

E. n. 39



COMUNE DI FAVARA

(Provincia di Agrigento)
Tel. 0922/448111- fax 0922/31664
www.comune.favara.ag.it

P. O. n. 3

R.G.
~~settore~~

n. 39

del 27-01-2016

DETERMINAZIONE

n. 07

data 27-01-16

OGGETTO:

Determinazione a contrarre per l' affidamento del servizio di refezione scolastica in favore degli alunni delle scuole materne a tempo normale anno 2016. Prenotazione di spesa (Valore dell'Appalto) Assunzione impegno di spesa (per gli oneri connessi all'avvio della procedura). Approvazione elaborati : Bando di Gara, Capitolato Speciale Duvri.

CIG : 6567239111

IL RESPONSABILE

Visto il D.Lgs. n. 267/2000, come modificato ed integrato dal D.Lgs. n. 126/2014;

Visto il D.Lgs. n. 118/2011;

Visto il D.Lgs. n. 165/2001;

Visto lo statuto comunale;

Visto il regolamento comunale sull'ordinamento generale degli uffici e dei servizi;

Visto il regolamento comunale di contabilità;

Visto il regolamento comunale sui controlli interni;

Vista la determinazione di conferimento dell'incarico del responsabile della P.O. n.3

- Dato atto che, ai sensi dell'articolo 80, comma 1, del d.Lgs. n. 118/2011, dal 1° gennaio 2015 trovano applicazione le disposizioni inerenti il nuovo ordinamento contabile;
- Visto il decreto del Ministro dell'Interno in data 28 ottobre 2015 (GURI n. 254 del 31.10.2015), con il quale è stato differito al 31 marzo 2016 il termine per l'approvazione del bilancio di previsione dell'esercizio 2016;
- Considerato che la Giunta Comunale intende riconfermare ai responsabili delle posizioni Organizzative la gestione delle risorse con i relativi programmi affinché gli stessi siano messi nelle condizioni di avviare i procedimenti amministrativi e per raggiungere gli obiettivi programmati da questo Ente;

- Che con verbale di Giunta Comunale n. 07 del 20.01.2016 sono state attribuite ai Responsabili delle Aree in gestione provvisoria le missioni e i programmi relativi delle spese e delle risorse per le entrate dell'esercizio 2016 sulla base del Piano Esecutivo di Gestione dell'esercizio finanziario 2016;
- Che con la succitata delibera di Giunta ai sensi dell'art. 163 del D.lgs 18 agosto 2000 n. 267 aggiornato al d.lgs. n. 118/2011, coordinato al D. lgs n. 126 del 2014 è stato disposto che i Responsabili delle aree organizzative dovranno attenersi a quanto contenuto nel medesimo art. comma 5 il quale recita " *Nel corso dell'esercizio provvisorio, gli enti possono impegnare mensilmente unitamente alla quota in dodicesimi non utilizzata nei mesi precedenti, per ciascun programma, le spese di cui al comma 3, per importi non superiori ad un dodicesimo degli stanziamenti del secondo esercizio del bilancio di previsione deliberato l'anno precedente, ridotti delle somme già impegnate negli esercizi precedenti e dell'importo accantonato al fondo pluriennale vincolato con l'esclusione delle spese:*
 - a) Tassativamente regolate dalla legge;
 - b) Non suscettibili di pagamento frazionato in dodicesimi,
 - c) A carattere continuativo necessarie per garantire il mantenimento del livello qualitativo e quantitativo dei servizi esistenti, impegnate a seguito della scadenza dei relativi contratti"
- Considerato che il servizio di refezione scolastica rientra al comma 5 lettera c) dell'art. 163 del D.lgs 18 agosto 2000 n. 267 aggiornato al d.lgs. n. 118/2011, coordinato al D. lgs n. 126 del 2014;
- Visto il Principio Contabile Applicato della contabilità finanziaria (All. 4/2, paragrafo 5.1), che recita: " Ogni procedimento Amministrativo che comporta spesa deve trovare, fin dall'avvio, la relativa attestazione di copertura finanziaria ed essere prenotato nelle scritture contabili dell'esercizio individuato nel provvedimento che ha originato il procedimento di spesa...."
- Considerato che ai sensi del D.M. 31.12.1983 questa Amministrazione provvede all'organizzazione del servizio di refezione scolastica a favore degli alunni delle scuole materne a tempo normale affidando il servizio in appalto a ditta esterna;

Che dal 01 gennaio 2015 è entrato in vigore il comma 3 bis dell'art. 33 del D.lgs 163/2006 modificata dall'art. 9 del D.lgs n.66/2014, convertito in legge n.89/2014 il quale recita che tutti i Comuni non capoluogo per acquisizioni di beni e servizi superiori a€40.000,00 sono soggetti ad aderire ad una centrale di committenza;

Che in seguito alla succitata Legge, con Determina Commissariale n.3 del 21.01.2015 il Libero Consorzio dei Comuni di Agrigento ha approvato lo schema di convenzione per l'espletamento delle gare per conto dei Comuni ai sensi dell'art. 33 comma 3 bis del D.lgs 2006 e s.m.i. così come modificato dalla Determinazione del Commissario Straordinario n. 01 del 30.07.2015 al comma 4 art. 3 "Commissione di gara" e il comma 2 dell'art. 6 " Costi di attività";

Che con Delibera di Giunta n. 08 del 20.01.2016 è stato preso atto dello schema di convenzione per la regolamentazione dei rapporti tra i Comuni e il Libero Consorzio Comunale per l'espletamento della gara relativa al servizio di refezione scolastica in favore degli alunni delle scuole materne a tempo normale esercizio 2016;

Considerato che l'art. 4 della convenzione stabilisce le competenze del Comune in qualità di Amministrazione aggiudicatrice;

Attesa la necessità di avviare la procedura per l'affidamento del servizio di refezione scolastica favore degli alunni delle scuole materne a tempo normale 2016 nel rispetto delle disposizioni contenute nel codice dei contratti di cui al D.lgs n. 163/2006 e nel Regolamento di attuazione di cui al D.P.R n. 207/2010, sono stati elaborati il Bando di gara, il capitolato speciale, e il Duvri;

Visto l'art. 192 del D.lgs del 18.08.2000 n. 267, il quale prevede che la stipula dei contratti venga preceduta da apposita determinazione indicante:

- Il fine che con il contratto si intende perseguire;
- L'oggetto, la forma e le clausole essenziali;
- Le modalità di scelta del contraente;

Tenuto conto che:

- il fine che con il contratto si intende perseguire è l'affidamento del servizio di refezione scolastica in favore degli alunni delle scuole materne a tempo normale 2016;
- il contratto, che sarà stipulato mediante rogito, ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica in favore degli alunni delle scuole materne a tempo normale 2016 e le clausole essenziali che sono riportate nel bando di gara, nel capitolato speciale, nel Duvri e nella Tabella Dietetica;
- il contraente viene scelto mediante procedura aperta ai sensi degli art. 55 e 124 del D.lgs. n. 163/2006;

Ritenuto di provvedere in merito e di:

Avviare la procedura per l'affidamento del servizio sopracitato mediante procedura aperta ai sensi degli art. 55 e 124 del D.Lgs n. 163/2006 con il criterio del prezzo più basso art. 82 dello stesso codice,;

Assumere la conseguente prenotazione di spesa a carico del bilancio ai sensi dell'art. 183 comma 3 del D.lgs n. 267/2000 e del punto 5.4 del principio contabile applicato della contabilità finanziaria all. 4/2 al D.lgs n. 4/2 n.118/2011 per il costo del servizio pari a€107.573,60

Procedere all'impegno ai sensi dell'art. 183 del D.lgs 267/2000 comma 1 per provvedere al pagamento degli oneri connessi all'avvio della procedura relative alla Pubblicazione alla GURS, per il pagamento del contributo all'ANAC (AVCP) e il contributo dovuto al Libero Consorzio della Provincia di Agrigento pari a€1.547,27

Visto il seguente cronogramma della spesa ai fini dell'individuazione delle esigibilità delle obbligazioni giuridiche:

DESCRIZIONE	ESERCIZIO	IMPORTO
Refezione Scolastica Importo a base di gara	2016	€ 102.996,00
IVA	2016	€ 4.119,84
Oneri di sicurezza	2016	€ 457,76
Costo totale del servizio		€ 107.573,60

DESCRIZIONE	ESERCIZIO	IMPORTO
Spese Pubblicazione GURS	2016	€ 500,00
Contributo ANAC (AVCP)	2016	€ 30,00
Contributo Libero Consorzio di Agrigento	2016	€ 1.017,27
TOTALE		€ 1.547,27

Tenuto conto che le apposite dotazioni sono previste :

- al cap. 80401/ art. 1 denominato "Refezione scolastica" del bilancio di previsione 2016;
 - al cap.8209/ art 1 denominato "Spese per la pubblicazione " del bilancio di previsione 2016; sufficientemente capienti;
 - Tenuto conto che il servizio di refezione scolastica rientra tra i servizi a domanda individuale, per i quali, ai sensi dell'art. 1 comma 169 L.27 dicembre 2006, n. 296, gli Enti Locali deliberano le tariffe relative al costo del servizio prima dell'approvazione del bilancio di previsione, stabilendo il costo di compartecipazione che per l'anno finanziario 2016 con Deliberazione di Giunta n. 12 del 22.01.2016 è stato commisurato nella misura del 50% del costo del singolo pasto;
 - Tenuto conto, altresì che per i pasti del personale docente e A.T.A avente diritto al servizio la legge 135 del 7 agosto 2012 al comma 41 dell'articolo 7 ha stabilito un finanziamento ai Comuni in relazione al numero delle classi.
 - Dato atto che il servizio di refezione è finanziato con i fondi comunali , con la compartecipazione degli utenti e con il contributo dipartimento per la programmazione Uff. ACC.BI
- Per tutto quanto sopra esposto

DETERMINA

- 1) Di approvare il Bando di gara . il capitolato speciale, e il Duvri, elaborati, nei quali sono riportate le clausole essenziali, nel rispetto delle disposizioni contenute nel codice dei contratti di cui al D.lgs n. 163/2006 e nel Regolamento di attuazione di cui al D.P.R n. 207/2010, per avviare la procedura di affidamento del servizio di refezione scolastica favore degli alunni delle scuole materne a tempo normale esercizio 2016;
- 2) Di prenotare ai sensi dell'art. 183 comma 3 del D.lgs n. 267/2000 e del punto 5.4 del principio contabile applicato della contabilità finanziaria all. 4/2 al D.lgs n.118/2011 le somme per il costo del servizio di seguito indicate:

Cap./Art.	80401	Descrizione	Refezione Scolastica		
Intervento	1040503	Miss./Progr.	4/6	PdC finanziario	1.03.02.15
Centro di costo		Compet. Econ.	SI	Spesa non ricorr.	NO
SIOPE		CIG	6567239111	CUP	

Creditore	Aggiudicatario del servizio dopo l'esperimento della gara		
Causale	Servizio refezione scolastica		
Modalità finan.	40% Fondi Comunali 40% utenza 20% Dipartimento per la programmazione		
Imp./Pren. n.	3	Importo	€ 107.573,60
		Frazionabile in 12	=====

- 3) di impegnare, ai sensi dell'articolo 183 del d.Lgs. n. 267/2000 e del principio contabile applicato all. 4/2 al d.Lgs. n. 118/2011, le seguenti somme corrispondenti ad obbligazioni giuridicamente perfezionate:

Cap./Art.	8208	Descrizione	Spese per oneri commessi alle procedure di affidamento		
Intervento	1010302	Miss./Progr.	1/3	PdC finanziario	1.03.01.2
Centro di costo		Compet. Econ.		Spesa non ricorr.	si
SIOPE	1205	CIG		CUP	
Creditore	GURS, ANAC (AVCP) e Contributo Libero Consorzio di Agrigento				
Causale	Spese per oneri commessi alle procedure di affidamento servizio refezione scolastica				
Modalità finan.	Fondi Comunali				
Imp./Pren. n.	5	Importo	€ 1.547,27	Frazionabile in 12	=====

NB: ripetere la tabella per ogni capitolo di spesa

- 4) di accertare, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 183, comma 8, del d.Lgs. n. 267/2000, che il seguente programma dei pagamenti è compatibile con gli stanziamenti di bilancio e con i vincoli di finanza pubblica: per gli oneri commessi all'avvio della procedura

Data emissione fattura	Scadenza di pagamento	Importo
GURS	Ai sensi di legge	€ 500,00
ANAC (AVCP)	"	€ 30,00
Libero Consorzio	Schema di convenzione Deliberazione di Giunta n. 18 del 10.02.2015	€ 1.017,27
	TOTALE	€ 1.547,27

5) di dare atto che l'impegno di spesa relativo al costo del servizio posto di € 107.573,60 sarà assunto a seguito del perfezionamento dell'obbligazione giuridica;

6) di dare atto che la spesa impegnata con il presente atto per gli oneri connessi all'avvio della procedura pari a € 1.547,27;

non rientra nei limiti dei dodicesimi, in quanto si tratta di spesa tassativamente regolata dalla Legge o non suscettibile di frazionamento in dodicesimi;

7) di accertare, ai fini del controllo preventivo di regolarità amministrativa-contabile di cui all'articolo 147-bis, comma 1, del D.Lgs. n. 267/2000, la regolarità tecnica del presente provvedimento in ordine alla regolarità, legittimità e correttezza dell'azione amministrativa, il cui parere favorevole è reso unitamente alla sottoscrizione del presente provvedimento da parte del responsabile del servizio;

8) di dare atto, ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dall'art. 147-bis, comma 1, del D.Lgs. n. 267/2000 e dal relativo regolamento comunale sui controlli interni, che il presente provvedimento, oltre all'impegno di cui sopra, comporta i seguenti ulteriori riflessi diretti o indiretti sulla situazione economico finanziaria o sul patrimonio dell'ente:

a) SERVIZIO A DOMANDA INDIVIDUALE (soggetto alla copertura del costo del servizio);

e pertanto sarà sottoposto al controllo contabile da parte del Responsabile del servizio finanziario, da rendersi mediante apposizione del visto di regolarità contabile e dell'attestazione di copertura finanziaria allegati alla presente determinazione come parte integrante e sostanziale;

8) di dare atto che il presente provvedimento è rilevante ai fini dell'amministrazione trasparente di cui al d.Lgs. n. 33/2013;

9) di rendere noto ai sensi dell'art. 3 della legge n° 241/1990 che il responsabile del procedimento è Dipendente a tempo determinato Sig.ra Antonia Volpe;

10) di trasmettere il presente provvedimento;

- All'Ufficio di segreteria che provvederà alla pubblicazione entro il termine perentorio fissato dall'art. 18 della L.R. 16 dicembre 2008, n. 22 sostituito dall'art. 6 della L.R. 11/2015 pena la nullità dell'atto;
- all'Ufficio Ragioneria per il controllo contabile e l'attestazione della copertura finanziaria della spesa
- al Libero Consorzio di Agrigento per i provvedimenti di competenza scaturiti dalla Deliberazione di Giunta n.8 20.01.2016;
- al Referente dell'Amministrazione trasparente Area P.O. n.3:

Il Responsabile della P.O. n.3
Dott.ssa Orsolina Sorce



VISTO DI REGOLARITÀ CONTABILE

Il Responsabile del Servizio finanziario in ordine alla regolarità contabile del presente provvedimento, ai sensi dell'articolo 147-bis, comma 1, del d.Lgs. n. 267/2000 e del relativo Regolamento comunale sui controlli interni, comportando lo stesso riflessi diretti o indiretti sulla situazione economico-finanziaria o sul patrimonio dell'ente, osservato:

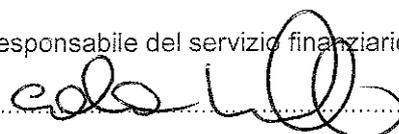
rilascia:

PARERE FAVOREVOLE

PARERE NON FAVOREVOLE, per le motivazioni sopra esposte;

Data

Il Responsabile del servizio finanziario

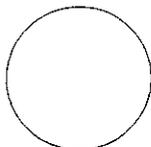


ATTESTAZIONE DELLA COPERTURA FINANZIARIA DELLA SPESA

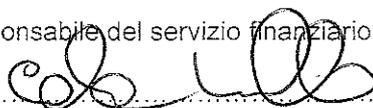
Si attesta, ai sensi dell'art. 153, comma 5, del D.Lgs. n. 267/2000, la copertura finanziaria della spesa in relazione alle disponibilità effettive esistenti negli stanziamenti di spesa e/o in relazione allo stato di realizzazione degli accertamenti di entrata vincolata, mediante l'assunzione dei seguenti impegni contabili, regolarmente registrati ai sensi dell'art. 191, comma 1, del D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267:

Impegno	Data	Importo	Cap./Art.	Esercizio
3	27-01-2017	107.573,60	804/1	2016
5	27-01-2017	1.547,27	820/11	2016

Data



Il Responsabile del servizio finanziario



Con l'attestazione della copertura finanziaria di cui sopra il presente provvedimento è esecutivo, ai sensi dell'art. 151, comma 4, del d.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267.

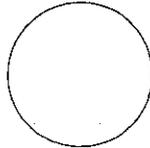
N. DEL REGISTRO DELLE PUBBLICAZIONI

La presente determinazione viene pubblicata all'Albo Pretorio per giorni 15 consecutivi

dal al

Data,

29 GEN. 2016



Il Responsabile del servizio

.....

LIBERO CONSORZIO DI AGRIGENTO
BANDO DI GARA PROCEDURA APERTA



Comune di Favara – Piazza Don Giustino – C.A.P. 92026, Tel. 0922448833
Fax 0922-448835 sito internet www.comune.favara.ag.it

In esecuzione alla Determinazione Responsabile Area P.O.3 del Comune di Favara n. reg. generale del è stato approvato il presente bando di gara, nel rispetto dei principi contenuti nel D.lgs 163/2006 e ss. m.i. e dalle altre norme contenute in materia.

1) Ente Appaltante : Libero Consorzio della Provincia di Agrigento per conto del Comune di Favara

2) Procedura di appalto: Aperta ai sensi dell'art. 55 comma 5 e dell'art.124 del D. lgs. 163/2006 con il criterio del prezzo più basso art. 82 del medesimo decreto. Saranno ammesse solo le offerte in ribasso, mentre saranno escluse quelle pari o in aumento.

3) Oggetto: Servizio di refezione scolastica in favore degli alunni delle scuole materne a tempo normale anno 2016.

Il servizio comprende: la preparazione, fornitura e la somministrazione dei pasti, agli alunni delle scuole materne a tempo normale.

L'appalto consiste nella gestione del servizio di refezione scolastica in favore degli alunni del personale docente e A.T.A. avente diritto.

Il servizio oggetto del presente appalto è riconducibile ai servizi di cui all'allegato II B del D. Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 e s.m.i. e pertanto la procedura rientra nell'ambito derogatorio definito dall'art. 20 del codice. Le norme del Codice dei contratti potranno essere applicate nei limiti di quanto espressamente richiamato nel presente bando di gara e nel capitolato speciale di appalto. Categoria del servizio : 17 Servizio relativo alla ristorazione CPC 64 (art. 20 D.Lgs. 163/06: "Appalti di servizi elencati nell'allegato II B")

Codice identificativo gara **CIG: 6567239111**

4) Valore dell'Appalto è di € 107.573,60 Iva inclusa nella misura di legge, finanziato con i fondi del Bilancio Comunale, con la compartecipazione degli utenti e con il contributo Dipartimento per la programmazione Uff. ACC.BI. Detto importo è la risultante del prezzo unitario di un singolo pasto, quantificato in € **4,70 IVA inclusa** di cui € 0,02 per oneri di sicurezza Iva inclusa, non soggetti a ribasso, moltiplicato per il numero presunto dei pasti da somministrare nel corso dell'appalto pari a numero 22.888 pasti.

Si precisa tuttavia che il numero giornaliero di pasti potrà risultare inferiore rispetto al numero dei pasti sopra riportato senza che la ditta aggiudicataria possa pretendere alcuna variazione dell'importo del singolo pasto;

5) Importo da sottoporre a ribasso:

Il prezzo a base d'appalto per ogni singolo pasto, soggetto a ribasso unico percentuale è stabilito in € 4,50 (oltre IVA e oneri di sicurezza IVA inclusa. L'importo complessivo sottoposto a ribasso è pari ad € 4,50 x 22.888 = € 102.996,00 .

6) Durata dell'appalto. L'appalto avrà inizio presumibilmente entro il mese di marzo 2016 e fino alla concorrenza di € 107.573,60;

Il servizio dovrà essere assicurato per gg. 5 settimanali dal lunedì al venerdì.

L'Amministrazione Comunale si riserva ove necessario la facoltà di richiedere l'inizio del servizio nelle more della stipula del contratto.

L'Amministrazione ha, comunque, facoltà di modificare, sopprimere in tutto o in parte il servizio, o modificarne l'inizio ed il termine, in conseguenza di esigenze particolari rappresentate da istituzioni scolastiche o per altri motivi di pubblico interesse. In tali eventualità all'appaltatore verrà riconosciuto, esclusivamente, il corrispettivo delle prestazioni eseguite, rimanendo escluso ogni indennizzo di sorta.

7) Soggetti ammessi alla procedura : Soggetti di cui all'art. 34 comma 1 del D.Lvo 163/2006 , i quali dovranno far pervenire l'offerta secondo quanto previsto nel Bando. E' consentita anche la presentazione di offerte da parte di soggetti di cui all'art. 34 comma 1 lett.d) ed e) dello stesso D.Lgs 163/2006, anche se non ancora costituiti . In tal caso la presentazione dell'offerta è regolata dall'art. 37 comma 8 del D.Lvo 163/2006.

8) Requisiti per la partecipazione : I soggetti destinatari del presente invito iscritti al Registro delle Imprese o all'Albo delle Imprese artigiane per attività corrispondente alla fornitura oggetto dell'appalto, (I cittadini di altro Stato membro non residenti in Italia dovranno provare la loro iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XI C del D. Lgs 12 aprile 2006 n. 163, mediante dichiarazione giurata (o secondo le modalità vigenti nello Stato membro nel quale sono stabiliti). I concorrenti appartenenti a Stati membri che non figurano nel citato allegato attestano, sotto la propria responsabilità, che il certificato è stato rilasciato da uno dei registri professionali o commerciali istituiti nel Paese in cui sono residenti), di cui all'art. 34 del D.lgs 163/2006 e s.m.i., sono ammessi a partecipare alla gara se in possesso dei requisiti di :

a) ordine generale , di cui all' art. 38 del D.lgs 163/2006 e s.m.i.;

b) idoneità professionale di cui all'art. 39 del D.lgs 163/2006 e s.m.i.;

c) capacità economica e finanziaria di cui all'art. 41 del D.lgs 163/2006 e s.m.i. e capacità tecnica e professionale di cui all'art. 42 comma 1 lettera a)

In particolare l'impresa partecipante dovrà :

d) essere in possesso di certificazione UNI EN ISO 9001 :2000 rilasciata da Organismo accreditato SINCERT secondo le norme UNI EN ISO 45000, per i servizi di refezione, sia per l'impresa che per il centro di cottura destinato al servizio in appalto o della certificazione UNI EN ISO 9001:2008, comprensivo del centro di cottura;

In caso di associazione di imprese il requisito deve essere posseduto da tutte le ditte associate;

e) essere in possesso di centro di cottura dotato di idonea autorizzazione sanitaria o notifica sanitaria ai sensi del Regolamento CEE 852/2004 con il metodo HACCP con una capacità produttiva di almeno 800 pasti disponibili.

f) essere in possesso di automezzi regolarmente registrati ai sensi del Regolamento CE 852/2004 per il trasporto dei pasti.

g) possesso di idonee dichiarazioni bancarie , rilasciate in busta chiusa da uno o più istituti bancari attestanti la solvibilità e la regolarità del concorrente ;

I suddetti requisiti di cui ai punti a) e c) sono da attestare a mezzo di dichiarazioni sostitutive ai sensi del D.P.R 445/2000, da redigersi in conformità ai modelli (allegato 1) ;

Ad ognuna delle dichiarazioni rese ai sensi del D.P.R 445/2000, è necessario allegare la copia fotostatica del documento di riconoscimento in corso di validità ;

In caso di dichiarazioni non rispondenti a verità , ne consegue denuncia penale per falsa dichiarazione, eventuale diniego di partecipazione a gare future, decadenza dall'aggiudicazione e l'aggiudicazione al concorrente che segue in graduatoria, nonché l'incameramento della cauzione provvisoria quale risarcimento del danno;

La Stazione Appaltante ai sensi dell'art. 6-bis del D.Lgs. 163/06, verifica i requisiti di carattere generale, tecnico organizzativo ed economico finanziario esclusivamente tramite la Banca Dati Nazionale dei Contratti Pubblici, istituita presso l'Autorità, mediante il sistema AVCPASS. A tal fine, tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono registrarsi al sistema accedendo all'apposito link sul Portale AVCP (Servizi ad accesso riservato - AVCPASS) secondo le istruzioni ivi contenute. L'operatore economico, effettuata la registrazione al servizio AVCPASS e individuata la procedura di affidamento cui intende partecipare (attraverso il CIG della procedura), ottiene dal sistema un PASSOE, da inserire nella busta contenente la documentazione amministrativa.

9) Termine per la presentazione delle offerte:

Le imprese interessate sia singolarmente che riunite ai sensi dell'art. 37 del D.lgs 163/2006, dovranno far pervenire al Libero Consorzio della Provincia di Agrigento entro le ore del un plico con la seguente dicitura " **Servizio di refezione scolastica in favore degli alunni delle scuole materne a tempo normale anno scolastico 2016**".

CIG: 6567239111

Il plico sigillato con timbro o ceralacca o altro mezzo idoneo a garantire l'integrità, nonché firmato sui lembi di chiusura, potrà essere inviato per posta raccomandata, mediante corriere o recapito a mano entro il termine di cui sopra. Farà fede esclusivamente la data apposta in arrivo dall'Ufficio protocollo del Libero Consorzio della Provincia di Agrigento e saranno escluse le domande che, per qualsiasi motivo, non pervengano al protocollo entro l'ora e la data indicate. L'invio del plico è ad esclusivo rischio del mittente.

Detto plico dovrà, a pena di esclusione contenere due distinte buste, ciascuna a sua volta sigillata con timbro o ceralacca, o altro mezzo idoneo a garantirne l'integrità, nonché firmata sui lembi di chiusura e recanti rispettivamente le seguenti indicazioni:

1. Busta A) recante la dicitura "Documenti Amministrativi";
2. Busta B) recante la dicitura "Offerta Economica";

La busta A "Documenti Amministrativi" dovrà contenere, a pena di esclusione dalla gara , i seguenti documenti:

1) Istanza di ammissione per l'affidamento del servizio di refezione scolastica in favore degli alunni delle scuole materne a tempo normale anno 2016 ALLEGATO 1 sottoscritta, con firma autenticata, dal Legale Rappresentante del concorrente, nel caso di concorrente costituito da associazione temporanea o da 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/dei sottoscrittore/i in corso di validità; la domanda può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va trasmessa la relativa procura;

2) Certificazione UNI EN ISO 9001 :2000 rilasciata da Organismo accreditato SINCERT secondo le norme UNI EN 45000, per i servizi di refezione, relativa all'impresa. In caso di associazione di imprese il requisito deve essere posseduto da tutte le ditte associate, con allegata documentazione a firma del legale rappresentante di avere una capacità produttiva disponibile di almeno 800 pasti..

3) Certificazione UNI EN ISO 9001 :2000 rilasciata da Organismo accreditato SINCERT secondo le norme UNI EN ISO 45000 del centro di cottura destinato al servizio di avere una capacità produttiva disponibile di almeno 800 pasti

4) Alternativamente alle certificazioni di cui ai punti 1 e 2 certificazione UNI EN ISO 9001:2008, che comprenda anche il centro di cottura.

In caso di associazione di imprese il requisito deve essere posseduto da tutte le ditte associate con allegata documentazione a firma del legale rappresentante

5) Certificazione autorizzazione sanitaria o notifica sanitaria ai sensi del Regolamento CEE 852/2004 del Centro di Cottura metodo HACCP;

6) **Certificazione** che attesti il possesso di automezzi regolarmente registrati ai sensi del Regolamento CE 852/2004 per il trasporto dei pasti.

7) **Passoe** acquisito tramite il sistema AVCPASS per effettuare la verifica dei requisiti di carattere generale, nonché di capacità economico-finanziaria e tecnica attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass;

8) **Documento comprovante l'effettuato deposito cauzionale provvisorio** ai sensi dell'art. 75 del D.lgs 163/2006 fissato nella misura del 2% del valore dell'importo dell'appalto, di € 2.059,92 con validità di almeno 180 gg dalla data di scadenza della presentazione dell'offerta, costituito mediante versamento in contanti, assegno non trasferibile, fidejussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da imprese di assicurazione autorizzate all'esercizio nel ramo delle assicurazioni ai sensi del D.P.R. 499 del 13/12/1959 e della legge 348 del 10/06/1982;

La fidejussione deve espressamente garantire l'eventuale mancato versamento della sanzione pecuniaria prevista dall'art. 38, comma 2 -bis del D.lgs n. 163/2006, stabilita nel presente bando di € 210,00;

9) **Documentazione dimostrante il possesso del requisito della regolarità contributiva**, ai sensi del Decreto Assessoriale LL.PP. del 15.01.2008;

10) **Modello GAP**;

11) **Dichiarazione** sostitutiva di certificazione, rilasciata ai sensi del **DPR 445/2000**, come **ALLEGATO 2** contenente tutti gli elementi riportati nel **Certificato Camerale** ed in particolare: per quale attività è iscritta, numero registro Ditte o Rep. Econ. Amm.vo, numero iscrizione, data iscrizione, durata della ditta/data termine, forma giuridica, sede ditta (località/c.a.p.- indirizzo), Codice fiscale, Partita I.V.A., il nominativo/i (con qualifica, data di nascita e luogo di nascita e residenza, nonché numero di codice fiscale) del titolare, soci, direttori tecnici, amministratori muniti di poteri di rappresentanza e soci accomandatari; la propria composizione azionaria o le singole quote di partecipazione detenute dai propri soci; che l'impresa non è in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo o di amministrazione controllata;

12) **Dichiarazione** del legale rappresentante della ditta con la quale si attesti che in caso di guasto agli impianti o fermo tecnico per manutenzione e per qualsiasi altro motivo imprevisto, la ditta medesima, al fine di non causare disagi alla popolazione scolastica è in grado di assicurare il servizio avvalendosi di centro di cottura di altro ristoratore in possesso dei medesimi requisiti autorizzativi, qualitativi e di distanza che dovranno essere dimostrati allegando le apposite certificazioni (autorizzazione sanitaria, certificato ISO-9001:2008, dichiarazione distanza chilometrica e capacità produttiva disponibile) unitamente alla disponibilità del laboratorio stesso.

In caso di impresa riunita detta dichiarazione dovrà essere presentata per ognuna delle ditte costituenti il raggruppamento limitatamente alle parti da fornire per ognuna di esse.

13) **Dichiarazione di presa visione** dei luoghi ove deve essere effettuato il servizio e la fornitura **ALLEGATO 3**

14) **Dichiarazione** rilasciata ai sensi del **DPR 445/2000**, di non partecipare alla gara contemporaneamente come impresa singola e come partecipante a un raggruppamento temporaneo o a un consorzio di concorrenti. (art. 37, comma 7, del D.Lgs n. 163/06 e s.m.i.)

15) **Dichiarazione, rilasciata ai sensi del D.P.R. 445/2000** sull'insussistenza di una delle cause di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, lettere a), b), c), d), e), f), g), h), i), l), m), m-bis), m-ter), m-quater e comma 2, del Codice dei Contratti e s.m.i., sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante del concorrente; nel caso di concorrente costituito da associazione temporanea o consorzio non ancora costituito la domanda deve essere presentata e sottoscritta da ciascuno dei 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/dei sottoscrittore/i; le dichiarazioni possono essere sottoscritte anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va trasmessa, a pena di esclusione, la relativa procura, da redigersi in conformità agli **allegati 4-5-6 al presente bando**.

15.1 (nel caso di consorzi di cui all'articolo 34, comma 1, lettere b) e c) del Decreto Legislativo 163/2006: dichiarazione (vedasi comunque Allegato 4 al Bando) che indichi 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 dei servizi non possono essere diversi da quelli indicati. L'Impresa consorziata indicata dal Consorzio è tenuta a presentare a pena di esclusione dalla gara apposita dichiarazione redatta ai sensi dell'**Allegato 5** al Bando di Gara dai soggetti indicati nell'art.38 comma 1 lett.b) e c) del Dlgs 163/2006 , sul possesso dei requisiti generali per la partecipazione alle gare. I consorzi di cui all'art.34 comma 1 lett.b) e c) sono tenuti comunque a produrre a pena di esclusione sia l'elenco delle imprese che costituiscono il Consorzio (vedasi comunque dichiarazione Allegato 1) sia la dichiarazione di cui all'**Allegato 6** al Bando di Gara in merito al rispetto dell'art.38 comma 2 del D.Lvo 163/2006.

15.2) Nel caso di consorzi di cui all'articolo 34 comma 1 lettera c) costituiti nella forma del

Consorzio Stabile dell'art.36 del Decreto Legislativo 163/2006: elenco delle imprese consorziate sottoscritto ai sensi del DPR 445/2000 da uno dei legali rappresentanti, autenticato ai sensi di legge oppure , con allegata copia di valido documento di identità del sottoscrittore. Detto elenco può essere sostituito da dichiarazione resa ai sensi del DPR 445/2000, secondo lo schema contenuto nell' **Allegato 4** al Bando di Gara. L'Impresa consorziata indicata dal Consorzio è tenuta a presentare a pena di esclusione dalla gara apposita dichiarazione redatta ai sensi dell'**Allegato 5** al Bando di Gara dai soggetti indicati nell'art.38 comma 1 lett.b) e c) del Dlgs 163/2006, sul possesso dei requisiti generali per la partecipazione alle gare. I consorzi di cui all'art.34 comma 1 lett. c) costituiti nella forma del Consorzio Stabile sono tenuti comunque a produrre a pena di esclusione la dichiarazione di cui all'**Allegato 6** al Bando di Gara in merito al rispetto dell'art.38 comma 2 del D.Lvo 163/2006.

15.3) (nel caso di associazione o consorzio o GEIE non ancora costituiti):

dichiarazioni, rese da ogni concorrente ai sensi degli **Allegati 4,5,6** , al Bando , attestanti in particolare :

- a) a quale concorrente sarà conferito mandato speciale gratuito con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
- b) l'impegno ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di servizi pubblici con riguardo alle associazioni temporanee, ai consorzi o ai G.E.I.E.;
- c) le quote di partecipazione al raggruppamento in relazione alle quali è determinata la percentuale dei servizi che ciascuna impresa deve eseguire;
- d)che ciascuna delle imprese che intende associarsi possiede i requisiti di ordine generale per la partecipazione alle gare d'appalto ai sensi dell'art.38 del D.lgso 163/2006;
- e)che l'associazione di imprese presenta la propria offerta in maniera autonoma, nel rispetto di quanto previsto dall'art.38 comma 2 del D.Lvo 163/2006;
- f)che ciascuna delle imprese rispetterà in fase di esecuzione le prescrizioni del Capitolato Speciale d'Appalto L'offerta deve essere sottoscritta da tutte le imprese partecipanti al costituendo raggruppamento.

15.4) (nel caso di associazione o consorzio o GEIE già costituiti):

oltre alle dichiarazioni di cui al precedente punto 7, sono tenuti a presentare a pena di esclusione mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero l'atto costitutivo in copia autentica del consorzio o GEIE.

15.5) Dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 445/200 per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello stato di appartenenza, con la quale il concorrente (impresa singola, imprese che intendono associarsi in ATI, Consorzi, Consorziatate , etc) ed i soggetti sotto indicati certificano che non sussiste alcuna delle cause di esclusione dalle gare d'appalto per l'esecuzione di contratti pubblici , di cui all'art.38 del Decreto Legislativo 163/2006 .

Tale dichiarazione deve essere resa da ciascuno dei soggetti indicati dall'articolo 38, comma 1, lett. b) e c) del D.Lvo 163/2006 e cioè : titolare e il direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; tutti i soci e il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo ,il socio accomandatario e il Direttore Tecnico se si tratta di società in accomandita semplice, gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza , il direttore tecnico o il socio unico, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società . Si ricorda che, a norma di quanto dispone l'art. 38, comma 2, del D. Lgs. 163/2006. I soggetti di cui sopra sono tenuti ad indicare tutte le condanne riportate, comprese quelle per le quali sia stato concesso il beneficio della non menzione.

Il concorrente, invece, non è tenuto ad indicare nella dichiarazione le condanne quando il reato è stato depenalizzato ovvero per le quali è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima.

Si ribadisce come la suddetta dichiarazione debba essere presentata da ciascuno dei soggetti indicati dall'art.38 comma 1 lett.b) e lett.c) anche dell'impresa consorziata indicata per l'esecuzione dei servizi.

15.6) Dichiarazione sostitutive ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n.445 da redigersi in conformità al modello allegato (**Allegato 5**) al presente bando a formare parte integrante e sostanziale, con cui si attesta l'inesistenza delle cause di esclusione di cui art. 38 del D.lgs. n.163 /2006 e s.m.i.

15.7) Dichiarazione (vedasi comunque **Allegato 6** al Bando di Gara) con la quale il legale rappresentante dell'impresa concorrente attesta il rispetto delle previsioni dell'art.38 comma 1 m quater) del D.Lvo 163/2006 in ordine alla segretezza ed autonomia dell'offerta;

16) Dichiarazione Protocollo legalità . I concorrenti dovranno rilasciare le dichiarazioni di cui all' **allegato 7** al bando di gara . Le dichiarazioni dovranno essere sottoscritte dal legale rappresentante dell'impresa concorrente . Alle dichiarazioni dovranno essere allegate , in alternativa all'autenticazione della sottoscrizione, copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore;

17) Dichiarazioni relative all'art. 7 della L.R. 03/08/2010 n. 16.

Dichiara di essere a conoscenza degli obblighi previsti dalla direttiva del Ministro dell'Interno n. 0004610 del 23 giugno 2010 avente oggetto "Controlli antimafia preventivi nelle attività "a rischio" di infiltrazione da parte delle organizzazioni criminali" , dalla successiva direttiva dello stesso Ministero n. 11001/119/20 (6) del 08/02/2013, avente per oggetto " Decreto Legislativo 15/11/2012 n. 218 recante disposizioni integrative e correttive al codice antimafia. Prime indicazioni interpretative", nonché dal "Codice Antimafia e Anticorruzione della Pubblica Amministrazione, condiviso dalla Giunta regionale con deliberazione n. 514 del 4 dicembre 2009. Dichiara pertanto che, indipendentemente dalla sottoscrizione di specifici protocolli d'intesa, l'impresa accetta tutti gli adempimenti in essi previsti per l'impresa aggiudicataria e s'impegna ad attenersi agli obblighi previsti dai suddetti documenti.

18) Dichiarazione Capacità economica e finanziaria ai sensi dell'art. 41, comma 1 lett. c) D. lgs 163 in conformità delle disposizioni del D.P.R. 445/2000 (Vedi allegato 4 al bando)

19) Dichiarazione Capacità tecnica ai sensi dell'art. 42, comma 1 lett. a) del "Codice dei Contratti" in conformità delle disposizioni del D.P.R. 445/2000 (Vedi allegato 4 al bando)

Quanto dichiarato se trattasi di servizi effettuati a favore di Amministrazioni o Enti Pubblici, a richiesta della Stazione Appaltante, è provato da certificati rilasciati e vistati dalle Amministrazioni o dagli Enti medesimi; se trattasi di servizi effettuati a privati, l'effettiva esecuzione della prestazione è dichiarata da questi o, in mancanza, dallo stesso concorrente, allegando a detta dichiarazione documentazione civilistica fiscale.

In caso di partecipazione in raggruppamento la capacità economico - finanziaria e tecnica dovrà essere dichiarata da ciascun soggetto almeno per la quota di partecipazione allo stesso.

A pena di esclusione nessun elemento riconducibile all'offerta economica dovrà essere contenuto nella documentazione amministrativa.

Ai sensi della L. 114 del 11.08.2014 , in fase di verifica della documentazione amministrativa in caso di mancanza, incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale delle dichiarazioni rese per la partecipazione alla gara si applica quanto previsto al comma 2 bis dell'art. 38 del D.lgs n. 163/2006 e si potrà irrogare una sanzione pecuniaria pari ad € 210,00, il cui versamento è garantito dalla cauzione provvisoria;

La busta B) "Offerta economica" dovrà contenere:

L'offerta redatta su carta da bollo dovrà essere redatta in conformità all'**allegato 8** con indicato il ribasso percentuale espresso sia in cifre che in lettere da applicarsi sull'importo del singolo pasto pari a € 4,50 ((oltre IVA e oneri di sicurezza);

Dovrà indicare sia gli oneri di sicurezza per le interferenze (nell'esatta misura predeterminata dalla S.A) , sia gli altri oneri di sicurezza da rischio specifico (o Aziendali) la cui misura può variare in relazione al contenuto dell'offerta stessa ,

La mancata indicazione ,nell'offerta economica, degli oneri di sicurezza da interferenze e/o degli oneri della sicurezza aziendali comporta la legittima esclusione del concorrente dalla gara per carenza di elemento essenziale dell'offerta a norma dell'art. 46, comma 1 bis del cod appalti (cfr. Consiglio di Stato sent. N. 4622/2012);

In caso di discordanza tra il prezzo espresso in cifre rispetto a quello espresso in lettere sarà presa in considerazione l'offerta più favorevole per il Comune.

Essa dovrà essere datata e sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare o dal Legale Rappresentante della società. Per le ATI l'offerta dovrà essere presentata dal titolare o dal Legale Rappresentante dell'impresa capogruppo.

L'aggiudicazione sarà effettuata a favore della ditta che avrà offerto il maggiore ribasso rispetto a quello posto a base d'asta di € 4,50 oltre IVA e oneri di sicurezza.

N. B. in caso di ATI , l'offerta dovrà essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate .

10) Luogo della celebrazione della gara: l'esperimento della gara si svolgerà in seduta pubblica nella sede del Libero Consorzio della Provincia di Agrigento , il giorno con inizio alle ore procederà alla valutazione ed all'eventuale aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta;

11) Procedura di aggiudicazione: la gara verrà aggiudicata anche in presenza di una sola offerta formalmente valida purchè ritenuta conveniente e congrua da parte dell'Amministrazione, mediante il criterio del prezzo più basso art. 82 del D.Lgs.163/06.

12) Procedure dopo l'aggiudicazione.

L'impresa aggiudicataria dovrà entro 10 giorni dalla data di comunicazione della aggiudicazione :

- Nel caso di ATI, costituire il raggruppamento di impresa (con l'indicazione delle quote di partecipazione);
- Presentare i seguenti documenti :
 - 1) Deposito cauzionale definitivo nella misura prevista dall' art. 113 D.lgs n.163/06 (codice dei contratti) sull'importo contrattuale oltre IVA;
 - 2) Documento comprovante che il centro di cottura sia ubicato a una distanza non superiore a di 35 km;
 - 3) Ulteriore documentazione che gli verrà richiesta dalla stazione appaltante per la consegna del servizio e la stipula del contratto.

13) Modalità essenziali di finanziamento e di pagamento: la fornitura del servizio è finanziata con i fondi comunali , con la compartecipazione degli utenti e con il contributo dipartimento per la programmazione Uff. ACC.BI

I pagamenti avverranno previa presentazione di fattura in formato elettronico distinti per centri di refezione relative alla fornitura dei pasti effettuate nel mese precedente e dovranno essere correlate dalla attestazione dei dirigenti scolastici per il servizio reso.

14) Subappalto: non è consentito;

15) Consorzi ed ATI : I requisiti di partecipazione e quelli tecnici ed economici sono riferiti a quanto previsto dagli art. 34 e 36 del D.Lgs 163/2006

16) Trattamento dei Dati Personali : D.lgs n. 196/2003 e s.m.i. per ogni esigenza connessa con l'espletamento della gara;

17) L'offerente è vincolato dalla propria offerta per centottanta giorni dalla data di scadenza della presentazione della stessa.

18) I pagamenti avverranno esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale. Il conto indicato dall'appaltatore per il pagamento è un conto appositamente dedicato, ai sensi art.3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia;

19) Trasmissione bando alla GURI

20) Consultazione documentazione: Il Capitolato speciale d'appalto, il Bando di Gara, il DUVRI del servizio di mensa scolastica nonché gli allegati : Tabella dietetica, (Menù), Tabella grammatura generi alimentari, Estratto caratteristiche merceologiche degli alimenti predisposti dal Dirigente Medico del servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione (Sian) della ASP territoriale competente, sono in visione presso la sede Comunale Ufficio P.I. dalle ore 9,00 alle ore 12,30 di tutti i giorni feriali escluso il sabato nonché scaricabile dal sito del Comune www.comune.favara.ag.it

Per tutto quanto non previsto nel presente bando si fa riferimento al Capitolato Speciale d'appalto del servizio di mensa scolastica che regola il servizio oggetto dell'appalto e dalle norme vigenti in materia:

Allegati : 1) Istanza di ammissione per l'affidamento del servizio di refezione scolastica;

2) Dichiarazione sostitutiva del Certificato Camerale;

3) Dichiarazione di presa visione dei Luoghi;

4) Dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R 445/2000 e s.m.i. ai punti a) e c) del bando di gara;

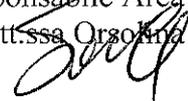
5) Dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 2000 n. 445 con cui si attesta sull'insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 38 del comma 1 lettera b) e c) del D.lgs 163/2006;

6) Dichiarazione da rilasciarsi da parte del legale rappresentante in merito all'art. 38 comma 1 lettera m.-quater e comma 2 D.lgs 163/2006.

7) Dichiarazione Protocollo Legalità Carlo Alberto Dalla Chiesa;

8) Offerta Economica

Il Responsabile Area P.O.3
Dott.ssa Orsolina Sorce



ALLEGATO 1 Istanza di ammissione per l'affidamento del servizio di refezione scolastica in favore degli alunni delle scuole materne a normale anno 2016
CIG:6567239111

Comune di Favara
Ufficio P.I.
Piazza Don Giustino
92026 Favara

OGGETTO: Istanza di ammissione per l'affidamento del servizio di refezione scolastica in favore degli alunni delle scuole materne a tempo normale anno 2016 . CIG: 6567239111

Il sottoscritto.....nato a.....
.....il.....residente nel Comune di.....
.....Provincia.....Stato.....
.....Via/Piazza.....
Legale Rappresentante della.....
.....con sede nel Comune di.....Provincia.....
Stato.....
Via/Piazza.....
Con CODICE FISCALE numero.....
E con partita I.V.A. numero.....
Telefono.....fax.....
con espresso riferimento alla Ditta Individuale, Società Commerciale,
Cooperativa/Raggruppamento/Consorzio che rappresenta,

CHIEDE

di essere ammesso alla gara per l'affidamento del servizio indicato in oggetto, a cui intende partecipare:

- Come Impresa singola;
- Come consorzio;
- In Associazione temporanea con le seguenti imprese concorrenti
(indicare la denominazione e la sede legale di ciascuna impresa):

- Impresa capogruppo:

- Imprese mandanti:

Allega alla presente istanza la dichiarazione attestante il possesso dei requisiti per la partecipazione alla gara in oggetto.

Data

Firma Leggibile

**ALLEGATO 2 DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA
DEL CERTIFICATO CAMERALE**

(resa ai sensi dell'art. 46 Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa n. 445/2000)

Il/La sottoscritt _____ nat _____ a _____

il _____ residente a _____ in via/piazza _____

nella sua qualità di _____

dell'Impresa _____

consapevole delle sanzioni penali previste per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, così come stabilito dall'art. 76 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000

D I C H I A R A

sotto la propria responsabilità quanto segue:

DATI IDENTIFICATIVI DELL'IMPRESA

CODICE FISCALE E NUMERO D'ISCRIZIONE NEL REGISTRO DELLE IMPRESE: _____

DATA DI ISCRIZIONE: _____

NUMERO DI ISCRIZIONE REPERTORIO ECONOMICO AMMINISTRATIVO: _____

DENOMINAZIONE: _____

FORMA GIURIDICA: _____

SEDE: VIA/PIAZZA _____

C.A.P. _____ CITTA' _____ PROV. _____

DATA COSTITUZIONE SOCIETA': _____ DATA TERMINE: _____

CAPITALE SOCIALE: Euro _____
anche in caso di integrazione di precedente certificato o dichiarazione sostitutiva

TITOLARI DI CARICHE O QUALIFICHE

Generalità delle persone interessate (precisare per ciascuno la carica sociale o la partecipazione all'organo di gestione, ovvero se si tratta di direttore tecnico di impresa di costruzioni) ed indicare gli eventuali procuratori

COGNOME _____ NOME _____

LUOGO DI NASCITA _____ PROV. _____

DATA DI NASCITA _____ CODICE FISCALE _____

NELLA QUALITA' DI _____

COGNOME _____ NOME _____

LUOGO DI NASCITA _____ PROV. _____

DATA DI NASCITA _____ CODICE FISCALE _____

NELLA QUALITA' DI _____

COGNOME _____ NOME _____

LUOGO DI NASCITA _____ PROV. _____

DATA DI NASCITA _____ CODICE FISCALE _____

NELLA QUALITA' DI _____

COGNOME _____ NOME _____

LUOGO DI NASCITA _____ PROV. _____

DATA DI NASCITA _____ CODICE FISCALE _____

NELLA QUALITA' DI _____

COGNOME _____ NOME _____

LUOGO DI NASCITA _____ PROV. _____

DATA DI NASCITA _____ CODICE FISCALE _____

NELLA QUALITA' DI _____

COGNOME _____ NOME _____

LUOGO DI NASCITA _____ PROV. _____

DATA DI NASCITA _____ CODICE FISCALE _____

NELLA QUALITA' DI _____

COGNOME _____ NOME _____

LUOGO DI NASCITA _____ PROV. _____

DATA DI NASCITA _____ CODICE FISCALE _____

NELLA QUALITA' DI _____

COGNOME _____ NOME _____

LUOGO DI NASCITA _____ PROV. _____

DATA DI NASCITA _____ CODICE FISCALE _____

NELLA QUALITA' DI _____

INDICARE LE EVENTUALI SEDI SECONDARIE E LE UNITA' LOCALI _____

DICHIARA ALTRESI':

- che l'impresa gode del pieno e libero esercizio dei propri diritti, che non risulta iscritta presso il Registro delle Imprese per la propria posizione anagrafica alcuna dichiarazione di procedura concorsuale, e che non risulta iscritta alcuna procedura concorsuale in corso, ai sensi della normativa vigente in materia.
- che nei propri confronti e nei confronti delle persone sopraelencate non sussistono le cause di divieto, di decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del d.lgs. 159/2011

Il, _____

FIRMA DEL DICHIARANTE

N.B.: la presente dichiarazione deve essere sottoscritta dall'interessato in presenza del dipendente addetto ovvero sottoscritta e presentata unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore. L'Amministrazione si riserva di effettuare controlli, anche a campione, sulla veridicità delle dichiarazioni (art. 71, comma 1, D.P.R. 445/2000). In caso di dichiarazione falsa il cittadino verrà denunciato all'autorità giudiziaria.

Allegato 3 Dichiarazione di presa visione dei centri di refezione .

Oggetto : affidamento del servizio di refezione scolastica in favore degli alunni delle scuole materne a tempo normale anno 2016. CIG: 6567239111

Il sottoscrittonato il.....a.....
in qualità di.....dell'impresa.....
con sede in.....con codice fiscale n.....
con partita IVA n.....tel.....fax n

partecipante alla gara di cui in oggetto (contrassegnare la casella corrispondente alla modalità di partecipazione)

- impresa singola ;
- ovvero**
- capogruppo di una associazione temporanea di imprese o di un consorzio o di un GEIE;
- ovvero**
- mandante di una associazione temporanea di imprese o di un consorzio o di un GEIE;
- ovvero**
- Consorzio stabile di cui all'art.36 del Decreto Legislativo 163/2006;
- ovvero**
- Consorzio ai sensi art.34 comma 1 lettera b) o c) del Decreto Legislativo 163/2006;
- Ovvero**
-

Sotto la propria responsabilità,

DICHIARA

Di aver preso visione dei centri di refezione ove deve essere espletato il servizio

Favara,

Firma

N.B. inserire il presente modulo nella busta A " Documenti Amministrativi"

ALLEGATO 4 -DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA

Da Allegare all'istanza di ammissione alla procedura di gara per l'affidamento del servizio di refezione scolastica in favore degli alunni delle scuole materne a tempo normale anno 2016. CIG: 6567239111

Il sottoscritto.....nato a.....
.....il.....residente nel Comune di.....
.....Provincia.....Stato.....
Via/Piazza.....in qualità di **Rappresentante** della
.....con sede nel Comune di.....
Provincia.....Stato.....
Via/Piazza.....con Codice Fiscale numero.....
.....e con partita I.V.A. numero.....
telefono.....fax.....
impresa singola ;

ovvero

capogruppo di una associazione temporanea di imprese o di un consorzio o di un GEIE;

ovvero

mandante di una associazione temporanea di imprese o di un consorzio o di un GEIE;

ovvero

Consorzio stabile di cui all'art.36 del Decreto Legislativo 163/2006;

ovvero

Consorzio ai sensi art.34 comma 1 lettera b) o c) del Decreto Legislativo 163/2006;

ovvero

.....
A tal fine, ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del DPR 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure relative agli appalti di servizi,

DICHIARA

ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445:

1. Di non trovarsi in alcune delle situazioni di cui all'art. 38 del D.lgs. 163/2006 e s.m.i. ed in particolare:

a) che l'Impresa non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;

b) che nei propri confronti non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575; (oggi vigenti gli artt. 6 e 67 del D-Lgs. 159/2011);

c) che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; né condanna, con sentenza

passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18;

Ai sensi dell'art. 38, comma 2, del d.Lgs. 163/2006 e s.m.i., dichiara:

di non aver riportato condanne penali, comprese quelle per le quali abbia beneficiato della non menzione;

o, alternativamente, (barrare una delle due opzioni)

di avere riportato le seguenti condanne penali comprese quelle per le quali ha beneficiato della non menzione,

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

e) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro;

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

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

h) che nei propri confronti, ai sensi del comma 1-ter, non risulta l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'articolo 7, comma 10, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti;

i) che non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui sono stabiliti;

l) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68;

m) che nei propri confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo dell'8 giugno 2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 36-bis, comma 1, del decreto-legge 4 luglio 2006, n. 223, convertito, con modificazioni, dalla legge 4 agosto 2006, n. 248;

m-bis) che nei propri confronti, ai sensi dell'articolo 40, comma 9-quater, non risulta l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'articolo 7, comma 10, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione SOA;

m-ter) che non risultano iscritte nel casellario informatico dell'A.V.C.P., segnalazioni a proprio carico di omessa denuncia dei reati previsti dagli articoli 317 (concussione) e 629 (estorsione) del codice penale, aggravati ai sensi dell'art. 7 del Decreto Legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito dalla Legge 12 luglio 1991, n. 203, emergenti da indizi a base di richieste di rinvio a giudizio formulate nell'anno antecedente alla pubblicazione del bando di gara;

m-quater) ai fini della presente lettera il concorrente dichiara alternativamente:

a) di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile con nessun soggetto, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

ovvero

b) di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

ovvero

c) di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e precisamente quelli sotto elencati e di aver formulato l'offerta autonomamente:

B) attesta che nei propri confronti non sono state applicate le misure di prevenzione della sorveglianza di cui all'art. 6 del D.Lgs. 6 settembre 2011, n. 159 e ss.mm., e che, negli ultimi cinque anni, non sono stati estesi gli effetti di tali misure irrogate nei confronti di un proprio convivente;

C) dichiara che nei propri confronti non sono state emesse sentenze, ancorché non definitive, confermate in sede di appello, relative a reati che precludono la partecipazione alle gare di appalto, ai sensi dell'articolo 67, comma 8, del d.lgs. 6 settembre 2011, n. 159 e ss. mm. ii.;

a) (indica i nominativi, le qualifiche, il luogo, la data di nascita e la residenza dei seguenti soggetti: il titolare e il direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; dei soci o del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari o del direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; dagli amministratori muniti di potere di rappresentanza e dal direttore tecnico o il socio unico, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio

Sig. _____, nato a _____ il _____
residente a _____ (____), in Via _____ n. _____
C.F. _____; Qualifica _____;

Sig. _____, nato a _____ il _____
residente a _____ (____), in Via _____ n. _____
C.F. _____; Qualifica _____;

Sig. _____, nato a _____ il _____
residente a _____ (____), in Via _____ n. _____
C.F. _____; Qualifica _____;

- che le condizioni di cui alle precedenti lettere A-b), A-c), A-m-ter) B) e C) sussistono anche in capo ai soggetti sopra elencati (barrare la casella solo nel caso di esistenza di altri soggetti);

- allega dichiarazioni relative alla situazione di cui alle precedenti lettere A-b), A-c), A-m-ter), B) e C), rilasciate dai seguenti soggetti :

Sig. _____;
Qualifica _____;
Sig. _____;
Qualifica _____;
Sig. _____;
Qualifica _____;

b) che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando nell'impresa **nessuna persona è cessata** da una delle seguenti cariche: titolare e direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; soci o direttore

tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; soci accomandatari o direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; amministratori muniti di potere di rappresentanza e direttore tecnico o il socio unico, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio

ovvero

che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando **nell'impresa sono cessate le seguenti persone** da una delle seguenti cariche: titolare e direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; soci o direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; soci accomandatari o direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; amministratori muniti di potere di rappresentanza e direttore tecnico o il socio unico, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio

Sig. _____, nato a _____ il _____
C.F. _____; Qualifica _____;
Sig. _____, nato a _____ il _____
C.F. _____; Qualifica _____;

- Ai sensi dell'Art. 47 comma 2 del DPR 445/2000 dichiara per quanto di propria conoscenza che le persone sopra indicate non si trovano in una delle situazioni di cui alla precedente lettera A-c). La presente dichiarazione non viene resa da parte dei soggetti interessati per i seguenti motivi:.....

.....
...

Ovvero

- che le persone sopra indicate hanno a proprio carico sentenze di cui alla precedente lettera A-c) ma nei loro riguardi è stato applicato l'art. 178 del codice penale o l'art. 445, comma 2, del codice di procedura penale, o nei loro confronti l'impresa ha adottato atti o misure di completa dissociazione della condotta penalmente sanzionate:

Sig. _____, C.F. _____;
Sig. _____, C.F. _____;

Ovvero

- Allega dichiarazione relativa alla situazione di cui alla precedente lettera A-c), rilasciata e sottoscritta dai seguenti soggetti

Sig. _____, C.F. _____;
Sig. _____, C.F. _____;

2) Dichiarazioni relative al possesso dei requisiti di economica finanziaria art. 41 comma 1 lettera c) D. lgs 163 e professionale:

- che l'impresa ha conseguito negli ultimi tre esercizi (2013/2014/2015) un fatturato medio, al netto di I.V.A., pari all'importo complessivo dell'appalto;

ANNO FATTURATO	(Espresso in Euro)
2015	
2014	
2013	

E che l'impresa si impegna, a presentare la documentazione di comprova di quanto dichiarato

- che l'importo relativo alle forniture analoghe a quella oggetto della gara (REFEZIONE SCOLASTICA) negli ultimi tre esercizi è pari all'importo complessivo dell'appalto;

ANNO	IMPORTO FORNITURE (Espresso in Euro)
2015	
2014	
2013	

E che l'impresa si impegna, a presentare la documentazione di comprova di quanto dichiarato

- 3) Di essere in possesso della capacità tecnica richiesta dal bando , in quanto le principali forniture effettuate negli ultimi tre anni per servizi analoghi di refezione scolastica , ai sensi dell'art. dell'art. 42, comma 1 lett. a) del D. Leg.vo 163/2006 sono:

Descrizione del servizio	Committente	n. pasti	*Anno scolastico

N.B. allegare alla presente dichiarazione di certificati e /o attestazioni di quanto dichiarato.

- 4) dichiara di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella lettera d'invito, gara, nel capitolato speciale d'appalto, Duvri e delle tabelle dietetiche allegati ed approvati con determinazione del Responsabile Area P.O.3 n. del ;

5) dichiara di essere consapevole che, qualora aggiudicatario, i pagamenti avverranno comunque esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale. Il conto indicato dall'appaltatore per il pagamento sarà un conto appositamente dedicato , ai sensi art.3 della Legge 13 agosto 2010 , n. 136 Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia. Pertanto il sottoscritto si impegna a rispettare gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010 sopra citata, consapevole che in caso di inadempimento agli obblighi della suddetta Legge si procede alla risoluzione del contratto.

- 6) di acconsentire ai sensi e per gli effetti del D.lgs.196/2003 al trattamento dei dati personali per ogni esigenza connessa con l'espletamento della gara;

Data _____

Firma _____

N.B. allegare fotocopia di documento in corso di validità . In tal caso la firma non dovrà essere autenticata ai sensi del D.P.R. n. 445/2000

**ALLEGATO 5- DICHIARAZIONE SULL'INSUSSISTENZA DELLE CAUSE DI
ESCLUSIONE DAGLI APPALTI AI SENSI
DELL'ART.38 DEL DECRETO LEGISLATIVO 163/2006.**

Dichiarazione da rendersi da parte dei soggetti di cui all'art. 38 comma 1 lett.b) e lett.c) dell'impresa concorrente
,nonché dei medesimi in caso di consorziata indicata per l'esecuzione dei servizi

NB :la seguente dichiarazione deve essere resa da : titolare e il direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; tutti i soci e il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo , il socio accomandatario e il Direttore Tecnico se si tratta di società in accomandita semplice, gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza , il direttore tecnico o il socio unico, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società . Si ricorda che, a norma di quanto dispone l'art. 38, comma 2, del D. Lgs. 163/2006. I soggetti di cui sopra sono tenuti ad indicare tutte le condanne riportate, comprese quelle per le quali sia stato concesso il beneficio della non menzione.

Il concorrente, invece, non è tenuto ad indicare nella dichiarazione le condanne quando il reato è stato depenalizzato ovvero per le quali è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima.

Il sottoscritto
nato il.....a.....
in qualità di.....
dell'impresa.....
con sede in.....
con codice fiscale n.....
con partita IVA n.....
consapevole della responsabilità penale cui può andare incontro nel caso di affermazioni mendaci e delle relative
sanzioni penali di cui all'art.76 del DPR 445/2000, nonché delle conseguenze amministrative previste per le procedure relative agli appalti pubblici

DICHIARA AI SENSI DEGLI ART. 46 E 47 DEL DPR 445/2000

- IN RELAZIONE ALL'ART. 38, COMMA 1, LETTERA B), DEL D.LGS. N. 163/2006
(barrare la casella)

- che nei confronti del sottoscritto non è pendente alcun procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della Legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575;

- IN RELAZIONE ALL'ART. 38, COMMA 1, LETTERA C), DEL D.LGS. N. 163/2006
(barrare le caselle pertinenti)

- che nei confronti del sottoscritto non è stata pronunciata alcuna sentenza di condanna passata in giudicato per reati di partecipazione ad organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, così come definiti dagli atti comunitari citati dall'art. 45, paragrafo 1, direttiva 2004/18/CE;

che nei confronti del sottoscritto non è stata pronunciata alcuna sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, ovvero sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del Codice di procedura penale;

oppure

che nei confronti del sottoscritto sono state pronunciate le seguenti sentenze di condanna passata in giudicato, o emessi i seguenti decreti penali di condanna divenuti irrevocabili, ovvero le seguenti sentenze di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del Codice di procedura penale, per i seguenti reati:

(NB: inserire tutti i provvedimenti di condanna, tra quelli sopra menzionati, emessi a carico del soggetto sottoscrittore avendo cura di riportare esattamente i provvedimenti così come risultanti dalla Banca dati del Casellario giudiziale compreso l'indicazione del/dei reati, della/e circostanza/e, de/deil dispositivo/i e dei benefici eventuali. Vanno altresì inseriti quei provvedimenti di condanna per i quali sia stato previsto il beneficio della non menzione.

Il dichiarante non è tenuto ad indicare le condanne quando il reato è stato depenalizzato ovvero per le quali è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima).

DICHIARA INOLTRE

di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 13 del D.Lgs. n. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati esclusivamente nell'ambito del procedimento di gara ed in caso di aggiudicazione per la stipula e gestione del contratto e di prestare, con la sottoscrizione della presente, il consenso al trattamento dei propri dati

timbro della società
e firma

N.B. La dichiarazione può essere presentata con sottoscrizione non autenticata, purché accompagnata da copia fotostatica chiara e leggibile (ancorché non autenticata) di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità, in conformità a quanto disposto dall'art. 38, c. 3, del D.P.R. 28.12.2000 n. 445. In mancanza del documento d'identità la sottoscrizione dovrà essere autenticata da Notaio o Pubblico Ufficiale a ciò autorizzato.

**ALLEGATO 6- MODELLO DI DICHIARAZIONE DA RILASCIARSI DA PARTE DEL LEGALE
RAPPRESENTANTE* IN MERITO ART. 38 comma 1 lettera m-quater e comma 2 Decreto Legislativo
163/2006**

Il sottoscritto
nato il.....a.....in qualità di LEGALE RAPPRESENTANTE
dell'impresa.....con sede in.....con codice fiscale n.....
con partita IVA n.....partecipante alla
procedura aperta in oggetto come

CONSAPEVOLE DELLA RESPONSABILITÀ PENALE CUI PUÒ ANDARE INCONTRO NEL CASO DI
AFFERMAZIONI MENDACI E DELLE RELATIVE SANZIONI PENALI DI CUI ALL'ART. 76 DEL DPR
445/2000 , NONCHE' DELLE CONSEGUENZE AMMINISTRATIVE PREVISTE PER LE PROCEDURE
RELATIVE AGLI APPALTI DI SERVIZI

Preso atto delle previsioni contenute nell'art.38 comma 1 lett.m quater) e art.38 comma 2 del Decreto legislativo
163/2006;

Accetta espressamente le previsioni contenute nel Bando di Gara relativamente alle sanzioni per falsa dichiarazione

DICHIARA

A i sensi degli artt 46 e 47 del DPR 445 / 2000 :

a) di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile con
alcun soggetto partecipante alla presente procedura , e di aver formulato l'offerta autonomamente;

OVVERO (indicare a pena di esclusione l'opzione)

b) di non essere a conoscenza della partecipazione alla presente procedura di soggetti che si
trovano, rispetto all'impresa che rappresento, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo
2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

OVVERO (indicare a pena di esclusione l'opzione)

c) di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano,
rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, ma che
comunque l'offerta è stata formulata autonomamente ;

Dichiaro pertanto che l'impresa che rappresento ha rispettato appieno , nella predisposizione della
propria offerta, le previsioni di cui all'art.38 comma 1 m quater) del D.Lvo 163/2006.

DATA

FIRMA.....

**N.B. Alla suddetta dichiarazione deve essere allegata ,a pena di esclusione, copia fotostatica del
documento di identità del soggetto sottoscrittore.**

*** In caso di una pluralità di legali rappresentanti è ammessa la presentazione da parte di uno solo tra
questi**

**ALLEGATO 7 DICHIARAZIONE RESA AI SENSI DEL PROTOCOLLO DI LEGALITA'
"CARLO ALBERTO DALLA CHIESA"**

Oggetto: Affidamento servizio di refezione scolastica in favore degli alunni delle scuole materne a tempo normale anno 2016 procedura aperta ai sensi dell'art. 55 comma 5 e dell'art. 124 del D.lgs 163/2006 .

Il/La sottoscritto/a.....nato/a a il.....residente a Via
n.....in qualità di (indicare la carica sociale).....dell'Impresa.....
con sede in Via n.n. tel. n. fax.....P.E.C. e- mail.....
C.F. P.IVA.....
ai fini della partecipazione alla suddetta procedura di gara

D I C H I A R A espressamente e in modo solenne

- di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla gara;
- che non subappalterà lavorazioni di alcun tipo ad altre imprese partecipanti alla gara — in forma singola o associata — e di essere consapevole che, in caso contrario, tali subappalti non saranno autorizzati;
- che la propria offerta è improntata a serietà, integrità, indipendenza e segretezza e di impegnarsi a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza;
- che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla gara per limitare o eludere in alcun modo la concorrenza.

Altresi, il sottoscritto si **OBBLIGA** espressamente in caso di aggiudicazione

- a segnalare alla stazione appaltante qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e/o durante l'esecuzione del contratto, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto;
- a collaborare con le forze di polizia, denunciando ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale (richieste di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di subappalti a determinate imprese, danneggiamenti/furti di beni personali o in cantiere, etc.);
- ad inserire identiche clausole nei contratti di subappalto, nolo, cottimo etc., consapevole che, in caso contrario, le eventuali autorizzazioni non saranno concesse.

Il sottoscritto dichiara altresì espressamente e in modo solenne di essere consapevole che le superiori obbligazioni e dichiarazioni sono condizioni rilevanti per la partecipazione alla gara sicché, qualora la stazione appaltante accerti, nel corso del procedimento di gara, una situazione di collegamento sostanziale, attraverso indizi gravi, precisi e concordanti, l'impresa verrà esclusa, con la sanzione accessoria del divieto di partecipazione per un anno alle gare d'appalto bandite dalla stazione appaltante.

Luogo e data:

(Timbro e Firma del legale rappresentante o procuratore)

Allegare copia fotostatica di un documento di riconoscimento del sottoscrittore in corso di validità

In caso di ATI ecc. la presente dichiarazione dovrà essere prodotta da ogni singola impresa.

ALLEGATO 8- OFFERTA ECONOMICA - (DA INSERIRE NELLA BUSTA B)

(NB. In caso di associazione di impresa la presente dichiarazione deve essere sottoscritta da tutte le imprese associate)

Marca da
bollo legale
€ 16,00

Oggetto: Servizio di refezione scolastica in favore degli alunni delle scuole materne a tempo normale anno 2016 . CIG: 6567239111

Il sottoscritto.....(cognome , nome data di nascita)
rappresentante legale , procuratore, mandatario, mandante dell'impresa.....
.....con sede nel comune di.....
Prov.....via.....codice fiscale.....
Partita iva n.

Formula la seguente offerta per il servizio oggetto del presente appalto:

Offre

- il ribasso percentuale sull'importo del singolo pasto posto a base di gara pari ad € 4,50 esclusi oneri di sicurezza ed IVA del _____ % (_____ per cento) corrispondente a € _____ del singolo pasto , esclusi oneri di sicurezza ed IVA .

Data _____

(firma leggibile del legale rappresentante)

N.B. allegare fotocopia di documento in corso di validità . In tal caso la firma non dovrà essere autenticata ai sensi del D.P.R. n. 445/2000.

La dichiarazione relativa all'offerta economica di cui al presente punto a pena di esclusione, deve essere sottoscritta dal legale rappresentante.

In caso di ATI , l'offerta dovrà essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate. Inoltre Ai sensi dell'art. 37 comma 4 devono indicare nell'offerta le parti del servizio o della fornitura che saranno eseguiti dai singoli operatori economici o consorziati.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA IN FAVORE DEGLI ALUNNI DELLE SCUOLE MATERNE A TEMPO NORMALE ANNO 2016.

Art. 1

Costituisce oggetto del presente capitolato l'appalto per l'affidamento della fornitura pasti caldi completi con inclusa la preparazione (come da allegate tabelle dietetiche, dei menu con annesse composizione e grammature degli ingredienti), il trasporto, la consegna ai vari centri di refezione dei pasti con sporzionamento e scodellamento al tavolo, apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli delle sale mensa, con la raccolta giornaliera dei rifiuti e degli imballaggi di scarto della refezione e conseguente convogliamento, secondo le norme comunali in materia di raccolta differenziata (vetro, carta, plastica, frazione secco e umido) negli appositi cassonetti all'uopo collocati a cura dell'Amministrazione Comunale all'esterno delle relative strutture scolastiche.

Art. 2

Il presente appalto decorre dalla data di affidamento e comunque fino all'esaurimento della somma, secondo il calendario scolastico per l'anno 2016 per un totale presunto di pasti 22.888 per il periodo di cui sopra. La ditta aggiudicataria si impegna a fornire le prestazioni oggetto del presente capitolato anche in pendenza di sottoscrizione del contratto. La data di inizio e quella di chiusura della fornitura, sarà comunicata alla ditta e all'ASP dall'Ufficio competente;

Art. 3

Tipologia e dimensione presumibile dell'utenza

L'utenza è composta dagli alunni di scuola materna a tempo pieno e del personale docente e non docente avente diritto al pasto.

Trattandosi di servizio a domanda individuale il numero dei pasti è variabile.

I dirigenti scolastici dei plessi interessati al servizio di refezione comunicheranno ogni giorno non oltre le ore 9,30, il numero degli alunni che intendono usufruire del servizio, all'ufficio Pubblica Istruzione del Comune e contemporaneamente alla ditta aggiudicataria della fornitura.

Nel caso di vacanza non previsti dal calendario scolastico, sciopero o altre pause, gli incaricati dovranno darne tempestiva comunicazione all'Ufficio P.I. e alla ditta a mezzo fax entro le ore 9,30.

Le sedi ove dovranno essere consegnati i pasti veicolati ricadono all'interno dell'ambito territoriale del Comune di Favara.

Viene indicato nell'allegato A il numero presunto dei pasti giornalieri. Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune.

Nel corso dell'esecuzione del contratto il Comune si riserva la facoltà di chiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che la ditta aggiudicataria possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti il calendario della fornitura e gli orari di mensa a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche concordando le possibili variazioni con la ditta aggiudicataria.

Il valore complessivo dell'appalto è pari ad € 107.573,60 IVA inclusa di cui € 457,76 (Iva inclusa) per oneri di sicurezza non soggetta a ribasso

Il Comune si riserva di effettuare modifiche di assegnazione di scuole nell'ambito del suo territorio.

Il Numero giornaliero dei pasti riportato per ciascun centro di refezione è un dato del tutto indicativo per i bambini delle scuole materne a tempo normale.

Il dato relativo al numero di presenze effettive verrà precisato ogni giorno delle singole scuole ed entro le ore 9,30.

Saranno pagati in ogni caso i pasti effettivamente forniti alle scuole previo riscontro con i buoni pasto.

Art. 4

Calendario e ordinativo dei pasti

La fornitura dei pasti è, in linea di massima prevista per giorni 5 per le scuole materne a tempo pieno, con esclusione delle giornate festive e dei periodi festivi previsti dal calendario scolastico e di eventuali imprevisti non programmabili, nonché di tutti giorni di vacanza autorizzati dai Dirigenti Scolastici, potrà essere previsto un diverso calendario di forniture in relazione alle singole programmazioni di Istituto.

La ditta è, tenuta anche alla fornitura di pasti differenziati per minori con problemi correlati a patologia e condizioni fisiologiche particolari, senza alcun soprapprezzo su richiesta dall'Amministrazione, e previa autorizzazione del servizio Igiene Alimentari dell'ASP.

La ditta si impegna alle predisposizione di diete di transizione o "Diete in Bianco" qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno.

Le diete in bianco devono essere servite in singoli contenitori in acciaio inox monoporzione recante l'indicazioni degli utenti destinatari. Le diete in bianco che non necessitano di prescrizione medica se non superano la durata di 48 ore sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi di olio extravergine di oliva e frutta.

Per eventuale sciopero dei fornai la ditta dovrà provvedere alla sostituzione del pane con fette biscottate o altro alimento sostitutivo.

Le diete per intolleranza alimentare dovranno essere comunicate ad inizio di anno scolastico all'Ufficio P.I. del Comune mediante apposita richiesta scritta di uno dei genitori o di altro soggetto esercente la podestà con allegato specifico certificato medico ove venga indicata la patologia e l'alimento alternativo.

L'Ufficio P.I. del Comune provvederà a comunicare detti casi alla ditta prima dell'avvio del servizio, al fine dell'erogazione del pasto "Speciale", nel caso di ipotesi di patologia di intolleranza alimentare certificato nel corso del mese di erogazione del pasto, la relativa richiesta dovrà essere presentata nelle norme predette.

La ditta si impegna, inoltre, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza diete per esigenze etiche ed etnico-religiose.

Art. 5

Preparazione dei pasti

Il pasto dovrà essere composto da

- Primo piatto
- Secondo piatto
- Pane
- Frutta
- Acqua minerale naturale

Secondo il menù stabilito dalle competenti SIAN presso l'ASP di appartenenza.

Per le modalità vedasi allegato "B" che costituisce parte integrante e sostanziale del presente capitolato. Le ditte partecipanti potranno presentare proposte alternative al menù che saranno sottoposte alle competenti autorità per l'eventuale esecutività.

Art. 6

Qualità dei prodotti alimentari

I prodotti utilizzati dovranno presentare le caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato B che costituisce parte integrante e sostanziale del presente Capitolato.

Art. 7

Standard minimi di qualità

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi.

Art. 8

Centro cottura

I locali del centro di cottura e preparazione dei pasti non dovranno distare più di 35 Km da punti di consumo e dovranno rispettare i requisiti minimi e le indicazioni operative indicate dall'Assessorato Regionale alla Sanità.

I locali dove la ditta provvederà alla cottura ed alla confezione dei pasti nonché l'attrezzatura e l'organizzazione produttiva devono essere stati dichiarati idonei dalla competente Autorità sotto il profilo dei requisiti di igiene e devono dimostrare la sufficienza riguardo alla potenzialità produttiva e rispondere ai requisiti di legge in ordine alle eventuali emissioni nocive o moleste.

L'idoneità di cui sopra è condizione essenziale per l'assegnazione dell'appalto e la prosecuzione della fornitura.

La ditta dovrà provvedere alla cottura e al confezionamento dei pasti in locali di sua proprietà o disponibilità idoneamente apprezzati, organizzati in modo da assicurare un adeguato mantenimento tecnico del cibo e da ridurre al minimo i tempi fra il confezionamento dei cibi e l'inizio della fase di distribuzione.

In ordine alla produzione dei pasti ed alla gestione delle attività si richiamano espressamente le disposizioni della L. n. 283/1962 e del regolamento di esecuzione approvato D.P.R. 327/1980 e successive modifiche ed integrazioni di cui al Decreto Assessoriale Regionale alla Sanità 19372 del 20/05/1996, n. 21163 del 07/01/1997 e della circolare dell'Assessorato Regionale della Sanità n. 101 del 22/07/1999 per tutto quanto non previsto dal presente art. e nel Capitolato in genere.

Art. 9

Fornitura Pasti e Set

A corredo del pasto, per ciascun utente dovrà essere consegnato un set di apparecchiatura composta da posate, tovaglietta, bicchiere, piatto fondo in plastica e due tovaglioli tutto in materiale monouso.

Detto set di apparecchiatura dovrà pervenire alle scuole in monoconfezione sigillata.

Tutti i prodotti di confezionamento e di uso (vaschette in alluminio, polietilene acciaio inox ecc, piatti, posate e bicchieri, tovagliette e tovaglioli dovranno rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente: Si richiamano all'attenzione in particolare il D.M. 28/10/1994 n. 735 , regolamento recante aggiornamento D.M. 21/03/1973 le norme attuative della direttiva 93/8/CEE.

I pasti saranno forniti giornalmente nei centri di refezione con il sistemi della minorazione in vaschette a perdere. Ogni vaschetta dovrà essere opportunamente etichettata con il nome della ditta fornitrice e con l'indicazione del contenuto del primo o del secondo o piatto-contorno.

I contenitori isotermici usati per il trasporto dei pasti dovranno rispondere ai requisiti richiesti dalle norme e regolamenti in materia e dovranno essere giornalmente trattati al fine di ripristinare le necessarie condizioni igieniche.

Qualunque sia il mezzo adottato per la distribuzione esso deve essere idoneo ad assicurare il mantenimento isotermico e dei requisiti igienico-sanitario per il periodo di tempo necessario alla distribuzione dei pasti secondo le norme previste dal D.P.R. n. 327/1980 e dalla circolare ministeriale della sanità n. 75/1980 e da altre successive modifiche ed integrazioni.

Art. 10

Consegna dei pasti

Le consegne giornaliere dei pasti presso ogni singolo centro di refezione nei plessi scolastici interessati dovranno essere concordate con le singole istituzioni scolastiche prima dell'avvio della fornitura dovranno essere accompagnate da regolare bolla di consegna in triplice copia recante l'indicazione di carico e di partenza del numero dei contenitori, del numero dei pasti, del numero dei set di apparecchiatura e all'ora di consegna.

Il personale addetto al ritiro dei pasti firmerà per ricevuta la bolla di consegna restituendone una copia alla ditta e inoltrando l'originale all'Ufficio P.I. al Comune per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile. Qualora il personale addetto al ritiro dei pasti riscontrasse la non rispondenza di quanto attestato sulla bolla con quanto effettivamente consegnato dovrà specificarlo sulla stessa bolla che resta agli atti della scuola, nonché sull'originale della stessa destinata al Comune con l'indicazione della quantità effettivamente consegnata.

La stessa dovrà essere controfirmata dai responsabili del plesso.

Nel caso di cui sopra della mancanza rilevata sarà immediatamente avvertita telefonicamente la ditta fornitrice che dovrà tempestivamente integrare le quantità mancanti producendo nuova bolla ad integrazione che sarà firmata dal consegnatario e dal personale addetto al ritiro. Entrambe le bolle saranno poi inviate al servizio competente del Comune. Le consegne dei pasti vanno effettuate entro i 30 (trenta) minuti prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo. Indicativamente gli orari del consumo del pranzo sono le ore 12,00.

Si raccomanda l'osservazione delle disposizioni legislative vigenti in materia di trasporto delle sostanze alimentari e comunque conformi all'art. 43 del DPR n. 327/1980, riducendo, altresì al minimo il tempo che intercorre tra l'ultimazione della cottura e l'orario della consegna mantenendolo entro l'ora.

E' fatto obbligo di provvedere almeno settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Art. 11

Controllo sui pasti

Controlli sui pasti dovranno essere effettuati sul luogo di cottura sia nei centri di refezione in ogni momento e senza preavviso per la ditta dal personale addetto alla vigilanza dell'ASP competenti controlli igienici si effettueranno all'inizio della fornitura da parte dell'Ufficio igiene-alimenti e potranno essere ripetuti in qualsiasi momento sia del personale addetto alla refezione che dovrà essere in possesso del libretto sanitario sia sul materiale impiegato, sui locali e sulle attrezzature in genere.

Ispezioni igienico-sanitarie saranno effettuate dai competenti organi sia nel centro di cottura che nei centri di refezioni con prelievo di campionatura al fine di consentire l'analisi degli ingredienti rientranti nella composizione dei vari menù giornalieri, di riscontrare la conformità alle tabelle dietetiche e alla grammatura, di accertare, mediante esami batteriologici ed altri di rito, la igienicità del cibo fornito e quant'altro ritenuto necessario.

Sarà costituita a cura dell'Assessorato P.I. una Commissione vigilanza mensa scolastica formata dal presidente del consiglio di circolo o di istituto, da due genitori per i plessi di riferimento ferma restando la competenza dell'Amministrazione e dei Consiglieri Comunali a svolgere funzioni ispettive. Ove il responsabile del plesso o personale incaricato dallo stesso dovesse rilevare gravi inadempienze igieniche dovrà darne tempestiva comunicazione alla ditta, al comitato di garanzia e all'ufficio P.I. del Comune.

Gli esiti dei controlli e le relative condizioni dovranno essere comunicati all'ufficio P.I. del Comune che procederà previa eventuale proposta di procedimenti a carico della ditta o di applicazioni di eventuali penalità da parte dei comitati di garanzia all'uopo istituiti dai Dirigenti scolastici.

Art. 12

Commissione Mensa

Il controllo della qualità e quantità dei pasti compete all'Amministrazione che si riserva di istituire un'apposita Commissione Mensa dai rappresentanti degli organismi scolastici e dall'ASP locale. I componenti della Commissione possono eseguire visite alle cucine per accertare che le derrate siano idonei ad essere impiegate nella confezione dei pasti, e che corrispondano in peso e qualità ai quantitativi relativi alla composizione giornaliera; sorvegliano inoltre, che siano osservate le norme igieniche dando suggerimenti all'amministrazione comunale.

Art. 13

Penalità

Qualora dalle ispezioni che verranno effettuate dovessero risultare irregolarità nella composizione, quantità e qualità dei pasti e tale circostanza sia confermata dall'autorità preposto al controllo, la ditta appaltatrice sarà soggetta alle seguenti penalità:

- mancato rispetto degli standard merceologici € 516,46;
- non corrispondenza o mancata consegna dei pasti da € 258,23 a 516,46;
- mancato rispetto del menù da € 258,23 a 513,46;
- mancato rispetto igienico-sanitario da € 516,46 a 1.032,91;
- mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti € 258,46 a € 516,46

Alla seconda contestazione per la stessa violazione la penalità prevista sarà raddoppiata ed alla terza verrà triplicata.

Art. 14

Servizi a carico della ditta

Tutti i servizi oggetto del presente capitolato di appalto sono a carico della ditta aggiudicataria che deve provvedervi direttamente e altresì ogni onere diretto o indiretto scaturante dall'adempimento del presente contratto.

Art. 15

Carta dei Servizi

La ditta è obbligata a predisporre la carta servizi per l'utenza improntata ai principi di qualità – efficienza contenente le schede di gradimento dell'utenza stessa e le tabelle con composizione e grammatura. La carta dei servizi di ristorazione scolastica deve essere elaborata con le direttive da parte dell'Amministrazione Comunale e sarà volta:

- al miglioramento delle modalità dell'erogazione dei pasti;
- al miglioramento degli ambienti di preparazione e consumo dei pasti;
- alla realizzazione di campagna di informazione e di educazione alimentare rivolta all'utenza;
- alla verifica della soddisfazione dell'utenza.

La carta dei servizi deve assumere i seguenti contenuti:

- adozione standard: il soggetto erogatore dovrà individuare i fattori da cui dipende la qualità del servizio. Gli standard sottoposti a verifica con gli utenti in pubbliche assemblee delle famiglie indette dal Dirigente scolastico e periodicamente aggiornati per adeguarle alle esigenze dei servizi;
- informazione degli utenti: il soggetto erogatore deve assicurare la piena informazione degli utenti circa le modalità di prestazione del servizio e in particolare: deve pubblicare gli esiti delle verifiche compiute sul rispetto degli standard e deve informare tempestivamente gli utenti circa ogni eventuale variazione delle modalità di erogazione del servizio, autorizzato dall'ufficio P.I. del Comune.

Gli utenti devono essere informati delle decisioni che li riguardano, delle loro motivazioni e delle possibilità e procedure di reclamo, nonché degli strumenti di ricorso verso esse.

Art. 16

Subappalto

E' fatto divieto alla ditta appaltatrice di subappaltare anche parzialmente ad altra ditta la fornitura dei pasti.

Art. 17

Oneri inerenti al contratto

Subito dopo l'aggiudicazione la ditta è tenuta a versare le spese contrattuali le cui modalità di versamento e l'esatto ammontare saranno comunicati dall'ufficio contratti, in caso di mancato tempestivo versamento della somma per spese contrattuali l'amministrazione resta esonerata da ogni responsabilità per l'eventuale tardiva registrazione fiscale degli atti contrattuali e la ditta aggiudicataria resterà l'unica responsabilità per il pagamento di eventuali penalità e sovrattasse e per la perdita dei benefici fiscali. La ditta dovrà produrre entro 30 gg dall'aggiudicazione:

- Autorizzazione sanitaria ai sensi della legge 283/72 per l'attività del centro produzione pasti comprendendo deposito, manipolazione, cottura, rilasciata dal Comune competente previo parere dell'Autorità sanitari competente;
- Autorizzazione sanitaria (libretti di idoneità sanitaria) per i dipendenti della ditta che saranno adibite alla somministrazione dei pasti alle scolaresche;
- Attestazione di idoneità igienico sanitaria dei mezzi veicolari rilasciata dall'autorità sanitaria competente;
- Certificazione sulla capacità produttiva del centro di produzione dei pasti rilasciata dall'autorità sanitaria competente;
- Documento di cui art. del D.lgs n. 626/1994 e successive modifiche ed integrazioni.

Art. 18

Assicurazione

La ditta aggiudicataria dovrà presentare entro e non oltre 10 gg dalla data di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione una garanzia fidejussoria secondo le modalità previste dall'art. 113 del D.lgs 12 aprile 2006 n. 163. La durata di detta cauzione dovrà coprire l'intero periodo contrattuale in ogni caso l'appaltatore assume proprio ed esclusivo carico ed onere ogni rischio connesso all'attività oggetto del contratto, con ciò tenendo indenne l'Amministrazione da qualsiasi onere derivante dal verificarsi di eventi rivolti a terzi, oltre naturalmente agli utilizzatori del servizio, che dovessero ricevere danni.

Ogni responsabilità sia civile che penali, per danni che, in relazione all'espletamento della fornitura o a cause ad esso connesse derivassero al Comune o a terzi cose e persone, si intende senza riserve o eccezione a totale carico della ditta aggiudicataria. Pertanto la ditta deve stipulare apposita assicurazione RCT con adeguati massimali a copertura di qualsiasi rischio. Copia autentica di detto contratto assicurativo verrà allegato alla prima fattura mensile emessa e sarà determinante ai fini del pagamento delle fatture stesse.

Art. 19

Obblighi nei confronti del personale

La ditta appaltatrice, a sue spese, è obbligata ad osservare e a far osservare le norme in materia di prevenzione e sicurezza del lavoro nel D.lgs 626/1994 e successive modifiche ed integrazioni, nonché all'applicazione del piano dell'autocontrollo della legge 155/1997 presentato in sede di gara e ad eventuali loro adeguamenti per future modifiche alla normativa di riferimento.

L'Amministrazione potrà impartire alla ditta appaltatrice ordine di servizio e, a suo insindacabile giudizio, chiedere alla stessa l'allontanamento, di coloro che per cattivo contegno, per incapacità o per inidoneità, non compissero il loro dovere.

La ditta appaltatrice dovrà comunicare all'Amministrazione l'elenco e le qualifiche professionali dei propri dipendenti autorizzati a prestare le loro mansioni nei locali delle cucine dei refettori indicandone il responsabile che provvederà affinché essi prestino servizio indossando il vestiario previsto dalla normativa vigente, garantendo la loro qualificazione professionale e la loro idoneità sotto il profilo igienico-sanitario in ottemperanza alle norme vigenti (libretto sanitario); l'accesso alla cucina è interdetto a tutte le persone sprovvisto dei succitati requisiti.

L'impresa è tenuta alla osservanza, nei confronti dei propri dipendenti, delle norme relative alle assicurazioni assistenziali e previdenziali, di igiene e sicurezza del lavoro, nonché a corrispondere il trattamento economico previsto dal vigente contratto collettivo nazionale del settore. I suddetti obblighi vincolano l'impresa anche nel caso in cui essa non aderisca alle Associazioni stipulanti.

L'Amministrazione, nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra, e previa comunicazione all'impresa delle inadempienze denunciate dall'Ispettorato del Lavoro, si riserva il diritto di operare una ritenuta del 20% dell'importo contrattuale.

Tale ritenuta viene rimborsata qualora l'Ispettorato predetto dichiarerà che la Ditta appaltatrice si sia posta in regola e la stessa non può vantare diritto alcuno per il ritardato pagamento.

Le persone impiegate nella preparazione dei pasti e nella distribuzione, (cuochi, addetti al servizio mensa, inservienti, autisti), devono possedere specifica qualifica di mestiere nel rispettivo campo e anche tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalle normative vigenti.

Art. 20

Sicurezza luoghi di lavoro

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria al fine di garantire la sicurezza sul luogo di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia, assumendone ogni responsabilità conseguente.

La ditta almeno una settimana prima dell'inizio della fornitura, deve dimostrare di avere redatto il documento di cui all'art. 4 del D.lgs n. 626/1994 e successive modifiche, tenendolo a disposizione.

Art. 21

Corrispettivo e modalità di pagamento

Il prezzo a base d'appalto per ogni singolo pasto, soggetto a ribasso unico percentuale è stabilito in € 4,50 (IVA esclusa), oltre € 0,02 (IVA inclusa) per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso. L'importo complessivo dell'appalto è presumibilmente di € 102.996,00 Iva esclusa ed i € 457,76 (Iva inclusa), per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso (DUVRI).

Ha diritto al pasto gratuito il personale docente e non docente avente diritto alla mensa, come previsto dall'art. 17 del testo del D.L. n. 8/1993 coordinato con la legge di conversione n. 68/1993 e successive modificazioni ed integrazioni. L'Ufficio Economato del Comune provvederà alla stampa dei blocchetti a fronte del pagamento del corrispettivo determinato dall'Amministrazione nella misura del 50% del costo dei pasti, che saranno venduti all'utenza presso gli uffici comunali .

Art. 22

Fatturazione della fornitura

La ditta aggiudicataria, ai fini del pagamento, dovrà presentare all'ufficio P.I. le fatture mensili in formato elettronico distinti per centri di refezione e relative alla fornitura dei pasti effettuate nel mese precedente dovranno essere correlate dalla attestazione dei dirigenti scolastici per il servizio reso.

La rispondenza della fattura verrà attestata dal Responsabile del plesso. Le fatture debitamente firmate dal legale rappresentante della ditta aggiudicataria o da un suo delegato, saranno pagate entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento delle stesse presso le sedi del Comune di Favara.

La liquidazione delle fatture è condizionata alla dimostrazione dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali ed assistenziali obbligatori per legge nonché all'applicazione della normativa vigente in materia di pagamenti .

La liquidazione avverrà sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi per ottenere la refusione di eventuali danni già contestati alla ditta aggiudicataria, il rimborso di spese ed il pagamento di penalità mediante incameramento della cauzione o in subordine, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Art. 23

Responsabilità per i pagamenti effettuati

L'Amministrazione Comunale non assume alcuna responsabilità per i pagamenti eseguiti all'amministratore, procuratore o Direttore della ditta decaduto qualora ciò non sia comunicato tempestivamente all'Amministrazione stessa.

Art. 24

Contestazioni

Di ogni contestazione sulla refezione, gli incaricati dalle scuole presso i centri di refezione dovranno al momento della rilevazione:

- darne immediata comunicazione alla ditta fornitrice e all'Area 3 Ufficio P.I. del Comune
- predisporre relazione circostanziata e firmata contenente l'eventuale contro deduzione della ditta fornitrice, da inviare al Comitato di Garanzia dell'Istituto e dell'Ufficio P.I. del Comune;

Il rappresentante della ditta o chi ne fa le veci dovrà essere reperibile dalle ore 11,00 alle ore 14,00 di tutti i giorni in cui si effettua la refezione per partecipare in caso di contestazione sul servizio in contraddittorio con il personale verbalizzante.

Art. 25

Modifiche della Fornitura

L'Amministrazione si riserva di apportare nel corso dell'appalto, modifiche integrazioni estensioni o riduzioni della fornitura, concordandone con l'aggiudicatario le condizioni di attuazione ove queste siano innovative rispetto a quelle previste nel presente capitolato.

L'Amministrazione si riserva, altresì la facoltà, in particolare ricorrenze di sostituire il pasto normale con la somministrazione di un pasto tradizionale, di contro valore corrispondente al pasto.

E' altresì, consentita la possibilità all'Amministrazione di sostituire i menù di concerto con l'Ufficio Igiene Alimenti dell'ASL competente per esigenze dell'utenza, dandone tempestiva comunicazione alla ditta.

Art. 26

Accettazione Incondizionata

La partecipazione alla gara della ditta comporta la piena ed incondizionata accettazione di quanto contenuto nel presente capitolato d'oneri e negli allegati tecnici parte integranti o sostanziali dello stesso.

Art. 27

Impegno

L'aggiudicazione pronunciata impegna immediatamente la ditta aggiudicataria e si procederà alla stipula del contratto entro i termini previsti dalla legge, e previa acquisizione della documentazione necessaria.

Art. 28

Controversie

Per qualsiasi controversia, la ditta non potrà sospendere la fornitura né rifiutarsi di dare esecuzione alla disposizione ma potrà fare le proprie riserve.

Sulle riserve si pronuncerà la giunta comunale, la cui decisione sarà comunicata alla ditta.

Art. 29

Diritto di Rescissione

Ove il comportamento della ditta fornitrice pregiudichi in modo grave il servizio, ovvero la stessa incorra nell'applicazione di gravi penalità per due volte nell'arco di un anno di servizio, l'Amministrazione avrà diritto di rescindere in danno il contratto e ciò con semplice Atto Amministrativo senza ricorrere ad atti giudiziari o di costituzione in mora.

Ove è necessario, si procederà in giudizio per il risarcimento dei danni.

In caso di decesso dell'appaltatore, l'Amministrazione si riserva la facoltà di continuare negli effetti del contratto con gli eredi o di dichiararsi prosciolta ai sensi dell'art. 1674 del C.C.

Art. 30

Risoluzione del contratto

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

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta appaltatrice;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di concessione dell'attività della ditta aggiudicataria;
- c) impegno di personale non dipendente della ditta aggiudicataria;
- d) gravi violazioni e/o inosservanza delle disposizioni legislative o regolamenti delle norme del presente capitolato ed allegati in materia igienico - sanitaria;
- e) gravi violazioni e/o inosservanza delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.lgs 155/1997;
- g) casi di grave tossinfezione alimentare;
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali;
- i) interdizione non motivata dal servizio;
- j) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- k) subappalto totale o parziale del servizio;

Nelle ipotesi sopra indicate, il contratto sarà risolto di diritto e con effetto immediato, a seguito di comunicazione dell'Amministrazione, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola definitiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si avvarrà sulla ditta aggiudicataria a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

Fuori dei casi sopra indicati, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida non inferiore a giorni 15. Allo spirare di detto termine, il contratto si intenderà risolto di diritto.

Art. 31

Riserva di legge

Per quant'altro non previsto nel presente capitolato d'onori e nel successivo bando di gara che sarà pubblicato nelle forme di legge, si fa riferimento al C.C. ed alle disposizioni legislative vigenti in materia

Art. 32

Contestazione o vertenza

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto sarà definita dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nella fattispecie di cui all'art.33 del D.lgs n.80/1988 e negli altri casi previsti dalla legge .

Il foro competente è quello di Agrigento.

La ditta dovrà eleggere domicilio legale in Favara.

Art. 33

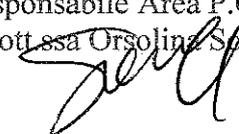
Struttura Comunale

La struttura organizzativa del Comune cui è affidata la gestione del controllo della fornitura oggetto del presente capitolato e l'Ufficio P.I.

Allegati: Sono allegati al presente capitolato divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

- Allegato "A" Plessi scolastici centri di refezione;
- Allegato "B" Tabelle Dietetiche e menu con composizione e grammature degli ingredienti;

Il Responsabile Area P.O.3
Dott.ssa Orsolina Sorce





COMUNE DI FAVARA
(Provincia di Agrigento)

tel: 0922 448111- fax: 0922 31664
www.comune.favara.ag.it

CENTRI DI REFEZIONE SCOLASTICA A.S. 2015-2016

IST. COMP. "FALCONE-BORSELLINO"

Plesso Via Rag. A. D'Oro
Plesso Via Roma

IST. COMP. "MENDOLA-VACCARO"

Plesso Pirandello

IST. COMP. "BRANCATI"

Plesso Via Grotte
Plesso Sant'Angelo

IST. COMP. "GUARINO"

Plesso "G. Guarino"
Plesso "Agazzi"
Plesso "Montessori"

IST. COMP. "BERS. URSO"

Plesso Cap. Vaccaro
Plesso San Francesco
Plesso Don Bosco
Plesso Bers. Urso
Plesso D. Savio



COMUNE DI FAVARA
Prov. di Agrigento

Servizio di refezione scolastica in favore degli alunni delle scuole materne a tempo normale anno 2016

D.U.V.R.I.

(DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE)
(redatto ai sensi dell'art. 26, comma 4 D.lgs n. 81/2008)

Committente: Amministrazione Comunale di Favara

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL DOCUMENTO UNICO DI
VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE
(D.U.V.R.I. – art. 26, comma 4 D.lgs n. 81/2008)

Appalto per l'affidamento del servizio refezione scolastica in favore degli alunni delle scuole materne a tempo normale anno 2016

Definizioni

Vengono fornite le seguenti definizioni secondo le indicazioni di cui alla determinazione dell'autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture:

Stazione Appaltante: Comune di Favara;

Impresa Aggiudicataria: Operatore economico, l'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o consorzio che è risultato aggiudicatario;

Datore di lavoro: qualsiasi soggetto obbligato dal D.lgs 81/2008 e s.m.i. a redigere il Piano Sicurezza e che in modo diretto o indiretto svolge un'attività che si incrocia con le attività oggetto dell'appalto;

D.U.V.R.I.: Documento unico di valutazione dei rischi interferenti, da allegare al contratto d'appalto, indica le misure adottate per eliminare i rischi di interferenze, di cui al D.lgs 81/2008 e succ. modificazioni;

Rischi di interferenti: tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti o concessioni all'interno dell'Azienda o dell'unità produttiva, evidenziati nel D.U.V.R.I.

Non sono rischi interferenti quelli specifici propri dell'attività del datore di lavoro, committente, delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi.

Campo di applicazione

Il presente documento Unico di Valutazione dei Rischi di Interferenze, per il servizio mensa scolastica (DUVRI) è stato redatto ai sensi dell'art. 24, comma 4, D.lgs 81/2008.

Il DUVRI deve essere messo a disposizione ai fini della formulazione dell'offerta e costituisce specifica tecnica ai sensi dell'art. 68 e dell'allegato VIII del D.lgs 163/2006.

L'impresa aggiudicataria, nella comunicazione dei rischi specifici connessi alla propria attività, può presentare proposte di integrazione al DUVRI, ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza del lavoro, sulla base della propria esperienza.

In nessun caso le eventuali integrazioni possono giustificare modifiche o adeguamento dei costi della sicurezza.

Il presente documento riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un "Contatto Rischioso" tra il personale del Committente, il personale dell'impresa aggiudicataria e il personale del/i datori di lavoro che operano presso gli stessi siti, come ad esempio i rischi di interferenze dovuti quando nei centri di refezione, durante la somministrazione dei pasti si incrociano il personale della ditta aggiudicataria con il personale scolastico.

Pertanto le prescrizioni previste nel presente Documento non si estendono ai rischi specifici cui è soggetta l'impresa di ristorazione che eseguirà il servizio e per i quali dovrà conformarsi alla normativa di settore vigente.

L'impresa aggiudicataria entro il tempo massimo di 30 giorni dalla data di affidamento del servizio e comunque prima dell'inizio effettivo dello stesso dovrà redigere il proprio documento di valutazione dei rischi.

Nella stesura del presente documento sono state prese in esame le attività costituenti del servizio di fornitura pasti caldi. Da tale esame è risultato che le attività verranno svolte esclusivamente presso le sale mensa e le aule scolastiche ubicate all'interno dei vari plessi scolastici.

I rischi potenziali maggiori sono riconducibili ai rischi derivanti dall'attività che la ditta aggiudicataria svolgerà presso le sale mensa dei rispettivi plessi scolastici (raccolta dei buoni-pasto, somministrazione dei pasti, apparecchiatura e sparcchiatura dei tavoli delle sale mensa e pulizia), sono stati riscontrati rischi, evidenziati in tabella 1, derivanti da possibili interferenze tra il personale dell'impresa e il personale scolastico presente presso i diversi plessi scolastici. Infine, il presente documento come chiarito dal Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale e da considerarsi "DINAMICO" nel senso che la valutazione dei rischi effettuata dal Committente prima dell'espletamento dell'appalto deve essere obbligatoriamente aggiornata nel caso in cui nel corso di esecuzione del contratto dovessero intervenire significative modifiche nello svolgimento dell'attività e quindi si configurino nuovi potenziali rischi di interferenza.

In tal caso il Documento deve essere adeguato alle sopravvenute modifiche e ad ogni fase di svolgimento delle attività, alle reali problematiche riscontrate e alle conseguenti soluzioni individuate.

Scopo

Il presente documento ha lo scopo di:

- fornire alle imprese partecipanti alla gara di appalto e soprattutto all'impresa risultata aggiudicataria dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto;
- promuovere la cooperazione e il coordinamento tra il committente, l'impresa aggiudicataria e i datori di lavoro, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione sui rischi di lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto, con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'impresa dei datori di lavoro e del personale operante presso i locali scolastici, gli alunni ed eventuale pubblico esterno;
- ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti nell'ambito dello svolgimento durante le loro normali mansioni tramite l'adozione di un comportamento cosciente, la redazione di procedure/istruzione e regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

Descrizione dell'attività

Durante lo svolgimento delle attività per la gestione del servizio fornitura pasti caldi agli alunni delle scuole materne a tempo pieno così come descritto nel Capitolato Speciale d'Appalto sono previste le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze:

- la somministrazione dei pasti agli alunni con servizio a tavolo;
- la pulizia dei locali;
- la raccolta differenziata dei rifiuti dei locali adibiti a refezione e il convogliamento degli stessi all'esterno dei locali dove sono collocati gli appositi cassonetti.

Al fine dell'espletamento del servizio di refezione scolastica, le prestazioni devono essere effettuati in orari che presuppongono l'assenza di altro personale che non sia quello della ditta appaltatrice del servizio, eccezione fatta per il personale docente addetto alla vigilanza e di ogni altro personale dipendente facente parte della medesima istituzione scolastica.

I locali mensa trova collocazione all'interno delle strutture ove hanno sede le scuole come da allegato elenco centri di refezione scolastica.

I pasti sono serviti come dall'art. 10 del Capitolato speciale d'appalto.

Descrizione delle misure di sicurezza di attuare dei relativi costi.

Con il presente documento unico preventivo vengono fornite le informazioni relative:

- ai rischi di carattere generale esistenti nei luoghi di lavoro ove verranno espletate le attività oggetto dell'appalto e i rischi derivanti da possibili interferenze/i in cui l'impresa aggiudicataria è destinata ad operare nell'espletamento del servizio di refezione;
- alle misure di sicurezza proposte al fine di eliminare le interferenze individuali;
- ai costi per la sicurezza, non soggetti al ribasso determinate in base alle misure preventive e protettive necessari ad eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi derivanti da interferenze, comunque ricavati sulla base di esperienze di servizio in relazione al numero complessivo di pasti (presunti 126.808) da produrre dalla consegna della fornitura fino all'esaurimento della somma calcolandone l'incidenza sul singolo pasto.

Misure generali di coordinamento e di sicurezza da adottare nell'esecuzione dell'appalto.

Valgono le seguenti prescrizioni nell'ambito degli edifici scolastici ove viene espletato il servizio di mensa scolastica:

- divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio se non espressamente autorizzate dal Comune;
- divieto di ingombri passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con gli appositi contenitori termici con cui vengono consegnati i pasti;
- divieto sia per il personale scolastico che per quello dell'impresa aggiudicataria di compiere di propria iniziativa manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possano compromettere la sicurezza di altre persone;
- obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizione di pericolo o di emergenza.

La ditta aggiudicataria del Servizio si dovrà inoltre impegnare a rispettare le seguenti disposizioni:

- attenersi a tutte le norme – generali e speciali – esistenti in materia di prevenzione degli infortuni e di igiene al lavoro, uniformandosi scrupolosamente a qualsiasi altra norma e procedure interne esistente;
- osservare ed adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire l'incolumità dei propri lavoratori e di terzi e ad evitare danni di ogni specie;
- impiegare personale idoneo e competente, convenientemente istruito sul lavoro a svolgere, e informato sulle norme di sicurezza generali e speciali per l'esecuzione dei lavori affidati.

Quadro e costi analitici delle attività interferenti tab. 1

ATTIVITA' DA SVOLGERSI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA	INTERFERENZE CON	MISURE DA ADOTTARSI	INCIDENZA SUL COSTO
Movimentazione contenitori dentro l'edificio scolastico sino ai locali mensa	Persone operanti presso i locali scolastici (alunni, genitori, personale scolastico ed eventuale pubblico esterno)	Le aree di lavoro e di transito risultano accessibili e dunque prive di elementi di rischio significativi. Alla ditta affidataria viene richiesto di evidenziare qualsiasi tipo di danneggiamento riscontrato nella pavimentazione e vie di transito. La somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impegno di attrezzature a norma di facile manovrabilità	0,01
Pulizia dei luoghi di refezione	Utenti di servizio di refezione	Delimitare le zone, eseguire in orari a limitata incidenza di interferenza	0,01

Costi della sicurezza

I costi della sicurezza riferiti al servizio in appalto pari ad 0,02 a pasto per 22.888 pasti stimati dalla consegna della fornitura fino all'esaurimento della somma sono pari a € 457,76 Iva compresa nella misura di legge.

Il Responsabile Area P.O.3
Dott.ssa *Graciela Sorce*

ALLEGATO B ²⁰

Car

SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE SICILIANA
AZIENDA UNITA' SANITARIA LOCALE N. 1

Sede Legale Viale della Vittoria, 321 - Tel 0922 407111 fax 0922 401229 Agrigento

Partita IVA - Codice Fiscale: 01938330840

Dipartimento di Prevenzione - Area dipartimentale Igiene e Sanità Pubblica
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Viale Cannatello, 92 - Villaggio Mosè - Agrigento

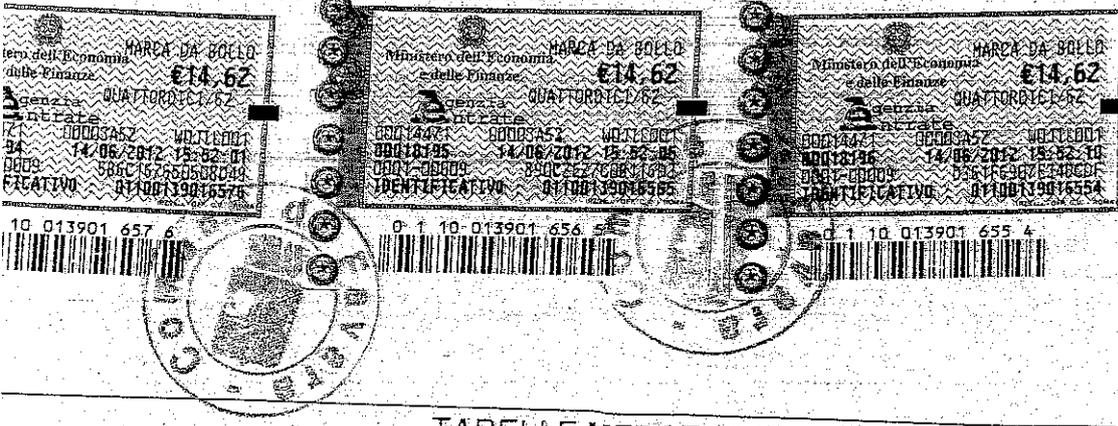
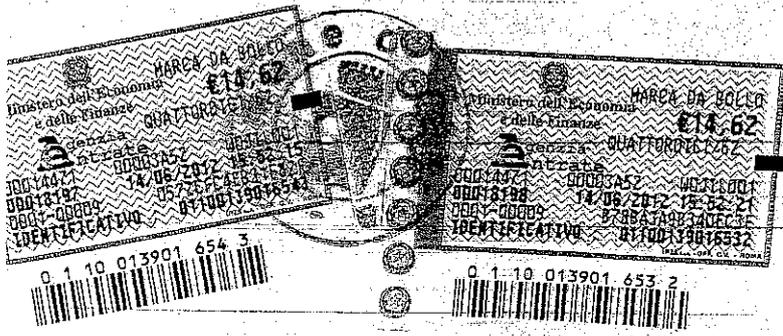


TABELLE MERCEOLOGICHE

DELLE

DERRATE ALIMENTARI

TABELLA DIETETICA REFEZIONE SCOLASTICA



Handwritten signatures and initials.

SCALOPPE

NOCE (bovino adulto)

BOLLITO

CAPPELLO DI PRETÉ (bovino adulto)

-ARROSTI

REALE (bovino adulto)

REALE (bovino adulto)

-ROAST BEEF

CONTROFILETTO (bovino adulto)

Carni Suine Fresche Le carni di suino devono:

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

Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro. E' obbligatorio documentare la tracciabilità.

Pollame Al fine di ovviare a qualsiasi inconveniente di ordine igienico sanitario e nel rispetto delle norme vigenti è indispensabile che tali carni corrispondano appieno a quelle che sono le norme previste e richieste dal D.P.R. n 503 dell'8.6.1982, e dal D.P.R. n 495 del 10.12.1997, e successive modifiche ed integrazioni (regolamenti CE 852/04, 853/04).

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

Pollo a Busto Deve provenire da animali di categoria "A" (Regolamento CEE 153/91 e 1980/92) di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione;

- essere di recente macellazione (non oltre i 3 gg.), raffreddato a secco senza aggiunta di acqua durante il raffreddamento;
- essere privo di collo, testa, zampe, completamente eviscerato e privo di uropigio, esofago, trachea, polmone, stomaco e intestino;
- deve essere perfettamente esente da fratture, edemi ed ematomi, deve presentare un grasso interno e di copertura ben distribuito senza ammassi adiposi sulla regione perineale



della cloaca;

- deve avere una carne di colorito tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida; deve essere perfettamente pulito, privo di segni di scottature e di piume residue; deve avere un peso netto alla consegna di Kg. 1,100 — 1,200.

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

Cosce, Sottocosse, Fusi Freschi Caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;

- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;

- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;

- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;

- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;

- le carni di pollo devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato;

- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;

PRODOTTI SURGELATI

Condizioni generali:

devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D. Lgs. 27/1/92 n. 110, e successive modifiche. Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come da D. Lgs. 27/1/92 n. 110, D. Lgs. n. 493/95, Reg. CE n. 37/2005 e successive modifiche.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C ; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C .

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D. Lgs. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche.

In particolare le confezioni devono:

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;

- assicurare protezione da contaminazioni batteriche;

- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;

- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92 e dal D. Lgs. 27/1/92 n. 110.

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

I prodotti surgelati non devono presentare:

- alterazione di colore, odore o sapore;

- bruciature da freddo;

- fenomeni di putrefazione profonda;

- parziali decongelazioni.



PA J

- fenomeni di putrefazione profonda.
- Il test di rancidità deve essere negativo

PESCE SURGELATO

Tipologia di prodotto:

Filetti di Merluzzo, Filetti di Platessa, Filetti di Persico, Palombo, Dentice, Pesce Spada in tranci

Deve essere utilizzato prodotto proveniente da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, oppure extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati dai Regolamenti Ce n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

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

La contaminazione da mercurio deve essere inferiore ai limiti previsti dalla legge vigente. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -18°C . Ai sensi del D.P.R. 327/80 e D. Lgs. 110/92 la temperatura di trasporto dei prodotti della pesca congelata o surgelata non può superare i -18°C .

Durante il trasporto il prodotto potrà subire una variazione di temperatura nel limite stabilito dal D.lgs. 531/92.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo con percentuale di glassatura non superiore al 10%.

La glassatura deve essere sempre indicata in etichetta espressa in percentuale o in peso sgocciolato.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie, deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

- deve essere stato accuratamente toelettato e privato delle spine, cartilagini e pelle

- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattive tecniche di lavorazione;

- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento;

La forma deve essere quella tipica della specie.

- L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo scongelamento; i pesci non devono sviluppare odori anomali dopo lo scongelamento (di rancido, di ammoniacale o altro).

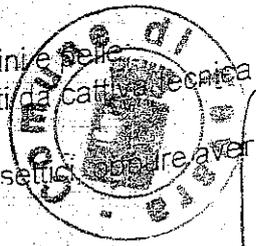
- La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere variata quando la temperatura ha raggiunto quella ambientale, il pesce congelato deve conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza.

- Il colore del tessuto muscolare dovrà essere di colorito chiaro ed esente da soffusioni di colorito

marrone, i grassi non dovranno presentare colorazione giallastre.

- Il pesce deve essere eviscerato e quando previsto decapitato e completamente spellato.

- I filetti e i tranci devono essere privi di pelle e di lisce di cartilagini e di qualsiasi altre



- 
- come filetto, i filetti di pesce non devono presentare:
 - grumi di sangue
 - pinne o resti di pinne
 - residui di membrane/parete addominale
 - colorazioni anomale
 - attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o nord Europea ecc...) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

- I tranci dovranno essere o spellati o con la pelle priva di scaglie.
- I prodotti dovranno essere congelati o surgelati a pezzi singoli o interfogliati in maniera tale da poter usare anche un solo pezzo senza dover scongelare l'intera confezione

I filetti di platessa, tranci di dentice e filetti di merluzzo non devono essere inferiori a 80 g e di buona qualità.

Nel pesce non è ammessa la presenza di alcuna spina

Relativamente ai limiti microbiologici devono rispondere a quanto riportato nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

Le modalità di scongelamento del pesce devono essere tassativamente le seguenti: a) scongelamento a temperatura controllata da 0 a 4° C (in frigorifero): raggiungimento di una T° al cuore < 6° entro 24h. Modalità consigliata. b) Scongelamento sotto acqua corrente fredda (detta operazione deve evitare il contatto diretto tra il prodotto e l'acqua e non deve mai protrarsi per più di 2 ore; la T° al cuore del prodotto deve essere < 10°). Modalità ammessa nel solo caso di emergenza.

VERDURA SURGELATA

Tipologia prodotto

Fagiolini fini, fagioli borlotti, piselli fini o finissimi, carote a rondelle, verdura per minestrone, finocchi a quarti, carciofi, bietole, spinaci, verdura per insalata russa.

All'aspetto deve risultare omogeneo per colore, pezzatura e grado di integrità, non devono inoltre essere presenti colorazioni anomale, corpi estranei, insetti e larve. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate e/o unità rotte. I prodotti devono essere esenti da odori sgradevoli o comunque atipici.

Caratteristiche:

Le materie prime devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e con il necessario grado di freschezza. Devono essere di origine italiana o comunitaria, lavorate e confezionate in stabilimenti autorizzati/registrati dall'autorità sanitaria. Il tenore di nitriti non deve essere superiore a 7 p.p.m., come ioni NO₂ (Circolare del Ministero della Sanità n. 54 del 28.06.1980) ed i residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono essere contenuti nei limiti previsti dal D.M. 19.05.2000, sue modifiche ed integrazioni. (O.M. 18.07.1990 e successive modifiche e integrazioni e nel D.M. 27.01.1997).

L'imballo delle singole confezioni dovrà essere originale e sigillato dal produttore.

I vascelli e i contenitori adibiti al trasporto di derrate surgelate devono essere:



- muniti di apposito generatore di freddo, di strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassone, leggibili dall'esterno;
- muniti di dispositivi di ventilazione atti ad uniformare la temperatura dell'aria;
- muniti di autorizzazione/registrazione sanitaria in conformità alla normativa vigente

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.L.gs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni e al D.L.gs. n. 110/92, sue modifiche ed integrazioni:

- la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato";
- l'elenco ingredienti;
- la quantità netta;
- il termine minimo di conservazione;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato;
- il nome del fabbricante o confezionatore;
- l'indicazione del lotto.

L'utilizzo di verdure conservate e/o surgelate deve comunque figurare in un documento accompagnatorio del pasto

I prodotti devono essere forniti a peso netto.

I prodotti vegetali surgelati devono risultare:

- accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito);
- attacchi fungini o attacchi di insetti, né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti;
- sono esclusi fagiolini affetti da *Collettricum lindemunthianum*;



FORMAGGI - BURRO - UOVA PASTORIZZATE

I formaggi si possono raggruppare in:

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

Formaggi a media maturazione: presentano una ricca microflora lattica e altri

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

• Formaggi a pasta filata: questo gruppo comprende Mozzarella, Provolone, Caciocavallo e altri formaggi che sono preparati con latte intero e mentre la mozzarella

viene consumata subito, gli altri subiscono un periodo più lungo di maturazione. I formaggi più "giovani" hanno più batteri lattici e più acqua.

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

FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

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

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

Si richiede la consegna di prodotti con almeno il 50% di vita commerciale residua.

L'etichettatura deve essere conforme al D.L.gs 27/01/92 n. 109 e successive integrazioni e modifiche, al D. Lgs. 68/00 e a quanto previsto, per quanto applicabili, ai Reg. CE 852, 853, 854, 882 e successive modifiche ed integrazioni.

In particolare sono previste le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili:

a) denominazione di vendita,

b) elenco degli ingredienti,

c) quantità netta o nominale ovvero, nel caso di prodotto contenuto in liquido di governo, quantità

di prodotto sgocciolato,

d) data di scadenza,

e) nome o ragione sociale o marchio depositato e la sede del fabbricante nonché la sede dello stabilimento; per i prodotti provenienti dagli altri Paesi può essere riportato, in

sostituzione del nome del fabbricante, nome o ragione sociale e sede del confezionatore ovvero del venditore stabilito nella CEE,

f) modalità di conservazione,

g) dicitura di identificazione del lotto,

h) luogo di origine o di provenienza, qualora l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore circa l'origine o la provenienza effettiva del prodotto nei casi previsti dalla normativa vigente,

i) numero di riconoscimento CEE attribuito allo stabilimento.



Il presente regolamento, a partire da oggi, di seguito valgono le considerazioni



CACIOTTA FRESCA

Di consistenza sostenuta, resistente alla pressione, al taglio, deve presentarsi asciutta e di colore bianco e mantenere, dopo il taglio, la forma dello specchio.

La crosta appena accennata di spessore massimo di mm. 1 dovrà essere asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura, e di qualsiasi difetto.

Il formaggio alla consegna dovrà essere perfettamente conservato e privo di ogni ammaccatura.

CRESCENZA

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla S.S.;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; Le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D. Lgs. 109/92 e successive modifiche.

EMMENTHAL

Derivante da latte intero anche se di due mungiture, salatura a secco, contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 45%, occhiatura omogeneamente distribuita, giusta grandezza e contorno circolare lucente e umido, pasta consistente gialla chiara liscia, di sapore dolce, stagionatura 3 mesi. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; deve presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna; deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione;

Caratteristiche:

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

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

FONTINA

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore od altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- la denominazione fontina è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. 1269 del 30/10/55.



GRANA PADANO

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955;
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.

- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- stagionatura non inferiore a 9 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "Grana Padano";
- non deve avere conservanti.

MOZZARELLA / FIORDILATTE

Caratteristiche:

- prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla S.S.;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle contaminazione microbica);
- non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
- dovrà avere forma tondeggiante, ovoidale od a treccia e la pasta dovrà essere morbida, bianco-

paglierina;
Le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D. Lgs. 109/92 e successive modifiche.

PARMIGIANO REGGIANO

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955;
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "Parmigiano Reggiano";
- deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/- 4;
- il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/- 8.

RICOTTA

Caratteristiche:

- deve essere prodotta in buone condizioni igieniche;
- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale;
- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto;
- le confezioni devono riportare le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto;
- ricotta romana, ricotta piemontese ed altre e le indicazioni previste dal D. Lgs 27/1/92 n.109 e successive modifiche.

ROBIOLA

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla S.S.;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;



[Handwritten signature]

- non deve presentare difetti di aspetto di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere venduta in confezioni come da D. L.vo 27/1/92 n.109;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche e nei limiti previsti dalla normativa vigente;

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

STRACCHINO

Ottenuto da latte vaccino intero, pasta molle, cremosa, cupolare sulla superficie di taglio quale test di giusta maturazione, colorito bianco-burro.
Grasso su sostanza secca non inferiore al 45%.

BURRO

Il burro deve essere prodotto con pura crema freschissima ricavata esclusivamente dal latte di vacca pastorizzato di 1ª qualità, sodo ed omogeneo; di colore bianco debolmente paglierino, di odore e sapore caratteristico delicato e gradevole. Non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.
Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato e corrispondere alla seguente composizione:

- acqua: 11,38 %
- grasso: 87,95 % (non inferiore all' 80%) -albumine e lattosio: 0,54 % -ceneri: 0,13 %.

All' esame organolettico non deve risultare rancido o comunque alterato e deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche nei limiti previsti dalla normativa vigente.

Non devono essere presenti additivi (è ammesso solo il sale comune)

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazione e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Relativamente ai limiti microbiologici questi devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato del Regolamento n. 2073/2005/CE e 1041/2007/CE.



UOVA

UOVA PASTORIZZATE

Il prodotto a base di uova di gallina intere, sgusciate e pastorizzate, confezionate in idonee confezioni (es.: tetrapak da 1 litro) che devono presentarsi integre, prive di ammaccature, di sporcizia superficiale e da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C.

CARATTERISTICHE

il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico-sanitarie di cui al D.Lgs. n. 65/1993, sue modifiche ed integrazioni, in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e modifiche ed integrazioni. In particolare il prodotto deve essere stato

sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione idoneo a soddisfare i criteri microbiologici sotto riportati.

REQUISITI MICROBIOLOGICI:

Conformi a quanto riportato nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e succ. modifiche ed integrazioni

REQUISITI MICROBIOLOGICI:

Conformi a quanto riportato nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

ADDITIVI: Assenti.

IMBALLAGGIO: I contenitori utilizzati devono soddisfare tutte le prescrizioni di cui al D.L.gs. n. 65/93, sue modifiche ed integrazioni, in quanto applicabile e del Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

TRASPORTO: deve essere effettuato a una temperatura da 0°C a +4°C.

ETICHETTATURA: deve essere conforme al D.L.gs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

UOVA FRESCHE DI GALLINA

Le uova debbono essere fresche di gallina di Cat. A, specificatamente dalla categoria 0 alla categoria 4, come precisato dalla normativa vigente L. 3/5/71 n 419 in applicazione dei reg. CEE n. 1619 e n. 95/68.

Il guscio deve essere perfettamente pulito, regolare nella forma e nelle porosità. Alla perlatura la camera d'aria deve rivelarsi appena accennata ed immobile (altezza non superiore a 6 mm). L'albume dovrà essere chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei, così come pure il tuorlo, che dovrà trovarsi in posizione centrale e rimanere immobile, anche se l'uovo sarà sottoposto a rotazione ed apparire come una massa più densa con contorni assai vaghi. Alla rottura, le uova dovranno presentare tuorlo intero con membrana integra e resistente, albume denso e non acquoso, ed avere aspetto, colore e sapore naturale e gradevole. Dovranno essere escluse le uova che comunque risultino avariate, alterate, sofisticate, adulterate. Le uova dovranno provenire da centri di imballaggio specificamente autorizzati. I prodotti dovranno essere bollati a norma di legge.

CONSERVAZIONE

Le uova della Categoria A non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, non sono considerate refrigerate le uova che sono state mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C. durante il trasporto di una durata massima di 24 ore, oppure nel locale stesso in cui è praticata la vendita al minuto o in locali adiacenti, purché il quantitativo ivi depositato non superi quello necessario per tre giorni di vendita al minuto nel locale di vendita.

Nell'etichettatura e nella marchiatura delle uova dovrà essere indicato:

- il codice del produttore con la sigla dello stato di produzione, sigla provincia, codice Istat del Comune e codice allevamento
- la tipologia di allevamento: 0 biologico, 1 all'aperto, 2 a terra, 3 in gabbia
- la classificazione A (uova fresche per il consumatore)
- la categoria: extra (imballaggio entro 3 giorni entro 10 giorni dalla deposizione) oppure con
- la data di deposizione se coincide con l'imballaggio
- la data da consumarsi preferibilmente entro o in alternativa la data di deposizione.



he

1/1

1/1

Il trasporto della merce deve essere effettuato conformemente alle norme vigenti, con particolare riguardo al rispetto della temperatura di conservazione del prodotto.

Uova fresche di gallina

Le uova devono essere conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione, nonché al Regolamento n. 500/2000/CEE e successive modifiche ed integrazioni.

Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

Le uova da somministrare, prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottimali, devono essere di categoria A, comprese fra 55 e 65 gr., fresche e selezionate, con guscio integro e pulito, camera d'aria non superiore a mm 6, immobile, albume chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente

da corpi estranei di qualsiasi natura, denso, tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo.

Non devono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento né prima né dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C.

Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto di una durata massima di 24 ore.

Vi deve inoltre essere assenza di punti di carne, macchie di sangue ed odori estranei.

Si richiedono uova che:

- non contengano residui da concimi chimici e pesticidi;
- non contengano coloranti artificiali.

Devono essere rispettati i seguenti requisiti microbiologici:

Parametri	Limiti o Valori guida	Riferimento normativo o bibliografico
<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 50 ml (tuorlo)	Limiti bibliografici
<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 10 gusci	Limiti bibliografici

Tutto ciò deve essere riportato in un quadro analitico completo ed aggiornato. Si richiede altresì che vengano dichiarate le condizioni minime cui soddisfano gli allevamenti che producono le uova offerte, come da art. 11 del

Regolamento n. 95/1969/CEE, sue modifiche ed integrazioni

Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo

di etichettatura e marchiatura come da Regolamento n. 500/2000/CE, sue modifiche ed integrazioni.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

Prodotti ortofrutticoli di qualità extra e di prima qualità;

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Si raccomanda l'uso di prodotti stagionali e non di primizie o produzioni tardive. I prodotti devono essere sani, integri, puliti, privi di parassiti, di alterazioni dovute a parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odore/sapore estranei; devono aver raggiunto il grado di maturità appropriato. Sono esclusi dalla fornitura l'ortofrutta che abbia subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale. E' auspicabile che la frutta, se sottoposta a frigoconservazione e/o bagni conservativi, sia accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti subiti in post-raccolta.

EVENTUALI RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI FITOSANITARI

Entro i limiti indicati dalla specifica normativa vigente.

NITRATI

Non dovranno essere superati i limiti previsti dalla specifica normativa vigente;

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

L'imballaggio dovrà essere costituito da materiali conformi a quanto prescritto dalla specifica normativa vigente

VERDURA FRESCA

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione.

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di ferrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi estranei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari;
- essere priva di germogli, per quanto attiene gli ortaggi a bulbo;
- se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%;
- nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non superiore al 20%.





FRUTTA FRESCA CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione.

La frutta deve essere del tipo extra o di prima qualità ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna, o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio);
- deve presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente, in maniera da essere adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni ed attacchi parassitari;
- essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e priva di corpi estranei;
- essere indenne da difetti che possano alterarne i caratteri organolettici; non presentare tracce di appassimento e/o di alterazione anche incipiente;
- rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari
- essere turgida, non bagnata artificialmente, non trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico conseguente alla permanenza del prodotto in celle frigorifere, né presentare abrasioni meccaniche o maturazione eccessiva;
- se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%;
- nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non superiore al 20%.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CE e gli imballi devono sempre essere preferibilmente nuovi.



LEGUMI

I legumi secchi devono essere:

- puliti;
 - di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
 - sani e non devono presentare attacchi da parassiti vegetali o animali;
 - privi di muffa, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc.);
 - privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio;
 - uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%);
- Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D. L.vo 109/92.

ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

Gli alimenti conservati in scatola devono essere prodotti, conservati, commercializzati nel rispetto della normativa vigente.
I contenitori devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa relativa ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.
L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme al D. Lgs. 109/92, al DLgs. 68/00 e successive integrazioni.

POMODORI PELATI - POMODORI A PEZZI - POLPA PRONTA

TIPOLOGIA PRODOTTO

Conforme al D.P.R. 11.04.1975 n. 428, sue modifiche ed integrazioni ed in particolare: i pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi:

- presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
- avere odore e sapore caratteristici del prodotto ed essere privi di odori e sapori estranei;
- essere privi di larve, di parassiti, di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse stiriale;
- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;
- essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a gr. 400 e non meno del 65% negli altri casi. Per i pomodori pelati a pezzettoni il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni;
- residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%;
- media del contenuto in bucce, determinata almeno su 5 recipienti, non superiore a 30 mg/cmq. per ogni 100 gr. di contenuto. In ogni recipiente il contenuto di bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURA: Conforme al D.L.gs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni

CAPPERI, CARCIOFINI E FUNGHI CHAMPIGNON

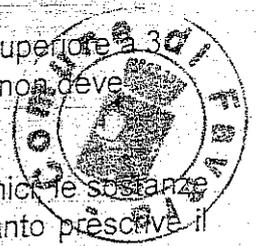
Il prodotto deve essere contenuto in vetro o banda stagnata.

FILETTI DI ACCIUGHE SOTT'OLIO

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

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali e merceologiche".

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla



h



vigente normativa in materia di imballaggi.

L'etichettatura deve riportare le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/01/1992 e succ. modif. ed integrazioni

PANE

PRODOTTO

Pane comune tipo 0, tipo 1. È denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico) secondo le modalità previste dalla legge n. 4 luglio 1967 n. 580 e succ. modif. ed integrazioni.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione relativamente al contenuto di umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge, n. 580/67 e succ. modif. ed integraz.

CARATTERISTICHE

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

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

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida, ma non collosa;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa od altro. A richiesta dei responsabili degli Istituti deve essere fornito pane tipo "toscano" a fette e/o pane a bocconcini tipo "maggiolino"

TRASPORTO

Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

PANE GRATTUGGIATO

Deve essere conforme alla L. 4/7/1967 n. 580 e succ. modif. ed integrazioni.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro.

Devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 27/1/92 n. 109 e succ. modif. ed integrazioni.

FARINA BIANCA TIPO 00

Farina di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge 580/67 e succ. modif. ed integrazioni.

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal D.M. 209/96, sue modifiche ed integrazioni, o altre sostanze vietate dall'art. 4 del D.P.R. n. 187/2001, sue modifiche ed integrazioni.

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura confacente al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

Il prodotto non deve presentarsi infettato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.



PASTA ALIMENTARE - CEREALI

CARATTERISTICHE GENERALI

Devono avere requisiti conformi a quanto previsto dalla Legge del 4.7.1967 n. 580, Legge 8 giugno 1971 n.44, Legge 18.3.1958 n.325 e successive integrazioni e modifiche. La produzione, la conservazione e la distribuzione dovranno avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dal D.P.R. 26.3.80 n. 327. L'etichettatura conforme al D.Lgs 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Deve rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportate nel D.P.R. 9 febbraio 2001, n.187 e succ. modif. ed integrazioni.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti tipo:

- presenza di macchia bianche e nere;
- bottatura o bolle d'aria;
- spezzature o tagli.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificati le seguenti caratteristiche:

- a) tempo di cottura
- b) resa (aumento di peso con la cottura)
- c) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte o scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità);

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

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazione e dal D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni

La pasta tende a continuare la cottura, anche dopo scolata, diventando scotta e collosa; è necessario quindi controllare molto bene i tempi di cottura e di trasporto, per ridurre i problemi di accettabilità.

RISO

PRODOTTO

Riso superfino, riso parboiled

Varietà: RISO ARBORIO e ROMA

Deve essere conforme alla legge del 18 marzo 1958 n. 325 e art. 28 D. Lgs. 109/92. E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Percentuale di rottura non superiore al 12%. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti di striatura e valolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.





IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazione e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURA

Conforme al D.L.gs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

SPEZIE E AROMI - CONDIMENTI VARI -

Le spezie e le piante aromatiche (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano), utilizzate quali ingredienti nelle preparazioni alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalla normativa relativa alla corretta produzione e commercializzazione degli alimenti

L'etichettatura deve essere conforme al D.L.gs. 27.01.1992 n. 109 e succ. modifiche ed integrazioni.

AROMI

I prodotti devono avere i requisiti previsti dal DLgs 25/01/1992 n. 107.

SPEZIE ED ERBE AROMATICHE (salvia, basilico, rosmarino, prezzemolo, ecc...) Le spezie e le erbe aromatiche essiccate, se impiegate, dovranno essere prive di sostanze contaminanti, quali ad es. le micotossine, pesticidi o comunque la loro eventuale presenza dovrà rientrare nei limiti previsti dalle norme vigenti in materia. Le **erbe aromatiche fresche**: devono essere di buona qualità, esenti da malattia su foglie e nervature principali, devono avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate, pulite cioè prive di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità. Devono essere prive di odori e sapori anomali.

ACETO DI VINO ROSSO / BIANCO

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 12 febbraio 1965 n. 162 e succ. modif. ed integrazioni.

Deve avere un'acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%. Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, e consentito aggiungerci acqua durante la lavorazione, mentre è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti come da legge n. 527/82.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazione e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

L'Etichettatura dovrà essere conforme al D.L.gs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni

L'aceto deve essere consegnato in mensa in confezioni monodose

SALE

il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Deve essere conforme al D.M. 31/01/1997 n. 106.

Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92 e succ. modif. ed integrazioni.





ACQUA MINERALE NATURALE

Acqua minerale naturale; acqua minerale naturale e/o effervescente naturale e/o addizionata di anidride carbonica

L'acqua deve rispondere a tutti i requisiti e caratteristiche previste dal D. Leg.vo 105 del 25/01/92 e dal DM n. 542 del 12/11/92, D.M. 13/01/1993, Circ. Min. San. N.17 del 13.9.1991, D.M. 11/09/2003, D.M. 29/12/2003 e succ. modif. ed integrazioni.

Il prodotto deve avere una vita commerciale residua pari al 50%.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazione e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 35/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE

Non dovrà rilevare odori disgustosi come di rancido, di putrido, di fumo, ecc, dovrà essere limpido, non amaro e dovrà quindi possedere il sapore e l'odore gradevoli ed inconfondibili dell'olio di oliva. Additivi assenti. Anche il grado di acidità e la qualità di ciascuna categoria merceologica devono rispondere alla sopracitata legge.

Per l'olio extra vergine si intende il prodotto classificato secondo quanto previsto dalla Legge 13 aprile 1960 n. 1407, D.M. 31 ottobre 1987 n. 59, Reg. CEE 2568/91 e Reg. Ce 1531/2001.

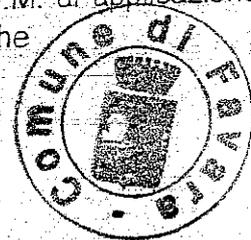
ETICHETTATURA

Conforme al D.L.gs. 27.01.1992 n. 109, alla L. 3 agosto 1998 n.313 e successive modifiche ed integrazioni.
ed al DM 9 Ottobre 2007.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazione e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni. Contenitori sigillati a perdere.

L'olio deve essere consegnato in mensa confezionato in monodose



SALUMI E INSACCATI

Tutti i salumi, gli insaccati e le preparazioni di carne devono provenire ed essere prodotti in stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (Regolamenti Ce n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni)

La qualità dei prodotti dovrà essere garantita dall'osservanza di tutte le norme igienico-sanitarie vigenti in materia di insaccati e prodotti a base di carne.

L'etichettatura deve essere conforme al D.L.gs. 27/01/1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

Limiti microbiologici conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e succ. modif. ed integrazioni

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI

Prosciutto cotto di 1° qualità. Rivestito solo parzialmente della propria cotenna (tolettatura del prosciutto fresco con asportazione di tutta la regione del garretto nonché di una parte

del tessuto adiposo sottocutaneo per almeno il 50%). Nell'opera di mondata interna del prodotto fresco si dovrà provvedere all'asportazione di ossa, cartilagini e tessuti tendinei. Superficie esterna asciutta e morbida; superficie di sezione rosa opaca, compatta che evidenzia la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino.

All'interno della confezione non deve esserci liquido percolato.

Altre caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore ed odore di rancido, non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
- il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne cruda

(70/20);

- la fetta deve essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale; non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;

- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58/62%.

Il prodotto finito dovrà presentare un aspetto asciutto e morbido; la superficie di sezione sarà rosa opaca compatta che permette di individuare i fasci muscolari che compongono il quarto posteriore suino.

Deve essere ottenuto da posteriori del suino del peso vivo non inferiore a Kg. 140; la pezzatura commerciale deve essere compresa fra i 7 e i 10 Kg.

Non deve contenere polifosfati, proteine del latte e caseinati e gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalle vigenti normative.

I prosciutti cotti devono essere confezionati sottovuoto; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

Tempi di scadenza: la data di scadenza non dovrà essere inferiore a mesi tre.

Contenuti nutrizionali indicativi: 18-24% proteine, 62-68 % umidità, 3-9% grasso.

Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti i seguenti difetti:

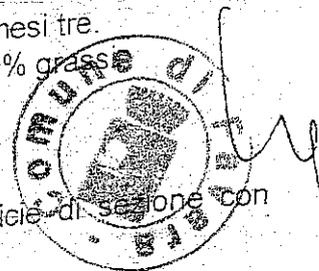
- intera superficie ricoperta dalla cotenna
- presenza di sacche di gelatina e spazi interni vuoti
- rapido viraggio, dopo esposizione all'aria del colore della superficie di sezione con formazione di diffuse screziature grigio-verdi (lattobacilli)

PANCETTA STESA FRESCA

Caratteristiche merceologiche:

Parte ventrale del grasso di copertura delle mezzene suine che va dalla regione retrosternale a quella inguinale, una volta rifilata deve assumere forma rettangolare. I difetti più frequenti per i quali l'Ente si riserva la restituzione dei prodotti sono: la brinatura salma, l'irrandimento, le muffe e i vuoti interni.

Contenuti nutrizionali indicativi: 18-24% proteine, 39-49 % umidità, 24-34 % grassi





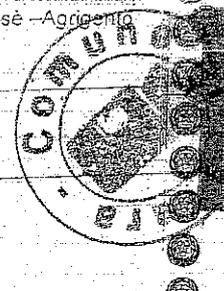
SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE SICILIANA
AZIENDA UNITA SANITARIA LOCALE N.1
 Sede Legale Viale della Vittoria 321 - Tel 0922 407111 fax 0922 401229 Agrigento
 Partita IVA - Codice Fiscale: 01938330840

Dipartimento di Prevenzione - Area dipartimentale Igiene e Sanità Pubblica
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
 Viale Cannatello, 92 - Villaggio Mosè - Agrigento

Tel. 0922 407880
 Fax 0922 407842

Prot.n. 1993

/dpIAN/ del 04.08.2008



Al Dirigente P.I. Comune di Favara

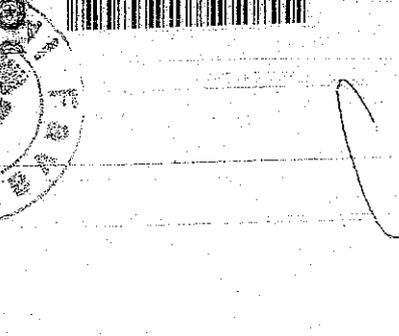
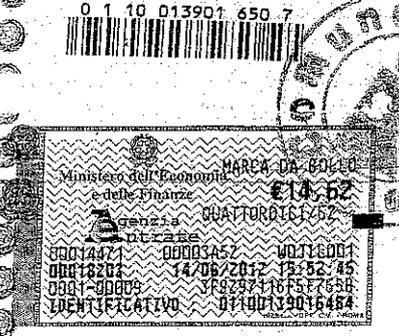
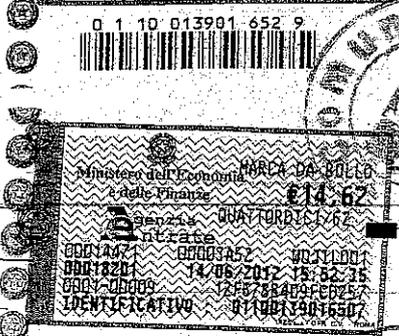
Oggetto: Tabella Dietetica - Refezione scolastica

Come da Sua richiesta si invia tabella dietetica validata per scuola materna, scuola media e adulti.

La suddetta tabella è rivolta a soggetti in buono stato di salute; nel caso di soggetti con patologie allergiche o dismetaboliche è necessario predisporre tabelle speciali previa certificazione medica.



Il Responsabile Servizio
 (D.ssa Agata Petralia)



Handwritten marks and scribbles at the top of the page.



TABELLA DIETETICA
REFEZIONE SCOLASTICA FAVARA
SCUOLA MATERNA E SCUOLA ELEMEDIA

422 B

Handwritten signature or mark at the bottom left.



INDICAZIONI DEI RANGE DI VALORI DI FABBISOGNO ENERGETICO E PROTIDICO PER BAMBINI DA 3-5 ANNI E 11,5-14,5 ANNI (FONTE LARN 1996 SINU)
FABBISOGNO ENERGETICO (espresso in range)

da 3 a 5,5 anni
da 11,5 a 14,5

maschi
calorie 1699-2027
calorie 2340 - 2791

femmine
calorie 1651 - 1932
calorie 2046 - 2294

FABBISOGNO PROTIDICO
da 3 a 5,5
da 11,5 a 13,5

21,67 g/die - 25,41 g/die
45,38g/die - 57,56 g/die

20,98 g/die - 25,03 gr/die
46,38 g/die - 58,92 g/die

E' consigliata adeguata la seguente ripartizione calorica dei pasti della giornata:
20% delle calorie totali giornaliere per la colazione
5% delle calorie totali giornaliere per lo spuntino della mattina
35% delle calorie totali giornaliere per il pranzo
10% delle calorie totali giornaliere per la merenda
30% delle calorie totali giornaliere per la cena

IL PIANZO DELLA REFEZIONE SCOLASTICA DEVE FORNIRE IL 35% DEL FABBISOGNO CALORICO GIORNALIERO INDICATO DAL LARN. IL PASTO MENSUA DEVE COPRIRE LE SEGUENTI NECESSITA'

dal 3 ai 5,5 anni
da 11,5 a 14,5 anni

Calorie 600-710
Calorie 820-980

Azienda U.S.L. N. 11 - 24 Agg.
Dott.ssa Lucia Perini
Dirigente Medico

1 SETTIMANA

LUNEDI' Pasta al Pomodoro
MARTEDI' Minestrina di Legumi
MERCOLEDI' Risotto con Piselli e prosciutto
GIOVEDI' Passato di verdura con pasta
VENERDI' Pasta all' Amatriciana

PIU' PIU' OGGI MI INDIRIZZANO SCOLASTICA
 Frittata di patate
 Patate e Carote al forno pasticcate
 Merluzzo coto e formone
 Fritto di Pollo al forno
 Frittata al formaggio

Cavolfiore al vapore
 F. aglio ad insalata
 Patate e Carote al vapore
 Spinaci al vapore
 Frutta di stagione
 Frutta di stagione
 Frutta di stagione
 Frutta di stagione
 Frutta di stagione

2 SETTIMANA

LUNEDI' Pasta al Pomodoro
MARTEDI' Aureliani al forno
MERCOLEDI' Pasta e Legumi
GIOVEDI' Pasta al pomodoro
VENERDI' Pasta al Ragù di verdure

Arrosti di vitello al forno
 Verdure miste al forno
 Pasticcio di Patate e verdure gratinate
 Petto di pollo
 Trancia di Dentice gratinato *

Biete al Vapore
 Spinaci al burro
 Patate al forno
 Frutta di stagione
 Frutta di stagione
 Frutta di stagione
 Frutta di stagione
 Frutta di stagione

3 SETTIMANA

LUNEDI' Risotto agli Spinaci
MARTEDI' Pasta al pomodoro
MERCOLEDI' Minestrone di verdura con pasta
GIOVEDI' Pizza Margherita
VENERDI' Pasta con cavolfiore al forno

Bistecca al Forno
 Merluzzo al forno
 Petto di Pollo al forno
 Spinaci al burro
 Trancia di Dentice Gratinato *

Biete in padella
 Carote al Vapore
 Patate al forno
 Frutta di stagione
 Spinaci al vapore
 Frutta di stagione

4 SETTIMANA

LUNEDI' Pasta al Pomodoro
MARTEDI' Pasta alle fave e pancetta
MERCOLEDI' Minestrone di verdura con pasta
GIOVEDI' Risotto con piselli
VENERDI' Pasta all' Amatriciana

Bistecca al Forno
 Frittata classica
 Petto di Pollo al forno
 Formaggio *
 Merluzzo al forno

Fagiolina ad insalata
 Cavolfiore al vapore
 Patate e Carote al forno
 Insalata
 Spinaci al burro
 Frutta di stagione
 Frutta di stagione
 Frutta di stagione
 Frutta di stagione
 Frutta di stagione

N.B. per i piatti con asterisco sono possibili le sostituzioni con altri alimenti previsti all' interno della tabella

MATERINA Kcal	674,36	28,85 gr Pr	22,41 gr L	95,96 gr Gl
M. DIAMADULTI Kcal	796,75	33,67 gr Pr	27,14 gr L	111,82 gr Gl





1 SETTIMANA

LUNEDI'

MENU'

Pasta al Pomodoro
Frittata al formaggio
Cavolfiore al vapore
Fruita di stagione

LISTA DEGLI ALIMENTI E GRAMMATURE

	Materna	Media	Adulti
Pasta	60 gr	90 gr	90 gr
Pomodoro pelato	70 gr	80 gr	80 gr
Uovo di gallina intero	60 gr	100 gr	100 gr
Parmigiano	10 gr	20 gr	20 gr
Cavolfiore *	150 gr	200g	200 gr
Pane	40 gr	50 gr	50 gr
Olio extravergine di oliva	10gr	15 gr	15 gr
Aranca	180 gr	180 gr	180 gr

I pesi indicati si riferiscono all' alimento a crudo e al netto degli scarti

MATERNA: Kcal 677,4 Pr. 27,91 gr.
MEDI/ADULTI: Kcal 1010 Pr. 46,08 gr.

LI 20,16 gr. G 91,83 gr.
LI 34,95 gr. G 134,82 gr.

Ca 324 mg.
Ca 496 mg.

Azienda U.S.L. N. 1 Agrigola
Dott.ssa Agata Petralia
Dirigente Medico

MARTEDI
MENU

- Minestra di Legumi
- Parmigiano
- Patate al forno
- Fruita di stagione

1 SETTIMANA

LISTA DEGLI ALIMENTI E GRAMMATURE

	Materna	Media	Adulti
Pasta	30 gr	45 gr	45 gr
legumi secchi	30gr	40 gr	30 gr
Patate	150 gr	200	200 gr
Parmigiano	25 gr	40 gr	40 gr
Pane	40 gr	50 gr	50 gr
Olio extravergine di oliva	12 gr	15 gr	15 gr
Pera	180 gr	180 gr	180 gr

I pesi indicati si riferiscono all'alimento a crudo e al netto degli scarti

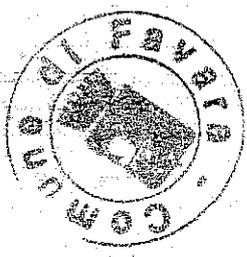
MATERNA Kcal 594
MEDIADULTI Kcal 1039

Li 21,65 gr
Li 36,49 gr

G 105,63 gr
G 141,775 gr

Ca 352 mg
Ca 540 mg

[Handwritten signature]



[Handwritten signature]

Azienda U.S.L. N. 1 - Agrigento
Dott.ssa Agata D'Alfà
Dirigente Medico



1 SETTIMANA

MERCOLEDÌ

MENU'

Risotto con Piselli e prosciutto

Merluzzo olio e limone

Insalata

Frittata di stagione

Riso

Piselli

Prosciutto cotto

Parmigiano grat

Burro

Filetti di Merluzzo o Nasello

Limone

Insalata verde

Pane

Olio extravergine di oliva

Mandaranci e Clementine

60 gr	90 gr	80 gr	80 gr
30 gr	80 gr	80 gr	80 gr
10 gr	30 gr	30 gr	30 gr
15 gr	25 gr	7 gr	7 gr
5 gr	7 gr	100 gr	100 gr
80 gr	120 gr	q.b.	q.b.
q.b.	q.b.	100 gr	100 gr
80 gr	100 gr	50 gr	50 gr
40 gr	50 gr	15 gr	15 gr
10 gr	15 gr	180 gr	180 gr
180 gr	200 gr		

I pesi indicati si riferiscono all' alimento a crudo e al netto degli scarti.

MATERNA: Kcal 671

MEDIA/ADULTI: Kcal 948,46

Pr. 32,79 gr.

Pr. 52,13 gr.

Li 21,58 gr.

Li 49,87 gr.

G 91,91 gr.

G 114,98 gr.

Ca 317,1 mg.

Ca 454,4 mg.

Azienda U.S.L. N. 1 - Agrigoro
 Dott.ssa Angela Pennella
 Dirigente Medico

GIOVEDÌ
MENU

- Passato di verdura e fagioli con pasta
- Fuso di Pollo al forno
- Carote al vapore
- Frutta di stagione

1 SETTIMANA

LISTA DEGLI ALIMENTI E GRAMMATURE

Adulti

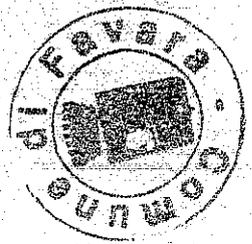
Media

Materna

Pasta	30 gr	45 gr	45 gr
Verdura per minestrone	50 gr	75 gr	75 gr
fagioli	45 gr	50 gr	50 gr
patate	100 gr	100 gr	100 gr
parmigiano gratt	15 gr		
Fuso di Pollo	100 gr	100 gr	100 gr
Carote	150 gr	150 gr	150 gr
pane	40 gr	50 gr	50 gr
Olio extravergine di oliva	10 gr	15 gr	15 gr
Pera	200 gr	200 gr	200 gr

I pesi indicati si riferiscono all'alimento a crudo e al netto degli scarti

RNA: Kcal 844,2	Pr. 46,76 gr.	Li 21,01 gr.	G 103,39 gr.	Ca 314 mg.
VADULTI: Kcal: 1060	Pr. 58,24 gr.	Li 30,10 gr.	G 148,02 gr.	Ca 435 mg.



Azienda U.S.L. N. 2 Agrigento
Dott.ssa Agata Petralia
Dirigente Medico

VENERDI'
MENU'

- Pasta con cavolfiore al forno
- Denticine gratinate
- Insalata
- Frutta di stagione

1 SETTIMANA

LISTA DEGLI ALIMENTI E GRAMMATURE

	Materna	Media	Adulti
Pasta	60 gr	90 gr	80 gr
Cavolfiore	80 gr	150 gr	150 gr
Parmigiano	10 gr	20 gr	20 gr
Trancio di Dentice	80 gr	120 gr	100 gr
Insalata verde	80 gr	100 gr	100 gr
Pane	40 gr	50 gr	50 gr
Olio extravergine di oliva	10 gr	15 gr	15 gr
Aranche	180 gr	200 gr	180 gr

I pesi indicati si riferiscono all' alimento a crudo e al netto degli scarti

MATERNA: Kcal 625,2

MEDIA/ADULTI : Kcal 910,55

Pr. 32,05 gr.

Pr. 48,97 gr.

Li 17,52 gr.

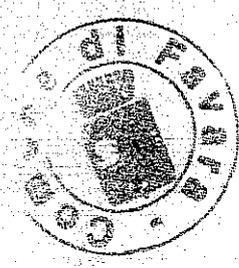
Li 27,46 gr.

G 89,86 gr.

G 123,73 gr.

Ca 322,4 mg.

Ca 483,3 mg.



Azienda U.S.L. N. 4 Agrigento
Dott.ssa Anna Incalcatà
Dipartimento Medicina

PS

[Handwritten signature]

LUNEDI'
MENU'

Pasta al Pomodoro
Arista di maiale al forno
Spinaci al vapore
Frutta di stagione

2 SETTIMANA

LISTA DEGLI ALIMENTI E GRAMMATURE

	Materna	Media	Adulti
Pasta			
Pomodoro pelato	60 gr	90 gr	90 gr
Parmigiano Grattug.	60 gr	80 gr	70gr
Arista di maiale	5 gr	5 gr	5 gr
Spinaci	70 gr	100 gr	100 gr
Pane	150 gr	250 gr	250 gr
Olio extravergine di oliva	40 gr	50 gr	50 gr
Miele	10gr	15 gr	15 gr
Liposi	180 gr	180 gr	180 gr

I pesi indicati si riferiscono all' alimento a crudo e al netto degli scarti

MATERNA Kcal 623,55
MEDI/ADULTI Kcal 892,7

Pr. 24,44 gr
pr.44,06

Li 15,93 gr
Li 23,65 gr

G 96,24
G 133,14

Ca 319,3 mg
Ca 490



[Handwritten signature]

Azienda U.S.L. N.1 - Agrigetto
Dott.ssa Agata Petrakia
Dirigente Medico

MARTEDI'

MENU'

- Risotto alla Zucca e Piselli
- Sogliola o Platessa al forno
- Insalata
- Fruita di stagione

LISTA DEGLI ALIMENTI E GRAMMATURE

	Materna	Media	Adulti
Riso	60 gr	90 gr	90 gr
Zucca	60 gr	100 gr	100 gr
Butiro	5 gr	7 gr	5 gr
Piselli	50 gr	50 gr	50 gr
Cipolla e aromi freschi	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano grattug	15 gr	20 gr	20 gr
Sogliola o Platessa	100 gr	120 gr	120 gr
Insalata verde	80 gr	150 gr	150 gr
Pane	40 gr	50 gr	50 gr
Olio extravergine di oliva	10 gr	15 gr	15 gr
Mandaranci o Clementine	180 gr	180 gr	180 gr

I pesi indicati si riferiscono all' alimento a crudo e al netto degli scarti.

MATERNA Kcal 695,25

Pr. 36gr.

LI 21,04

G. 96,58

Ca 353,2

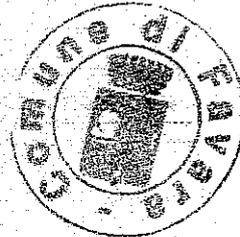
MEDIA/ADULTI Kcal 937,51

Pr 45,75 gr

LI 29,87 gr

G 129,64 gr

Ca 479,75 mg



[Handwritten signature]

Azienda U.S. N. 11 - Sesto San Giovanni
 Dott.ssa Angela Ferraglia
 Dirigente Medico

MERCOLEDI'

MENU'

- Paستا e Legumi
- Mozzarella
- Patate e verdure al forno
- Frittata di stagione

LISTA DEGLI ALIMENTI E GRAMMATURE

	MATERNA	MEDIA	ADULTI
Pasta	50 gr	60 GR	60 gr
Legumi secchi	40 gr	35 gr	35 gr
Mozzarella	80 GR	100 GR	100 gr
Patate	100 gr	200 gr	200 gr
Cavolfiore	150 gr	200 gr	200 gr
Carote	50 gr	50 gr	50 gr
Pane	50 gr	50 gr	50 gr
Olio extravergine di oliva	10gr	15 gr	15 gr
Pere	200 gr	200 gr	200 gr

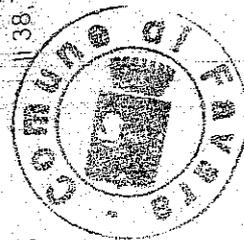
I pesi indicati si riferiscono all' alimento a crudo e al netto degli scarti

G 133,75 Ca 275,1
G 159,84 Ca 351,65

LI 28,59
LI 38,77

Pr 41,64
Pr 50,65

MATERNA 927,7 K cal
MEDIA/ADULTI Kcal 1154



Azienda U.S.L. V. M. Agrigento
Dott.ssa Agata Petralia
Nutriente Medico

GIOVEDI'

MENU

Pasta al Ragù di carne
Spinaci al burro
Frutta di stagione

2 SETTIMANA

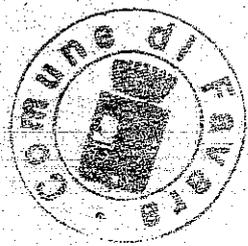
LISTA DEGLI ALIMENTI E GRAMMATURE

	Materna	Media	Adulti
Pasta	60 gr	90 gr	80 gr
Bovino adulto	30 g	50 gr	35 gr
Maiale magro	30 gr	50 gr	35 gr
Spinaci	150 gr	200 gr	200 gr
Burro	5 gr	7 gr	5 gr
Pane	40 gr	70 g	70 g
Olio extravergine di oliva	10gr	15 gr	15 gr
Mela	180 gr	180 gr	180 gr

I pesi indicati si riferiscono all' alimento a crudo e al netto degli scarti

MATERNA Kca 656,85 Pr 28,92 Ca 310,85
 MEDIA /ADULTI Kcal 935,66 Pr 44,16 Ca 464,7

LI 19,21 G 98,1
 LI 30,74 G 127,81



Azienda U.S.L. N. 1 Agrippone
 Dott.ssa Agata Barabbi
 Dirigente Medico

[Handwritten signature]



VENERDI'

MENU'

- Pasta al Ragù di verdure
- Denticine gratinate
- Patate al forno
- Fruita di stagione

LISTA DEGLI ALIMENTI E GRAMMATURE

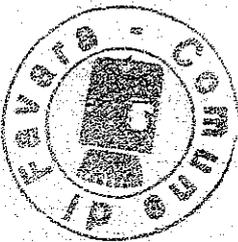
	Materna	Media	Adulti
Pasta	60 gr	90 gr	90 gr
Zucchine	50 gr	50 gr	50 gr
Funghi coltivati	20 gr	50 gr	50 gr
Cipolla	20 gr	30 gr	30 gr
Pomodori pelati	30 gr	50 gr	50 gr
Parmigiano grattug.	20 gr	20 gr	20 gr
Basilico	10 gr	20 gr	20 gr
Tranci di Dentice	100 gr	120 gr	120 gr
Patate	100 gr	200 gr	200 gr
Pane	40 gr	50 gr	50 gr
Olio extravergine di oliva	10 gr	15 gr	15 gr
Mandaranci o Clementine	200 gr	180 gr	180 gr

I pesi indicati si riferiscono all' alimento a crudo e al netto degli scarti

MATERNA Kcal 755,2	Pr. 38,56 gr	G 107,62	Ca 338,1
MEDIA/ADULTI Kcal 1047,25	Pr. 48,68	G 156,17	Ca 538,7

[Handwritten signatures]

Azienda U.S.L. N. 1 Agrig.
Dott.ssa Anna Petralli
Dirigente Medico



MERCOLEDI'

MENU'

- Minestrone di verdura con pasta
- Petto di Pollo al forno
- Bieta all'olio
- Frutta di stagione

3 SETTIMANA

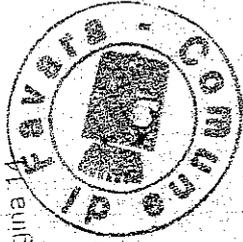
LISTA DEGLI ALIMENTI E GRAMMATURE

	Materna	Media	Adulti
Pasta	40 gr	45 gr	40 gr
Verdura per minestrone	50 gr	75 gr	100 gr
Parmigiano grattug.	10 gr	25 gr	20 gr
Petto di Pollo	60 gr	100 gr	70 gr
Bieta	150 gr	250 gr	250 gr
Pane	40 gr	70 g	70 g
Olio extravergine di oliva	10gr	15 gr	15 gr
Mandarini	200 gr	200 gr	200 gr

I pesi indicati si riferiscono all' alimento a crudo e al netto degli scarti

MATERNA Kcal 643	Pr. 27,49	Li 16,72	Gl 101,77	Ca 313,09
MEDIA/ADULTI Kcal 919,07	Pr. 45,22	Li 27,83	Gl 129,86	Ca 487,75

Azienda U.S.L. ...
 Dott.ssa ...
 Dirigente Medico



3 SETTIMANA

GIOVEDI'

MENU'

Pizza Margherita
 Cavolo Broccolo e Patate al vapore
 Frittata di stagione

LISTA DEGLI ALIMENTI E GRAMMATURE

Farina
 Lievito
 Olio extravergine di oliva per l'impasto
 Acqua e sale
 Mozzarella di Vacca
 Pomodoro pelato
 Cavolo broccolo
 Patate
 Arance
 Olio extravergine di oliva per il condimento

Materna	Media	Adulti
80 gr	120 gr	120 gr
q. b.	q. b.	q. b.
5gr	7 gr	5 gr
q. b.	q. b.	q. b.
60 gr	80 gr	75 gr
50 gr	70 gr	70 gr
150 gr	250 gr	250 gr
100 gr	200 gr	200 gr
200 gr	200 gr	200 gr
10 gr	10 gr	10 gr

I pesi indicati si riferiscono all' alimento a crudo e al netto degli scarti

MATERNA Kcal 748,45 Pr. 29,02
 MASI/ADULTI Kcal 1062,43 Pr. 42,76

GI 97,88
 GI 148,4

Ca 326,4
 Ca 447,6

[Handwritten signatures]

[Handwritten signature]
 Azienza U.S. ...
 Dott.ssa ...
 Direzione ...



3 SETTIMANA

VENERDI'

MENU'

- Pasta al Pomodoro
- Merluzzo al forno
- Spinaci al vapore
- Frutta di stagione

LISTA DEGLI ALIMENTI E GRAMMATURE

	Materna	Media	Adulti
Pasta	60 gr	90 gr	80 gr
Pomodoro pelato	80gr	90 gr	90 gr
Parmigiano gratt.	5 gr	5g	5 gr
Merluzzo	80 gr	100 gr	100 gr
Spinaci	150 gr	250 gr	250 gr
Pane	40 gr	70 g	70 g
Pera	180 gr	180 gr	180 gr
Olio extravergine di oliva	10 gr	15 gr	15 gr

I pesi indicati si riferiscono all' alimento a crudo e al netto degli scarti

Ca 381,05
Ca 592,35

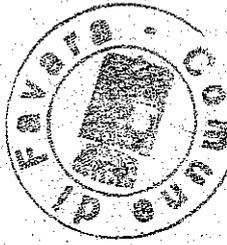
GI 94,08
GI 127,38

LI 13,53
LI 19,23

Pr. 31,31
pr. 41,34

MATERNA Kcal 601,95
MEDIA ADULTI Kcal 820,9

Avrieta U.S.R. S. Maria
 Cortese Maria Olimpia
 Di Maria Maria
 Di Maria Maria
 Di Maria Maria



4 SETTIMANA

MARTEDI'

MENU'

- Risolto con i Piselli
- Siracchino
- Insalata
- Frutta di stagione

LISTA DEGLI ALIMENTI E GRAMMATURE

- Riso
- Piselli
- Cipolla
- Parmigiano
- Burro
- Brodo vegetale
- Siracchino
- Insalata
- Panè
- Arance
- Olio extravergine di oliva

	Materna	Media	Adulti
	60 gr	90 gr	80 gr
	50 gr	100 gr	100 gr
	q.b.	q.b.	q.b.
	5 gr	5 gr	5 gr
	5 gr	7 gr	7 gr
	q.b.	q.b.	q.b.
	50 gr	80 gr	80 gr
	80 gr	200 gr	200 gr
	40 gr	70 g	70 g
	180 gr	180 gr	180 gr
	10 gr	10 gr	10 gr

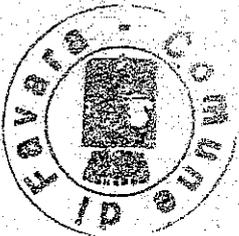
I pesi indicati si riferiscono all' alimento a crudo e al netto degli scarti

MATERNA: Kcal 714 Pr. 23,94 gr.
 MEDIA/ADULTI: Kcal 985,81 Pr. 35,47 gr.

G 94,38 gr.
 G 131,327 gr.

Ca 466,55 mg.
 Ca 677,65 mg.

Azienda U.S.I. M. A. Agrigentino
 Dott.ssa Anna Perrella
 Dirigente Medico



4 SETTIMANA

MERCOLEDI'

MENÙ

- Minestrone di verdura con pasta
- Arrostio di Vitello
- Bieta all' olio
- Fruita di stagione

LISTA DEGLI ALIMENTI E GRAMMATURE

	Materna	Media	Adulti
Pasta	40 gr	50 gr	50 gr
Verdura per minestrone	50 gr	75 gr	100 gr
Parmig. Gratt.	10 gr	15 gr	15 gr
Bovino adulto	80 gr	100 gr	100 gr
Bieta	150 gr	200 gr	200 gr
Pane	40 gr	50 gr	50 gr
Mandarini	180 gr	180 gr	180 gr
Olio extravergine di oliva	10 gr	15 gr	15 gr

I pesi indicati si riferiscono all' alimento a crudo e al netto degli scarti

Ca 310,1 mg.
Ca 425,25mg.

G 101,77 gr.
G 120,47 gr.

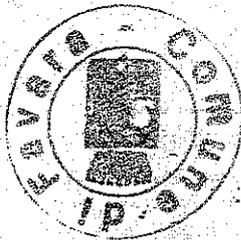
LI 16,74 gr.
LI 24,02gr.

Pr. 33,43 gr.
Pr. 42,75 gr.

MATERIA: Kcal 668,8
MEDIANI ALTI: Kcal 840

Azienda U.S.V. ...
Dott.ssa Agabba ...
Diligenza ...

[Handwritten signatures and initials]



4 SETTIMANA

GIOVEDÌ
MENU

- Pasta alle fave e pancetta
- Frittata classica
- Cavolfiore al vapore
- Fruita di stagione

LISTA DEGLI ALIMENTI E GRAMMATURE

	Materna	Media	Adulti
Pasta corta	60 gr	90 gr	80 gr
Fave fresche	30 gr	50 gr	50 gr
Pancetta magra	10 gr	10 gr	10 gr
cipolla	10 gr	25 gr	25 gr
pecorino	60 gr	100 gr	100 gr
Uovo di gallina intero			
poco latte	150 gr	250 gr	250 gr
farina	40 gr	50 gr	50
Cavolfiore	180 gr	200 gr	200 gr
pane	15 gr	15 gr	15 gr
Arance			
Olio extravergine di oliva			

I pesi indicati si riferiscono all' alimento a crudo e al netto degli scarti

Ca 329,1 mg.
Ca 444,55 mg.

G 90,82 gr.
G 125,69 gr.

LI 30,99gr.
LI 36,87 gr.

Pr. 32,49 gr.
Pr. 46,65 gr.

MATERNA: Kcal 750,35
MEDIANI ADULTI: Kcal 993,55

Azienda U.S. ...
Dott.ssa ...
Diligente ...

[Handwritten signatures and notes]

