

Prot. 1875 del 31/3/2016

COMUNE DI TORRI IN SABINA

Provincia di Rieti

Piazza Roma, n.6 – c.a.p.02049 – c.f.00110270576 – tel e fax 0765/62004-62012
e-mail sdap@torriinsabina.ri.it - PEC. Segreteria.torriinsabina.ri@legalmail.it

AREA AFFARI GENERALI, SERVIZI DEMOGRAFICI ED ATTIVITA' PRODUTTIVE

BANDO DI GARA CON PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO

DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER IL TRIENNIO

A.S. 2016/2017 A.S. 2017-2018 A.S. 2018-2019

CIG. N. 6642580E69

In esecuzione della Deliberazione di Giunta Comunale n. 29 dell'8.3.2016 e della Determinazione del Responsabile dell'Area n. 31 del 31.3.2016 è indetta una gara di appalto con procedura aperta, utilizzando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa per l'affidamento del servizio come meglio di seguito descritto:

- 1. Ente appaltante:** COMUNE DI TORRI IN SABINA
Piazza Roma n.6 – 02049 TORRI IN SABINA (RI)
Tel. 0765-62004, fax 0765-62012- Mail: sdap@comune.torriinsabina.ri.it
PEC : info@pec.comune.torriinsabina.ri.it
- 2. Categoria del servizio e descrizione:** Gestione del servizio di ristorazione scolastica e fornitura di beni per il trasporto, la distribuzione ed il consumo dei pasti. Importo a base d'asta di € 4,02 + I.V.A. a pasto per n. 12.455 pasti presunti annui, pari ad € . 50.069,10 oltre IVA annui – Importo a base d'asta per n. 3 anni pari a € . 150.207,30 oltre IVA;
- 3. Luogo di esecuzione:** Edificio scolastico Istituto Comprensivo Forum Novum sito in Località Vescovio con distribuzione in loco, oltre al trasporto presso la sede dell'asilo nido comunale in Via Porta Ternana, 8.
- 4. Riferimenti normativi:** Procedura aperta ai sensi dell'art. 55, comma 1 del D.Lgs. n° 163/06;
- 5. Offerte parziali:** Non ammesse;
- 6. Durata del contratto:** triennio AA.SS. 2016-2017/ 2017-2018 / 2018-2019. Il servizio dura 8 mesi ogni anno scolastico (da Ottobre a Maggio) e, per l'asilo nido, 11 mesi ogni anno educativo (da Settembre a Luglio). - Inizio presunto per il primo anno: 1.9. per l'asilo nido e 1.10. per le scuole dell'obbligo
- 7. Partecipazione alla gara:** Possono partecipare alla gara persone fisiche e giuridiche, pubbliche e private, iscritte presso la competente camera di Commercio o ad analogo registro dello stato aderente all'UE, per le attività oggetto della presente gara. Sono ammesse a partecipare altresì le Cooperative sociali di tipo A e B o Consorzi di tipo C quali individuati dalla legge 381/91. E' consentita la partecipazione di cooperative, di consorzi di cooperative, di società appositamente e temporaneamente raggruppate. I soggetti interessati devono essere in possesso

dei requisiti di legge e previsti nel presente bando, nonché nel relativo disciplinare e Capitolato Speciale di Appalto.

8. **Ritiro documenti:** Il presente bando, il disciplinare ed il capitolato sono reperibili sul sito del Comune di Torri in Sabina - www.comune.torriinsabina.ri.it. Su richiesta delle Ditte interessate alla gara, l'ufficio rilascerà copia dei suddetti documenti.

9. **a) Termine ultimo ricezione offerte: entro le ore 14.00 del 16.5.2016;**

b) Indirizzo ove inviare le offerte: Comune di Torri in Sabina – Piazza Roma, n.6 - 02049 Torri in Sabina (RI) (momentaneamente gli uffici comunali sono in Via Porta Ternana,8).

c) Lingua: italiana;

10. **a) Persone autorizzate a presenziare all'apertura delle offerte:** Rappresentanti legali delle imprese concorrenti o persone da questi delegate;

b) Apertura offerte: ore 10,00 del **18.5.2016** presso la sede del Comune di Torri in Sabina – Piazza Roma n.6 - 02049 Torri in Sabina (RI)

c) Cauzione: Provvisoria pari al 2% del valore stimato dell'appalto e comunque nella misura prevista dall'art. 75 del Codice Appalti. Definitiva pari al **10%** del valore del contratto;

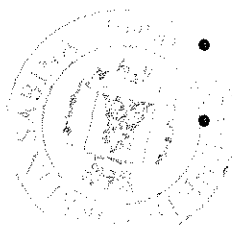
11. **Modalità di finanziamento e pagamento:** L'appalto è finanziato con mezzi correnti del bilancio comunale e con la contribuzione degli utenti. I pagamenti saranno effettuati con le modalità indicate nel Capitolato Speciale d'appalto e in conformità alle disposizioni di legge ed alle norme regolamentari in materia di contabilità.

12 **Raggruppamento Temporaneo tra Imprese:** Ammesso ai sensi dell'art. 37 del D.lgs n°. 163/2006.

13 **Requisiti minimi per partecipare alla gara:**

1. **Istanza di partecipazione alla gara**, sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente; nel caso di concorrente costituito da associazione temporanea o consorzio non ancora costituito, la domanda deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno la predetta associazione o consorzio. Alla domanda, in alternativa all'autenticazione della sottoscrizione, deve essere allegata, **a pena di esclusione**, copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore. La domanda può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va trasmessa la relativa procura in uno con la dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 ovvero, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello stato di appartenenza, con la quale il concorrente, assumendosene la piena responsabilità, dichiara o attesta:

- L'esatta denominazione, la natura giuridica, la sede legale, la data di inizio attività, il codice fiscale e/o la partita iva;
- di essere in possesso di tutti i requisiti di ordine generale e di non essere incorso in alcuna causa determinante la esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento degli appalti di servizi;
- di non avere subito condanne per le quali ha beneficiato della non menzione;
- di aver preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla sua esecuzione;
- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara, nel disciplinare di gara e nel capitolato speciale d'appalto;
- di aver preso conoscenza e di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta delle condizioni contrattuali e degli oneri, compresi quelli eventuali relativi alla raccolta dei



rifiuti nonché degli obblighi e degli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza D.Lgs 81/2008, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove deve essere eseguita la prestazione;

- di avere, nel complesso, preso conoscenza di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla esecuzione della prestazione, sia sulla determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta economica presentata;
- di aver tenuto conto nel formulare la propria offerta di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione del contratto, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione di merito;
- di avere accertato l'esistenza e la reperibilità sul mercato dei materiali e della mano d'opera da impiegare;
- Di essere in regola con gli obblighi ed i conseguenti adempimenti concernenti l'INPS e l'INAIL;
- Di aver tenuto conto, nella formulazione dell'offerta, degli oneri previsti per la sicurezza dei lavoratori;
- Di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (legge 68/1999), di non incorrere nelle circostanze previste dall'art. 1 bis, comma 14, della legge 383/2001 (piani di emersione del lavoro sommerso), di aver tenuto conto, nella formulazione dell'offerta degli obblighi e degli oneri connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori;
- Nel caso di cooperativa, di essere iscritta al registro prefettizio delle cooperative.
- Dichiarazione di aver prestato servizi di gestione di refezione, a favore di soggetti pubblici e/o privati, nell'arco dell'ultimo triennio, per un importo non inferiore a €. 40.000,00 annui, con buon esito e senza incorrere in alcuna risoluzione anticipata;
- Dichiarazione di aver chiuso gli ultimi tre bilanci di esercizio non in perdita. In caso di ATI i bilanci devono essere presentati da tutte le componenti. In caso di Consorzi i bilanci devono riferirsi all'azienda preposta al servizio;
- indicare per quali consorziati, il consorzio concorre e relativamente a questi ultimi consorziati, opera il divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma. In caso di aggiudicazione i soggetti assegnatari dell'esecuzione non possono essere diversi da quelli indicati. *(nel caso di associazione o consorzio o GEIE non ancora costituito)*;
- indicare a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
- assumere l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia con riguardo alle associazioni temporanee o consorzi o GEIE;
- L'iscrizione ad una Camera di Commercio, l'indicazione analitica dell'oggetto sociale, l'indicazione che la Ditta non è in liquidazione od in fallimento, che non ha presentato domanda di concordato e che procedure di fallimento o di concordato non si sono verificate nel quinquennio anteriore alla data stabilita per la gara (ovvero per le ditte aventi sede in altro Stato della CEE, l'iscrizione in equivalente registro commerciale, secondo le modalità vigenti nel Paese di stabilimento);
- Le generalità ed il codice fiscale dei legali rappresentanti;
- Quanto riportato nel certificato del casellario giudiziale riferito agli amministratori ed ai soggetti investiti della legale rappresentanza dell'impresa;
- Che non esistono, tra i suoi amministratori muniti di rappresentanza legale (il titolare in caso di ditta individuale), persone dotate degli stessi poteri presso un'altra ditta o agenzia partecipante alla gara o il titolare di altra ditta partecipante alla gara;
- Documento attestante la costituzione della garanzia pari al 2% dell'importo a base d'asta, come all'art. 75 del codice dei contratti;



- Impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse affidatario.
- Documento atto a dimostrare la capacità economica e finanziaria richiesta;
- Dichiarazione atta a dimostrare la capacità tecnica e professionale richiesta dal bando e dal capitolato (dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà di cui al D.P.R. 28.12.2000, n. 445 e successive modificazioni)
- di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 13 del D. Lgs 30 giugno 2003 n.196, che i dati personali raccolti saranno trattati anche con strumenti informatici esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;
- certificato di avvenuto sopralluogo delle strutture oggetto del presente appalto. Il sopralluogo avverrà nei tempi e modi indicati dall'Amministrazione Comunale previo appuntamento concordato con l'Ufficio A.G.S.D.A.P (0765/62004- int. 1) dal Lunedì al Venerdì;
- Copia della certificazione UNI EN ISO 9001;
- Copia della certificazione UNI EN ISO 14001
- Copia della certificazione SA 8000 (facoltativo)

L'esperienza, almeno triennale, nel settore della gestione della refezione, costituisce prerequisito imprescindibile a pena di esclusione di partecipazione alla gara. Detta esperienza dovrà essere dimostrata mediante dichiarazione rilasciata dal committente.

E' permesso l'avvalimento, ai sensi dell'art.49 del D.L.gs 163/2006.

14 Periodo di validità dell'offerta: 180 giorni consecutivi dalla data di ricezione delle offerte.

15. Criterio di Aggiudicazione: Ai sensi dell'art. 83, comma 1 del D.Lgs. 163/06 – Offerta economicamente più vantaggiosa. **NON SONO AMMESSE OFFERTE IN AUMENTO. NON SONO AMMESSE ALTRESI' OFFERTE CON RIBASSO PERCENTUALE PARI A ZERO.**

16. Offerte Anomale: Questa Amministrazione potrà avvalersi, ai fini dell'individuazione delle offerte anomale, della procedura di cui agli artt. 86 -87 – 88 del D.Lgs 163/06;

17. Altre informazioni: - Per quanto non espressamente previsto e disciplinato con il presente bando, si applicano le disposizioni del Capitolato Speciale, del disciplinare nonché delle norme vigenti in materia. L'appalto verrà aggiudicato anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida.

18. Responsabile del procedimento : Responsabile Area Affari Generali, Servizi Demografici ed Attività Produttive – sig.ra Polletti Luciana.

Ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 196/03 la stazione appaltante informa che i dati forniti in risposta al presente bando gara verranno utilizzati esclusivamente ai fini della partecipazione alla gara nonché al possesso dei requisiti prescritti.



IL RESPONSABILE DELL'AREA

Luciana Polletti

Luciana Polletti

COMUNE DI TORRI IN SABINA

Provincia di Rieti

Piazza Roma, n.6 – c.a.p.02049 – c.f.00110270576 – tel e fax 0765/62004-62012
– e-mail torriinsabina@tiscali.it -

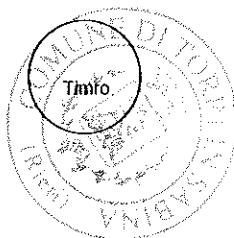
AREA AFFARI GENERALI , SERVIZI DEMOGRAFICI ED ATTIVITA' PRODUTTIVE

AFFIDAMENTO SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

TRIENNIO SCOLASTICO 2016-2017 2017-2018 2018-2019

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

NORME GENERALI



CAPO I - OGGETTO E NATURA DELL'APPALTO



Art. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO.

1. L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione del servizio di mensa scolastica per il triennio scolastico 2016-2017 - 2017-2018 - 2018-2019, secondo le prescrizioni contenute nel presente Capitolato e le condizioni migliorative offerte dalla ditta aggiudicataria;

L'appalto comprende la fornitura delle derrate alimentari, la preparazione dei pasti con il sistema del legume fresco-caldo, la loro veicolazione, distribuzione e somministrazione in tutte le scuole interessate, ivi incluse tutte le operazioni di pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature destinate a tale attività.

Il Servizio di mensa è rivolto:

- ai bambini frequentanti l'asilo nido comunale sito nel Capoluogo, in via Porta Ternana,8;
- ai bambini della scuola primaria, ai ragazzi delle scuole medie inferiori, al personale docente e non docente avente diritto, frequentanti l'Istituto Comprensivo Forum Novum di Vescovio.

2. Il servizio riguarda gli anni scolastici 2016/2017, 2017/2018, 2018/2019, salvo diverse determinazioni delle Istituzioni Scolastiche (ossia assenza di tempo pieno e/o prolungato, per cui il servizio mensa sarebbe ingiustificato, e/o modifiche al servizio asilo nido)

Prima dall'inizio dell'anno scolastico, l'Amministrazione, in accordo con le Autorità Scolastiche, fissa la data dell'inizio del servizio di refezione dandone avviso all'appaltatore.

La gestione del servizio di mensa riguarda le seguenti scuole:

PROSPETTO PRESUNTO PASTI

Scuola	Alunni	Insegnanti	Totale pasti giornalieri	Giorni settimana	Totale pasti settimanali
Asilo nido	10	0	10	5	50
Elementare	80	5	80	1	85
Media	100	2	70/40/30/60	4	208

I dati statistici, come sopra indicati, potranno, nel corso della durata dell'appalto, variare in eccesso o in difetto sulla base della organizzazione delle attività didattiche e delle richieste, trattandosi di servizi a domanda individuale, così come potranno essere modificate le sedi di preparazione e di consumo pasti per sopravvenute esigenze di servizio. L'Amministrazione comunicherà in tempo utile alla Ditta appaltatrice tutte le variazioni della situazione iniziale. Per il primo anno educativo l'inizio del servizio è previsto per il 1.9.2016, mentre per l'anno scolastico l'inizio del servizio è fissato, presumibilmente, al 1.10.2016.

Entro il 31 maggio di ciascun anno è prevista una verifica sulla gestione del servizio nel suo complesso, ed in particolare sulla corrispondenza dello stesso alle condizioni stabilite dal presente Capitolato. L'Amministrazione si riserva sulla base della relazione predisposta dai competenti uffici comunali, relativa al rispetto delle norme del presente Capitolato, di proseguire o risolvere il contratto senza che ciò possa dare adito a diritti e/o altro alla Ditta Appaltatrice. Resta inteso che l'eventuale volontà di non proseguire nel rapporto in atto, dovrà essere comunicata alla Ditta, per raccomandata, entro il 30 Giugno.

3. Sono a carico dell'Impresa gli utensili necessari alla distribuzione del pasto (pinze, cucchiaini, pentolame, piatti, bicchieri, posate ecc.) oltre quelli già in dotazione alla struttura. L'Impresa è obbligata, nel corso dell'appalto, a reintegrare gli utensili e le stoviglie mancanti, usurate o che verranno rotte o danneggiate.

4. E' a carico dell'Impresa il servizio preparazione e distribuzione del pasto, di apparecchiatura e sparcchiatura della tavola, lavaggio piatti, bicchieri, pentolame, asciugatura stoviglie, collocamento delle stesse negli appositi scaffali, spazzatura e lavatura dei pavimenti delle cucine e



dei refettori.

La ditta aggiudicataria si impegna ad accettare qualunque modulo organizzativo che verrà proposto dalla direzione didattica, senza che ciò possa comportare alcuna revisione dei corrispettivi.

È facoltà del Comune di Torri in Sabina togliere o aggiungere punti di somministrazione pasti, rispetto a quelli indicati nel presente articolo, senza che ciò possa comportare alcuna revisione dei corrispettivi.

Art. 2 – DURATA E VALORE DEL CONTRATTO.

1. Il contratto ha la durata di anni 3 – anni scolastici 2016/2017 – 2017/2018 – 2018-2019 con inizio presunto il 1.10.2016 (per il nido l'inizio sarà il 1.9.2016) ed un valore stimato complessivo di € 150.207,30 (diconsi euro centocinquantamiladuecentosette/30) per un numero presunto di pasti pari a 12.455 annui, al netto dell'imposta sul valore aggiunto.

2. L'amministrazione ha la facoltà di anticipare o ritardare, con un minimo di 60 giorni la decorrenza del contratto, con conseguente variazione della scadenza.

CAPO II – GARANZIE E COPERTURE ASSICURATIVE

Art. 3 – GARANZIE A CORREDO DELL'OFFERTA.

1. L'offerta è corredata da una garanzia provvisoria pari al due per cento del prezzo base indicato nel bando, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente e comunque ai sensi dell'art.75 del codice degli appalti, come modificato ed integrato dalla legge 221/2015.

2. La cauzione provvisoria è costituita mediante versamento sul c.c.p. 14140024 intestato a Comune di Torri in Sabina – Servizio Tesoreria – oppure Banca Credito Cooperativo di Roma – Agenzia n. 55 – Selci – codice Iban IT 46 X 08327 73790 000000005600 con la seguente causale: “Cauzione provvisoria per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica”

3. La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa.

4. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, c.2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

5. La garanzia deve avere validità di centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

6. La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

Art. 4 – GARANZIE DI ESECUZIONE E COPERTURE ASSICURATIVE.

1. L'esecutore del contratto è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria del 10% dell'importo contrattuale, o di diverso importo come previsto dall'art.113 del D.Lgs 163/2006.

2. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa di cui al comma 1 deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la ri-



nuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

3. La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'articolo 3 da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto o la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.
4. La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo dalla scadenza del contratto.

CAPO III – CONTRATTO

Art. 5 – DOMICILIO DELL'APPALTATORE.

1. L'appaltatore, ai fini dell'appalto della gestione del servizio deve eleggere domicilio ai sensi dell'art.2 del D.M. 145/2000.

2. Tutte le intimazioni, le assegnazioni di termini ed ogni altra notificazione o comunicazione dipendente dal contratto di appalto sono fatte dal responsabile unico del procedimento, a mani proprie dell'appaltatore o di colui che lo rappresenta nella condotta del servizio oppure presso il domicilio eletto ai sensi del comma 1.

Art. 6 – CONOSCENZA DELLE CONDIZIONI DI APPALTO.

1. L'assunzione dell'appalto di cui al presente capitolato implica, da parte dell'appaltatore, la conoscenza perfetta non solo di tutte le norme generali e particolari che lo regolano, ma altresì di tutte le condizioni locali che si riferiscono alle forniture e noli richiesti, la possibilità di poter utilizzare prodotti locali in rapporto ai requisiti richiesti, l'esistenza di adatti scarichi dei rifiuti ed in generale di tutte le circostanze generali e speciali che possano aver influito sul giudizio circa la convenienza di assumere l'appalto, anche in relazione ai prezzi offerti.

2. A tal fine l'impresa deve presentare, al momento della partecipazione alla gara di appalto, contestualmente all'offerta, le dichiarazioni e le documentazioni prescritte dal bando per la partecipazione alla gara.

3. L'appalto sarà aggiudicato alla ditta che avrà raggiunto il maggior punteggio così ripartito: Qualità del servizio: punteggio massimo 67; – prezzo unitario pasto: punteggio massimo 30 (calcolato con formula al prezzo minimo) Non sono ammessi ribassi superiori al 10% sul prezzo posto a base di gara. – Coop.Sociali tipo b) punteggio massimo 3;

4. NON SONO AMMESSE OFFERTE IN AUMENTO NE' OFFERTE CON PERCENTUALE ZERO.



Art. 7 – OSSERVANZA DI LEGGI, REGOLAMENTI E DEL CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO.

1. L'appalto è regolato - oltre che dalle norme del presente capitolato speciale - anche dal Codice dei Contratti, e da tutte le leggi comunitarie, statali e regionali, relativi regolamenti ivi compresi quelli comunali, dalle istruzioni ministeriali vigenti, inerenti e conseguenti in materia di appalto e di gestione di servizi.

2. L'appaltatore - con la firma del contratto - dichiara di conoscere integralmente le prescrizioni di cui alle normative indicate nel precedente comma, e di impegnarsi all'osservanza delle stesse.

3. In particolare l'appaltatore si intende inoltre obbligato all'osservanza:

a) delle leggi, regolamenti e disposizioni vigenti, e che fossero emanate durante l'esecuzione del contratto relative alle assicurazioni degli operai contro gli infortuni sul lavoro, l'invalidità e vecchiaia, la tubercolosi ed altre malattie del genere, la disoccupazione involontaria, agli assegni familiari, per combattere la malaria, sul lavoro delle donne e dei fanciulli, sull'assunzione della manodopera locale, degli invalidi di guerra, mutilati civili, orfani di guerra, sui disabili, ecc;

b) di tutte le leggi e norme vigenti sulla prevenzione degli infortuni;

c) di tutte le norme di qualsiasi genere applicabili all'appalto in oggetto, emanate ed emanande ai sensi di legge dalle competenti autorità statali, regionali, provinciali, comunali, dalle amministrazioni che hanno giurisdizione sui luoghi in cui deve eseguirsi il servizio, restando contrattualmente convenuto che - anche se tali norme o disposizioni dovessero arrecare oneri e limitazioni - egli non potrà accampare alcun diritto o ragione contro l'amministrazione appaltante, essendosi di ciò tenuto conto nello stabilire i patti ed i prezzi del rapporto;

d) delle leggi in materia di lotta alla delinquenza mafiosa , 31 maggio 1965, n. 575, 13 settembre 1982, n. 646, 23 dicembre 1982, n. 936, 19 marzo 1990, n. 55, 17 gennaio 1994, n. 47, D.Lgs. 8 agosto 1994, n. 490, D.Lgs. 2 giugno 1998, n. 252 e loro modifiche ed integrazioni.

Art. 8 – DISCIPLINA DEL SUBAPPALTO.

1. Ai sensi dell'art. 118, comma 1, del codice dei contratti, le imprese, le associazioni ed i consorzi aggiudicatari sono tenuti ad eseguire in proprio il servizio. Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità.

2. Il subappalto non è ammesso.

Art. 9 – PAGAMENTI.

1. Tutti i pagamenti saranno effettuati mediante bonifico bancario su conto dedicato che sarà comunicato come per legge dalla ditta appaltatrice a fronte di fatture mensili relative alle prestazioni del periodo precedente liquidate dal responsabile del servizio.

Art. 10 – RECESSO.

La stazione appaltante ha il diritto di recedere in qualunque tempo dal contratto previo il paga-

mento dei servizi eseguiti e del valore dei beni utili esistenti, oltre al decimo dell'importo dei servizi non eseguiti.



Art. 11 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.

1. Fermo quanto previsto da altre disposizioni di legge, qualora nei confronti dell'assuntore del servizio sia intervenuta l'emanazione di un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui all'articolo 3, della legge 27 dicembre 1956, n. 1423, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per frodi nei riguardi della stazione appaltante, di subappaltatori, di fornitori, di lavoratori o di altri soggetti comunque interessati al servizio, nonché per violazione degli obblighi attinenti alla sicurezza sul lavoro, il Comune valuta l'opportunità di procedere alla risoluzione del contratto.

2. In relazione al disposto dell'art. 1456 del codice civile il contratto si risolve nei casi di inadempimento delle seguenti obbligazioni:

- a) mancato inizio del servizio appaltato alla data stabilita;
- b) violazione delle norme che disciplinano il subappalto;
- c) interruzione non motivata del servizio.

3. Nel caso di risoluzione, l'assuntore ha diritto soltanto al pagamento dei servizi regolarmente eseguiti, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto.

4. Trovano applicazione gli articoli da 1453 a 1462 del codice civile.

Art. 12 – SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO.

1. L'appaltatore è obbligato a fornire alla stazione appaltante, entro 30 giorni dall'aggiudicazione, l'indicazione dei contratti collettivi applicati ai lavoratori dipendenti e una dichiarazione in merito al rispetto degli obblighi assicurativi e previdenziali previsti dalle leggi e dai contratti in vigore.

2. L'appaltatore è obbligato ad osservare le misure generali di tutela del d. lgs n. 81/2008, nonché le disposizioni dello stesso decreto applicabili a tutte le lavorazioni.

Art. 13 – NORME DI SICUREZZA GENERALI.

1. Il servizio appaltato deve svolgersi nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia di prevenzione degli infortuni e igiene del lavoro e in ogni caso in condizione di permanente sicurezza e igiene.

2. L'assuntore del servizio è altresì obbligato ad osservare scrupolosamente le disposizioni vigenti in materia di igiene.

3. L'assuntore del servizio predispone, per tempo e secondo quanto previsto dalle vigenti disposizioni, gli appositi piani per la riduzione del rumore, in relazione al personale e alle attrezzature utilizzate.

4. L'assuntore del servizio non può iniziare o continuare il servizio qualora sia in difetto nell'applicazione di quanto stabilito nel presente articolo.



Art. 14 – TRANSAZIONE.

Le controversie relative a diritti soggettivi derivanti dall'esecuzione del presente contratto, possono sempre essere risolte mediante transazione nel rispetto del codice civile.

Ove non si pervenga ad una risoluzione delle controversie si ricorrerà al Tribunale competente per territorio.

Art. 15 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO.

1. In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere od influire, in maniera sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Appaltatrice, in accordo con le Istituzioni scolastiche ove interessate, dovrà darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

2. Trovano applicazione le norme che disciplinano il rapporto in caso di sciopero.

Art. 16 – SPESE E TASSE.

Tutte le spese e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione scritturazione, bolli e registrazione del contratto d'appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'appaltatore.

Art. 17 – VALORE DELL'APPALTO E ADEGUAMENTO DEI PREZZI.

Il valore complessivo stimato dell'Appalto come definito dal presente Capitolato ammonta ad €. 42.911,00 , IVA esclusa, annui, così determinati: importo del pasto posto a base di gara €: 4,15 IVA esclusa x n. 10.340 pasti presunti all'anno, per un totale complessivo di € 128.733,00, IVA esclusa, per tutto il periodo di durata dell'appalto pari ad anni 3 (tre). Il numero dei pasti potrà subire variazioni in aumento o diminuzione in relazione alle esigenze della popolazione scolastica. Il corrispettivo da pagare all'appaltatore sarà determinato unicamente dal numero dei pasti effettivamente consumati.

I prezzi determinati in sede di gara restano invariati per il primo anno, mentre, per le annualità successive alla prima, saranno soggetti a revisione come dall' art. 6, comma 4, legge n. 537/1993, avendo a riferimento la variazione dei prezzi al consumo, escluso tabacco, rilevati dall'Istat.

Art. 18- TIPOLOGIA DELL'UTENZA ED ESTENSIONE DEL CONTRATTO.

Il servizio di mensa scolastica è in favore degli alunni delle Scuole Primaria e Secondaria e dei bambini dell'asilo nido aventi sede nel territorio del Comune di Torre in Sabina , oltre agli addetti aventi diritto al pasto (docenti ed operatori scolastici), segnalati dall'Istituto Comprensivo ed autorizzati dall'amministrazione.

L'aggiudicatario, di seguito denominato anche Impresa, dovrà consegnare gratuitamente i pasti presso le sedi distaccate, franchi da ogni spesa, nell'orario stabilito dall'Ente, previa verifica di conformità degli stessi da parte del personale incaricato all'accettazione dei pasti.

L'Ente si riserva la facoltà di chiedere all'Impresa la fornitura di ulteriori quantitativi di pasti destinati ad altre tipologie di utenti e/o ad altri servizi o attività organizzate dall'Ente, che dovranno essere erogati alle stesse condizioni economiche e contrattuali previste per il servizio di mensa scolastica.

ART. 19 - CUCINA

Per la preparazione dei pasti l'Impresa si dovrà avvalere della cucina messa a disposizione dell'amministrazione comunale situata nel plesso scolastico di Vescovio.

ART. 20 - DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA COMPLESSIVA

L'erogazione dei pasti avverrà secondo il calendario scolastico dell'Istituzione Scolastica, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole e, per l'asilo nido, secondo le indicazioni del Comune.

L'Ente s'impegna a comunicare all'Impresa la data di inizio effettivo del servizio.

In ogni caso l'Impresa dovrà assicurare i pasti per l'effettiva presenza giornaliera, senza che nulla abbia a pretendere dall'Ente per eventuali incrementi o riduzioni dell'utenza che potranno determinarsi.

ART. 21- UTILIZZO STRUTTURE E ATTREZZATURE CUCINA

L'utilizzo delle strutture, degli arredi e delle attrezzature della cucina sita nel plesso scolastico comprensivo, l'utilizzo di acqua, energia elettrica e il riscaldamento dei locali sono a carico dell'Amministrazione Comunale di Torri in Sabina. Sarà invece a carico della ditta la fornitura di gas metano ad uso cucina.

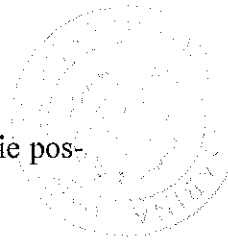
ART. 22 - PRENOTAZIONE DEI PASTI

La prenotazione dei pasti da preparare giornalmente presso il plesso scolastico, con la specifica indicazione di eventuali diete speciali, verrà effettuata dagli operatori scolastici, che comunicheranno, non oltre le ore 9,00 di ogni giorno il numero dei pasti che la ditta dovrà preparare secondo il menù stabilito.

Gli operatori dell'asilo nido comunale daranno invece indicazioni entro le ore 9,00 dei pasti occorrenti per i bambini frequentanti detta struttura;

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti presenti e il numero dei pasti forniti dall'Impresa, questa deve immediatamente provvedere alla preparazione dei pasti mancanti senza pretese di oneri aggiuntivi.

Qualora la mensa rimanga chiusa per eventi di carattere eccezionale, per esigenza scolastica o per altra causa, alla ditta non spetta alcun compenso per la mancata preparazione e fornitura del vitto.



Sarà cura dell'Ente, se possibile, informare di tale esigenze la ditta appaltatrice con le proprie possibilità organizzative.

ART. 23 – SPECIFICHE TECNICHE

I pasti dovranno essere conformi al menù, approvato dai competenti uffici USL, allegati al presente capitolato di appalto.

ART. 24 - CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA PERSONALE DIPENDENTE

La Ditta Aggiudicataria applicherà l'art. 37 del Contratto Collettivo Nazionale di lavoro per i lavoratori delle Cooperative del Settore Socio-Assistenziale in materia di cambi di gestione.

Pertanto, ai sensi del citato art. 37, l'azienda subentrante assumerà il personale attualmente addetto alla gestione del servizio mensa, nei modi e condizioni previste dalle leggi vigenti, ferma restando la risoluzione del rapporto di lavoro da parte dell'impresa cessante.

Le imprese interessate prenderanno pertanto preventivi accordi per il passaggio diretto dei lavoratori addetti all'appalto.

ART. 25 - PERSONALE

Ogni attività inerente il servizio affidato deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'Impresa.

Tutto il personale impiegato nel servizio richiesto deve possedere adeguata professionalità, deve essere formato e sottoposto a costante aggiornamento per una corretta applicazione del sistema HACCP, deve conoscere le norme di igiene della produzione e comunque garantire un servizio di adeguato livello qualitativo, conoscere inoltre le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro - D.Lgs 81/2008.

L'Ente si riserva il diritto di chiedere la sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle mansioni assegnate, per comprovati motivi. In tal caso l'Impresa provvederà ad effettuare la sostituzione entro tre giorni dalla presentazione della relativa richiesta, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Ente.

Prima dell'inizio del servizio, l'Impresa aggiudicataria dovrà trasmettere all'Ente l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato, con l'indicazione delle qualifiche possedute e del monte ore lavorativo settimanale di ciascun dipendente; qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso dovrà essere immediatamente comunicata per iscritto all'Ente.

L'Impresa ha l'obbligo di nominare e comunicare alla Amministrazione comunale,

per iscritto, prima dell'avvio del servizio, il nominativo del Responsabile coordinatore del Servizio ;

Il Responsabile coordinatore del Servizio deve essere reperibile, ogni giorno del calendario scolastico. A tale scopo l'Impresa, oltre al nominativo, dovrà fornire all'Amministrazione Comunale specifica indicazione di reperibilità.

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 15% del monte ore complessivo dell'organico presentato in fase di offerta, l'Impresa deve entro un giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi e le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate all'Amministrazione comunale. L'Impresa deve, preliminarmente all'inizio del servizio oggetto del presente capitolato e costantemente durante il periodo di validità del contratto, informare e formare dettagliatamente il proprio personale (addetti alla produzione, alla distribuzione ecc...) circa gli adempimenti e le modalità procedurali previste nel presente Capitolato per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene richiesti dall'Amministrazione comunale, in ottemperanza a quanto previsto dal D.Lgs. 155/97. Agli interventi di formazione e/o aggiornamento potrà partecipare anche un rappresentante incaricato del Comune di Torri in Sabina; A tale scopo la Ditta informerà il Comune del giorno/i o della sede /i in cui si terranno i predetti interventi.

La Ditta è obbligata a sollevare e tenere indenne l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei confronti dell'Amministrazione Comunale, ai sensi dell'art. 1676 c.c.

I dipendenti ed ausiliari dell'appaltatore, operanti all'interno dei locali comunali, dovranno tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, tale da non recare disturbo ai minori.

ART. 26 - IDONEITÀ SANITARIA

Tutto il personale addetto alla manipolazione degli alimenti, alla preparazione ed al trasporto dei pasti, deve essere munito dei requisiti di idoneità sanitaria previsti dalla normativa vigente.

Deve attenersi alle norme legislative vigenti in materia igienico- sanitaria (L.283/62. DPR 327/80 D.Lgs 852/04), di sicurezza e di alimenti e bevande, nonché a quanto espressamente previsto dal presente capitolato e dalle procedure del sistema di autocontrollo (HACCP)

ART. 27 - IGIENE E VESTIARIO DEL PERSONALE

Il personale addetto alla preparazione e alla somministrazione dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire l'insorgere di eventuali contaminazioni batteriologiche delle pietanze.

L'Impresa deve fornire a tutto il personale gli indumenti di lavoro come prescritto dalle vigenti norme in materia di igiene (D.P.R. n. 327/80 art. 42) da indossare durante le ore di servizio. La Dit-

ta appaltatrice deve, quindi, curare che il proprio personale:

- a. sia munito di idoneo mezzo di riconoscimento immediato ed abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- b. sia dotato, a cura e spese dell'appaltatore, di una adeguata uniforme di lavoro del tipo comunemente in uso nei servizi di refezione scolastica e si attenga, nell'espletamento delle proprie funzioni, a tutte le norme igienico - sanitarie vigenti, o che siano emanate in corso di appalto, in materia;
- c. abbia a propria disposizione, nei locali comunali, un apposito armadietto nel quale riporre gli abiti civili e da lavoro;
- d. consegni immediatamente all'autorità scolastica, qualunque ne sia il valore e lo stato, le cose rinvenute nei locali comunali;
- e. segnali subito agli organi competenti ed al datore di lavoro eventuali anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
- f. non prenda ordini da estranei all'espletamento del servizio;
- g. mantenga il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio.

L'appaltatore è responsabile del comportamento dei propri dipendenti.

ART. 28 - RISPETTO DEGLI OBBLIGHI PREVIDENZIALI

L'Impresa deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla sicurezza e all'igiene dei luoghi di 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.

ART. 29 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI

L'Impresa 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 di lavoro. La ditta aggiudicataria dovrà assicurare il rispetto della L. n. 68 del 12.03.1999 e smi. Il personale tutto deve essere iscritto al libro paga. Prima dell'inizio del servizio la ditta aggiudicataria deve presentare all'Amministrazione la documentazione di avvenuta denuncia agli Enti previdenziali, assicurativi ed infortunistica e deve trasmettere all'Amministrazione stessa, copia dei versamenti contributivi, previdenziali ed assicurativi. L'inottemperanza agli obblighi testè precisati sarà motivo di risoluzione del contratto. L'Ente non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo conseguente a vertenze con il personale della ditta o per attività inerenti i servizi da esso svolti restando totalmente estraneo al rapporto di impiego costituito tra la ditta ed il personale dipendente ed è sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempimenti della Ditta nei confronti del personale stesso.



Nell'esecuzione del lavoro la Ditta dovrà adottare di sua iniziativa tutte le cautele e i provvedimenti necessari compreso il controllo sull'osservanza da parte dei singoli operatori delle norme di sicurezza e antinfortunistiche (D.lgs 81/2008) assumendosi in caso di infortunio ogni responsabilità civile e penale da cui rende sollevata e indenne l'Amministrazione appaltante.

Art.30 - PENALITA'

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato o comunque nelle disposizioni da esso richiamate, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità previste:

- a) €. 1.000,00 per il mancato rispetto del rapporto peso/pasto che non può essere inferiore a quanto stabilito dal menu e dalle vigenti leggi;
- b) €. 5.000,00 per il mancato rispetto della qualità delle materie, di ogni prodotto, utilizzati per la preparazione dei pasti;
- c) €. 1.000,00 per ogni unità di personale non in possesso di titoli di abilitazione all'espletamento del servizio assegnato, esperienze formative e professionali richieste;
- d) €. 1.000,00 per carenze igieniche dovute all'incuria del personale dipendente dalla Ditta Aggiudicataria;
- e) €. 2.000,00 per il mancato rispetto delle norme nazionali, regionali del presente Capitolato speciale d'appalto, relativamente all'intera gestione della mensa scolastica;

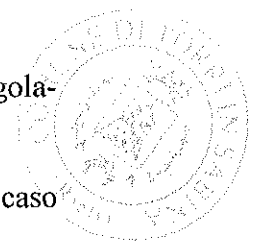
L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza alla quale la Ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 15 (quindici) giorni lavorativi dalla contestazione inviata dal Comune. Trascorso inutilmente tale termine o qualora le controdeduzioni non siano ritenute valide, il Comune provvederà entro 15 gg. all'applicazione delle penali.

Qualora le penali applicate raggiungano il 10% dell'importo contrattuale annuo il Comune avrà facoltà di procedere alla risoluzione anticipata del contratto, incamerando il deposito cauzionale definitivo a garanzia dell'adempimento delle obbligazioni contrattuali

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato si rimanda a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia.

Sono causa di risoluzione automatica del contratto:

- 1) le mancate prestazioni del servizio per 2 (due) giorni consecutivi, salvo le cause di forza maggiore;



- 2) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge e regolamenti relativi al servizio;
- 3) quando la Ditta si renda colpevole di accertata evasione fiscale, di frode o in caso di fallimento;
- 4) quando cede ad altri, sia direttamente che indirettamente, e senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione, i diritti e gli obblighi inerenti il Contratto;
- 5) ogni altra inadempienza, qui non contemplata, o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai termini dell'art. 1453 e segg. del C.C.

In caso di risoluzione del contratto la Ditta appaltatrice, in aggiunta alle penalità sopra menzionate, dovrà risarcire i danni prodotti al contraente o a terzi.

ART. 31 - SPECIFICHE TECNICHE DELLE TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere di prima qualità.

Le caratteristiche merceologiche delle suddette derrate dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle specifiche tecniche previste nelle tabelle merceologiche degli alimenti nonché alle schede tecniche e commerciali presentate dall'Impresa in sede di gara.

È tassativamente vietato l'utilizzo di alimenti geneticamente modificati.

ART. 32- RICICLO

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

ART. 33 - APPROVVIGIONAMENTO DERRATE ALIMENTARI

L'approvvigionamento delle derrate alimentari dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.

Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare forniture con cadenza settimanale o infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.

La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.

Le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti.

Le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature

commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzzi di parte del prodotto sfuso.

L'Impresa è tenuta a conservare presso la cucina centralizzata la documentazione relativa alla fornitura delle derrate. I registri di carico e scarico delle merci dovranno essere costantemente aggiornati e disponibili per eventuali controlli.

ART. 34 - GARANZIE DI QUALITÀ

A garanzia della qualità degli alimenti e delle pietanze preparate, l'Impresa deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili all'Ente, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia che si intendono tutte richiamate.

ART. 35 – DOCUMENTAZIONE DA TRASMETTERE ALL'ENTE

L'Impresa deve fornire - su richiesta - la documentazione necessaria per il controllo sul servizio oggetto del presente Capitolato da parte degli organi preposti, ai sensi delle norme e regolamenti in materia tutte richiamate. L'Impresa deve altresì fornire al sopraindicato Ufficio, entro la prima decade di ogni mese, il riepilogo del numero dei pasti somministrati nel mese precedente, distinti per minori e adulti e per plesso scolastico.

ART. 36 – MENÙ E QUANTITÀ

L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù e nelle quantità previste dalla tabella delle grammature collegata al menù. L'Impresa è tenuta ad assicurare la possibilità di servire ulteriori razioni agli utenti che lo richiedano e consentire eventuali prelievi da parte degli organi di controllo.

I pesi indicati s'intendono a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento; i pesi indicati si riferiscono, inoltre, sempre alla parte "edibile" (es. per la frutta, al frutto privato della buccia e semi, per le carni al tessuto muscolare privato dell'osso e del grasso esterno, per il pesce, alla polpa senza lisce, pinna e pelle), salvo diversa indicazione della tabella delle quantità degli alimenti.

Le pietanze dovranno essere realizzate mediante utilizzo di prodotti di prima qualità provenienti da produzioni convenzionali e mediante l'utilizzo di prodotti derivanti da agricoltura biologica certificata, nella percentuale indicata in sede di gara.

ART. 37 - STRUTTURA DEI MENÙ

La struttura del menù per le utenze scolastiche rispetterà la qualità nutrizionale dei pasti in base alla determina del direttore della direzione regionale Lazio tutela salute e sistema sanitario regionale n. 2077 dell'11.06.2007

Pranzo: Un primo piatto - Un secondo piatto -Un contorno -Pane -- Frutta. L'Amministrazione, inol-

tre, potrà richiedere all'Impresa la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze. A tal fine si richiede un rifornimento della dispensa con prodotti a lunga conservazione.

Cestino Freddo: n°2 Panini da 50 gr. cad. o pane a fette da filoni da kg. 1 così riempiti:

50 gr. prosciutto cotto + gr. 50 formaggio, gr. 50 prosciutto crudo, due frutti (di cui una banana), un succo di frutta da 200 ml, una cioccolata al latte da gr. 30 o una merendina (tipo crostatina), acqua minerale da ½ litro in bottiglia PET, due tovaglioli di carta, un bicchiere monouso, in alternativa, uno dei due panini, potrà essere preparato con frittata precedentemente abbattuta.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare.

ART. 38 - TRASFORMAZIONE DELLE DERRATE E PRODUZIONE DEL PASTO

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e organolettica.

Per il raggiungimento delle finalità sopradette si richiama l'applicazione della normativa vigente, le indicazioni derivanti dal piano di autocontrollo, la separazione funzionale dei flussi relativi a carni/verdure/uova/formaggi e salumi, l'accurata pulizia e disinfezioni degli utensili e delle superfici, l'impiego di corrette protezioni (coperchi, pellicole, ecc.), la gestione ottimale della rotazione delle derrate, i procedimenti di scongelamento.

L'Impresa libera l'Ente da qualsiasi responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari e della distribuzione, assumendosi tutti gli oneri previsti dal D.Lgs. n. 852/04.

ART. 39 - MODIFICHE TEMPORANEE AI MENÙ

È consentito all'Impresa, in via temporanea e straordinaria, effettuare una variazione dei piatti previsti nei menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore;
- 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;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte dell'Ente. L'autorizzazione rilasciata dall'Ente deve essere portata a conoscenza, a cura dell'Impresa, delle istituzioni scolastiche interessate.

ART. 40 - MODIFICHE DEFINITIVE AI MENÙ

L'Ente si riserva di apportare eventuali correttivi al menù, in caso di non costante gradimento di talune pietanze da parte dell'utenza e di apportare eventuali variazioni in aumento o in diminuzione (fino a +/- 10%) alle grammature di quegli alimenti che dovessero risultare inadeguate rispetto ai reali consumi dell'utenza.

L'Impresa si impegna ad accettare, senza alcun onere aggiuntivo per l'Ente o per l'utenza, le eventuali richieste di variazioni del menù e delle grammature sopra indicate, che dovranno essere comunicate con un preavviso di almeno 10 giorni.

Nel caso in cui l'Ente intenda procedere per autonoma decisione o su richiesta accolta e/o concordata da parte dell'Istituzione Scolastica, alla sostituzione integrale del menù e/o delle tabelle dietetiche, l'eventuale differenza del prezzo-pasto sarà determinata, di concerto, dalle parti sulla base dei costi esposti e riconosciuti.

ART. 41 - MENÙ ALTERNATIVI

Nei casi di necessità determinati da motivazioni di salute o religiose, l'Impresa è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, diete speciali, in bianco e menù alternativi.

ART. 42 - INTRODUZIONE DI NUOVI PIATTI

Le variazioni del menù saranno subordinate ad esplicita e preventiva autorizzazione dell'Ente, sentito il parere dei competenti uffici AUSL e non potranno comportare costi aggiuntivi del pasto.

ART. 43 - MEZZI DI TRASPORTO E NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Nel caso di impossibilità ad utilizzare le cucine comunali e per i pasti veicolati alle sedi distaccate i veicoli adibiti al trasporto dei pasti devono possedere i requisiti igienico-sanitari di cui all'art. 43 del D.P.R. 327/80 e tutte le autorizzazioni previste dalla vigente normativa per lo specifico uso cui sono destinati. I suddetti mezzi devono essere coibentati e rivestiti internamente di materiale lavabile. È fatto obbligo all'Impresa di provvedere giornalmente alla pulizia dei mezzi di trasporto utilizzati.

Per il confezionamento e il trasporto dei pasti per tutte le utenze, sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo o in altro materiale espanso. I contenitori da utilizzare devono essere isotermici lavabili in lavastoviglie, adatti per il trasporto di cibo in legume fresco-caldo e surgelato, all'interno dei quali possono essere allocati i contenitori gastronorm in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (DPR 327/80, art.31) I contenitori isotermici devono essere utilizzati anche per il trasporto delle diete speciali confezionate a monoporzione.

Lo spessore delle pastasciutte contenute nelle gastronorm non deve superare i 10 cm al fine di evitare fenomeni di "impaccatura".

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicato sul contenitore medesimo.

Per il trasporto delle diete speciali, il contenitore dovrà riportare chiaramente nome o codice e classe degli alunni cui sono destinate.

In ordine alle vigenti disposizioni in materia di etichettatura dei pasti trasportati, su ogni contenitore termico dovrà essere apposta un'etichetta riportante la ragione sociale, luogo e data di produzione, modalità di conservazione, tipologia dell'alimento contenuto con riferimento al menù del giorno che deve accompagnare il pasto veicolato.

Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

L'Impresa deve altresì provvedere al lavaggio della frutta. In ogni caso deve essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.

Fra il termine della preparazione e cottura dei pasti e la somministrazione agli alunni dovrà intercorrere un lasso di tempo non superiore a 60 minuti.

ART. 44 - DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del 30/04/1962 e al suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni ed integrazioni, al D.Lgs. 852/04, nonché a quanto previsto , dalla normativa Regionale vigente e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

ART. 45 - DIRITTO DI CONTROLLO DELL'ENTE

E facoltà dell'Ente effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso la cucina ed i refettori, per verificare la rispondenza del servizio erogato dall'Impresa alle prescrizioni sia legislative sia contrattuali del Capitolato d'onori e a quanto dichiarato in sede di offerta tecnica dall'Impresa medesima.

Ai fini dell'esercizio del predetto controllo, l'Ente può impiegare sia personale proprio sia personale esterno incaricato specificamente per lo scopo e, eventualmente, adottare un proprio piano di controllo qualità; è inoltre facoltà disporre, senza limitazione di orario, la presenza presso le cucine centralizzate ed i refettori di un proprio incaricato.

L'Impresa è tenuta a mettere a disposizione dei visitatori autorizzati idoneo vestiario (camici, copriscarpe e copricapi monouso) da indossare durante la visita della cucina; a tutti questi soggetti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

I controlli possono riguardare ispezioni a vista, consumo del pasto, controlli sensoriali, accertamenti analitici con controllo della corrispondenza delle derrate alle tabelle merceologiche;

ART. 46 –BLOCCO DELLE DERRATE E CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

I controlli potranno dar luogo al blocco di derrate. I tecnici incaricati dall'Ente provvederanno a far custodire tali derrate in un magazzino o in frigorifero (se deperibili) e a far apporre sulle stesse un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

L'Ente provvederà entro 3 giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa saranno addebitate le spese di analisi.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa dovrà prelevare quotidianamente almeno 100 gr. di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore a +4° in zona identificabile con apposito cartello; ogni alimento dovrà essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura del contenuto e il giorno di preparazione.

ART. 47 - OSSERVAZIONI – CONTESTAZIONI – PRESCRIZIONI

Prima di procedere all'applicazione delle penalità, l'Ente dovrà contestare all'Impresa i rilievi inerenti alle non conformità al servizio. L'Impresa ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre sette giorni consecutivi dalla notifica della contestazione. Se entro il predetto termine l'Impresa non fornisce alcuna giustificazione, ovvero qualora la stessa non fosse ritenuta accoglibile, verranno applicate le penali previste all'art. 53 del presente Capitolato.

Le contestazioni, le diffide ad adempiere e le penalità applicate sono comunicate all'Impresa mediante l'invio di raccomandata con avviso di ricevuta, o notifica a mezzo di messo.

ART. 48 - PIANO DI AUTOCONTROLLO

L'Impresa deve essere in possesso di un piano di autocontrollo per la cucina centralizzata ed i mezzi adibiti al trasporto, elaborato secondo i principi contenuti nel D.Lgs. n. 852/04 e successive modificazioni ed integrazioni, che dovrà essere messo a disposizione dell'Ente unitamente per controlli di conformità.

ART. 49- PULIZIA AMBIENTI E ATTREZZATURE DELLE CUCINE

Gli ambienti della cucina dovranno essere tenuti costantemente puliti. Al termine delle operazioni di stoccaggio, di preparazione, cottura e distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature impiegate dovranno essere pulite da ogni residuo.

ART. 50 - NORME IGIENICHE

L'Impresa provvederà altresì giornalmente alla disinfezione dei macchinari, maniglie di porte, celle, manopole di forno ed attrezzature varie, servizi igienici e pavimentati; essa dovrà inoltre provvedere allo smaltimento degli olii e dei grassi vegetali e/o animali residui della cottura. I rifiuti dovranno essere raccolti nel rispetto della vigente legislazione.

ART. 51 - CUCINA COMUNALE

L'utilizzo della struttura, degli arredi e delle attrezzature della cucina del plesso, utilizzo di acqua, riscaldamento dei locali ed energia elettrica è gratuita.

Tale cucina non potrà essere utilizzata per scopi che non riguardino la mensa scolastica del Comune o manifestazioni promosse o patrocinate dal Comune stesso, se non previa apposita autorizzazione che il Comune potrà rilasciare all'Impresa con definizione del relativo corrispettivo, fino a raggiungere la capacità massima produttiva del Centro di produzione pasti.

Sono a carico dell'Impresa gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie agli impianti e alle attrezzature delle cucine comunali, compresi i locali dei servizi igienici e degli spogliatoi annessi.

Sono a carico del Comune gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni straordinarie relative alle opere edili, agli impianti e alle attrezzature delle cucine comunali, compresi i locali dei servizi igienici e degli spogliatoi annessi.

Qualora si rendessero necessari interventi di riparazione per la rimessa in pristino, anche a seguito di prescrizione degli organi ufficiali di vigilanza, questi dovranno essere effettuati a cura dell'Impresa entro 30 giorni dall'accertamento dello stato di consistenza. Trascorso tale termine senza che l'Impresa abbia provveduto, l'Amministrazione Comunale potrà eseguire a propria cura e spese gli interventi necessari addebitandone alla ditta i relativi costi, maggiorati del 10% a titolo di penale.

In particolare per quanto riguarda gli impianti e le attrezzature della cucina (apparecchiature a gas, tritacarne, affettatrice, carrelli, ecc.) si precisa che l'Impresa dovrà provvedere alla loro manutenzione, compresa l'eventuale sostituzione dei pezzi di ricambio, da effettuarsi con ricambi originali avvalendosi di ditte specializzate individuate e comunicate all'Amministrazione prima dell'inizio del servizio. Nel caso in cui un'attrezzatura in dotazione alla cucina (compresi mobili e arredi) non fosse più riparabile, l'Impresa dovrà provvedere alla sua sostituzione, a suo totale carico e dovrà darne comunicazione all'Amministrazione comunale, specificando l'oggetto sostituito, compresa marca e modello. L'Amministrazione, se ritenesse la nuova attrezzatura non adeguata alle esigenze del servizio, dovrà darne comunicazione all'Impresa che dovrà tenerne conto ed uniformarsi ad esse.

Al termine del contratto gli impianti e le attrezzature sostituite e/o integrate rimarranno presso la cucina comunale, a pieno titolo di proprietà dell'Amministrazione Comunale.

Per ogni impianto e per ogni attrezzatura dovrà essere comunque assicurato con frequenza almeno trimestrale un intervento di manutenzione da eseguirsi a cura di ditte specializzate e l'Impresa è

obbligata a presentare all'Amministrazione dell'Unione, con la stessa frequenza, una scheda degli interventi di manutenzione effettuati nel trimestre.

Se durante lo svolgimento del servizio si dovesse interrompere il funzionamento di un'attrezzatura per qualunque motivo, la ditta dovrà provvedere a sue spese alla sostituzione con altra idonea fino al ripristino dell'altra.

Qualora, durante il periodo di appalto, l'Impresa verificasse la necessità di interventi di manutenzione straordinaria alla struttura della cucina dovrà darne essere immediatamente comunicazione al competente Servizio Tecnico del Comune;

L'Amministrazione si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi e di controllare che gli interventi di manutenzione eseguiti siano riportati su un apposito registro delle manutenzioni tenuto presso ciascuna cucina.

L'Impresa è responsabile degli eventuali danni dovuti all'uso non corretto delle attrezzature, compresa quella per il lavaggio delle stoviglie.

L'Impresa deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento per la manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e agli impianti presso i vari refettori. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente al Comune prima dell'inizio del servizio.

L'Impresa è tenuta anche alla manutenzione delle piccole attrezzature da cucina nonché alla eventuale loro sostituzione in caso di guasto non riparabile o altro motivo, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione.

È inoltre a carico dell'Impresa il reintegro della posateria, delle stoviglie e degli utensili presso i refettori.

L'Impresa, nell'operare le sostituzioni e/o integrazioni, dovrà tenere conto delle previsioni di legge sia in materia di disciplina igienico-sanitaria sia in materia antinfortunistica e di sicurezza.

Alla scadenza del contratto, le attrezzature, la posateria, le stoviglie e quant'altro integrato e/o sostituito resterà di proprietà dell'Amministrazione comunale senza che l'Impresa possa vantare pretesa o diritto alcuno a corrispettivi o indennizzi.

ART. 52 - INVENTARIO E MANUTENZIONE DEI LOCALI E DELL'ATTREZZATURA

All'atto della presa in possesso dei locali e delle attrezzature della cucina è redatto un verbale, sottoscritto dalle parti, per l'inventariazione dei beni a disposizione e la descrizione dello stato dei locali. L'Impresa, accertata la funzionalità degli impianti, dei macchinari e delle attrezzature esistenti, ne assume l'onere della conservazione, nonché della manutenzione.

ART. 53 - INVENTARIO DI RICONSEGNA ALLA SCADENZA DEL CONTRATTO

Alla scadenza del contratto od in caso di cessazione anticipata, l'Impresa dovrà provvedere, entro i quindici giorni successivi, alla riconsegna dei locali e delle attrezzature nello stato in cui sono stati ricevuti, salvo il degrado dell'uso normale. A tal fine è redatto apposito verbale di riconsegna, con la evidenziazione dello stato in cui i locali e le attrezzature si trovano e gli eventuali danni da addebitare all'Impresa. L'Ente potrà rilevare, previa valutazione, le attrezzature e i materiali acquistati dall'Impresa.

ART. 54 - ONERI A CARICO DELL'IMPRESA

L'Impresa si impegna e si obbliga a mantenere la cucina e le attrezzature ivi presenti in perfetto stato di conservazione ed efficienza, così da poterle riconsegnare al Comune, al termine del contratto, in perfetto stato di funzionalità.

L'impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale, ad essa derivante, ai sensi di legge nell'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato. A tale scopo l'Impresa si impegna a stipulare con una primaria Compagnia di Assicurazione una polizza nella quale venga esplicitamente indicato che l'Amministrazione Comune di Torri in Sabina deve essere considerata "terzi" a tutti gli effetti. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere, con idonei massimali, la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di mensa, nonché i danni compresi quelli conseguenti ad incendio e furto. E' fatto obbligo, altresì, all'Impresa aggiudicataria di dotarsi di apposito contratto assicurativo a copertura di danni eventualmente causati agli Enti proprietari delle cucine. L'importo dei massimali non potrà essere inferiore ad €. 1.000.000,00 RTC per singolo sinistro senza sottolimiti ed €. 1.000.000,00 RCO per singolo sinistro senza sottolimiti. Copia dei detti contratti assicurativi dovranno essere depositati presso l'Amministrazione appaltante prima dell'inizio del servizio.

ART. 55 – ONERI A CARICO DEL COMUNE

Sono a carico del Comune le spese per i consumi di energia elettrica, riscaldamento ed acqua, oltre agli oneri di straordinaria manutenzione della cucina centralizzata.

ART. 56 – AUTORIZZAZIONE SANITARIA

L'Impresa deve essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria, (ora scia) per l'esercizio della mensa.

I locali della cucina, compresi magazzini e ripostigli, devono essere utilizzati dall'Impresa esclusivamente per lo scopo del presente Capitolato e devono essere mantenuti in stato di massima cura e pulizia. L'ingresso alle cucine e dispense è rigorosamente vietato ai non addetti al servizio, fatta

eccezione per gli incaricati della manutenzione straordinaria e del controllo per conto dell'Ente e per i soggetti da questo espressamente autorizzati.



ART. 57 - IPOTESI DI RECESSO

L'Ente si riserva la facoltà insindacabile di rescindere il contratto in qualsiasi momento, dando all'Impresa il preavviso di 7 (sette) giorni nel caso in cui l'Ente dovesse nel frattempo sospendere il servizio di refezione scolastica per qualsiasi motivo o decidere di erogarlo con modalità diverse.

In tale caso l'Impresa nulla avrà a pretendere per l'interruzione della prestazione.

ART. 58 - CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia, l'Impresa non potrà sospendere la fornitura né rifiutarsi di dare esecuzione alle disposizioni dell'Ente, ma potrà fare le proprie riserve entro 15 giorni dall'evento.

ART. 59 - FORO COMPETENTE

Il Foro competente è quello di Rieti.

ART. 60 - RINVIO

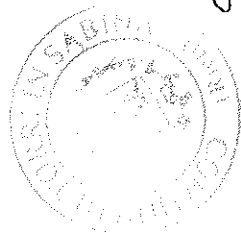
Per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato, si fa riferimento al bando di gara, al relativo disciplinare e sono applicabili le vigenti disposizioni regolanti la tipologia del contratto.

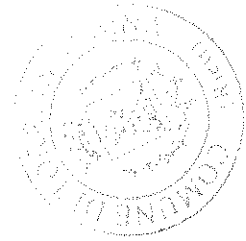
ART: 61 – ALLEGATI

1. Schede merceologiche, caratteristiche degli alimenti (Allegato n. 1);
2. Menù comprensivo di tabelle dietetiche per Scuole Elementari, Medie e Asilo Nido (Allegato n.2).

IL RESPONSABILE AREA

Luciana Polletti





Allegato 1

SCHEDE MERCEOLOGICHE

CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

FARINA - E' denominata farina di grano tenero o semplicemente farina il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alla vigente legislazione.

- Farina tipo "0" - "1" per confezionamento pane.
- Farina tipo "00" per confezionamento dolci.

PANE – Si richiede "pane comune" prodotto esclusivamente con farina tipo 0, acqua, lievito e sale, come previsto dalla legge 04/07/1967 n. 580 all. art. 14 e seguenti e successive modificazioni ed integrazioni.

E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di "panegrano duro" quella ottenuta da trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati "esclusivamente" con semola di grano duro ed acqua. La pasta di formato piccolo deve resistere alla cottura non meno di 15 minuti, quella di formato grosso non meno di 20 minuti; la pasta deve fornire resistenza alla pressione delle dita, per cui deve rompersi con suono secco e frattura vitrea, non farinosa.

La pasta utilizzata per la refezione deve risultare prodotta da un impasto totalmente privo di farine scadenti o avariate e di sostanze coloranti gialle che imitano il colore della pasta di semola. La pasta deve essere conforme alle norme stabilite dalle leggi e possedere cioè le caratteristiche per 100 parti di sostanza secca:


- umidità max 12,50%;
- ceneri min. 0,70% - max 0,90%;
- cellulosa min. 0,20% - max 0,45%;
- sostanze azotate: contenuto minimo 10,50%;
- acidità max 4 gradi.

RISO – Il riso dovrà essere delle qualità PARBOILED o ARBORIO di fresca lavorazione, ben secco, immune da parassiti e con umidità non superiore al 14- 15%, privo di polveri minerali (grasso o caolino) o oli di semi, vaselina o glucosio oleato o additivi coloranti.

Non deve avere odore di muffa, né altri odori estranei, grani striati di rosso o rotti o ambrati oltre i limiti stabiliti dalla legge; corpi estranei o altre impurità. Il riso non deve deformarsi a una cottura di non meno 15/20 minuti.

PROSCIUTTO CRUDO - Il prosciutto dovrà essere del tipo dolce a maturazione completa, o stagionatura di almeno 14-16 mesi, di buona consistenza o colorito, uniforme con giusto grado di salatura, aromatico, di sapore gradevole. Deve provenire da stabilimenti nazionali in possesso del numero di riconoscimento C.E.E.9*

PROSCIUTTO COTTO - Il prosciutto cotto deve provenire da carni di cosce suine di origine nazionale documentate e certificate di prima qualità ed essere privo di cartilagini, deve essere senza



aree vuote o rammollimenti ed esente da difetti esterni, interni e di fabbricazione. Deve essere privo di polifosfati aggiunti. Deve provenire da stabilimenti nazionali in possesso del numero di riconoscimento C.E.E.

BRESAOLA - Carne bovina conservata di colore rosso vivo, tipica della Valtellina. E' ottenuta dalla coscia di manzo (masse muscolari intere e non triturate) mediante salagione in vasche di acciaio inossidabile con aggiunta di erbe e spezie, e successiva maturazione per 2-4 mesi nel clima alpino e salubre della Valtellina. Concentrazione proteica del 30% circa, con scarse percentuali di grasso. Deve provenire da stabilimenti nazionali in possesso del numero di riconoscimento C.E.E..

CARNI

Non devono contenere estrogeni - antibiotici (pollame), anabolizzanti (vitello), residui di pesticidi, che vengono talora usati nell'alimentazione degli animali domestici, ma sono dannosi al nostro organismo. La carne fresca deve appartenere a bovini di prima categoria (vitellone), senza aver subito trattamento di congelamento, ma solo una buona "frollatura" e deve corrispondere alle parti del dorso, che danno: girello, lombo, scannello, fesa, scamone, noce. Le carni oggetto della presente fornitura dovranno provenire da animali di origine nazionale documentata e certificata da macelli e laboratori di sezionamento in possesso di numero di riconoscimento C.E.E..

POLLO E TACCHINO - I prodotti, freschi e di classe A, devono provenire esclusivamente da "allevamenti a terra", cioè non in gabbia, ben attrezzati ed autorizzati, nei quali vengano osservate scrupolosamente le prove igieniche previste per un sano allevamento. I polli devono essere nutriti con buoni mangimi e allevati per un periodo necessario ad ottenere polli maturi, che hanno raggiunto cioè un giusto rapporto tra scheletro e carne. Devono essere di peso non inferiore a gr. 1000/1100. La macellazione deve essere recente e precisamente non superiore a 5 gg. e non inferiore a 12 ore.

Alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera, i polli devono essere esenti da fratture, edemi, ematomi; il dissanguamento deve essere completo.

Le cosce di pollo tipo "Germania" (fusello e sottocoscia) devono essere ben pulite e prive di pelle. I petti di pollo devono essere perfettamente puliti, privi di forcilla, di sterno e di parti cartilaginee. La fesa di tacchino deve essere ricavata esclusivamente dal petto di tacchino maschio di prima scelta. Le carni oggetto della presente fornitura dovranno provenire da animali di origine nazionale documentata e certificata da macelli e laboratori di sezionamento in possesso di numero di riconoscimento C.E.E..

CARNE DI SUINO - Le carni di suino devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti riconosciuti dalla CEE. Devono essere fornite lombate taglio Bologna.

La carne fresca deve presentarsi con tutti i caratteri tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fine) senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda. La carne di suino può essere fornita fresca refrigerata.

PRODOTTI SURGELATI

Condizioni generali del prodotto surgelato:

Deve essere consegnato in confezioni originali chiuse in conformità con le normative vigenti (D.L. n. 110 27/01/92 - attuazione direttive CEE 89/108).

L'etichettatura riportata nella confezione originaria deve risultare conforme alle normative vigenti.

Deve essere mantenuta la catena del freddo (-18°) anche durante il trasporto.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione o deformazioni della confezione/imballaggio.

I prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, ammuffimenti, fenomeni di putrefazione.

PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI - Non devono presentare spine, grumi di sangue, pinne o parti di pinne, residui di membrane o pareti addominali, colorazioni anomale, attacchi di parassiti. I prodotti richiesti sono i seguenti:

- filetti di platessa e di limanda
- fiori di filetto merluzzo
- filetti di halibut spellati
- coda di rospo in tranci (Lophius provenienza Europa o Sud Africa)
- seppia spellata
- bastoncini di pesce impanato



ALTRI PRODOTTI SURGELATI

- gnocchi bianchi di patata
- sfoglia gialla per lasagne al forno
- cappelletti al formaggio
- tortelloni con ricotta
- tortellini
- **GELATI:**
- coppa gelato o biscotto da 70-80 gr.
- sorbetti alla frutta senza latte (per diete)
- sorbetti alla frutta

ORTAGGI SURGELATI - Dovranno essere di 1° qualità, corrispondenti ai requisiti previsti dalla legislazione vigente.

Presentarsi omogenei per maturazione, accuratamente mondati, puliti, sani, senza alcun corpo estraneo, di buone consistenza né legnosa, né spappolata, non essere stati sottoposti a trattamenti con antibiotici o antisettici.

I prodotti richiesti sono i seguenti:

- minestrone di verdure e legumi
- piselli fini
- fagiolini fini
- spinaci foglia
- carotine baby
- bietta a foglia

LEGUMI

Sono da preferirsi i legumi freschi, secchi o surgelati (indicato specificatamente nella T.D.): fagiolini, piselli extrafini, ceci, fave, lenticchie, fagioli. Il loro valore nutrizionale si basa sulla completezza degli elementi tipicamente mediterranei (pasta e fagioli, pasta e ceci, polenta e lenticchie, riso e piselli). Sono importanti anche per il buon apporto di sali minerali, ferro e fibre.

OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE - L'olio deve essere ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive e non aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio. Deve essere limpido, fresco, privo di impurità avere sapore gradevole e aromatico, colore caratteristico secondo la provenienza e deve essere assolutamente privo di sostanze estranee. Il grado di acidità non deve superare l'1% in peso espresso come acido oleico, dovrà quindi rispondere a tutte le caratteristiche fissate dai regolamenti esistenti in materia ed essere munito del marchio "**D.O.P. Sabina**".

OLIO DI SEMI GIRASOLE - L'olio deve contenere il 52-66% e più di acido linoleico ed il 25-42% di acido oleico; tracce di linoleico. Acidi grassi saturi dal 5-13%. L'olio grezzo è colorato da giallo chia-

ro a giallo rossastro; acidità commerciale dei semi importati 2%; dei semi nazionali dal 2% al 6%. Sapore e odore gradevoli non molto pronunciati.

FRUTTA

FRUTTA SCIROPATA - Deve essere conforme a quanto stabilito dal DPR del 18/5/82 n. 489. La materia prima deve essere costituita da frutta sana, con sviluppo adeguato, priva di difetti. Non sono ammessi conservanti aggiunti e coloranti. Etichettatura conforme al D.Lgs. 109 del 27/1/92. Tipi richiesti: pesche, albicocche, ananas.

SUCCHI DI FRUTTA - I succhi di frutta devono essere ottenuti con purea di frutta (min. 40-50%) di recente produzione. I succhi di frutta nei gusti mela, pera, pesca e albicocca, devono essere privi di sostanze guaste, non devono contenere anticrittogamici o pesticidi oltre i limiti di legge, nè dolcificanti artificiali, aromi di sintesi, sostanze acide, coloranti dannosi e puntini neri che rivelerebbero l'utilizzo di frutta guasta.

I succhi di frutta devono essere confezionati in bottiglie di vetro da 120-150 grammi o confezioni di cc. 200 in tetrabrik, contenenti non meno del 40-50% di purea di frutta.

MIELE

Elaborato dalle api, si presenta di consistenza sciropposa più o meno densa, di colorito dal bianco al giallo a seconda della provenienza del nettare, al rossastro, di aspetto viscoso e trasparente, di odore gradevole e sapore dolce aromatico.

E' preferibile utilizzare miele proveniente da zone dove l'inquinamento ambientale è minimo o dove non vengano usati pesticidi (antiparassitari, fitofarmaci, metalli pesanti derivati dallo scarico delle automobili). Utilizzare il miele allo stato liquido con ben visibile la data di scadenza.

Si preferirà il tipo VERGINE INTEGRALE di produzione nazionale per il consumo diretto, non sottoposto ad alcun trattamento termico, contenente gli enzimi in forma attiva e recante sull'etichetta l'indicazione relativa alla data di produzione e della data di scadenza.

MARMELLATA

I nomi di conserva, marmellata e di gelatina di un dato frutto sono riservati ai prodotti ottenuti per concentrazione delle polpe e dei succhi del frutto nominato, con o senza aggiunta di saccarosio, fino alla consistenza pastosa o fino a che il prodotto si rapprenda o solidifichi per raffreddamento. Devono essere prive di sostanze di sintesi per aromatizzare e conservare. Si darà la precedenza a marmellate, gelatine e confetture EXTRA di frutta di albicocca, pesca e ciliegia.

ZUCCHERO

Il saccarosio, disaccaride composto da una molecola di glucosio e da una di fruttosio, si trova in natura nella barbabietola. Per zucchero semolato si intende il prodotto setacciato e dopo raffinazione; si presenta in granelli.

PRODOTTI DOLCIARI

I prodotti devono essere confezionati a norma di legge e fermi i principi igienico-sanitari generali che richiedono un impiego di materie prime sane e igieniche, privi di sostanze nocive o edulcoranti diversi dal saccarosio e dagli altri zuccheri.

LATTICINI

LATTE - Deve essere intero, pastorizzato, fresco e ad alta qualità. Devono essere rispettati i valori microbiologici previsti dall'Ordinanza Ministeriale dell'11/10/78 integrati dai parametri previsti dalla L. n. 169 del 3/5/89. La data di scadenza riportata sulla confezione, come da D.Lgs. n. 109 del 27/1/92, in data di consegna deve essere posteriore di almeno due giorni.

FORMAGGI – Tutte le confezioni devono riportare le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto e quelle richieste dal D.Lgs. n.109 del 27/01/92. Devono provenire da stabilimenti nazionali in possesso del numero di riconoscimento C.E.E..

Sono esclusi i formaggi non corrispondenti per natura, sostanze e qualità alle loro denominazioni o in cattivo stato di conservazione.

Non devono avere la crosta formata artificialmente o essere stati trattati con coloranti o con sostanze estranee al latte (farina, fecola, patate) e presentare muffe.

Il parmigiano reggiano di 1^a cat., marchiato con almeno 18 mesi di stagionatura e contenuto di grasso non inferiore al 25% dovrà essere prodotto nelle zone tipiche e cioè nelle province di Parma, Mantova, Reggio Emilia, Bologna e pertanto porterà impresso sulla crosta il marchio depositato del relativo consorzio. Il parmigiano reggiano non dovrà presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, sia internamente che all'esterno, dovuti a fermentazioni anomale o altro, dovrà avere umidità del 29% con tolleranza di +/- 8 e dovrà corrispondere a tutte le condizioni richieste dalla Legge in vigore.

Tipi richiesti:

FORMAGGIO FRESCO A PASTA NON FILANTE (TIPO CASATELLA) – CRESCENZA – STRACCHINO:

- senza conservanti
- di sapore dolce, esente da sapori amari o piccanti
- la confezione non dovrà contenere siero
- deve essere fornito in confezioni originali

MOZZARELLA – OVOLETTI DI MOZZARELLA FIORDILATTE – MOZZARELLA FRESCA PER PIZZA:

- senza conservanti
- prodotto a partire da solo latte vaccino fresco e pastorizzato

CACIOTTA

- ottenuta da latte vaccino intero
- stagionatura minima 20 giorni

YOGURT - In confezione da gr. 120 - 125. Non deve contenere né aromatizzanti, né additivi, né conservanti. Le confezioni devono riportare in modo ben visibile la data di scadenza e devono essere rispettate le giuste modalità di conservazione (temperatura di 4°, buona vitalità nell'arco di 25-30 gg. dalla produzione). Preferibile lo yogurt da latte intero, oppure lo yogurt alla frutta, confezionato in contenitori di vetro.

ALTRI PRODOTTI



POMODORI PELATI – I frutti devono essere maturi al punto giusto, di produzione annuale, devono essere interi, sani e privi di pelle e peduncoli.

I frutti devono essere confezionati in latte di banda stagnata e immersi nel liquido di conservazione, di odore e sapore caratteristici, assolutamente privi di antifermentativi, di acidi, di metalli tossici e coloranti artificiali.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro. Le sostanze usate per la costituzione debbono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/8/82. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA – Deve essere del tipo YELLOW FINN di prima scelta, conforme alla vigente normativa di legge in materia. Il prodotto fornito deve essere di produzione nazionale od estera, tagliato a trance e confezionato in latte di banda stagnata con apertura a strappo.

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE INTERE – Uova di gallina, intere sgucciate e pastorizzate – il prodotto deve provenire da stabilimenti in possesso di riconoscimento CEE – deve essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico/sanitarie previste dal D.Lgs. n. 65 del 4.2.1993 – la data di scadenza deve essere posteriore di almeno 10 giorni rispetto alla data di consegna – deve essere fornito in confezione da Kg. 1.

FRUTTA E ORTAGGI – I prodotti ortofrutticoli freschi devono presentare le seguenti caratteristiche:

- a) presentare le caratteristiche della specie, cultivar e qualità richieste;
- b) essere giunti a naturale compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- c) essere privi di terrosità sciolte o aderenti, o di altri corpi o prodotti estranei;
- d) non devono presentare alterazioni evidenti e fermentazioni incipienti;

- limoni, albicocche, ciliegie, pere, susine, pesche, nettarine, uva Italia, uva Regina, fragole, meloni retati, banane (di pezzatura uniforme di gr. 150 circa), cocomero, castagne, actinidia o Kiwi, arance, clementini senza semi, mandaranci, mele.

- Insalate, finocchi, pomodori da insalata, pomodori maturi, carote, zucchine, melanzane, peperoni, bietola, cavolfiore, cetrioli, cipolla, fagiolini, spinaci, radicchio rosso, verza bianca, sedano, zucca gialla, patate, aglio, basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia.

La frutta e ortaggi dovranno essere consegnati in imballaggi/confezioni che garantiscano una protezione adeguata e sufficiente dei prodotti ed in particolare per i seguenti:

Le **patate** dovranno essere selezionate per qualità e pezzatura. Andranno consegnate spazzolate e non dovranno presentare tracce di verde e di germogliazione, essere esenti da virus, funghi o parassiti ed esenti da odori.

Le **carote** dovranno essere intere, fresche, sane, pulite, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, e di umidità esterna, non essere germogliate, né legnose, né biforcute, e non dovranno avere odori e sapori estranei.

Le **cipolle** dovranno essere intere, sane, pulite, i bulbi dovranno presentarsi resistenti e compatti, senza germogli o ciuffi radicali, privi di stelo.

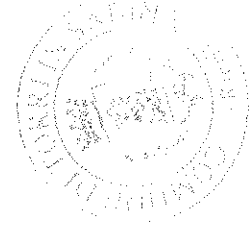
I **pomodori** da insalata dovranno essere maturi in modo omogeneo e adatti ad essere consumati nello spazio di 2-3 giorni. Dovranno essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, di odori e sapori estranei, avere la polpa resistente, senza ammaccature, non essere mai completamente rossi o verdi (per insalate).

Le **zucchine** dovranno essere di pezzatura omogenea, intere, sufficientemente sviluppate, ma con semi appena accennati e teneri, munite di peduncolo e consistenti, prive di odori e sapori estranei.

Le **coste**, le **erbette**, il **prezzemolo** e gli **spinaci** potranno essere presentati in foglie o in cespi senza lo stelo fiorifero.

L'insalata di varietà **cicoria bianca lunga, indivia riccia, indivia scarola, radicchio rosso di Chioggia, lattuga a cappuccio**, dovrà avere le caratteristiche degli ortaggi a foglia. Il cespo dovrà essere intero, turgido, di sviluppo normale, consistente non aperto. Le **insalate ricce e scarola** devono essere prive di foglie verdi.

SALE – Il sale impiegato in cucina è costituito principalmente da cloruro di sodio e deve essere preferibilmente **SALE MARINO INTEGRALE** perché contiene anche piccole dosi di altri sali minerali utili all'organismo umano. A richiesta dovrà essere fornito **SALE DA CUCINA IODURATO GROSSO e FINO** secondo il D.M. 01/08/1990 n°255, il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.



COMUNE DI TORRI IN SABINA

Provincia di Rieti

Piazza Roma, n.6 – c.a.p.02049 – c.f.00110270576 – tel e fax 0765/62004-62012
– e-mail sdap@torriinsabina.ri.it - PEC. Segreteria.torriinsabina.ri@legalmail.it



AREA AFFARI GENERALI, SERVIZI DEMOGRAFICI ED ATTIVITA' PRODUTTIVE

**DISCIPLINARE DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER
L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER IL TRIENNIO
A.S. 2016-2017 A.S. 2017-2018 A.S. 2018-2019
CIG n. 6642580E69**

In esecuzione della Determinazione del Responsabile dell'Area SDAP n. 31 del 31.3.2016, questo Comune intende procedere all'appalto del servizio di refezione scolastica per tre anni scolastici a decorrere dall'A.S. 2016/2017.

I plichi contenenti l'offerta e le documentazioni, **pena l'esclusione dalla gara**, devono pervenire, a mezzo raccomandata del servizio postale, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, entro il termine perentorio del giorno 16.3.2016 ore 14.00 al seguente indirizzo: **COMUNE TORRI IN SABINA – Piazza Roma, 6 – 02049 Torri in Sabina -RI-** (L'indirizzo resta invariato, mentre, per lavori di ristrutturazione della sede, momentaneamente gli uffici comunali si trovano in Via Porta Ternana, 8)

I plichi, controfirmati sui lembi di chiusura, devono recare all'esterno - oltre all'intestazione del mittente ed all'indirizzo dello stesso - le indicazioni relative **all'oggetto della gara**, al **giorno** ed all'ora dell'espletamento della medesima.

Il recapito tempestivo dei plichi rimane ad esclusivo rischio dei mittenti.

I plichi devono contenere al loro interno **tre buste**, controfirmate sui lembi di chiusura, recanti l'intestazione del mittente e la dicitura, rispettivamente «**A - Documentazione**», «**B - Offerta economica**» e «**C - Offerta tecnica**».

NELLA BUSTA «A» DEVONO ESSERE CONTENUTI, A PENA DI ESCLUSIONE, I SEGUENTI DOCUMENTI:

- 1) **Istanza di partecipazione alla gara**, sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente; nel caso di concorrente costituito da associazione temporanea o consorzio non ancora costituito, la domanda deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno la predetta associazione o consorzio. Alla domanda, in alternativa all'autenticazione della sottoscrizione, deve essere allegata, **a pena di esclusione**, copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore. La domanda può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va trasmessa la relativa procura in uno con la dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 ovvero, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello stato di appartenenza, con la quale il concorrente, assumendosene la piena responsabilità, dichiara o attesta:
 - a. L'esatta denominazione, la natura giuridica, la sede legale, la data di inizio attività, il codice fiscale e/o la partita iva;
 - b. di essere in possesso di tutti i requisiti di ordine generale e di non essere incorso in alcuna causa determinante la esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento degli appalti di servizi di cui all'art. 38 del Codice dei contratti.
 - c. di non avere subito condanne per le quali ha beneficiato della non menzione.
 - d. di aver preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla sua esecuzione;

- e. di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara, nel disciplinare di gara, nel capitolato speciale d'appalto;
- f. di aver preso conoscenza e di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi alla raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti e/o residui di lavorazione nonché degli obblighi e degli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza D.Lgs 81/2008, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove deve essere eseguita la prestazione;
- g. di avere nel complesso preso conoscenza di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla esecuzione della prestazione, sia sulla determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta economica presentata;
- h. di aver tenuto conto nel formulare la propria offerta di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione del contratto, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione di merito;
- i. di avere accertato l'esistenza e la reperibilità sul mercato dei materiali e della mano d'opera da impiegare;
- j. Di essere in regola con gli obblighi ed i conseguenti adempimenti concernenti l'INPS e l'INAIL;
- k. Di aver tenuto conto, nella formulazione dell'offerta, degli oneri previsti per la sicurezza dei lavoratori;
- l. Di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (legge 68/1999), di non incorrere nelle circostanze previste dall'art. 1 bis, comma 14, della legge 383/2001 (piani di emersione del lavoro sommerso), di aver tenuto conto, nella formulazione dell'offerta degli obblighi e degli oneri connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori;
- m. Nel caso di cooperativa, di essere iscritta al registro prefettizio delle cooperative.
- n. Dichiarazione di aver prestato servizi di refezione a favore di soggetti pubblici e/o privati, nell'arco dell'ultimo triennio per un importo non inferiore a Euro 40.000,00 annui con buon esito e senza incorrere in alcuna risoluzione anticipata;
- o. Dichiarazione di aver chiuso gli ultimi tre bilanci di esercizio non in perdita. In caso di ATI i bilanci devono essere presentati da tutte le componenti. In caso di Consorzi i bilanci devono riferirsi all'azienda preposta al servizio;
- p. N. una idonea referenza bancaria
- q. indicare per quali consorziati, il consorzio concorre e relativamente a questi ultimi consorziati, opera il divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma. In caso di aggiudicazione i soggetti assegnatari dell'esecuzione non possono essere diversi da quelli indicati. *(nel caso di associazione o consorzio o GEIE non ancora costituito)*;
- r. indicare a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
- s. assumere l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia con riguardo alle associazioni temporanee o consorzi o GEIE;
- t. l'iscrizione ad una Camera di Commercio, l'indicazione analitica dell'oggetto sociale, l'indicazione che la Ditta non è in liquidazione od in fallimento, che non ha presentato domanda di concordato e che procedure di fallimento o di concordato non si sono verificate nel quinquennio anteriore alla data stabilita per la gara (ovvero per le ditte aventi sede in altro Stato della CEE, l'iscrizione in equivalente registro commerciale, secondo le modalità vigenti nel Paese di stabilimento);
- u. Le generalità ed il codice fiscale dei legali rappresentanti;
- v. Quanto riportato nel certificato del casellario giudiziale riferito agli amministratori ed ai soggetti investiti della legale rappresentanza dell'impresa;

- w. Che non esistono, tra i suoi amministratori muniti di rappresentanza legale (il titolare in caso di ditta individuale), persone dotate degli stessi poteri presso un'altra ditta o agenzia partecipante alla gara o il titolare di altra ditta partecipante alla gara medesima;
- x. Documento attestante la costituzione della garanzia provvisoria di importo **pari al 2% dell'importo a base d'asta** di cui all'art. 75 del codice dei contratti e sue modificazioni.
- y. Impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse affidatario.
- z. Documento atto a dimostrare la capacità economica e finanziaria richiesta;
- aa. Dichiarazione atta a dimostrare la capacità tecnica e professionale richiesta dal bando e dal capitolato (dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà di cui al d.P.R. 28.12.2000, n. 445 e successive modificazioni)
- bb. di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 13 del D. Lgs 30 giugno 2003 n.196, che i dati personali raccolti saranno trattati anche con strumenti informatici esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;
- cc. certificato di avvenuto sopralluogo delle strutture oggetto del presente appalto. Il sopralluogo avverrà nei tempi e modi indicati dall'Amministrazione del Comune di Torri in Sabina previo appuntamento concordato con l'Area SDAP (al n. 076562004 dal Lunedì al Venerdì dalle 9.00 alle 13.00);
- dd. Fotocopia della certificazione UNI EN ISO 9001
- ee. Fotocopia della certificazione UNI EN ISO 14001
- ff. Fotocopia della certificazione SA 8000 (facoltativa)

NELLA BUSTA «B» DEVE ESSERE CONTENUTO, A PENA DI ESCLUSIONE, IL SEGUENTE DOCUMENTO:

La dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente, o da suo procuratore, contenente l'indicazione del massimo ribasso percentuale del prezzo offerto rispetto all'importo unitario del pasto stabilito in € 4,02, esclusa IVA. **NON SONO AMMESSE OFFERTE IN AUMENTO NE' OFFERTE CON RIBASSO PERCENTUALE PARI A ZERO.**

Detta dichiarazione non deve presentare abrasioni o cancellature. In caso di discordanza tra l'importo in cifre e quello in lettere si riterrà prevalente quello in lettere.

Qualora il concorrente sia costituito da associazione temporanea, o consorzio GEIE non ancora costituiti, la dichiarazione deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno il concorrente.

NELLA BUSTA «C» DEVONO ESSERE CONTENUTI, GLI ATTI RELATIVI ALL'OFFERTA TECNICA.

L'Appalto sarà aggiudicato all'Impresa candidata che avrà presentato, con le modalità di cui al presente CSA e al bando di gara, l'offerta economicamente più vantaggiosa valutata secondo i seguenti elementi:

CRITERI DI VALUTAZIONE

- | | | |
|------------------------------|---------------|--------|
| 1) prezzo unitario per pasto | massimo punti | 30/100 |
| 2) Qualità del servizio | massimo punti | 67/100 |
| 3) Coop. Sociali tipo b) | massimo punti | 3/100 |

a. Prezzo e ribasso

Non saranno ammessi ribassi superiori al 10% sul prezzo posto a base di gara. In tale ultimo caso l'offerta sarà automaticamente esclusa. Sarà attribuito il massimo punteggio al costo unitario del pasto che sarà risultato più basso rispetto all'importo a base di gara secondo la seguente formula:

punteggio =

Punteggio econ. Mass. (30) x sconto % ditta esaminata

Sconto% massimo presentato



L'offerta economica dovrà indicare il prezzo scontato del singolo pasto, con due decimali.

b. Qualità del servizio

Critero di Valutazione	Sottocriteri	Punti
1. Organizzazione del servizio		Max 27 punti
	a) Esistenza di un ufficio di staff dedicato stabilmente a compiti organizzativi e di controllo qualità interna relativa all'appalto in oggetto	Max 5 punti
	b) Descrizione sistematica dell'organizzazione del servizio, con indicazione della forza lavoro minima presente sull'appalto, con particolare riferimento a ogni fase di lavoro ivi incluso il trasporto	Max 6 punti
	c) Sicurezza approvv. e origine delle materie	Max 8 punti
	d) CERT. SA 8000	Max 8 punti
2. Proposte migliorative		Max 40 punti
	a) relative alla gestione delle emergenze, mediante l'utilizzo di un centro di cottura di emergenza in proprietà o in locazione certificato ISO 9000 (corredata dell'autorizzazione sanitaria)	Max 10 punti
	b) relative alla qualità dei menu e dei prodotti, con riferimento ad utilizzo di prodotti della filiera corta e prodotti del territorio a KM zero .	Max 15 punti
	c) iniziative e migliorie relative ad assicurare una maggior qualità ed efficienza organizzativa e confort del servizio	Max 15 punti
TOTALE		67/100

c. Coop. Sociali tipo b) punti 3

Le offerte saranno valutate da apposita Commissione Giudicatrice. I punti per la valutazione di qualità saranno attribuiti a discrezione insindacabile della Commissione di gara, secondo i suesposti elementi tecnico – qualitativi. **L'esperienza, almeno triennale, nel settore della ristorazione collettiva, costituisce prerequisite imprescindibile a pena di esclusione di partecipazione alla gara. Detta esperienza dovrà essere dimostrata mediante dichiarazione rilasciata dai committenti del servizio.**

Il servizio verrà aggiudicato al soggetto che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, derivante dalla sommatoria di punteggi ottenuti per l'offerta tecnica (qualità del servizio- max 67 punti) , cooperativa sociale tipo b) punti 2, e per l'offerta economica (max 30 punti). **Si specifica che il punteggio minimo da raggiungere, per essere ammessi alla gara, relativamente all'offerta tecnica, è di punti 35.**

Tale commissione si riunirà in seduta pubblica il **giorno 18.5.2016 alle ore 10,00** presso la sede dell'Ente -ora in Via Porta Ternana,8 in Torri in Sabina (RI) per l'apertura delle buste contenenti la documentazione amministrativa (busta A) e per valutare l'ammissibilità o meno alla gara dei partecipanti. Le ditte escluse verranno avvisate tramite fax o e mail seguito da lettera raccomandata specificando le ragioni dell'esclusione.

Successivamente, in seduta riservata, verrà aperta la busta C - contenente l'offerta tecnica e si procederà all'attribuzione dei punteggi. In caso del protrarsi dell'esame la Commissione potrà sospendere la seduta e riconvocarsi fino alla ultimazione di questa fase di valutazione.

Quindi, in seduta pubblica, si provvederà all'apertura della busta B - contenente l'offerta economica con conseguente punteggio e aggiudicazione provvisoria dell'appalto.

Alle sedute pubbliche chiunque potrà presenziare, ma solo i rappresentanti delle imprese partecipanti o persone da essi delegate con regolari atti potranno formulare dichiarazioni da risultare a verbale.

Si rammenta che le dichiarazioni mendaci, la falsità in atti e l'uso di atti falsi, sono sanzionabili penalmente.

Con la presentazione dell'offerta il concorrente implicitamente ammette di essere a perfetta conoscenza delle prescrizioni che regolano la gara.

Le offerte redatte in modo imperfetto o comunque condizionate saranno considerate nulle e come non presentate.

L'aggiudicazione del servizio avrà luogo anche in caso di un'unica offerta ammissibile.

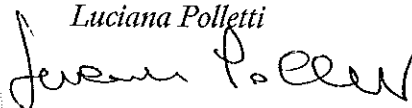
Il capitolato di appalto, gli allegati sono reperibili sul sito internet di questo Ente - www.comune.torriinsabina.ri.it o presso gli uffici Comunali - Area AGSDAP - nei seguenti giorni (previo appuntamento): dal Lunedì al Venerdì dalle ore 9.00 alle ore 13.00

Per informazioni, è possibile contattare il Responsabile unico del Procedimento - Sig.ra Polletti Luciana al seguente n. 0765/62004 nei giorni e orari sopra indicato.

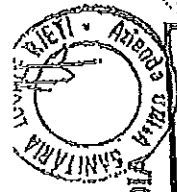
Ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 196/03 la stazione appaltante informa che i dati forniti in esito alla presente gara verranno utilizzati esclusivamente ai fini della partecipazione alla gara medesima ed al possesso dei requisiti prescritti.

Il Responsabile Area

Luciana Polletti



24. Set. 2010. 11:21



Mensa Scolastica - Menù Autunno: Ottobre e Novembre

MEDIA ELEMENTARE

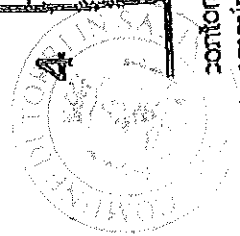
MEDIA

MEDIA

MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
TORTELLINI AL SUGO GR.80 GR.80	RISO AL POMODORO GR.70	PASTA IN BIANCO GR.60 GR.70	MINISTRONE DI VERDURE GR.50
PRATTO MISTO (Sggr) Sggr Prosciutto, Sggr Sggr Mozzarella o Formaggio	BRIOCCINI DI CARNE GR.70	SFEZZABINO (MANZO) GR.70 GR.90	PLATESSA AL FORNO GR.50
VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150	VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150	VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150	VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150
PANE 50 GR	PANE 50 GR	PANE 50 GR	PANE 50 GR
FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA
PASTA COTTO E PISELLI GR.60 GR.70	PASTA E CECI (minestrone) GR.60	PASTA TONNO POMODORO GR.60 GR.70	PASTA IN BIANCO GR.60
POLPETTE (minestrone) GR.70 GR.80	PETTO DI TACCHINO GR.70	BASTONDI PESCE (forno) GR.50 GR.100	FETTINA PIZZAIOLA GR.70
VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150	VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150	VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150	VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150
PANE 50 GR	PANE 50 GR	PANE 50 GR	PANE 50 GR
FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA
PASTA AL RAGU GR.80 GR.70	RISO AL POMODORO GR.60	PASTA AL PESTO GR.50 GR.80	PASTA CON ZUCCHINE GR.60
O PIZZA MARGHERITA	SEPIE GR.70	ARISTA (MANZO) GR.70 GR.80	PRATTO MISTO (Sggr) Prosciutto, Sggr Mozzarella o Formaggio
UOVA (frittata o strapazzata) GR.60 GR.70	VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150	VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150	VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150
PURE DI PATATE	PANE 50 GR	PANE 50 GR	PANE 50 GR
FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA
MINISTRONE CON LEGUMI GR.60 GR.80	PASTA AL BURRO GR.70	FETTUCINE AL BASILICO GR.60 GR.80	MINISTRONE LENTICCHIE GR.60
PETTO DI TACCHINO AL FORNO GR.70 GR.70	FETTINA PANATA AL FORNO GR.70	FILETTO DI PESCE AL FORNO GR.90 GR.100	PROSCIUTTO COTTO GR.50
VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150	VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150	VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150	VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150
PANE 50 GR	PANE 50 GR	PANE 50 GR	PANE 50 GR
FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA

contorni devono essere a base di verdura; una volta a settimana somministrare conformo di patate; somministrare frutta fresca anche come macedonia; una volta a settimana yogurt o gelato.

1
C. MUNICIPIO DI TORRICELLA SABINA
SERVIZIO MENSA SCOLASTICA
19 MAR 2011
MEDIA

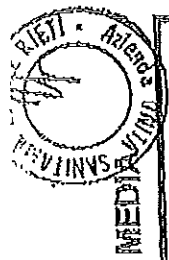


14. Set. 2010 11:21

0765441179

Nr. 3739

P. 4



Servizio Mensa Scolastica - Menù Primavera: Marzo e Aprile
18 MAR 2013 MEDIA

MEDIA		ELEMENTARI		MEDIA		VENERDI	
LUNEDI		MERCOLEDI		GIOVEDI		VENERDI	
FUSILLI AL SUOCO GR.70	L. F.A. MARCHEDI	PASSATO DI VERDURE GR.70	PASTA IN BIANCO GR.70 GR.80	PASTA IN BIANCO GR.70 GR.80	MINISTRA LENTICCHIE GR.60	PROSCUITTO COTTONCRUDO 50 GR.	
COSCI DI POLLO GR.140	RISO AL POMODORO GR.60 GR.80	POLPETTE (manzo) GR.70	HAMBURGERS (manzo) GR.70 GR.80	HAMBURGERS (manzo) GR.70 GR.80	VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150	VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150	
VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150	NUGGET DI PESCE FORNO GR.90 GR.100	VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150	VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150	VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150	VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150	VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150	
FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150	PANE 50 GR	PANE 50 GR	PANE 50 GR	PANE 50 GR	PANE 50 GR	
PASTA AL TONNO GR.60	FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	
SEPIE GR.100	RISO AL POMODORO GR.60 GR.80	MINISTRONE GR.70	PASTA AL RAGU GR.60 GR.80	PASTA AL RAGU GR.60 GR.80	PASTA IN BIANCO GR.60	PASTA IN BIANCO GR.60	
VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150	SALSICCIA DI POLLO (forno) GR.70 GR.90	HAMBURGERS (manzo) GR.70	HAMBURGERS (manzo) GR.70	HAMBURGERS (manzo) GR.70	PIATTO MISTO (50gr 50gr Prosciutto, 25gr 50gr Mozzarella e Formaggio)	PIATTO MISTO (50gr 50gr Prosciutto, 25gr 50gr Mozzarella e Formaggio)	
PANE 50 GR	PATATE	VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150	VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150	VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150	VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150	VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150	
FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	PANE 50 GR	FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	
YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	PASTA IN BIANCO GR.60	PASTA IN BIANCO GR.60	PASTA IN BIANCO GR.60	PASTA AL POMODORO GR.70	PASTA AL POMODORO GR.70	
MINISTRA DI LEGUMI GR.60	RISOTTO AL RAGU GR.60 GR.70	MOZZARELLA O FORMAGGIO GR.50	MOZZARELLA O FORMAGGIO GR.50	MOZZARELLA O FORMAGGIO GR.50	MERLUZZO AL FORNO GR.90	MERLUZZO AL FORNO GR.90	
SPEZZATINO (MANZO) GR.70	UOVA (frittata o strapazzato) GR.70 GR.80	VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150	VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150	VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150	VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150	VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150	
VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150	VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150	PANE 50 GR	PANE 50 GR	PANE 50 GR	PANE 50 GR	PANE 50 GR	
PANE 50 GR	FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	
FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	PASTA AL TONNO GR.70 GR.80	TORTELLINI AL SUOCO GR.60	TORTELLINI AL SUOCO GR.60	TORTELLINI AL SUOCO GR.60	RISO AL SUOCO GR.80	RISO AL SUOCO GR.80	
MINISTRONE DI VERDURE GR.60	PIATTESSA AL FORNO GR.90 GR.100	PROSCUITTO COTTO GR.50	PROSCUITTO COTTO GR.50	PROSCUITTO COTTO GR.50	POLPETTE GR.70	POLPETTE GR.70	
INVOLTINI (manzo) GR.70	VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150	VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150	VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150	VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150	VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150	VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150	
VERDURE-LEGUMI-TUBERI DI STAGIONE GR.150	PANE 50 GR	PANE 50 GR	PANE 50 GR	PANE 50 GR	FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	
FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	FRUTTA GR.150 GELATO O YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA	
YOGURT 1 VOLTA SETTIMANA							

orionti devono essere a base di verdure; una volta a settimana somministrare contornio di patate; somministrare frutta fresca anche come macedonia; una volta a settimana yogurt o gelato.


AZIENDA UNITÀ SANITARIA LOCALE RIETI

Via del Terminillo, 42 - 02100 RIETI - Tel. 0746.2781 - PEC: asl.rieti@pec.it
C.F. e P.I. 00821180577

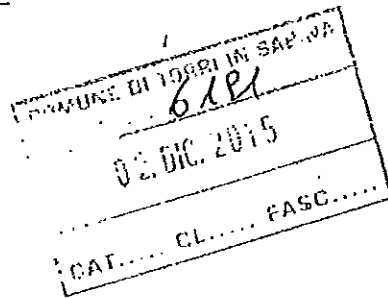
U.O.S. CONSULTORIO PEDIATRICO

Tel. 0746.279433 - Fax 0746.278825
Funzionario Responsabile per quanto comunicato: dott. Stefano Marci
Tel. 0746.279435 - e-mail s.marci@asl.rieti.it

11 DIC. 2015

Prot. _____

Rieti _____

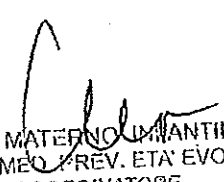


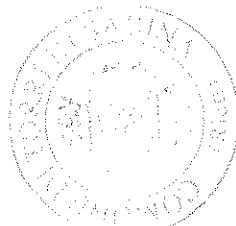
Alla Coop. Soc. Le Nuove Chimere
Gestore Asilo Nido Comunale
Torri in Sabina

OGGETTO: approvazione menù

Facendo seguito alla vostra richiesta prot.72 del 03.11.2015, restituisco autorizzato il menù autunno-inverno dell'asilo nido comunale di Torri in Sabina destinato ai bambini di 1-3 anni. Faccio presente che dovranno essere previste analoghe tabelle per il periodo primavera-estate e per i bambini della fascia di età 0-12 mesi.

A disposizione per eventuali ulteriori chiarimenti, invio cordiali saluti.


UOC MATERNO INFANTILE
UOS MED. P.R.E.V. ETÀ' EVOL.
COORDINATORE
Dott. Stefano T. Marci



02 DIC. 2015

MENU' AUTUNNO-INVERNO

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
VENERDI'	- passato di verdure - polpette di vitello - pure di patate	- pasta integrale con zuccchine - robiola o stracchino - verza ripassata in padella	- passato di verdure - polpette di vitello - pure di patate	- pasta integrale con zuccchine - robiola o stracchino - verza ripassata in padella
MARTEDI'	- pasta integrale al pomodoro - petto di pollo alle erbe aromatiche - fagiolini o lattuga	- Minestra in brodo vegetale - uova strapazzate - piselli	- pasta integrale al pomodoro - petto di pollo alle erbe aromatiche - fagiolini o lattuga	- Minestra in brodo vegetale - uova strapazzate - piselli
MERCOLEDI'	- risotto agli spinaci - frittata - carote julienne	- pasta al pomodoro - cotoletta alla milanese - zuccchine al vapore	- risotto agli spinaci - frittata - carote julienne	- pasta al pomodoro - cotoletta alla milanese - zuccchine al vapore
GIOVEDI'	- pasta al tonno - boccoccini di tacchino - patate al forno	- risotto olio e parmigiano - filetto di merluzzo al pomodoro - finocchio gratinato al forno	- pasta al tonno - boccoccini di tacchino - patate al forno	- risotto olio e parmigiano - filetto di merluzzo al pomodoro - finocchio gratinato al forno
VENERDI'	- pasta e fagiolini - filetto di platessa o bastoncini al forno - lattuga e carote crude	- passato di legumi o lenticchie al pomodoro - arista di maiale - pure di patate e carote	- pasta e fagiolini - filetto di platessa o bastoncini al forno - lattuga e carote crude	- passato di legumi o lenticchie al pomodoro - arista di maiale - pure di patate e carote

NOTE: usare brodo vegetale senza additivi e olio extravergine di oliva possibilmente a crudo; per friggere usare olio di arachide; usare poco sale o sale iposodico. non proporre bibite ai bambini, solo acqua. Usare sempre prodotti di prima qualità e possibilmente freschi;

SPUNTINO META' MATTINA: frutta mista di stagione (arancio, mela, kiwi, mandarini, uva, ecc);
 MERENDA META' POMERIGGIO: alternare frutta di stagione, yogurt naturale, fette biscottate con marmellata;

Dott. Arcangelo Mattei
 Biologo Nutrizionista

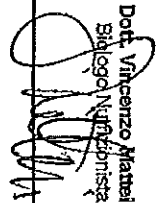


28 FEB 2016
 UOC NUTRIZIONE INFANTILE
 UOC NUTRIZIONE ADULTI
 UOC NUTRIZIONE ANZIANI
 Dott. Arcangelo Mattei

MENU' ASILO NIDO (1-3 ANNI) AUTUNNO-INVERNO

SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI'	- passato di verdure con crostini - polpette di vitello al pomodoro - carciole al vapore - frutta di stagione	- risotto olio e parmigiano - ricotta di mucca - verza ripassata in padella - frutta di stagione	- passato di verdure con crostini - polpette di vitello in bianco - carciole al vapore - frutta di stagione
MARTEDI'	- pasta integrale al pomodoro - filetto di nasello o merluzzo imparnato al forno - lattuga - frutta di stagione	- minestra in brodo vegetale con pastina - filetto di nasello o merluzzo al pomodoro - cappuccio verza a insalata - frutta di stagione	- pasta integrale al pomodoro - filetto di nasello o merluzzo imparnato al forno - lattuga - frutta di stagione
MERCOLEDI'	- risotto agli spinaci - mozzarella - patate al forno - frutta di stagione	- pasta e fagioli - uovo strapazzato - zucchini al vapore - frutta di stagione	- risotto agli spinaci - mozzarella - patate al forno - frutta di stagione
GIOVEDI'	- pasta con verdure - frittata di zucchine - finocchi a insalata - frutta di stagione	- pasta integrale al pomodoro - petto di pollo imparnato al forno - finocchio gratinato al forno - frutta di stagione	- pasta con verdure - frittata di zucchine - finocchi a insalata - frutta di stagione
VENERDI'	- legumi al pomodoro - boccoccini di tacchino al latte - purea di patate - frutta di stagione	- passato di legumi - arista di maiale - lattuga e carote - frutta di stagione	- legumi al pomodoro - boccoccini di tacchino al latte - purea di patate - frutta di stagione
<p>Aggiungere ad ogni pasto 30 grammi di pane</p>			
<p>NOTE: usare brodo vegetale senza additivi e olio extravergine di oliva (EVO) possibilmente a crudo; per friggere usare olio EVO o di arachide; usare poco sale o sale iposodico. Non proporre bicche ai bambini, solo acqua. Usare sempre prodotti di prima qualità e possibilmente freschi; SPUNTINO META' MATTINA: frutta mista di stagione (arancio, mela, kiwi, mandarini, uva, ecc); POMERIGGIO: alternare frutta di stagione, yogurt naturale, fette biscottate con marmellata, crostata con marmellata ;</p>			
<p>MERENDA META'</p>			
<p>Rieti 17-11-2015</p>			

Dott. Vincenzo Mattei
 Biologo Nutrizionista




LOC. MATELLANO INFANTILE
 UOS MERENDINE ETAE ENOL
 COORDINATORE
 Dott. Vincenzo Mattei

23 FEB 2015

PETTO DI POLLO IMPANATA AL FORNO

12-36 m

Petto di pollo	gr. 50
Olio EVO	gr. 5
pangrattato	q.b.
KCAL PORZIONE	113 circa

ARISTA DI MAIALE

24-36 m

Arista	gr. 40
Olio EVO	gr. 5
Erbe aromatiche o spezie	q.b.
KCAL PORZIONE	114 circa

7.10 FEB. 2015
L'UCO NUTRIZIONE INFANTILE
L'UCO MED. F. BELLINI
CUCINA OFFICINE EVO L.
Dott. Stefano T. Mura



FILETTO DI NASELLO O MERLUZZO AL POMODORO

12-36 m

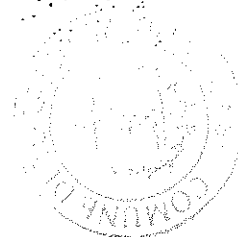
Filetto nasello o merluzzo surgelato	gr. 80
Pomodori passata	gr. 20
Olio EVO	gr. 5
Erbe aromatiche o spezie	q.b.
KCAL PORZIONE	108 circa

FILETTO DI NASELLO O MERLUZZO AL FORNO

12-36 m

Filetto nasello o merluzzo surgelato	gr. 80
Olio EVO	gr. 3
Pane grattugiato, erbe aromatiche o spezie	q.b.
KCAL PORZIONE	90 circa

2015
UOC MATERNO INFANTILE
UOS MED. PEDIAT. EVOL.
COM. DIAMAT-RE
Dott. [firma]
[firma]



PIATTO A BASE DI FORMAGGI


12-36 m

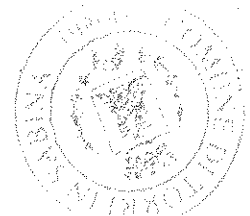
Mozzarella	gr. 30 Kcal 76
Crescenza	gr. 30 Kcal 84
Emmenthal	gr. 20 Kcal 81
Ricotta di mucca	gr. 30 Kcal 43
Grana o parmigiano	gr. 20 Kcal 77

UOVA STRAPAZZATE

12-36 m

Uovo	gr. 50
Latte di mucca parz. scremato	gr. 10
Olio EVO	gr. 4
KCAL PORZIONE	104 circa

28 FEB 2015
UNIVERSITÀ DEL SALENTO
DIPARTIMENTO DI SCIENZE INFANTILI
DIPARTIMENTO DI SCIENZE FISICHE
Dati su: 



LENTICCHIE AL POMODORO

24-36 m

Lenticchie secche	gr. 50
Pomodoro passata	gr. 30
Olio EVO	gr. 4
KCAL PORZIONE	186 circa

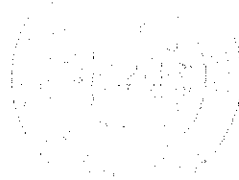
SECONDI PIATTI

POLPETTE DI VITELLO AL POMODORO

12-36 m

Carne di vitello	gr. 50
Pomodoro passata	gr. 25
Olio EVO	gr. 3
Uovo, Pan grattato, erbe aromatiche	q.b.
KCAL PORZIONE	113 circa

UDG. INTERNAZIONALE
LOS MED. 3
C. 3001
D. 11/15
2015
INFANTILE
METR. ENCL.



PASTA CON VERDURE

12-36 m

Pasta gr 50

Verdure di stagione q.b.

Olio EVO gr 4

Grana o parmigiano gr. 4

KCAL PORZIONE 230 circa

MINISTRA IN BRODO VEGETALE CON PASTINA

12-36 m

Pasta gr 30

Olio EVO gr. 4

Grana o parmigiano gr 4

brodo vegetale q.b.

KCAL PORZIONE 157 circa

VERDURA CRUDA

12-36 m

Carote	gr. 30	
Lattuga	gr. 20	
Olio EVO	gr. 5	Kcal 59
Lattuga	gr. 30	
Olio EVO	gr. 5	Kcal 51
Finocchi	gr. 30	
Olio EVO	gr. 5	Kcal 50
Verza cappuccio	gr. 30	
Olio EVO	gr. 5	Kcal 50

PATATE AL FORNO

12-36 m

Patate	gr. 50	
Olio EVO	gr. 5	
KCAL PORZIONE		Kcal 87 circa

UOC MATERNO INFANTILE
UOC NEONATOLOGIA
Dott. *[Signature]*
12.02.2015



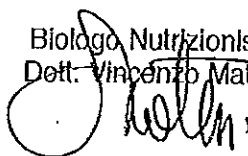
FRUTTA DI STAGIONE

12-36 m

Arancio	gr. 100 Kcal 34
Mela	gr. 100 Kcal 53
Kiwi	gr. 100 Kcal 44
Mandarini	gr. 100 Kcal 72

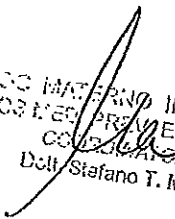
Rieti, 17-11-2015

Biologo Nutrizionista
Dott. Vincenzo Mattei



28 FEB. 2015

UCS MATERNO INFANTILE
UCS MED. PEDIATRIA EVOL.
CONSULENZA
Dott. Stefano T. Marci



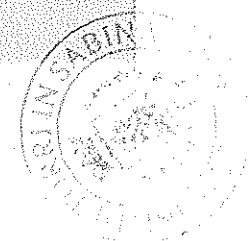
GRAMMATURE MENU' INVERNALE 1-3 ANNI
ASILO NIDO TORRI IN SABINA

PRIMI PIATTI

PASSATO DI VERDURE CON CROSTINI	
	12-36 m
Crostini	gr. 30
Verdure varie	q.b.
Patate	gr. 30
Olio EVO	gr. 4
Grana o parmigiano	gr. 4
KCAL PORZIONE	184 circa

PASTA INTEGRALE AL POMODORO	
	12-36 m
Pasta integrale	gr. 50
Pomodori	gr. 40
Olio EVO	gr. 4
Grana o parmigiano	gr. 4
Erbe aromatiche	q.b.
KCAL PORZIONE	241 circa

2015
FEB. 2015
UCC INTERNO
CCS
Data: 2015



RISOTTO OLIO E PARMIGIANO

12-36 m

Riso	gr. 50
Olio EVO	gr. 4
Grana o parmigiano	gr. 4
brodo vegetale	q.b.
KCAL PORZIONE	219 circa

PASSATO DI LEGUMI

24-36 m

Legumi secchi (ceci, fagioli, piselli)	gr. 40
Patate	gr. 20
Olio EVO	gr. 4
Grana o parmigiano	gr. 4
KCAL PORZIONE	185 circa

UOC MATERIE INFANTILE
UOC S. MARIA
Doc. Maria T. March
2013



LENTICCHIE AL POMODORO

24-36 m

Lenticchie secche

gr. 50

Pomodoro passata

gr. 30

Olio EVO

gr. 4

KCAL PORZIONE

186 circa

SECONDI PIATTI**POLPETTE DI VITELLO AL POMODORO**

12-36 m

Carne di vitello

gr. 50

Pomodoro passata

gr. 25

Olio EVO

gr. 3

Uovo, Pan grattato, erbe
aromatiche

q.b.

KCAL PORZIONE

113 circa

UOC MATERNO INFANTILE
C.O.S. N. 33 - 31044
PADOVA
FEB. 2015



PIATTO A BASE DI FORMAGGI

12-36 m

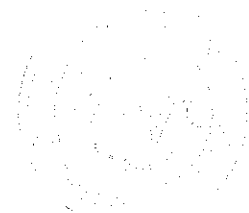
Mozzarella	gr. 30 Kcal 76
Crescenza	gr. 30 Kcal 84
Emmenthal	gr. 20 Kcal 81
Ricotta di mucca	gr. 30 Kcal 43
Grana o parmigiano	gr. 20 Kcal 77

UOVA STRAPAZZATE

12-36 m

Uovo	gr. 50
Latte di mucca parz. scremato	gr. 10
Olio EVO	gr. 4
KCAL PORZIONE	104 circa

20 FEB 2015
U.S. INFANTILE
CCO
Dott. Silvano
INFANTILE
EVO



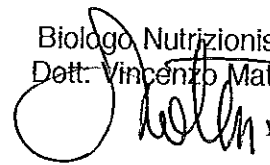
FRUTTA DI STAGIONE

12-36 m

Arancio	gr. 100 Kcal 34
Mela	gr. 100 Kcal 53
Kiwi	gr. 100 Kcal 44
Mandarini	gr. 100 Kcal 72

Rieti, 17-11-2015

Biologo Nutrizionista
Dott. Vincenzo Mattèi



28 FEB. 2015

UOC MATERNO INFANTILE
UOS LIEB PREVENITA' EVOL.
COORDINATORE
Dott. Stefano T. Marci

