



# CITTA' DI CASTEL DI SANGRO (AQ)

Regno delle Due Sicilie - Carlo III - Privilegio del 20 ottobre 1744  
Medaglia di bronzo al Valore Civile

**\*\*\* COPIA \*\*\***

## Centrale Unica di Committenza

**Determinazione n. 6 del 02/09/2016**

**Oggetto:** ESECUZIONE DELIBERA DI G.C. N. 167 DEL 29/07/2016. AFFIDAMENTO SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA. INDIZIONE GARA D'APPALTO MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA. PROVVEDIMENTI.

IL RESPONSABILE DEL SETTORE  
F.to Frabotta Elio

---

### ATTESTAZIONE DI COPERTURA FINANZIARIA

*art. 183 T.U.E.L. D.Lgs. 267/2000*

Data, 02/09/2016.

IL RESPONSABILE SETTORE FINANZIARIO  
F.to D'Amico Stefano



# CITTA' DI CASTEL DI SANGRO (AQ)

*Regno delle Due Sicilie - Carlo III - Privilegio del 20 ottobre 1744*

*Medaglia di bronzo al Valore Civile*

**OGGETTO:** Anno scolastico 2016/2017: Affidamento Servizio di mensa presso la Scuola dell' Infanzia (ex Scuola Materna Statale) di Castel di Sangro. **CIG 67926976E3**. Determinazione e contrattare. Provvedimenti.

## IL RESPONSABILE DELLA CUC

### PREMESSO:

- che con deliberazioni consiliari dei rispettivi consigli comunali n. 22 del 28/05/2013 e n. 23 del 15/05/2013, il Comune di Castel di Sangro ed il Comune di Roccaraso hanno approvato la Convenzione denominata "Associazione tra Enti locali per la gestione associata della Centrale Unica di Committenza" – Ente capofila Comune di Castel di Sangro;
- che la Convenzione è stata sottoscritta dai Sindaci dei predetti Comuni in data 14/01/2015;

**VISTO** il Piano Operativo n. 1, sottoscritto in data 11/05/2015, per la costituzione della Centrale Unica di Committenza (CUC) rappresentata ad ogni effetto di legge dal Comune di Castel di Sangro, capofila, responsabile l'ing. Elio Frabotta nella qualità di responsabile del Settore IV (Il.pp., patrimonio e protezione civile) del Comune capofila;

**RICHIAMATO** il decreto sindacale n. 28/4-1 del 01/08/2015 con cui al sottoscritto è stato conferito l'incarico di responsabile del Settore IV (Il.pp., patrimonio e protezione civile);

In esecuzione della deliberazione n. 167 del 29/07/2016, con la quale la Giunta Comunale ha stabilito:

- a) Di attivare – per l' anno scolastico 2016/2017, con decorrenza lunedì 3 ottobre 2016 e fino a venerdì 16 giugno 2017 (con possibilità di prolungamento del servizio a venerdì 30 giugno 2017) – il servizio di mensa scolastica per gli alunni della Scuola dell' Infanzia (ex Scuola Materna Statale) e per gli alunni che frequentano il "tempo pieno" presso la Scuola primaria (ex Scuola Elementare) di Castel di Sangro, adottando la proposta di menù per refezione scolastica citata in premessa.
- b) Di stabilire i seguenti criteri generali per la gestione delle mense:
  - Di appaltare i servizi in questione a ditte esterne, in possesso dei requisiti prescritti;
  - La durata dell' appalto è di un anno, con la possibilità di ripetizione dell' affidamento per un ulteriore anno (art. 36, comma 2, lettera b) del D.Lgs. 50/2016), qualora durante l' espletamento dell' appalto non si registrino inadempimenti, rilievi e richiami in ordine al servizio offerto, sia da parte del Responsabile del servizio che da parte delle autorità scolastiche e/o sanitarie;
  - La quota di partecipazione al costo del servizio, da calcolarsi sul costo del pasto offerto dalla ditta aggiudicataria, in ogni caso, non potrà essere inferiore al 60% (sessantapercento) a carico dell' utenza, in relazione alla disponibilità degli stanziamenti di bilancio;

**VISTA** la propria determinazione n. 310 del 4 agosto 2016, con la quale stabilivai:

1. Di procedere, in esecuzione della deliberazione G.C. n. 167 del 29/07/2016, all' espletamento di una indagine di mercato finalizzata a conseguire le manifestazioni di interesse preordinate all' espletamento della gara d' appalto per l' affidamento del servizio di mensa scolastica per la Scuola dell' Infanzia del Comune di Castel di Sangro – periodo un anno (anno scolastico 2016/2017), rinnovabile per un ulteriore anno (anno scolastico 2017/2018);

2. Di approvare, per le finalità di cui al precedente punto 1), gli allegati che seguono:
- **Allegato "A":** *AVVISO ESPLORATIVO DI INDAGINE DI MERCATO PER MANIFESTAZIONE D'INTERESSE A PARTECIPARE ALLA PROCEDURA NEGOZIATA DEL SERVIZIO DI MENSA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI CASTEL DI SANGRO;*
  - **Allegato "B":** *Dichiarazione di manifestazione di interesse e assenza di cause d'esclusioni di cui all' art. 80 del D.Lgs. 50/2016.*

**ATTESO:**

- che l' avviso esplorativo precitato è stato pubblicato sull' albo on line del Comune per 15 gg. consecutivi, dal 4 al 19 agosto 2016;
- che entro il termine stabilito (19 agosto 2016, ore 12,00, pena la non ammissione) n. 10 ditte hanno prodotto la propria manifestazione di interesse a partecipare alla procedura negoziata del servizio di mensa per la Scuola dell' Infanzia;

**RITENUTO**, conseguentemente, di procedere ad appaltare il servizio di mensa per gli alunni della Scuola dell' Infanzia (ex Scuola Materna Statale) con il criterio dell' offerta economicamente più vantaggiosa stabilendo che il servizio avvenga presso la locale cucina dell' edificio della stessa scuola e con la fornitura degli alimenti a carico dell' aggiudicatario;

**DATO ATTO** che sulla base del dato storico dei pasti somministrati - ai fini della gara - la fornitura di pasti è determinata - in n. **130 pasti giornalieri** [n. 115 pasti agli alunni + n. 15 pasti al personale avente diritto (n. 11 docenti + n. 4 collaboratori)], per un ammontare presunto della spesa per l' intero anno scolastico 2016/2017 di € **100.002,50, oltre IVA 4%**;

**VISTI** gli allegati di seguito riportati:

- **Allegato "A": INVITO A GARA;**
- **Allegato "A/1": MODELLO DI OFFERTA ECONOMICA;**
- **Allegato "B": DISCIPLINARE DI GARA;**
- **Allegato "B/1": INVENTARIO;**

**RITENUTO** provvedere in merito;

**VISTE** le disposizioni del vigente T.U. EE.LL., approvato con D. Lgs. 18/08/2000, n. 267;

**DETERMINA**

1. Di procedere all' affidamento, mediante procedura negoziata, con il criterio dell' offerta economicamente più vantaggiosa, del servizio di mensa per gli alunni della Scuola dell' Infanzia (ex Scuola Materna Statale) nell' anno scolastico 2016/2017 - da lunedì 3 ottobre 2016 a venerdì 30 giugno 2017 - e con la possibilità di ripetizione dell' affidamento per un ulteriore anno (art. 36, comma 2, lettera b) del D.Lgs. 50/2016), qualora durante l' espletamento dell' appalto non si registrino inadempimenti, rilievi e richiami in ordine al servizio offerto, sia da parte del Responsabile del servizio che da parte delle autorità scolastiche e/o sanitarie;
2. Di approvare gli allegati citati in premessa, che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
3. Di stabilire che il presente provvedimento costituisce, ai sensi dell' art. 192 del D.Lgs. n. 267/2000, "determinazione a contrattare" nell' intesa che:
  - la scelta del contraente avverrà secondo le modalità stabilite nell' Invito di gara e nel Disciplinare, allegati "A" e "B" al presente provvedimento e nel rispetto della vigente legislazione in materia;

- il contratto sarà stipulato in forma pubblico-amministrativa mediante rogito del Segretario Generale;
- il contratto avrà ad oggetto l' appalto del servizio di che trattasi, il cui espletamento è regolato secondo le indicazioni contenute nei precitati *Invito di gara* e *Disciplinare*;
- il contratto conterrà le clausole essenziali contenute negli allegati citati in premessa e nell' offerta;

4. Di dare atto che:

- che si provvederà all' espletamento della gara mediante apposita commissione che sarà nominata dopo la ricezione delle offerte, a norma delle disposizioni vigenti in materia;
- che l' aggiudicazione definitiva resta condizionata dall' assunzione dell' impegno di spesa che avverrà con successivo provvedimento, ad intervenuta quantificazione della spesa presunta, a seguito dell' individuazione del contraente.

**IL FUNZIONARIO RESPONSABILE C.U.C.**  
(ing. Elio Frabotta)



# CITTA' DI CASTEL DI SANGRO (AQ)

Privilegio del 20 ottobre 1744 del Re Carlo III di Borbone  
Medaglia di bronzo al Valore Civile

Settore I Resp. Fortunato Locci

Telefono 0864.8242202 - Fax 0864.8242216 - Email:fortunato.locci@comune.casteldisangro.aq.it

Prot. AAAA/NNNNNNN (7/1/6/1/1)

**Allegato "A"**

CASTEL DI SANGRO \_\_\_ settembre 2016

**OGGETTO: INVITO A GARA** PER L' AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA (GESTIONE DEL SERVIZIO DI FORNITURA DERRATE, PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI, PULIZIA DEI LOCALI CUCINA E LUOGO OVE VIENE CONSUMATO IL PASTO, MANUTENZIONE ORDINARIA DELLE ATTREZZATURE DESTINATE A TALE SCOPO) PER LA SCUOLA DELL' INFANZIA (ex SCUOLA MATERNA STATALE) CON SEDE IN CASTEL DI SANGRO - LARGO DON DANTE ROSSI – ANNO SCOLASTICO 2016/2017. - **CIG 67926976E3** -.

Spett.le ditta \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_

pec: \_\_\_\_\_

\*\*\*\*\*

Codesta ditta è invitata a partecipare alla gara in oggetto. Allo scopo si forniscono le informazioni e le notizie utili, come appresso riportate:

**1. AMMINISTRAZIONE APPALTANTE:**

AMMINISTRAZIONE COMUNALE DI CASTEL DI SANGRO – C.SO VITTORIO EMANUELE, 10 – 67031 CASTEL DI SANGRO (AQ).

**2. OGGETTO DELLA PRESTAZIONE:**

Gestione del servizio di fornitura derrate, preparazione, cottura, scodellamento, sporzionamento e distribuzione dei pasti; pulizia delle attrezzature, stoviglie e dei locali cucina, pulizia del refettorio (locale ove viene consumato il pasto); manutenzione ordinaria delle attrezzature destinate a tale scopo per la Scuola dell' Infanzia (ex Scuola Materna Statale) di Castel di Sangro, con sede in Largo Don Dante Rossi, per l' anno scolastico 2016/2017.

**3. IMPORTO PRESUNTO DELLA FORNITURA:**

1. Sulla base del dato storico dei pasti somministrati - ai fini della gara - la fornitura di pasti è determinata - in n. **130 pasti giornalieri** [n. 115 pasti agli alunni + n. 15 pasti al personale avente diritto (n. 11 docenti + n. 4 collaboratori)], per un ammontare presunto della spesa per l' intero anno scolastico 2016/2017 di **€ 100.002,50, oltre IVA 4%**.
2. L'importo ha valore meramente indicativo essendo soggetto a variazioni a seconda del numero dei pasti effettivamente erogati nell'arco dell'anno scolastico e non rappresenta

C. F. 82000330660 - P.I. 00092140664 Corso Vittorio Emanuele, 10 - 67031 CASTEL DI SANGRO (AQ)

alcun impegno o garanzia da parte della Stazione appaltante sull'effettiva quantità delle prestazioni che verranno richieste. Di conseguenza l'importo effettivo riconosciuto in favore della ditta aggiudicataria sarà determinato dal numero totale dei pasti erogati, moltiplicato per l'importo derivante dall'offerta presentata in sede di gara per ciascun pasto erogato.

3. La base d'asta del servizio di cui al presente bando è fissata in **€ 4,25, IVA esclusa** per ogni pasto somministrato, sia se riferito al pasto secondo menù, sia se riferito a diete bianche o diete particolari richieste dall'Istituzione Scolastica.
4. Il prezzo offerto è fisso per l'intera durata contrattuale, sia se riferito a pasti consumati dagli alunni che a quelli consumati dal personale avente diritto, docente e non.
5. Il corrispettivo determinato con riferimento al numero dei pasti somministrati è comprensivo di tutte le attività indicate nel presente Invito e nell'allegato **DISCIPLINARE DI GARA.**

#### **4. LUOGO DELLA PRESTAZIONE:**

I pasti destinati al servizio di mensa scolastica dovranno essere preparati e confezionati **esclusivamente** nei locali cucina - di proprietà dell'Amministrazione Comunale appaltante il servizio - ubicati presso l'edificio della Scuola dell'Infanzia (ex Scuola Materna Statale), in Largo Dante Rossi di Castel di Sangro.

Il Comune concede all'Appaltatore, in comodato gratuito, i locali adibiti a cucina e le attrezzature riportate nell'Inventario allegato al Disciplinare.

#### **5. DURATA DELL'APPALTO**

La durata dell'appalto è di un anno, con la possibilità di rinnovo dell'affidamento per un ulteriore anno, ai sensi dell'art. 36, comma 2, lettera b) del D.Lgs. 50/2016, qualora durante l'espletamento dell'appalto non si registrino inadempimenti, rilievi e richiami in ordine al servizio offerto, sia da parte del Responsabile del servizio che da parte delle autorità scolastiche e/o sanitarie.

Il servizio dovrà essere svolto nei giorni di frequenza delle attività didattiche (di norma dal lunedì al venerdì) – Periodo Ottobre 2016/Giugno 2017.

La fornitura del servizio, sotto riserva di legge, anche nelle more della stipula del contratto e quindi con la consegna dei locali e delle attrezzature, avrà inizio – presumibilmente - **Lunedì 3 ottobre 2016 e terminerà Venerdì 30 giugno 2017.**

Il servizio di mensa scolastica potrà essere interrotto – in qualsiasi momento, per sopravvenute esigenze – senza che la ditta aggiudicataria del servizio possa accampare alcun diritto o rivalsa di sorta.

#### **6. PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE PRESCELTA:**

E' prevista la procedura negoziata con almeno 5 inviti per i servizi previsti nell'allegato IX, contemplata dalle disposizioni contenute negli art. 35 e 36 del Codice degli Appalti D.Lgs. 50/2016, secondo le modalità ed i criteri tutti riportati nell'allegato **DISCIPLINARE DI GARA**, che costituisce parte integrante e sostanziale del presente invito.

#### **7. FINANZIAMENTO:**

L'appalto è finanziato con fondi propri del bilancio comunale.

#### **8. TERMINE PER LA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE:**

Le offerte devono pervenire in busta chiusa all'ufficio protocollo del Comune di Castel di Sangro, **entro e non oltre le ore 13,00 del giorno MARTEDI 20 SETTEMBRE 2016, pena l'esclusione dalla gara.**

#### **9. INDIRIZZO AL QUALE DEVE ESSERE RIMESSA L'OFFERTA:**

## **10. REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE:**

### **10.1 - Requisiti di idoneità professionale.**

I soggetti che intendono partecipare alla selezione sono tenuti a provare, per l'ambito di attività riferito al presente appalto, la loro iscrizione nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura o nel registro delle commissioni provinciali per artigianato, o presso i competenti ordini professionali.

### **10.2 - Requisiti di capacità economico-finanziaria.**

Il concorrente dovrà essere in possesso di quanto segue:

- Dichiarazione resa da almeno due istituti bancari e/o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. 385/1993, attestanti idonee referenze bancarie circa la capacità economica e finanziaria dell'impresa con esplicito riferimento all'oggetto e all'importo di gara;
- Dichiarazione di aver realizzato, complessivamente, negli ultimi tre esercizi finanziari approvati alla data della pubblicazione del bando, un fatturato specifico annuo, nel settore della refezione scolastica, di Euro 300.000,00 (trecentomila/00), (iva esclusa);
- Dichiarazione di aver svolto con esito positivo, nei tre anni scolastici 2013/2014, 2014/2015 e 2015/2016, almeno cinque servizi riferiti unicamente a refezione scolastica, di cui almeno due nell'anno scolastico 2015/2016 di valore non inferiore € 45.000,00/servizio (il concorrente dovrà indicare, per ciascun servizio gestito, la durata contrattuale, committente, tipologia di contratto, oggetto del contratto, valore economico complessivo);
- Originale o copia conforme delle seguenti certificazioni, in corso di validità:

- ISO 9001:2008 Sistema gestione qualità, posseduta da almeno 5 anni;
- ISO 22000 Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare;
- Certificazione UNI 10854 ex 155 Sistema rintracciabilità;
- ISO 14001 Sistema Ambiente

- Dichiarazione di avvenuto sopralluogo nei locali mensa. La ditta, a pena di esclusione, dovrà obbligatoriamente effettuare un sopralluogo dei locali, secondo le modalità indicate nell'allegato Disciplinare;
- Dichiarazione circa la disponibilità di un Centro di cottura alternativo, ubicato nel Comune di Castel di Sangro, idoneo al confezionamento giornaliero di un numero di pasti non inferiore a 130 (centotrenta), per l'intera durata dell'appalto.
- La disponibilità del Centro di cottura alternativo è condizione necessaria per la partecipazione alla gara. La eventuale mancata presentazione della dichiarazione comporterà l'esclusione dalla procedura di gara.

### **10.3 - Requisiti di capacità tecnico-professionale**

La dimostrazione della capacità tecnico-professionale deve essere fornita nei seguenti modi:

- a) elenco dei servizi di refezione scolastica svolti nell'ultimo triennio, per un importo complessivo non inferiore a € 300.000,00 da attestare mediante dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà con l'indicazione analitica degli importi, delle date e dei destinatari pubblici, dei servizi stessi e della regolare esecuzione;
- b) adozione di un piano di autocontrollo HACCP, ai sensi del D.Lgs. 155/97.

### **10.4 – Avvalimento e A.T.I.**

I requisiti di cui ai precedenti punti 10.2 e 10.3 possono essere dimostrati anche mediante il ricorso:

- all'avvalimento di cui all'art. 89 del D.Lgs. 50/2016. In tal caso dovrà prodursi, unitamente a tutta la documentazione richiesta nel presente invito, anche le dichiarazioni previste dal citato art. 89.
- all'A.T.I. di cui all'art. 48 del D.Lgs. n. 50/2016 con le modalità e contenuti previsti dallo stesso articolo;

## **11 - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**

Ai fini della partecipazione alla gara il concorrente dovrà produrre, a pena di esclusione, quanto segue:

1. Idonee dichiarazioni bancarie di almeno due istituti bancari che attestino che il concorrente ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità e che è in possesso della capacità economica e finanziaria ai fini dell'assunzione dell'appalto;
2. Dichiarazione resa dal Legale Rappresentante ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 attestante di aver maturato, nell'ultimo triennio (2013-2014-2015), un fatturato specifico annuo nel settore della refezione scolastica di € 300.000,00, Iva esclusa;
3. Dichiarazione di aver svolto con esito positivo, nei tre anni scolastici 2013/2014, 2014/2015 e 2015/2016, almeno cinque servizi riferiti unicamente a refezione scolastica, di cui almeno due nell'anno scolastico 2015/2016 di valore non inferiore € 45.000,00/servizio (il concorrente dovrà indicare, per ciascun servizio gestito, la durata contrattuale, committente, tipologia di contratto, oggetto del contratto, valore economico complessivo);
4. Certificato d'iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura, in originale o copia conforme, in data non anteriore a sei mesi rispetto alla data di presentazione a corredo dell'offerta; detto certificato dovrà essere completo di nulla osta ai fini dell'art. 10 della legge n. 575/1965 e, dallo stesso dovrà risultare l'inesistenza di procedure in corso di fallimento, di concordato preventivo o di amministrazione controllata (quest'ultima condizione potrà anche essere alternativamente documentata con un certificato del Tribunale fallimentare, in originale o copia conforme, in data non anteriore a sei mesi). Il suddetto certificato potrà essere sostituito da una dichiarazione resa dal legale Rappresentante ai sensi del D.P.R. 445/2000;
5. Dichiarazione resa dal Legale Rappresentante ai sensi del D.P.R. 445/2000, in cui la ditta attesta che non si trova in alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016;
6. Certificato, in originale o copia conforme, del casellario giudiziale relativo al Legale Rappresentante della Ditta. Il suddetto certificato potrà essere sostituito da una dichiarazione resa dal Legale Rappresentante ai sensi del D.P.R. 445/2000;
7. Dichiarazione resa dal Legale Rappresentante ai sensi del D.P.R. 445/2000 attestante che la ditta è in regola con le norme che disciplinano il lavoro dei disabili ai sensi dell'art. 17 della Legge n. 68/1999;
8. Deposito cauzionale provvisorio di **€ 2.000,05 (euro duemila/05)** costituito nei modi di cui all'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016, pari al 2% dell'importo a base d'asta;
9. Dichiarazione con la quale un fideiussore si impegna a rilasciare garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, qualora l'offerente risultasse affidatario; **Tale dichiarazione deve corredare l'offerta a pena d'esclusione dalla gara;**
10. Una copia non in bollo del Disciplinare, firmato per accettazione su ogni pagina, a pena di esclusione, dal Legale Rappresentante della Ditta concorrente;
11. **A pena di esclusione**, attestato rilasciato dall'Ufficio Comune per il Diritto allo Studio che la Ditta concorrente ha proceduto alla ricognizione dei locali, degli impianti e delle attrezzature.

Tutte le dichiarazioni di cui sopra, ad eccezione di quella di cui al punto 10), possono essere rese congiuntamente e contenute in un unico documento.

La mancata o irregolare presentazione dei documenti richiesti, fatta salva la possibilità d' integrazione e completamento di documenti già presentati ai sensi dell' art. 83 e 97 del D.Lgs n. 50/2016, determinerà la immediata esclusione dalla gara.

## **12 – VERIFICA DEL CONTENUTO DELLE DICHIARAZIONI**

L' Amministrazione procederà alla verifica dei requisiti ai sensi degli artt. 81 e 82 del D.Lgs. n. 50/2016, e si riserva di accertare la veridicità delle dichiarazioni autocertificate, attraverso l' acquisizione della documentazione originale o con altre modalità consentite dalla legge.

## **13 – FALSITA' DELLE DICHIARAZIONI**

Qualora, a seguito delle verifiche disposte ai sensi dell' articolo precedente, l' Amministrazione accerti che la Ditta aggiudicataria ha fornito false dichiarazioni, darà avvio al procedimento di esclusione dalla gara ai sensi dell' art. 80 del D.Lgs. 50/2016, dandone comunicazione scritta all' aggiudicatario stesso assegnandogli un termine non inferiore a 15 giorni per consentire la presentazione di memorie difensive scritte.

Il provvedimento motivato di decadenza dall' aggiudicazione, di competenza del Responsabile del Servizio, comporta l' esercizio di azione diretta al risarcimento del danno, nonché, qualora il fatto integri gli estremi del reato, la segnalazione alla competente autorità giudiziaria.

## **14 - MODALITÀ' DI COMPILAZIONE DELL'OFFERTA E COMPOSIZIONE DEL PLICO**

### ***14.1 - Compilazione offerta tecnica***

I concorrenti dovranno produrre ai fini della valutazione dell'offerta tecnica, la seguente documentazione riferita ai criteri di cui al Disciplinare di gara:

- a) Dichiarazione del numero delle ore di formazione ed aggiornamento professionale programmate per gli addetti al servizio di refezione scolastica di Castel di Sangro ;
- b) Elenco dei prodotti alimentari;
- c) Certificazioni Organismi accreditati;
- d) Numero e descrizione delle iniziative in materia di educazione alimentare;

### **14.2 - Compilazione dell' offerta economica.**

L' offerta economica dovrà essere presentata esclusivamente, a pena di esclusione, **sul modello allegato**, in regola con l' imposta di bollo, timbrata e validamente sottoscritta dal Legale Rappresentante.

Non saranno prese in considerazione eventuali offerte condizionate e incomplete.

Non sono ammesse offerte economiche alternative o in aumento rispetto al prezzo posto a base di gara.

## **15 – VALIDITA' DELL' OFFERTA**

La proposta contrattuale è sempre revocabile entro il termine di presentazione dell'offerta. Trascorso tale termine la proposta contrattuale diventa irrevocabile ed il concorrente è obbligato alla propria offerta per un periodo di giorni 60 a partire dalla data ultima fissata per la presentazione dell'offerta.

## **16 – COMPOSIZIONE DEL PLICO**

Le ditte, nei termini prescritti, dovranno recapitare all' Amministrazione un plico chiuso, sigillato con ceralacca e siglato sui lembi di chiusura, pena l' esclusione dalla gara, che deve riportare all' esterno, in maniera chiara e leggibile, l' intestazione, l' indirizzo del mittente e la seguente dicitura: **“OFFERTA RELATIVA ALLA GARA PER L' AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA DEL COMUNE DI CASTEL DI SANGRO” – A.S. 2016/2017 -**.

Nel suddetto plico dovranno essere inserite le seguenti buste, a loro volta sigillate con ceralacca e siglate sui lembi di chiusura, pena l'esclusione dalla gara, recanti l'intestazione del mittente e contrassegnate come segue:

- > **BUSTA A: "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA"**
- > **BUSTA B: "OFFERTA TECNICA";**
- > **BUSTA C: "OFFERTA ECONOMICA".**

**BUSTA A**, contenente la documentazione amministrativa elencata nel PUNTO 11 del presente invito.

Su tale busta, chiusa, sigillata con ceralacca e siglata sui lembi di chiusura, deve essere riportata l'intestazione del mittente e la seguente dicitura **"DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA"**.

**BUSTA B**, contenente la documentazione elencata nel punto 14.1 del presente invito, "lettere da a) ad d)". Su tale busta, chiusa, sigillata con ceralacca e siglata sui lembi di chiusura, deve essere riportata l'intestazione del mittente e la seguente dicitura: **"OFFERTA TECNICA"**.

**BUSTA C**, contenente l'offerta economica che dovrà essere presentata sull'allegato **MODELLO DI OFFERTA ECONOMICA** predisposto dall'Amministrazione appaltante, in regola con l'imposta di bollo, timbrata e validamente sottoscritta dal Legale Rappresentante. La ditta potrà allegare fogli propri, su carta intestata, con l'unico scopo di specificare e dettagliare la propria offerta economica ma, in ogni caso, non sono ammesse offerte economiche su moduli diversi da quello predisposto. Su tale busta, chiusa, sigillata con ceralacca e siglata sui lembi di chiusura, deve essere riportata l'intestazione del mittente e la seguente dicitura **"OFFERTA ECONOMICA"**.

**Il plico, indirizzato al COMUNE DI CASTEL DI SANGRO – UFFICIO DIRITTO ALLO STUDIO – C.so Vittorio Emanuele, 10 – 67031 CASTEL DI SANGRO, dovrà pervenire all'Ufficio Protocollo entro le ore 13,00 di MARTEDI 20 SETTEMBRE 2016, a pena di esclusione dalla gara.**

Il plico potrà essere inviato mediante servizio postale, corriere o consegnato a mano da un incaricato della ditta.

L'invio del plico è a totale ed esclusivo rischio del mittente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità dell'Amministrazione appaltante ove, per disguidi postali o di altra natura, il plico non pervenga entro il termine perentorio di scadenza all'indirizzo di destinazione. Non saranno in nessun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine perentorio di scadenza, anche indipendentemente dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine medesimo. Tali plichi non verranno aperti e verranno considerati come non consegnati.

## **17 - DATA E LUOGO DI APERTURA DELLE OFFERTE**

Ore 11,00 del giorno venerdì 23 settembre 2016, presso l'Ufficio Diritto allo Studio del Comune di Castel di Sangro (C.so Vittorio Emanuele, 10 - 1<sup>a</sup> piano della sede municipale).

## **18 - PERSONE AMMESSE AD ASSISTERE ALL' APERTURA DELLE OFFERTE**

Titolare, legale rappresentante e/o amministratore del soggetto concorrente. Sarà ammesso, altresì, ogni altro soggetto munito di delega specifica.

## **19 - DISPOSIZIONI VARIE**

1. E' fatto obbligo all'appaltatore di osservare i contratti collettivi di lavoro.
2. E' fatto obbligo all'appaltatore di osservare le leggi, i regolamenti e le disposizioni comunque vigenti, in materia assicurativa, assistenziale e previdenziale, nonché tutte

le norme vigenti sulla prevenzione infortuni, in materia di sicurezza e igiene del lavoro e degli alimenti.

3. Non sono ammesse le offerte per telegramma, né le offerte condizionate o espresse in modo indeterminato o con semplice riferimento ad altra offerta propria o di altri. Sono invece ammesse le offerte per procura, ma non quelle per persona da nominare.
4. L' appalto è regolato dalle disposizioni di legge in materia e dal Disciplinare di gara che è allegato al presente invito per costituirne parte integrante e sostanziale.
5. I prezzi dell' aggiudicazione dovranno essere mantenuti fermi per tutto l' anno scolastico 2016/2017 (nonché eventuale periodo di proroga di un anno) .
6. Sono comunicati entro CINQUE giorni dall' espletamento della gara, l' esito di essa all' aggiudicatario nonché al concorrente che segue in graduatoria;
7. Tutte le spese relative alla stipulazione dei contratti nonché quelle di bollo e quelle relative alle copie dei contratti stessi sono a carico della Ditta appaltatrice.
8. L' aggiudicazione, mentre è vincolante per l' aggiudicatario, diverrà vincolante per l' Amministrazione Comunale solo dopo l' esecutività dell' atto di aggiudicazione.
9. L' avvio del servizio di mensa scolastica è previsto per la giornata di **Lunedì 3 OTTOBRE 2016 e terminerà Venerdì 30 GIUGNO 2017.**
10. L' Amministrazione appaltante si riserva la facoltà:
  - di procedere all' aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida;
  - di non procedere, a suo insindacabile giudizio, all' aggiudicazione dell' appalto;
  - di aggiudicare il servizio al 2° concorrente in graduatoria nel caso di rinuncia del primo;
11. Il Responsabile del Procedimento è il sig. Fortunato Locci.
12. Per informazioni di carattere tecnico e per effettuare sopralluoghi rivolgersi all' Ufficio Diritto allo Studio (tel. 0864.8242202 – sig. Fortunato Locci) – Ufficio C.U.C. (tel. 0864.8242210 – ing. Elio Frabotta).

**IL FUNZIONARIO RESPONSABILE DELLA CUC**

## Allegato "A/1"

In bollo da € 16,00

### MODELLO DI OFFERTA ECONOMICA

Spett.le COMUNE DI CASTEL DI SANGRO  
C.so Vittorio Emanuele, 10  
67031 CASTEL DI SANGRO

**OGGETTO:** Offerta per l' affidamento del servizio di mensa scolastica per gli alunni della Scuola dell' Infanzia (ex Scuola Materna Statale) di Castel di Sangro. Anno scolastico 2016-2017.

\_\_\_/\_\_\_ sottoscritt\_\_\_ \_\_\_\_\_

nat\_\_\_ \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ c.f. \_\_\_\_\_

in qualità di \_\_\_\_\_

della ditta/consorzio \_\_\_\_\_

con sede in \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ n \_\_\_\_\_

cap \_\_\_\_\_

Cod. Fiscale \_\_\_\_\_ p. IVA \_\_\_\_\_

Telefono \_\_\_\_\_ pec \_\_\_\_\_

### DICHIARA

di offrire la percentuale (\*) di ribasso del \_\_\_\_\_

(in lettere \_\_\_\_\_)

sull' importo di € \_\_\_\_\_, oltre IVA, posto a base d' asta.

**(\*) la percentuale offerta può essere espressa con un massimo di due decimali.**

Con osservanza

Luogo e data \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(firma per esteso)



# CITTA' DI CASTEL DI SANGRO (AQ)

Privilegio del 20 ottobre 1744 del Re Carlo III di Borbone  
Medaglia di bronzo al Valore Civile

Settore I Resp. Fortunato Locci

Telefono 0864.8242202 - Fax 0864.8242216 - Email:affari.generali@comune.casteldisangro.aq.it

Allegato alla lettera d'invito del \_\_\_/09/2016, prot.

**(Allegato "B")**

CASTEL DI SANGRO \_\_\_ settembre 2016

**OGGETTO: DISCIPLINARE DI GARA** PER L' AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA (GESTIONE DEL SERVIZIO DI FORNITURA DERRATE, PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI, PULIZIA DEI LOCALI CUCINA, MANUTENZIONE ORDINARIA DELLE ATTREZZATURE DESTINATE A TALE SCOPO) PER LA SCUOLA DELL' INFANZIA (ex SCUOLA MATERNA STATALE) CON SEDE IN CASTEL DI SANGRO - LARGO DON DANTE ROSSI – ANNO SCOLASTICO 2016/2017.

## **ART. 1 - OGGETTO**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di MENSA (provvista, preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, pulizia e riordino dei locali cucina e refettorio) per gli alunni e il personale scolastico avente diritto (insegnanti e collaboratori) della scuola dell'infanzia del Comune di Castel di Sangro, per un anno (anno scolastico 2016/2017), con possibilità di rinnovo per un ulteriore anno (anno scolastico 2017/2018).

Il codice di riferimento CPV è quello individuato nell'allegato IX del D.Lgs.vo 50/2016, n. 55523100-3 "Servizi di mensa scolastica".

L' appalto ricomprende la manutenzione ordinaria delle attrezzature deputate a tale scopo date in comodato d' uso dal Comune.

Il pasto è composto da primo, secondo, contorno, frutta e pane secondo il menù di cui al successivo art. 6.

In particolare il servizio di refezione richiede:

- la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti presso la cucina della stessa Scuola dell' Infanzia e loro sporzionamento/scodellamento e distribuzione/consegna agli alunni presso i locali refettorio;
- la pulizia e la sanificazione giornaliera delle attrezzature utilizzate, nonché il ritiro e il lavaggio dei contenitori utilizzati.

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria del servizio di attenersi, nella preparazione dei pasti, alla scrupolosa osservanza delle tabelle dietetiche e dei menù approvati dalle competenti Autorità Sanitarie.

## **ART. 2 - MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

Lo svolgimento dei servizi di mensa e distribuzione dei pasti dovrà avvenire secondo le modalità di cui agli articoli indicati di seguito.

La Ditta depositerà presso l' Ufficio Comunale per il Diritto allo Studio apposita comunicazione in ordine al tipo ed al numero delle attrezzature idonee all' espletamento del servizio nonché al numero delle persone e alle ore necessarie allo svolgimento del servizio.

Il servizio dovrà essere erogato in vassoi e fogliette monouso.

E' facoltà dell' impresa utilizzare i vassoi di proprietà dell' Amministrazione e messi a disposizione in comodato, come da elenco riportato nel documento "**INVENTARIO DEGLI ARREDI – CUCINA**", che si allega al presente **DISCIPLINARE DI GARA**.

### **ART. 3 - PERIODI E ORARI DI MENSA**

La ditta appaltatrice dovrà garantire negli orari previsti la preparazione e la distribuzione dei pasti nei giorni dal lunedì al venerdì escluse le festività.

### **ART. 4 - NUMERO DEI PASTI**

Sulla base del dato storico dei pasti somministrati - ai fini della gara - la fornitura di pasti è determinata in n. **130 pasti giornalieri** [n. 115 pasti agli alunni + n. 15 pasti al personale avente diritto (n. 11 docenti + n. 4 collaboratori)], per un ammontare presunto della spesa per l'intero anno scolastico 2016/2017 di **€ 100.002,50, oltre IVA 4%**.

L'importo ha valore meramente indicativo essendo soggetto a variazioni a seconda del numero dei pasti effettivamente erogati nell'arco dell'anno scolastico e non rappresenta alcun impegno o garanzia da parte della Stazione appaltante sull'effettiva quantità delle prestazioni che verranno richieste. Di conseguenza l'importo effettivo riconosciuto in favore della ditta aggiudicataria sarà determinato dal numero totale dei pasti erogati, moltiplicato per l'importo derivante dall'offerta presentata in sede di gara per ciascun pasto erogato.

La base d'asta del servizio di cui al presente bando è fissata in **€ 4,25, IVA esclusa** per ogni pasto somministrato, sia se riferito al pasto secondo menù, sia se riferito a diete bianche o diete particolari richieste dall'Istituzione Scolastica.

Il prezzo offerto è fisso per l'intera durata contrattuale, sia se riferito a pasti consumati dagli alunni che a quelli consumati dal personale avente diritto, docente e non.

Il numero dei pasti viene rilevato con le modalità di cui al successivo articolo 8.

Comunque, il Comune si ritiene impegnato al pagamento dei soli pasti effettivamente distribuiti.

La ditta aggiudicataria, pertanto, non ha diritto a compenso alcuno nel caso in cui il numero dei pasti distribuiti fosse inferiore al numero dei pasti indicato sopra ai soli fini di gara e rinuncia a qualsiasi pretesa di compenso o indennizzo nel caso in cui i pasti distribuiti fossero comunque inferiori a quelli preparati.

### **ART. 5 - COMPOSIZIONE DEL PASTO**

Il pasto dovrà essere composto secondo il menù di cui al successivo art. 6.

### **ART. 6 - MENU'**

La ditta aggiudicataria dovrà attenersi al menù per servizi di mensa scolastica di cui alla nota prot. 0115201/16 del 20/06/2016, in atti al prot. 8521 del 21/06/2016, dell'A..S..L. n° 01 - **AVEZZANO SULMONA L'AQUILA**, DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE, Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione di Castel di Sangro, come riportato nei "**MENU'**", allegato al presente **DISCIPLINARE DI GARA**.

La ditta è tenuta a fornire altresì le "diete in bianco" previste o diete particolari, qualora giornalmente vengano richieste dall'Istituzione scolastica, senza che ciò dia luogo ad alcuna maggiorazione del prezzo per ogni pasto, offerto in sede di gara.

Nelle preparazioni alimentari saranno utilizzati esclusivamente gli ingredienti base rispondenti alle caratteristiche e ai requisiti descritti nel documento "**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI**", pure allegato al presente **DISCIPLINARE DI GARA**.

L'Amministrazione Comunale ha facoltà di apportare, con preavviso di 20 giorni, modifiche e variazioni al menù nei limiti del costo complessivo.

L'Amministrazione Comunale, d'intesa con l'appaltatore, ove necessario, potrà in ogni momento e per qualsiasi ragione, chiedere la modifica dei menù settimanali e l'aggiornamento delle tabelle dietetiche.

## **ART. 7 - CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI**

I prodotti devono essere conformi ai requisiti e alle caratteristiche contenute nel documento "**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI**", allegato al presente **DISCIPLINARE DI GARA**.

## **ART. 8 - RILEVAMENTO E CONSUMO DEI PASTI**

L' Amministrazione pagherà i soli pasti effettivamente somministrati documentati come appresso.

Giornalmente l' Aggiudicatario:

- accerterà presso l' Istituzione Scolastica, entro le ore 9,45, il numero e la tipologia dei pasti da preparare;
- preparerà i tavoli per i pasti e il loro riordino a pasto consumato, previo sbarazzo;
- provvederà allo scodellamento e alla distribuzione dei pasti;
- provvederà al ritiro dei buoni-pasto distribuiti e da consumare;
- alla pulizia dei locali dove viene consumato il pasto;
- consegnerà al personale di vigilanza ed assistenza dell' Istituzione scolastica i pasti sporzionati/scodellati per il loro consumo.
- Ritirerà i vassoi utilizzati.

I buoni dovranno essere rimessi al Comune unitamente alla fattura di riferimento che dovrà riportare espressamente il loro numero complessivo e distinto per pasti/alunno e pasti/personale.

Si dà atto che l' Istituzione Scolastica provvederà con proprio personale all' ordinaria vigilanza e assistenza degli alunni durante la consumazione del pasto.

## **ART. 9 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO**

La ditta aggiudicataria dovrà assicurare i seguenti servizi presso la Scuola dell' Infanzia (ex Scuola Materna Statale):

- a) preparazione pasti e pulizia della cucina, preparazione, consegna e distribuzione pasti agli alunni e al personale avente diritto, docente e non;
- b) consegna e distribuzione pasti, pulizia locale e attrezzature cucina, pulizia refettorio (locale dove viene consumato il pasto);
- c) lavaggio stoviglie.

## **ART. 10 - PREPARAZIONE DEI PASTI**

I pasti destinati al servizio di refezione scolastica presso la Scuola dell' Infanzia (ex Scuola Materna Statale) dovranno essere preparati e confezionati **esclusivamente** nel locale-cucina, ubicato nell' edificio della stessa scuola.

La Ditta aggiudicataria dovrà tenere nei locali della sede di cottura una scorta adeguata di frutta e verdura, di formaggi e prosciutto cotto senza polifosfati, onde consentire l' erogazione in tempo utile di pasti di emergenza qualora i pasti del giorno risultassero inadeguati.

L' Amministrazione concede in comodato d' uso gratuito gli impianti e le attrezzature presenti nel locale-cucina della Scuola dell' Infanzia (ex Scuola Materna Statale), come da elenco riportato nel documento "**INVENTARIO DEGLI ARREDI – CUCINA**", allegato al presente **DISCIPLINARE DI GARA**.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a provvedere alla manutenzione degli stessi e/o alla loro sostituzione e integrazione qualora ritenesse tale dotazione insufficiente o non funzionale per l' efficiente e puntuale svolgimento del servizio oggetto dell' appalto.

In caso di diete particolari prolungate, dietro presentazione di certificato medico contenente l' indicazione del menù prescritto, la Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire un pasto alternativo. La Ditta aggiudicataria ne darà pronta comunicazione all' Ufficio Comunale per il Diritto allo Studio.

## **ART. 11 - PULIZIA LOCALI**

- Pulizia ambienti: il locale-cucina, sede di preparazione pasti e confezionamento (pavimenti, mobili, infissi, vetri, porte) dovrà essere tenuto costantemente pulito a cura della Ditta aggiudicataria e si dovranno osservare le norme stabilite dalle vigenti normative e le norme contenute in ogni altra eventuale ulteriore disposizione.
- Pulizia impianti presso il locale-cucina: al termine delle operazioni di stoccaggio, preparazione, cottura e distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere pulite da ogni residuo a cura della Ditta aggiudicataria.
- Pulizia stoviglie ed attrezzature: l' Impresa dovrà provvedere quotidianamente al lavaggio dei piatti, bicchieri e posate e dei contenitori. Verrà curata particolarmente dalla Ditta aggiudicataria la pulizia delle stoviglie e del pentolame con detersivi idonei che non lasciano tracce ed odori residui. I banchi, carrelli e contenitori dovranno essere tenuti costantemente puliti.
- Pulizia dei locali refettorio: Locali dove viene consumato il pasto.
- Norme igieniche: La Ditta aggiudicataria provvederà periodicamente (almeno una volta alla settimana) alla disinfezione dei macchinari, maniglie, porte, attrezzature varie, e pavimenti del locale-cucina.

## **ART. 12 - MANUTENZIONE**

L' Amministrazione Comunale cede alla Ditta aggiudicataria, in comodato gratuito, i locali adibiti a cucina, ubicati nell' edificio della Scuola dell' Infanzia (ex Scuola Materna Statale).

L' Amministrazione concede in comodato d' uso gratuito gli impianti e le attrezzature presenti nel locale-cucina della Scuola dell' Infanzia (ex Scuola Materna Statale), come da elenco riportato nel documento "**INVENTARIO DEGLI ARREDI – CUCINA**", allegato al presente **DISCIPLINARE DI GARA**.

L' aggiudicatario ha l' obbligo di adeguare le attrezzature e le stoviglie in relazione alle esigenze.

Sono a carico della Ditta aggiudicataria tutte le spese relative alla manutenzione ordinaria delle attrezzature. La scelta del materiale, la natura e l' esecuzione delle opere ed i modi di intervento della manutenzione ordinaria saranno stabiliti congiuntamente dal gestore e dall' Amministrazione.

Rimangono a carico dell' Amministrazione Comunale i costi relativi al consumo di energia elettrica, acqua e gas per quanto necessari alla gestione del servizio mensa, relativi ai locali di proprietà comunale.

## **ART. 13 - CONTROLLI**

La locale A.S.L., attraverso i competenti Servizi operativi sul territorio, effettuerà controlli sanitari sui cibi e sull' igiene del personale. Effettuerà altresì prelievi di campioni di alimenti secondo le modalità previste dalla L. 283/62 e succ. mod., DPR 327/80 e succ. modifiche ed integrazioni.

Onde permettere l' effettuazione di analisi chimiche e batteriologiche, anche aggiuntive rispetto a quelle effettuate ufficialmente dalla A.S.L. nell' esercizio delle proprie funzioni istituzionali, una porzione di ogni pasto quotidianamente preparato dovrà essere confezionato singolarmente in ogni sua componente e conservato in frigorifero presso lo stesso centro di cottura, per 48 ore, a disposizione per eventuali controlli.

Su ogni confezione dovrà essere apposta etichetta indicante il tipo di cibo contenuto e la data di confezionamento.

#### **ART. 14 - DURATA DELL' APPALTO:**

La durata dell' appalto è di un anno, con la possibilità di rinnovo dell' affidamento per un ulteriore anno, ai sensi dell' art. 36, comma 2, lettera b) del D.Lgs. 50/2016, qualora durante l' espletamento dell' appalto non si registrino inadempimenti, rilievi e richiami in ordine al servizio offerto, sia da parte del Responsabile del servizio che da parte delle autorità scolastiche e/o sanitarie.

Il servizio dovrà essere svolto nei giorni di frequenza delle attività didattiche (di norma dal lunedì al venerdì) – Periodo Ottobre 2016/Giugno 2017.

La fornitura del servizio, sotto riserva di legge, anche nelle more della stipula del contratto e quindi con la consegna dei locali e delle attrezzature, avrà inizio – presumibilmente - **Lunedì 3 ottobre 2016 e terminerà Venerdì 30 giugno 2017.**

Il servizio di mensa scolastica potrà essere interrotto – in qualsiasi momento, per sopravvenute esigenze – senza che la ditta aggiudicataria del servizio possa accampare alcun diritto o rivalsa di sorta.

#### **ART. 15 - IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO**

Per l' anno scolastico 2016/2017, l' ammontare della spesa presunta per il servizio di mensa e distribuzione pasti è di **€ 100.002,50**, oltre IVA 4%.

#### **ART. 17 - PRESA VISIONE DEI LOCALI**

La Ditta che intende partecipare alla gara dovrà **- a pena di esclusione -** procedere alla ricognizione dei locali, degli impianti e delle attrezzature che verranno concesse in comodato dal Comune, attestata da apposita dichiarazione rilasciata dall' Ufficio Comunale per il Diritto allo Studio.

Ai fini della presa visione di che trattasi, le ditte possono rivolgersi direttamente all' Istituzione Scolastica, previo appuntamento procurato dall' Ufficio Comunale per il Diritto allo Studio.

#### **ART. 18 - PERIODO DI PROVA**

L' impresa aggiudicataria è soggetta ad un periodo di prova di due mesi.

Qualora durante tale periodo l' esecuzione della prestazione, a giudizio insindacabile del Responsabile del Servizio, non corrispondesse alle norme previste dal presente disciplinare, previa contestazione formale degli addebiti ed esame delle eventuali controdeduzioni, il contratto verrà risolto con determinazione dello stesso Responsabile del Servizio che aggiudicherà il servizio stesso alla ditta che segue in graduatoria.

#### **ART. 19 - SUPERVISORE DELL'IMPRESA**

La Ditta dovrà comunicare il nominativo del supervisore del servizio di mensa scolastica che ha il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere relativamente al servizio e ne dovrà garantire la reperibilità durante le fasce orarie di espletamento del servizio.

#### **ART. 22 - DOCUMENTAZIONE TECNICA**

La documentazione tecnica che la Ditta presenterà con le modalità indicate nella lettera di invito a gara dovrà contenere tutte le informazioni e i dati richiesti dall' Amministrazione appaltante ai fini della valutazione della qualità del servizio offerto.

#### **ART. 23 – AGGIUDICAZIONE**

L' appalto sarà aggiudicato secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 3 del Nuovo Codice degli Appalti.

Si procederà all' aggiudicazione anche nel caso di presentazione o di ammissione di una sola offerta valida, previa verifica della congruità e quindi della convenienza o idoneità

della stessa (art. 97 del D.Lgs. n. 50/2016. Per le offerte anomale si applicherà l' art. 97 del D.Lgs. n. 50/2016.

La valutazione delle offerte presentate dai concorrenti è effettuata dalla commissione giudicatrice che procederà all'individuazione dell' offerta economicamente più vantaggiosa sulla base dei punteggi ottenuti nei seguenti parametri:

**a) Parametro economico -Valutazione del prezzo: max punti 30**

Ribasso percentuale sul prezzo a base d'asta max punti 30.

L' offerta economica dovrà essere espressa in ribasso percentuale (in cifre ed in lettere) sull' importo a base di gara. Il massimo punteggio, equivalente a punti 30, sarà attribuito al concorrente che avrà presentato il prezzo più vantaggioso.

Agli altri sarà attribuito un punteggio secondo la seguente formula:

- FORMULA:  $P = P_i \times 30 / P_o$
- dove P = punteggio attribuito;
- $P_i$  = prezzo più basso;
- $P_o$  = prezzo offerto;

**b) Parametro qualitativo - Progetto: max punti 70**

<b>CERTIFICATI QUALITA':</b>	<b>Punti max</b>
- ISO 9001:2008 Sistema gestione qualità, posseduta da almeno 5 anni;	<b>5</b>
- ISO 22000 Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare;	<b>5</b>
- Certificazione UNI 10854 ex 155 Sistema rintracciabilità;	<b>5</b>
- ISO 14001 Sistema Ambiente	<b>1</b>
<b>DISPONIBILITA' DI CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO</b>	<b>2</b>
<b>Prodotti DOP e IGP (fino ad un massimo di 6): 1 punto per ogni prodotto</b>	<b>6</b>
<b>Approvvigionamento prodotti tipici locali a chilometro zero: 1 punto per ogni prodotto</b>	<b>8</b>
<b>Progetti Educazione Alimentare</b>	<b>10</b>
<b>Solidità economica (dimostrazione di non aver avuto perdite di esercizio nell' ultimo triennio)</b>	<b>3</b>
<b>Qualità del piano di formazione/aggiornamento professionale per gli addetti al servizio:</b> - Formazione fino a 10 ore per operatore - punti 8; - Formazione fino a 5 ore per operatore - punti 4; - Formazione fino a 3 ore per operatore - punti 2;	<b>8</b>
<b>Piano di controllo ispettivo per la qualità e sicurezza dei prodotti alimentari:</b> - Numero di giornate annue previste per attività di controllo ispettivo volto a garantire che siano individuate, applicate e mantenute aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi del sistema HACCP: - fino a 4 giornate: punti 5; - fino a 2 giornate: punti 3; - fino a 1 giornata: punti 1;	<b>5</b>
<b>Migliorie al servizio</b>	<b>12</b>
<b>TOTALE</b>	<b>70</b>

**La gara d' appalto sarà aggiudicata al soggetto che avrà conseguito il punteggio maggiore, costituito dalla somma dei punteggi attribuiti all' offerta economica e all' offerta qualitativa.**

## **ART. 24 - VERIFICA E CONTROLLI IN CORSO DI ESECUZIONE**

Nel corso di esecuzione del contratto l'Amministrazione, tramite soggetti incaricati, si riserva la facoltà di effettuare verifiche e controlli sul mantenimento da parte della Ditta aggiudicataria dei requisiti certificati e/o dichiarati dalla stessa.

## **ART. 25 - OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA NEI CONFRONTI DEL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO**

Il personale che verrà messo a disposizione dalla Ditta aggiudicataria per l'espletamento del servizio in oggetto dovrà essere in regola con le norme di igiene e sanità ed in particolare la Ditta aggiudicataria dovrà predisporre i controlli sanitari richiesti dall'Amministrazione Comunale.

In tal senso l'Amministrazione appaltante ha facoltà di verificare in ogni momento la sussistenza delle condizioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio.

Il personale che verrà messo a disposizione dalla Ditta aggiudicataria per l'espletamento del servizio in oggetto dovrà essere idoneo a svolgere tali prestazioni e di provata capacità, onestà e moralità.

Il personale dovrà inoltre essere dotato di apposita divisa e di cartellino di riconoscimento.

La Ditta aggiudicataria ancorché non aderente ad associazioni firmatarie si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro, dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettare le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei su indicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione.

La Ditta aggiudicataria è tenuta inoltre all'osservanza ed alla applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

La Ditta aggiudicataria deve certificare a richiesta dell'Amministrazione, l'avvenuto pagamento dei contributi assicurativi e previdenziali, nonché l'applicazione del trattamento retributivo previsto dal CCNL delle imprese delle mense scolastiche ed aziendali e dagli accordi integrativi territoriali, lavoratori compresi i soci lavoratori qualora si tratti di cooperativa, impiegati nel servizio oggetto dell'appalto.

Qualora la Ditta aggiudicataria non risulti in regola con gli obblighi di cui al comma precedente, l'Amministrazione procederà alla sospensione del pagamento delle fatture, assegnando all'impresa un termine entro il quale procedere alla regolarizzazione.

Qualora la Ditta aggiudicataria non adempia entro il predetto termine l'Amministrazione procederà alla risoluzione del contratto destinando le somme trattenute al soddisfacimento degli inadempimenti previdenziali e contrattuali.

Per tale sospensione o ritardo di pagamento la società non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo a risarcimento danni.

## **ART. 26 - RISPETTO D.LGS. 81/2008**

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle disposizioni del D. Lgs 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

La Ditta aggiudicataria dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti ed appositi mezzi atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti, e dovrà adottare tutti i provvedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

## **ART. 27 - OBBLIGHI DEL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO**

Il personale addetto al servizio dovrà essere a conoscenza delle modalità di espletamento dello stesso, dovrà essere consapevole dell' ambiente in cui è tenuto ad operare ed è tenuto a collaborare con la unità di personale messa a disposizione dal Comune.

Il personale della Ditta aggiudicataria è tenuto anche a mantenere il segreto d' ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell' espletamento dei propri compiti.

La Ditta aggiudicataria deve incaricare del servizio persone in grado di mantenere un contegno decoroso e irreprensibile, riservato, corretto e disponibile alla collaborazione con altri operatori ed in particolare nei riguardi dell' utenza, garantendo il rispetto della riservatezza delle persone.

E' facoltà dell' Amministrazione chiedere all' impresa di allontanare dal servizio i propri dipendenti o soci che durante lo svolgimento del servizio abbiano dato motivi di lagnanza od abbiano tenuto un comportamento non consono all' ambiente di lavoro.

La Ditta aggiudicataria prima dell' inizio dell' esecuzione dell' appalto dovrà comunicare all' Amministrazione appaltante l' elenco nominativo del personale addetto al servizio con esatte generalità e domicilio.

Ogni variazione del personale comprese eventuali sostituzioni, dovrà essere comunicata all' Amministrazione prima che il personale non compreso nell' elenco già consegnato sia avviato all' espletamento del servizio.

Il mancato invio dell' elenco nei termini temporali sopra indicati comporterà una penale.

La Ditta aggiudicataria dovrà essere in grado di dimostrare la presenza dei propri operatori nelle fasce di orario stabilite ed è inoltre tenuta ad indicare il numero di unità ed il nominativo del personale addetto ad ogni intervento straordinario.

## **ART. 28 - DANNI A PERSONE O COSE**

L' Amministrazione non è responsabile dei danni, eventualmente causati ai dipendenti ed alle attrezzature dell' Impresa aggiudicataria, che possono derivare da comportamenti di terzi estranei all' organico dell' Amministrazione.

La Ditta aggiudicataria è direttamente responsabile dei danni derivati da cause a essa imputabili di qualunque natura che risultino arrecati dal proprio personale a persone e/o a cose, tanto dell' Amministrazione che di terzi in dipendenza o negligenza nell' esecuzione della prestazione.

A tal fine la Ditta aggiudicataria, prima della stipula del contratto, dovrà essere in possesso di adeguata polizza assicurativa:

- per danni comunque derivanti all' amministrazione dal proprio personale, con massimali adeguati al valore dei beni mobili e immobili.
- per la responsabilità civile verso terzi, con massimali adeguati.

La Ditta aggiudicataria in ogni caso dovrà provvedere senza indugio a proprie spese alla riparazione e/o sostituzione delle parti o degli oggetti danneggiati.

## **ART. 29 - ACCERTAMENTO DANNI**

L' accertamento dei danni sarà effettuato dall' Amministrazione alla presenza del supervisore del servizio.

A tale scopo la stessa Amministrazione comunicherà con sufficiente anticipo alla Ditta aggiudicataria il giorno e l' ora in cui si valuterà lo stato dei danni in modo da consentire all' Impresa di intervenire.

Qualora la Ditta aggiudicataria non manifesti volontà di partecipare all' accertamento in oggetto l' Amministrazione procederà autonomamente alla presenza di due testimoni.

Tale constatazione costituirà titolo sufficiente al fine del risarcimento dei danni che dovrà essere corrisposto dall' Impresa.

### **ART. 30 - PENALITA'**

Nel caso in cui, per qualsiasi motivo imputabile alla Ditta aggiudicataria, il servizio non venga espletato anche per un solo giorno o non sia conforme a quanto previsto dal presente Disciplinare e dalla documentazione tecnica presentata dall' Impresa in sede di offerta, l' Amministrazione applicherà alla stessa ditta una penale pari a Euro 500,00.

Qualora la qualità non corrisponda a quella stabilita dal contratto si procederà all'applicazione di una penale di Euro 500,00 alla 1<sup>a</sup> infrazione, poi con progressione aritmetica.

Se il peso valutato su una media di tre porzioni non corrisponde alle grammature contrattuali, si procederà all' applicazione di una penale di Euro 400,00 per la prima infrazione e successivamente con progressione aritmetica.

Il mancato rispetto del menù comporta una penale di Euro 450,00 non progressiva. Viene considerato mancato rispetto del menù la mancanza di qualsiasi pietanza o derrata prevista dal menù del giorno rispetto alla quantità prenotata.

La Ditta aggiudicataria può eventualmente apportare variazioni al menù previsto, in seguito ad una mancata consegna di derrate o per cause di forza maggiore debitamente comprovate, la variazione dovrà essere tempestivamente comunicata all' Amministrazione comunale.

La mancata osservanza delle condizioni igieniche e di pulizia dei locali e delle attrezzature della cucina comporta una penale di Euro 400,00 per la 1<sup>a</sup> infrazione, per le successive, progressione aritmetica.

Evidenti carenze del rispetto delle condizioni igieniche necessarie per la presentazione o fornitura dei cibi comportano una penale a corpo di Euro 350,00, non progressiva per ciascuna infrazione.

Delle applicazioni delle eventuali penalità e dei motivi che le hanno determinate l' Amministrazione renderà tempestivamente informata l' Impresa con lettera raccomandata A.R.

Le penalità a carico della Ditta aggiudicataria saranno prelevate dalle competenze ad essa dovute operando detrazioni sulle fatture mensili emesse dall' impresa.

### **ART. 31 - INADEMPIMENTO E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Nel caso di mancato o non conforme adempimento del servizio l' Amministrazione intimerà per iscritto all' impresa di adempiere entro un congruo termine. Qualora l' Impresa non adempia nel termine indicato l' Amministrazione potrà procedere alla risoluzione del contratto incamerando la cauzione e salvo l' ulteriore risarcimento del danno.

### **ART. 32 - RECESSO**

Il servizio di mensa scolastica potrà essere interrotto – in qualsiasi momento, per sopravvenute esigenze – senza che la ditta aggiudicataria del servizio possa accampare alcun diritto o rivalsa di sorta.

### **ART. 33 - SCIOPERI**

Qualora nel corso del contratto si verificano scioperi o cause di forza maggiore che impediscano l' espletamento del servizio, l' Amministrazione provvederà al computo delle somme corrispondenti al servizio non svolto da detrarre dalla relative fatture.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a dare preventiva e tempestiva comunicazione all' Amministrazione, nonché a garantire un servizio di emergenza.

### **ART. 34 - PAGAMENTI**

Il pagamento del corrispettivo delle prestazioni oggetto dell' appalto verrà effettuato, entro 90 giorni dalla data di ricevimento delle fatture rilasciate ai sensi del D.P.R. 633 del 26.10.1972.

L' Amministrazione effettuerà il pagamento dopo aver accertato il regolare prestatto servizio.

#### **ART. 35 - REVISIONE PREZZI**

Non è ammessa revisione dei prezzi durante la validità del contratto.

#### **ART. 36 - CAUZIONE DEFINITIVA**

A garanzia dell' esatta osservanza degli obblighi contrattuali, prima della stipula del contratto l' impresa aggiudicataria dovrà costituire una cauzione definitiva pari al 10% dell' importo netto contrattuale presunto, secondo il disposto di cui all' art. 103 del D. Lgs. N. 50/2016.

## ***Allegato “B/1”- INVENTARIO***

### **INVENTARIO DEGLI ARREDI - CUCINA**

<b>Quantità</b>	<b>Tipo di arredo</b>	<b>misure</b>
n. 1	lavello acciaio con lavastoviglie	cm. 70 x 200 x h85
n. 1	tavolo acciaio con ripiano e tre cassetti	cm. 70 x 200 x h85
n. 1	tavolo acciaio con ripiano	cm. 79 x 140 x h85
n. 1	tavolo acciaio con ripiano e un cassetto	cm. 70 x 140 x h85
n. 1	tavolo acciaio con ripiano	cm. 70 x 80 x h85
n. 1	carrello acciaio portavivande	cm. 60 x 105 x h88
n. 1	carrello acciaio	cm. 55 x 100 x h80
n. 1	Frigorifero professionale	cm. 55 x 60 x h140
n. 1	Bolli pasta con quattro cestelli	cm. 80 x 90 x h83
n. 1	cucina sei fuochi	cm. 120 x 90 x h85
n. 1	cappa aspirante acciaio	cm. 100 x 170
n. 1	affettatrice	
n. 1	Tritacarne e formaggio	
n. 1	Macchina per hamburger	
n. 1	Spremiagrumi	
n. 94	vassoi	
n. 1	Lavastoviglie	
n. 110	Forchette	
n. 137	Cucchiai	
n. 126	Cucchiaini	
n. 14	Coltelli	
n. 3	Coltelli grandi da cucina	
n. 3	Pentole grandi	
Nella dispensa sono presenti n. 2 scaffali metallici di dimensioni cm. 42 x 110 x h 280 e 42 x 110 x h 180.		
N.B.: L' aggiudicatario ha l' obbligo di adeguare le attrezzature e le stoviglie in relazione alle esigenze.		

Dipartimento di Prevenzione  
**SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE**

Castel di Sangro Via Porta Napoli n. 50 Tel. e fax 0864\899285-899269

Direttore Medico dr.ssa Ersilia Equizi

### **Aspetti merceologici**

#### **CARNI BOVINE E SUINE**

È richiesto l'utilizzo di carni di animali nati, allevati e macellati in Italia (indicazione origine italiana). Tali carni devono inoltre:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato;
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso, con presenza del bollo sanitario;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg. CE 1760/2000);
- riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento in modo da poter verificare il periodo di frollatura;
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, % di grasso di copertura), in modo che siano facilmente verificabili;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4° C per le carni refrigerate (+ 3° per le frattaglie) e i -15°C per le carni congelate.

Rispetto ai caratteri organolettici, deve essere data garanzia di:

- assenza di odori e colorazioni anormali
- assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto;

La documentazione commerciale di accompagnamento dei prodotti a base di carne deve riportare la riproduzione del bollo sanitario che identifica lo stabilimento di spedizione. Il bollo sanitario deve essere presente sul prodotto o sulla confezione.

L'etichettatura deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto (se previsto), la denominazione commerciale del prodotto, gli ingredienti, la data di produzione (prodotti crudi a base di carni suine e paste farcite) e di scadenza, il lotto di produzione (se necessario) e le modalità di conservazione.

La carne per polpette e ragù si intende utilizzata cruda e fornita non già tritata bensì spolpata e si provvederà poi nei locali della cucina all'eliminazione del grasso, alla sua triturazione, il mattino stesso del consumo.

#### **CARNI AVICOLE**

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi di legge;
- essere di classe A;
- se commercializzate selezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino), essere confezionate;
- se commercializzate in carcasse intere, essere completamente eviscerate (pollo a busto) e, se congelate, confezionate;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4° C per le carni refrigerate e i -18° C per le carni congelate.



La documentazione commerciale di accompagnamento deve riportare la riproduzione del bollo sanitario, che identifica lo stabilimento di spedizione; per le carni non confezionate, sul documento deve comparire anche la classe.

È altresì necessaria la presenza del bollo sanitario (bollatura a placca delle carcasse o sigillo sugli imballaggi).

L'etichettatura deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio), la classe, la data di scadenza, il lotto di produzione (se necessario); la riproduzione del bollo sanitario del macello o dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento può far parte di una etichetta distinta.

Rispetto ai caratteri organolettici rileva:

- l'assenza di odori e colorazioni anomali;
- l'assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto;
- che le carni siano perfettamente spennate e spiumate, prive di grumi di sangue, di fratture, tagli, ecchimosi, scottature;
- l'assenza di bruciature da freddo sulle carni congelate.

## **PRODOTTI A BASE DI CARNE**

Per prodotti a base di carne si intendono i prodotti ottenuti da carne o con carne sottoposta ad un trattamento tale che la superficie di taglio al centro permetta di constatare la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca (ad esempio prosciutto crudo, prosciutto cotto, salame, mortadella, coppa, bresaola, ecc.).

I prodotti a base di carne devono provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi di legge.

I prodotti interi cotti (solo prosciutto di coscia) devono:

- essere ottenuti con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti "ricostruiti";
- essere confezionati sotto vuoto;
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- essere prodotti senza aggiunta di polifosfati e, per particolari esigenze dietetiche, senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- essere conservati a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore;

e possedere i seguenti caratteri organolettici:

- assenza di odori e colorazioni anomale;
- assenza di rammollimenti;
- assenza di liquido in eccesso in confezioni sottovuoto;
- possibilità di riconoscere le masse muscolari alla superficie di taglio;
- corretto rapporto tra grasso di copertura e masse muscolari (come da scheda tecnica).

I prodotti interi stagionati (prosciutto crudo, coppa, bresaola) devono:

- rispettare i tempi minimi di stagionatura riportati nella scheda tecnica (comunque non devono essere inferiori a 12 mesi per il prosciutto crudo, 60 giorni per la coppa e 45 giorni per la bresaola);
- non essere prodotti con l'utilizzo di budello bovino;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- se in tranci o disossati, essere confezionati sottovuoto e conservati a temperatura di refrigerazione;
- non presentare muffe in eccesso sul budello;
- non presentare muffe non caratteristiche sul budello.

e presentare i seguenti caratteri organolettici:

- assenza di odori e colorazioni anomale;
- presenza limitata di muffe tipiche sul budello;
- assenza di muffe sui prosciutti crudi e sulle eventuali superfici di taglio.





e presentare i seguenti caratteri organolettici:

- assenza di colorazioni anomale;
- assenza di macchie di sangue, di residui di pelle, squame, spine;
- assenza di deformazioni, bombaggi o ammaccature delle confezioni.

### **UOVA E OVOPRODOTTI**

Le uova fresche, di categoria A o EXTRA, devono:

- pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato;
- essere etichettate conformemente a quanto previsto dai Regolamenti Comunitari;
- appartenere alla categoria di peso definita nel capitolato di fornitura;
- avere una vita residua di almeno 21 giorni al momento della consegna;
- essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti
- non presentare odori.

Gli ovoprodotti devono:

- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità;
- essere confezionati;
- essere conservati in modo che la temperatura intera non superi: +4°C per i prodotti refrigerati
- -12°C per i prodotti congelati -18°C per i prodotti surgelati;
- avere vita residua alla consegna superiore al 70%;
- non presentare odori anomali.



## LATTE E PRODOTTI DERIVATI

I prodotti a base di latte devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità. La documentazione commerciale di accompagnamento deve riportare la riproduzione del bollo sanitario che identifica lo stabilimento di spedizione. L'etichettatura deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto (se previsto), la denominazione commerciale del prodotto, gli ingredienti, la data di scadenza, il lotto di produzione (se necessario), le modalità di conservazione.

Il burro deve:

- essere confezionato;
- essere ottenuto da crema di latte separata per centrifugazione (con esclusione del burro da siero, di quello ottenuto da crema affiorata e del burro concentrato);
- aver subito un processo di pastorizzazione;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +6°C.

e possedere i seguenti caratteri organolettici:

- assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;
- assenza di muffe;
- perfetta emulsione della fase acquosa.

I formaggi a lunga stagionatura (Grana, Parmigiano, Emmental, ecc.) e media stagionatura (Taleggio, Fontal, Italico, ecc.) devono:

- essere esenti da additivi;
- se non consegnati in forme intere, essere confezionati;
- essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore;
- rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela (per i prodotti tipici) o quelli riportati nella scheda tecnica;
- presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso o non caratteristiche

e possedere i seguenti caratteri organolettici:

- assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;
- assenza di occhiature (con esclusione dell'Emmental e dei formaggi simili), spaccature, esfoliazioni, rammollimenti della pasta;
- assenza di muffe in eccesso o non caratteristiche sulla crosta.



I formaggi a breve o brevissima stagionatura (crescenza, caprini, mozzarella) devono:

- essere prodotti con latte pastorizzato;
- essere confezionati in monoporzioni;
- essere privi di additivi;
- essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;

e possedere i seguenti caratteri organolettici:

- assenza di odori, sapori o colorazioni anomale;
- assenza di occhiature;
- consistenza caratteristica del prodotto;
- assenza di liquido di spurgo all'interno delle confezioni (diverso dal liquido di governo per i formaggi freschi a pasta filata).

I formaggi grattugiati ammessi sono esclusivamente il parmigiano reggiano e il grana padano. Essi devono:

- essere ottenuti da formaggi duri stagionati;
- essere grattugiati, di norma, presso il centro di cottura;
- se in dosi pronte, essere confezionati in atmosfera protettiva o sottovuoto;
- essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore

e possedere i seguenti caratteri organolettici:

- assenza di odori, sapori o colorazioni anomale;
- assenza di muffe;
- assenza di corpi estranei.



## **PANE**

Si richiede conformità alla legge n.580/1967 e al D.P.R. n.502/1998.

Il pane fornito deve essere:

- fresco e completamente cotto, senza grassi aggiunti e a ridotto contenuto di sale
- Prodotto con l'impiego di farina di grano tenero 00.

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

In base al DLG. 27.01.1992 N.109 art.17, la fornitura deve Essere garantita in recipienti idonei al trasporto alimenti, adeguatamente chiusi e le indicazioni riferite all'art.3 del citato decreto comma 1, possono essere riportate sull'imballaggio o sul recipiente o sulla confezione o su un'etichetta appostavi sopra.

## **PASTA**

Le paste alimentari secche o fresche, con o senza ripieno, devono:

- essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- essere prodotte nei seguenti tipi:
  - pasta secca di semola o di semolato di grano duro;
  - pasta secca o fresca all'uovo;
  - pasta speciale secca o fresca per aggiunta di verdure, ortofrutticoli e loro derivati;
  - paste secca o fresca all'uovo, anche speciale, purché con le caratteristiche di cui al precedente punto, con ripieno di verdure, prodotti ortofrutticoli o loro derivati e prodotti lattiero-caseari senza additivi alimentari aggiunti.

Le paste alimentari fresche con o senza ripieno, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, saranno in confezioni originali in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliera senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

Sulle confezioni delle paste alimentari farcite con carne deve essere presente il prescritto bollo sanitario.

Le paste fresche, con o senza ripieno, devono essere mantenute a temperatura non superiore a +10°C.

## **RISO**

Conforme alla legge 18.03.1958, n.325, il riso deve:

- essere di tipo raffinato, integrale o parboiled;
- appartenere a gruppi e varietà dettagliate in relazione all'uso cui sarà destinato:

gruppi: comune, originario, semifino, fino e superfino;

varietà: es. Ribe, Carnaroli, Arborio, Vialone;

- essere posto in preconfezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui.

## **GNOCCHI**

Gli gnocchi devono essere:

- preferibilmente preconfezionati all'origine sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzzi di prodotto sfuso;
- preparati con almeno l'80% di patate;
- senza additivi alimentari aggiunti;
- a temperatura di conservazione possibilmente non superiore a +4°C.

## **OLIO**

Si richiede olio vegetale:

- preconfezionato in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo;
- rappresentato da olio extra vergine di oliva di produzione nazionale, dal gusto delicato, con acidità non superiore a gradi 1 % in peso, espressa in acido oleico.

## **LEGUMI SECCHI**

I legumi secchi dovranno:

- essere rappresentati da diverse tipologie (es. fagioli borlotti, ceci, lenticchie);
- essere preconfezionati possibilmente in confezioni sottovuoto di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo;
- non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate;
- di raccolta non superiore a un anno.



## **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofrutticoli che:

- a) abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballi;
- b) siano attaccati da parassiti animali, vegetali larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere di fumaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc.

In particolare la frutta e le verdure fresche dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

### **A) Frutta fresca ed agrumi**

La frutta fresca e gli agrumi devono essere di prima" categoria, di selezione accurata, esenti da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa ed in particolare devono:

- a) presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;
- b) avere raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni;
- c) possedere la calibratura e grammatura richiesta;
- d) essere omogenei ed uniformi;
- e) essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;

In particolare:

**Mele** (varietà Golden e Stark) devono presentare frutti interi, puliti, senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei; raccolti con cura e buon grado di maturazione; con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. Sono escluse mele con polpa farinosa. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 150/180, devono essere fornite mele di provenienza nazionale.

**Pere** (varietà Williams, Abate, Kaiser, Conference): devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" ivi compresa la grammatura.

**Arance** (varietà Navel, Tarocco, Moro, Washington) (di produzione nazionale): oltre a possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" ivi compresa la grammatura, le arance devono essere di provenienza nazionale e saranno ordinate nei periodi tipici di consumo di ciascuna varietà. Contenuto minimo di succo 30/35%.

**Mandarini - Mandaranci** (di produzione nazionale): devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 60/80. Contenuto minimo in succo 33/40%.

**Banane** devono possedere le caratteristiche generali riportati alla voce "mele". La provenienza deve essere di zone a denominazione di origine protetta D.O.P. o anche di indicazione geografica protetta I.G.P.;

Prima di essere servita, tutta la frutta, ad eccezione degli agrumi, deve essere sottoposta ad accurato lavaggio.

Dovranno avere i requisiti qualitativi minimi e le tolleranze massime previsti dalle vigenti disposizioni, nonché dai regolamenti CEE riguardanti le norme di qualità dei prodotti ortofrutticoli.

Gli imballaggi dovranno rispettare tutte le norme vigenti in materia ed in particolare la legge n. 441 del 5/08/1981 e la n. 211 del 5/06/1984 e relativi decreti attuativi.

## **B) Verdura fresca**

Gli ortaggi dovranno:

- a) presentare le precise caratteristiche merceologiche e qualità richieste;
- b) essere di recente raccolta;
- c) essere a una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- d) essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi o prodotti eterogenei;
- e) per partite, appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza;
- f) essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda delle specie o coltivazione, privi secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- g) essere indenni, cioè: esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare, a giudizio degli incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali, ecc.);
- h) non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- i) gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

In particolare:

**Patate** (patate comuni e patate novelle di produzione nazionale): devono essere di morfologia uniforme, con pezzatura non inferiore a mm. 45 e devono avere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale. Le patate devono essere selezionate per qualità, e pezzatura e le singole partite devono appartenere a una soia coltivazione e varietà. La pezzatura può essere inferiore a quella prescritta, soltanto nel caso del prodotto novello. Sono escluse dalla somministrazione le patate che presentino tracce di verde (solanina) e di parassitari, da virosi e alterazioni diverse, quali il gigantismo. Le patate devono inoltre essere esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

**Carote** (di produzione nazionale) devono essere sane, pulite, consistenti, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, non germogliate, né legnose, né biforcute, prive di odori e sapori estranei, prive di umidità esterna, intere di aspetto fresco.



**Pomodori da insalata** (di produzione nazionale): devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni.

**Zucchine** (di produzione nazionale): devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei di sviluppo sufficiente, ma con semi appena accennati e teneri. La pezzatura deve essere omogenea e compresa nei limiti di gr. 100/200.

**Ortaggi a foglia** (di produzione nazionale): devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi non prefioriti privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle o rinsecchite. Coste, erbe, prezzemolo e spinaci possono essere presentati in foglie o in cespi, senza stelo fiorifero e con caratteristiche generali di cui sopra.

**Insalata** (di produzione nazionale) (varietà: Iceberg, lattuga e Romanella).

Oltre a possedere le caratteristiche degli ortaggi a foglia, si precisa che le insalate devono avere cespi interi, turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti e di pezzatura corrispondente alla normativa CEE.

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione;
- siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura.

In particolare la frutta e le verdure fresche dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

- essere di buona qualità, sana, pulita, intera, turgida, non bagnata né trasudante acqua di condensazione dovuta all'improvviso salto termico, esente da attacchi parassitari, di colorazione e maturazione non artificiale ed aver raggiunto il grado di maturazione che la rende idonea al pronto consumo;
- non deve presentare ammaccature, abrasioni, alterazioni e tracce di incipiente putrefazione dovuta ad eccessiva conservazione.

#### **PRODOTTI SURGELATI E CONGELATI**

Gli alimenti surgelati dovranno essere conformi a quanto stabilito dal D.Lgs. n. 110 del 27/01/92. Le confezioni dovranno riportare le seguenti indicazioni:

- la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato";
- il termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore.

In particolare si ricorda che i prodotti surgelati devono essere contenuti in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni risultino alterate e che siano tali da soddisfare tutte le condizioni previste dal citato Decreto e con data di produzione di facile lettura.

Devono essere conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio, non dovranno presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo.

I pesi indicati in tabella sono da intendere a scongelazione avvenuta, pronti per la cottura.

**E' consentito, in caso di difficoltà all'approvvigionamento del prodotto fresco, l'utilizzo di verdure surgelate (fagiolini, spinaci, verdure per minestrone).**

#### **B) Pesce surgelato**

I filetti di merluzzo e i filetti di nasello "surgelati" (definiti commercialmente "cuori", "fiori", "filettini" ecc. - comunque ricavati dalla parte centrale dei filetti) dovranno essere di pezzatura di gr. 100 circa ciascuno, non frammentati, senza pelle e deliscati e privi totalmente di spine. La glassatura non deve essere superiore al 5% del peso totale lordo.

La qualità del pesce deve essere sempre la prima così come è definita dalla scienza veterinaria.

Saranno perciò rifiutati i prodotti ittici di qualità inferiore alla prima o che comunque risultino all'esame sommario o in seguito ad ispezione veterinaria e/o controlli di laboratorio, alterati nelle loro caratteristiche organolettiche, non appartenenti alle specie ittiche richieste o non idonei dal punto di vista igienico sanitario.

In particolare, il pesce, a decongelazione avvenuta e/o prova di cottura non deve presentare caratteri organolettici alterati (colore, odore, sapore, consistenza), ma corrispondere ad un prodotto surgelato con buona tecnica industriale.



Per le caratteristiche del pesce "surgelato" dovranno essere osservate tutte le disposizioni del richiamato Decreto Legislativo n. 110 del 27/01/1992.

A richiesta del Comune la ditta aggiudicataria dovrà esibire i certificati sanitari, che obbligatoriamente scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

### **C) Pesce congelato**

Deve essere conforme alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio, non dovrà presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo.

La qualità del pesce deve essere sempre la prima così come è definita dalla scienza veterinaria ed alla consuetudine del mercato locale. Saranno perciò rifiutati i prodotti ittici di qualità inferiore alla prima o che comunque risultino all'esame sommario o in seguito ad ispezione veterinaria e/o controlli di laboratorio, alterati nelle loro caratteristiche organolettiche, non appartenenti alle specie ittiche richieste o non idonei dal punto di vista igienico sanitario.

In particolare, il pesce, a scongelazione avvenuta e/o prova di cottura non deve presentare caratteri organolettici alterati (colore, odore, sapore, consistenza), ma corrispondere ad un prodotto congelato con buona tecnica industriale, ben confezionato e conservato per un periodo di tempo compatibile con la qualità richiesta dal presente capitolato.

A richiesta del Comune la ditta appaltatrice dovrà esibire i certificati sanitari che obbligatoriamente scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

Il pesce a scongelazione e cottura avvenuta non dovrà emanare odore di ammoniaca. I pesi indicati sulle tabelle dietetiche sono da intendersi, a scongelazione avvenuta, pronti per la cottura.

Altre caratteristiche di alcuni prodotti di più largo consumo:

## **PRODOTTI VARI**

### **SALE ALIMENTARE COMUNE**

E' richiesto il sale iodato di cui al D.M. n.562/1995.

### **FARINA**

La farina deve essere di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge. Non deve contenere sostanze imbiancanti e farine di altri cereali oppure sostanze estranee.

### **ACQUA MINERALE NATURALE**

L'acqua da tavola deve essere del tipo «oligominerale» (tenore dei sali minerali, calcolato come residuo fisso a 180°C, non superiore a 500 mg/l).

Sulle etichette o sui recipienti delle acque minerali naturali devono essere riportate le indicazioni di cui all'art.12, del D.Lgs. 8.10.2011, n.176 di attuazione della direttiva 2009/54/CE, sull'utilizzazione e la commercializzazione delle acque minerali naturali e s.m.i..

L'acqua deve essere contenuta in confezioni da 500,1000 o 1500 cc., costituite da materiale che garantisca una biodegradabilità per almeno il 90%. I recipienti devono riportare le generalità della Ditta produttrice ed essere rispondenti alle norme legislative in vigore.

### **SUGHI**

Il sugo al pomodoro e il ragù dovranno essere preferibilmente preparati presso il centro di cottura con prodotti freschi. Fuori stagione, è ammesso l'uso dei soli pomodori pelati in scatola



**Sede di L'Aquila**

Via G. Bellisari  
Tel. e Fax 0862.368980  
Tel. 0862.368874  
Tel. 0862.368968

Dirigenti Medici:  
D.ssa Maria Di Luzio

Personale Sanitario:  
Ass. Sanitario  
Sig.ra Daniela Prisco

Tecnici della Prevenzione  
Dott. Luca Di Francesco  
Dott. Gianfranco Gentile  
D.ssa Maria Palmerini

Ass. Amministrativo:  
Sig.ra Nadia Ciocca

**Sede di Avezzano**

Via Monte Velino, 16  
Tel. 0863499856-5-8  
Fax 0863499856

Dirigenti Medici:  
Dott. Francesco D'Orazi  
D.ssa Maddalena Scipioni  
Dott. Remo G. Pulsoni

Tecnici della Prevenzione  
Dott. Antonino Mancini

**Sede di Sulmona**

Via Gorizia, 4  
Tel. 0864499606  
Fax 0864499631

Dirigenti Medici:  
D.ssa Dora Manetta

Tecnici della Prevenzione:  
Enrico Giovannelli

Collaboratore Amm.vo  
Sig.ra Stefania Di Massa

**Sede di Castel di Sangro**

Via Porta Napoli,  
Tel. 0864899285  
Fax 0864899269

Dirigente Biologo:  
D.ssa Diana Di Santo

Tecnici della Prevenzione  
D.ssa Ida Orsini

Prot. N. 0145204/16

Castel di Sangro 20 giugno 2016



Al Comune di Castel di Sangro  
Settore I – Affari Generali  
Ufficio Commercio

**OGGETTO:** Menu anno scolastico 2016/17, Scuola dell'infanzia (ex Scuola Materna) e della Scuola Primaria (ex Scuola Elementare) di Castel di Sangro.

Si restituisce menu vidimato da adottare nelle scuole in oggetto.

Si ricorda che il menu deve essere affisso presso la mensa scolastica così come inviato dal Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione.

Distinti saluti



Il Biologo Dirigente del Servizio  
Igiene degli Alimenti e Nutrizione  
(D.ssa Diana Di Santo)  
SERVIZIO DI IGIENE DEGLI  
ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
IL BIOLOGO DIRIGENTE  
D.ssa Diane Di Santo

**Istituto Comprensivo Castel di Sangro Anno Scolastico 2016/2017**  
**1° Settimana**



Pasta al tonno  
 Formaggi freschi  
 Purè di patate  
 Frutta  
 Pane

	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
<b>Lunedì</b>	Pasta	50	70
	Tonno	20	25
	Olio	5	5
	Formaggi freschi	80	100
	Patate	100	120
	Olio	10	10
	Latte	50	50
	Burro	5	5
	Pane	40	50
	Frutta	120	150

Minestra in brodo vegetale  
 Hamburger al forno  
 Insalata  
 Pane  
 Frutta di stagione

SERVIZIO DI IGIENE DEGLI  
 ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
 IL BICILOGO DIRIGENTE  
 Dr.ssa Diana Di Santo

	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
<b>Martedì</b>	Pasta	40	50
	Pomodori pelati	q.b.	q.b.
	Cipolle	10	10
	Zucchine	20	20
	Carote	20	20
	Sedano	15	15
	Patate	20	20
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Vitello magro	80	100
	Olio	5	5
	Odori	q.b.	q.b.
	Insalata	80	100
	Olio	5	5
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione o yogurt	120	150

Pasta e prosciutto cotto  
 Frittata  
 Fagiolini al pomodoro  
 Frutta  
 Pane

Mercoledì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
		Pasta	50
Prosciutto cotto	30	30	
Odori	q.b.	q.b.	
Olio	5	5	
Uovo	1 cad.	1 cad.	
Olio	q.b.	q.b.	
Fagiolini	100	120	
Olio	5	5	
Pomodoro	20	20	
Pane	40	50	
Frutta	120	150	

Penne al pomodoro  
 Petto di pollo  
 Carote alla Julienne  
 Pane  
 Frutta di stagione



Giovedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
		Pasta	50
Pomodori	50	50	
Olio	5	5	
Parmigiano reggiano	5	5	
Petto di pollo	80	100	
Olio	5	5	
Farina, latte e salvia	q.b.	q.b.	
Carote	60	80	
Olio	5	5	
Pane	40	50	
Frutta o yogurt	120	150	

SERVIZIO DI IGIENE DEGLI  
 ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
 IL BIOLOGO DIRIGENTE  
 Dr.ssa Diana Di Sento

Minestra di verdure  
Mozzarella  
Verdura cotta  
Pane  
Frutta di stagione

	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
<b>Venerdì</b>	Riso	30	50
	Carote	15	15
	Zucchine	20	20
	Bieta	20	20
	Cavolo Verza	20	20
	Fagioli	10	10
	Pomodoro	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Mozzarella	80	100
	Verdura cotta	100	120
	Olio	5	5
	Pane	40	50
	Frutta di stagione	120	150



SERVIZIO DI IGIENE DEGLI  
ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
IL BIOLOGO DIRIGENTE  
Dr.ssa Diana Di Santo

## 2° Settimana



Pasta e lenticchie  
Polpette di bovino al forno  
Pomodori  
Pane  
Frutta di stagione

Lunedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	40	60
Lenticchie	35	40	
Carota	20	20	
Olio	5	5	
Pomodori, odori	q.b.	q.b.	
Macinato di bovino magro	60	90	
Uovo	5	5	
Parmigiano Reggiano	5	5	
Prezzemolo	q.b.	q.b.	
Olio	5	5	
Pomodori	100	110	
Olio	5	5	
Pane	40	50	
Frutta di stagione o yogurt	120	150	

Pasta al forno  
Mozzarella  
Verdura cotta  
Pane  
Frutta di stagione

Martedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	40	60
Pomodori Pelati	50	50	
Olio	5	5	
Mozzarella	20	20	
Macinato di bovino	30	30	
Parmigiano	5	5	
Aromi	q.b.	q.b.	
Mozzarella	80	100	
Verdura	100	120	
Olio	5	5	
Pane	40	50	
Frutta di stagione	120	150	

SERVIZIO DI IGIENE DEGLI  
ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
IL BIODIAGNOSTICO DIRIGENTE  
Dr.ssa Diana Di Santo

Pasta e fagioli  
Fesa di tacchino arrosto  
Patate prezzemolate  
Pane  
Frutta di stagione



	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
		<b>Mercoledì</b>	Pasta
Pomodori pelati	20		20
Cipolle	10		10
Carote	10		10
Sedano	10		10
Fagioli	35		35
Olio	5		5
Fesa di tacchino	70		90
Odori	q.b.		q.b.
Olio	5		5
Patate	100		120
Olio	5		5
Prezzemolo	q.b.		q.b.
Pane	40		50
Frutta di stagione o yogurt	120		150

Ravioli  
Prosciutto crudo/cotto  
Piselli  
Pane  
Frutta di stagione

	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
		<b>Giovedì</b>	Ravioli
Pomodori Pelati	50		50
Olio	5		5
Parmigiano Reggiano	5		5
Odori	q.b.		q.b.
Prosciutto cotto	40		50
Prosciutto crudo	50		50
Piselli	100		120
Olio	5		5
Pane	40		50
Frutta	120		150

SERVIZIO DI IGIENE DEGLI  
ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
IL SIG. DG. DIRIGENTE  
Dr.ssa Diana Di Sento

Risotto con spinaci  
 Bastoncini di pesce  
 Patate  
 Pane  
 Frutta di stagione

	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
<b>Venerdì</b>	Riso	40	50
	Spinaci	100	130
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Bastoncini di pesce	70	100
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Patate	100	120
	Olio	5	5
	Pane	40	50
	Frutta di stagione o yogurt	120	150



SERVIZIO DI IGIENE DEGLI  
 ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
 IL BUCILOGO DIRIGENTE  
 Dr.ssa Diana Di Santo

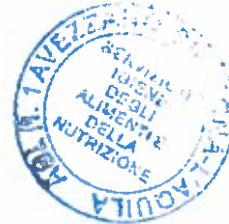
## 3° Settimana



Gnocchetti alla sorrentina  
 Scaloppina di pollo al forno  
 Verdura cotta  
 Pane  
 Frutta di stagione

Lunedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
		Pasta	50
Mozzarella	20	20	
Pomodori Pelati	50	50	
Odori	q.b.	q.b.	
Olio	5	5	
Parmigiano	5	5	
Pollo	80	100	
Uovo, Pangrattato e olio	q.b.	q.b.	
Verdura cotta	100	110	
Olio	5	5	
Pane	40	50	
Frutta di stagione	120	150	

Pasta e ceci  
 Frittata  
 Purè di patate  
 Pane  
 Frutta di stagione



Martedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
		Pasta	30
Ceci	35	35	
Aromi	q.b.	q.b.	
Olio	5	5	
Frittata	1 cad.	1 cad.	
Olio	5	5	
Patate	100	120	
Olio	10	10	
Latte	50	50	
Burro	5	5	
Pane	40	50	
Frutta di stagione o yogurt	120	150	

SERVIZIO DI IGIENE DEGLI  
 ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
 Dr.ssa Diana Di Santo

Pasta olio e parmigiano  
 Polpette di bovino al forno  
 Fagiolini al pomodoro  
 Pane  
 Frutta di stagione

Mercoledì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
		Pasta	50
Olio	5	5	
Parmigiano	5	5	
Macinato di bovino magro	60	100	
Uovo	5	5	
Parmigiano Reggiano	5	5	
Prezzemolo	q.b.	q.b.	
Olio	5	5	
Fagiolini	100	120	
Pomodoro	20	20	
Olio	5	5	
Pane	40	50	
Frutta di stagione	120	150	

Gnocchi di patate  
 Arista di maiale al forno  
 Pomodori in insalata  
 Pane  
 Frutta di stagione



Giovedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
		Gnocchi	120
Pomodoro	50	50	
Olio	5	5	
Parmigiano	5	5	
Maiale magro	80	100	
Olio	5	5	
Aromi	q.b.	q.b.	
Pomodori	100	120	
Olio	5	5	
Pane	40	50	
Frutta o yogurt	120	150	

SERVIZIO DI IGIENE DEGLI  
 ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
 IL BIOLOGO DIRIGENTE  
 Dr.ssa Diana Di Santo

Minestrone  
 Polpette di tonno al forno  
 Carote crude  
 Pane  
 Frutta di stagione

	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
<b>Venerdì</b>	Pasta	30	50
	Carote	15	15
	Zucchine	20	20
	Bieta	20	20
	Cavolo Verza	20	20
	Fagioli	10	10
	Pomodoro	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Prezzemolo	q.b.	q.b.
	Pomodori	80	100
	Tonno	60	70
	Olio	5	5
	Pane	q.b.	q.b.
	Uovo	q.b.	q.b.
	Carote	60	80
	Olio	5	5
	Pane	40	50
Frutta di stagione	120	150	



SERVIZIO DI IGIENE DEGLI  
 ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
 IL BIOLOGO DIRIGENTE  
 Dr.ssa Diana Di Santo

## 4° Settimana



Riso e fagioli  
Mozzarella  
Carote all'agro  
Pane  
Frutta di stagione

Lunedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
		Riso	40
Pomodori pelati	20	20	
Cipolle	10	10	
Carote	10	10	
Sedano	10	10	
Fagioli	35	35	
Olio	5	5	
Mozzarella	80	100	
Carote	60	80	
Olio	5	5	
Limone	5	5	
Pane	40	50	
Frutta di stagione o yogurt	120	150	

Fettuccine al pomodoro  
Fusi di pollo al forno  
Spinaci  
Pane  
Frutta di stagione

Martedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
		Pasta	50
Pomodori Pelati	50	50	
Olio	5	5	
Parmigiano	5	5	
Fusi di pollo	100	120	
Olio	5	5	
Spinaci	100	120	
Olio	5	5	
Pane	40	50	
Frutta di stagione	120	150	

SERVIZIO DI IGIENE DEGLI  
ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
IL BIOLOGO DIRIGENTE  
Dr.ssa Diana Di Santo

Pasta con broccoli  
 Bastoncini di pesce  
 Patate  
 Pane  
 Frutta di stagione

Mercoledì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
		Pasta	50
Broccoli	50	50	
Olio	5	5	
Parmigiano	5	5	
Bastoncini di pesce	80	100	
Olio	q.b.	q.b.	
	5	5	
Patate	80	100	
Olio	q.b.	q.b.	
Pane	40	50	
Frutta di stagione o yogurt	120	150	



Passato di verdure con riso  
 Cotolette tacchino  
 Carote crude  
 Pane  
 Frutta di stagione

Giovedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
		Riso	40
Carote	15	15	
Zucchine	20	20	
Bieta	20	20	
Cavolo Verza	20	20	
Patate	10	10	
Pomodoro, odori	q.b.	q.b.	
Olio	5	5	
Parmigiano Reggiano	5	5	
Tacchino	100	120	
Olio	5	5	
Carote	100	120	
Olio	5	5	
Pane	40	50	
Frutta	120	150	

SERVIZIO DI IGIENE DEGLI  
 ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
 IL BIOLOGO DIRIGENTE  
 Dr.ssa Diana Di Santo

Spaghetti al tonno  
Frittata  
Bietole  
Pane  
Frutta di stagione

	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
<b>Venerdì</b>	Pasta	50	70
	Tonno	20	25
	Olio	5	5
	Frittata	1 cad	1 cad.
	Olio	5	
	Bietola	80	100
	Olio	5	5
	Pane	40	50
	Frutta di stagione o yogurt	120	150



**N.B.:** Le quantità degli alimenti si riferiscono al PESO CRUDO ed al NETTO DEGLI SCARTI e sono espresse in grammi. Alle pietanze si possono aggiungere: salvia, cipolla, basilico, prezzemolo, rosmarino ecc. e condimenti: succo di limone, sale e aceto di vino eccetto glutammato monosodico (dado). Si consiglia di utilizzare acqua come unica bevanda. Per la preparazione dei pasti si raccomanda l'uso del forno sia per gratinare sia per cuocere, sia per la preparazione delle frittate. E' obbligatorio fare uso dell'olio extravergine di oliva solo a crudo, evitando categoricamente l'uso del burro.

SERVIZIO DI IGIENE DEGLI  
ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
IL BIOLOGO DIRIGENTE  
Dr.ssa Diana Di Santo

La presente determinazione viene pubblicata in data odierna all'Albo Pretorio On-Line sul sito istituzionale di questo Comune per 15 giorni consecutivi, a norma dell'art.32, comma 1, della Legge 18/06/2009, n.69.

Castel di Sangro, lì 19/09/2016

IL RESPONSABILE DEL SETTORE

F.to Fortunato LOCCI

---

Per copia conforme all'originale

Castel di Sangro, lì 19/09/2016

IL RESPONSABILE DEL SETTORE

Elio FRABOTTA

---