



## COMUNE DI PRIVERNO

Provincia di Latina

### DETERMINAZIONE DEL DIPARTIMENTO N° 1- COPIA

Servizi – Socio -assistenziali - Pubblica Istruzione- Musei e Biblioteche- Trasporto Pubblico Locale- Rapporti con Associazioni – Laboratorio di Educazione Ambientale- Politiche Giovanili e Sport

<b>N. 466 DATA 07.12/2011</b>	<b>OGGETTO: indizione gara per l'affidamento del servizio di refezione scolastica, mensa anziani e disabili – periodo 1.3.2012 al 30.9.2014 tramite procedura aperta ai sensi dell'art. 55, comma 5, del D.lgs n. 163/2006. ( CIG 3672079772)</b>
---------------------------------------	---

L'anno duemilaundici il giorno sette del mese di dicembre

### IL FUNZIONARIO RESPONSABILE

#### Premesso:

**Che** il Comune di Priverno è socio maggioritario, al 51%, della società a capitale pubblico Multiservizi Lepini srl, e che la società Italia Lavoro Spa è socia al 49%;

**Che** la società Multiservizi Lepini srl è nata dalla trasformazione della società Multiservizi Lepini spa, Ove i soci hanno mantenuto le stesse quote di partecipazione nel capitale della società ;

**Che** il Comune di Priverno ha affidato alla società Multiservizi Lepini spa, prima e Multiservizi Lepini srl, dopo, la gestione dei seguenti servizi:

- asilo nido
- centro diurno disabili
- servizio di assistenza domiciliare - assistenza domiciliare educativa - integrazione scolastica ai disabili
- refezione scolastica per i bambini della scuola dell'infanzia, per gli alunni della scuola primaria e secondaria di I° grado, nonché del servizio mensa sociale.

Viste le disposizioni normative degli ultimi anni in materia di società partecipate pubbliche che hanno sostanzialmente invitato gli enti , con un bacino di utenza di dimensioni minori ( max 30.000 abitanti) a dismettere le partecipazioni in tali tipo di società o sciogliere anticipatamente le stesse ;

Che il conferimento della gestione dei **servizi pubblici locali** a rilevanza economica a seguito del referendum in materia di servizi pubblici di rilevanza economica che ha abrogato l'art. 23 bis del DL 112/2008 convertito in legge 133/2008 come modificato dalla legge 166/2009 ( conversione del cosiddetto decreto Ronchi), avviene mediante le varie forme previste dalla legge (gara ad evidenza pubblica, gestione mediante società in house providing etc.) senza prevalenza alcuna attraverso una scelta responsabile dell'ente rispetto alle opzioni ammesse dalla legge;

Che in sostanza, dopo la pronuncia referendaria i Comuni sono chiamati, da un lato, a garantire alle comunità locali l'accesso ai beni ed ai servizi pubblici e, dall'altro, a ricercare un rapporto fra costi e tariffe che consenta alla gestione di essere in pareggio.

Che qualsiasi forma di gestione venga individuata vi è sempre la necessità di una sana e corretta gestione economico-finanziaria;

Che alla luce delle considerazioni su esposte le amministrazioni si trovano comunque a dover compiere un'analisi dei propri affidamenti ed a verificarne esclusivamente la conformità rispetto ai dettami comunitari.

Considerato che tra i servizi affidati alla società Multiservizi srl, la stessa ha evidenziato, in particolare che la gestione del servizio mensa sia da un punto di vista organizzativo che finanziario presenta un margine di contribuzione negativo, determinato da vari fattori quali il rilevante numero di addetti (n. 16), un contratto oneroso e vincolante con la società di fornitura delle derrate ed un costante decremento dei pasti prodotti, che hanno indotto la stessa società Multiservizi a non ritenere più vantaggioso continuare a fornire tale servizio ed ad inoltrare espressa richiesta di restituzione in tal senso all'Ente;

Vista la deliberazione di Giunta n.197 del 11.10.2011 con la quale si è stabilito di dover sottoporre al consiglio comunale la seguente proposta di deliberazione avente per oggetto "indirizzi in merito alla gestione del servizio mensa erogato dalla società partecipata Multiservizi Lepini srl proposta al Consiglio Comunale" che preveda in conseguenza l'esternalizzazione del servizio mensa scolastica e mensa anziani e disabili:

- a) di predisporre l'indizione di apposita gara del servizio di refezione scolastica e mensa anziani, che mantenendo condizioni di qualità del servizio, riesca a contenere il costo dello stesso entro certi limiti attraverso un bando di gara ben calibrato
- b) di prevedere altresì nella redazione del disciplinare di gara una clausola di salvaguardia dell'attuale assetto occupazionale, che preveda l'assorbimento dell'ex personale della società Multiservizi da parte del futuro organismo appaltatore del servizio, tenuto conto della normativa vigente in materia;

Vista la deliberazione di consiglio comunale n. 39 del 8.11.2011 con la quale si è recepita la proposta formulata dalla Giunta comunale, con deliberazione n. 197 dell'11.10.2011 in ordine alle modalità di nuova gestione del servizio mensa;

Ritenuto, pertanto, doveroso ed opportuno indire una gara di appalto per l'affidamento per l'affidamento del servizio di refezione scolastica, mensa anziani, indigenti e disabili – periodo 1.3.2012 al 30.9.2014, tramite procedura aperta ai sensi dell' art. 55 comma 5 del decreto legislativo 12 aprile 2006 n.163 e successive modifiche ed integrazioni, con importo complessivo di €. 1.233.951,2 iva esclusa con prezzo a pasto da porre base d'asta di €. 4,30 per la refezione scolastica e di €. 4,90 per il pasto degli anziani disabili, con aggiudicazione mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 83 del D.Lgs. 163/2006;

Vista la deliberazione di Giunta Comunale n.82 del 2.4.2004 con la quale viene adottato il nuovo Regolamento comunale sull'ordinamento degli uffici e dei servizi e le successive modifiche;

Visto il decreto sindacale n. 3 del 4.1.2010, con il quale si affida alla dott.ssa Carla Carletti l'incarico di responsabile del "Dipartimento 1 Amministrativo", per il periodo dal 1.1.2010 al 31.12.2010;

Visto il decreto sindacale n. 22 del 31.12.2010, con il quale il Sindaco proroga il citato affidamento per il periodo dal 1.1.2011 al 31.12.2011;

Visto il provvedimento n. 11 del 26.10.2011, con il quale il Sindaco, a seguito dell'approvazione del nuovo modello organizzativo dell'Ente, giusta deliberazione n. 205/2011, conferisce alla Dott.ssa Carla Carletti l'incarico di posizione organizzativa del dipartimento dal 26.10.2011 fino al termine del mandato sindacale;

Visto il Decreto Lgs. 18.8.2000, n.267 e la legge 7 agosto 1990, n.241;

Visto il decreto legislativo 12 aprile 2006, n.163;

Vista la legge 13 agosto 2010, n. 136;

Visto il decreto legislativo 12 novembre 2010, n.187, convertito in legge, con modificazioni, con Legge 17 dicembre 2010, n. 217

Visto il vigente Statuto comunale;

Visto il vigente Regolamento di contabilità;

Visto l'art. 184 e 185 del Decreto Lgs. 18.8.2000, n. 267;

Dato atto che il responsabile del servizio finanziario ha già reso sulla presente determinazione attestazione della relativa copertura finanziaria ai sensi dell'art.151, 153 e 183 del Decreto Lgs. n.267/2000;

Visto il bilancio del corrente esercizio finanziario e il bilancio pluriennale 2012-2013;

### DETERMINA

1. di indire una gara di appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica, mensa anziani, indigenti e disabili – periodo 1.3.2012 al 30.9.2014, tramite procedura aperta ai sensi dell'art. 55 comma 5 del decreto legislativo 12 aprile 2006 n.163 e successive modifiche ed integrazioni, con importo complessivo di €. 1.233.951,2 iva esclusa, con prezzo a pasto da porre base d'asta di €. 4,30 per la refezione scolastica e di €. 4,90 per il pasto degli anziani disabili, con aggiudicazione mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 83 del D.Lgs. 163/2006;

2. di approvare la seguente documentazione che allegata alla presente ne forma parte integrante e sostanziale:

- **Bando di gara**
- **Disciplinare di gara e relativi allegati • Allegato n. 1 – Fac-simile Istanza**
- **Allegato n. 2 – fac-simile Autocertificazione**
- **Allegato n. 3 – Autocertificazione art. 38**
- **Allegato n. 4 – Fac-simile Offerta economica.**
- **Allegato n. 5 – Piano economico**
- **capitolato speciale d'appalto allega menù scuole**
- **allegato a1 menù disabili**
- **allegato A.2 menù anziani**
- **allegato invernale/ estivo scuola materna e elementare**
- **allegato B grammature**
- **allegato c caratteristiche alimenti**
- **allegato D elenco attrezzature arredi**

3. Di dare atto che si provvederà alla pubblicità della gara mediante pubblicazione sulla GUCE, sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, sui siti informatici del Ministero delle Infrastrutture e dell'Osservatorio, all'Albo pretorio on-line del Comune di Priverno, sul sito Internet di questo Ente, su due quotidiani nazionali e due locali;

4. di imputare la spesa complessiva di €. 1.233.951,2 come di seguito:

**Mensa Scolastica**

**periodo dal 1.3.2012 al 31.12.2012**

- €. 350.880,00 al Titolo I, Funzione 04, Servizio 05, Intervento 03, V.E. 0 capitolo 804/00 cod. di gestione 1334 del bilancio pluriennale 2012- 2013;

**periodo dal 1.1.2013 al 31.12.2013**

- €. 471.128,00 al Titolo I, Funzione 04, Servizio 05, Intervento 03, V.E. 0 capitolo 804/00 cod. di gestione 1334 del bilancio pluriennale 2012- 2013;

**periodo 1.1.2014 al 31.12.2014**

- €. 296.700,00,00 al Titolo I, Funzione 08, Servizio 03, Intervento 05, V.E. 0 capitolo 804/00 cod. di gestione 1334 del bilancio pluriennale 2014/2016;

**Mensa Anziani**

**periodo dal 1.3.2012 al 31.12.2012**

- €. 29.988,00 al Titolo I, Funzione 10, Servizio 04, Intervento 03, V.E. 0 capitolo 1876/02 cod. di gestione 1333 del bilancio pluriennale 2012- 2013;

**periodo dal 1.1.2013 al 31.12.2013**

€ **35.770,00** al Titolo I, Funzione 10, Servizio 04, Intervento 03, V.E. 0 capitolo 1876/02 cod. di gestione 1333 del bilancio pluriennale 2012- 2013;

**periodo 1.1.2014 al 31.12.2014**

€ **26.754,00** al Titolo I, Funzione 10, Servizio 04, Intervento 03, V.E. 0 capitolo 1876/02 cod. di gestione 1333 del bilancio pluriennale 2014/2016;

**mensa disabili**

**periodo dal 1.3.2012 al 31.12.2012**

€ **4.233,6** al Titolo I, Funzione 10, Servizio 04, Intervento 03, V.E. 0 capitolo 1859/01 cod. di gestione 1333 del bilancio pluriennale 2012- 2013;

**periodo 1.1.2013 al 31.5.2013- 1.10.2013 al 31.12.2013**

€ **11.289,6** al Titolo I, Funzione 10, Servizio 04, Intervento 03, V.E. 0 capitolo 1859/01 cod. di gestione 1333 del bilancio pluriennale 2014/2016;

**periodo 1.1.2014 al 31.5.2014- 1.10.2013 al 31.12.2013**

€ **7.056,00** al Titolo I, Funzione 10, Servizio 04, Intervento 03, V.E. 0 capitolo 1859/01 cod. di gestione 1333 del bilancio pluriennale 2014/2016;

5. di dare atto che, ai sensi della L. 13.8.2010, n. 136 e ss.mm.ii., il citato affidamento è stato identificato dall'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture con il **CIG 3672079772**;
6. di dare compiuta esecuzione alla presente determinazione, non appena resa esecutiva con l'apposizione del visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria della spesa;

**IL RESPONSABILE DEL DIPARTIMENTO**

(F.to dott.ssa Carletti Carla)



# COMUNE DI PRIVERNO

(Provincia di Latina)

**BANDO DI GARA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, MENSA ANZIANI E DISABILI – PERIODO 1.3.2012 AL 30.9.2014 (CIG 3672079772 ).**

## SEZIONE I AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

**I.1) Denominazione, indirizzi e punti di contatto :** Comune di Priverno **Indirizzo postale:** P.za Giovanni XXIII Città: Priverno (LT) **Codice postale 04015 Paese:** ITALIA

**Punti di contatto:**

Telefono 07737912509 Fax 07737

Servizio cultura istruzione e-mail: [cultura@comune.priverno.latina.it](mailto:cultura@comune.priverno.latina.it)

All'attenzione di Dr.ssa Carfagna Pierina

**Indirizzo Internet** <http://www.comune.priverno.latina.it>

**I.2) Indirizzo presso il quale è possibile ottenere ulteriori informazioni:**

I punti di contatto sopra indicati

**I.3) Indirizzo presso il quale è possibile ottenere la documentazione:**

Il capitolato speciale, il disciplinare di gara e i relativi allegati sono disponibili sul sito del Comune di Priverno:

[www.comune.priverno.latina.it](http://www.comune.priverno.latina.it) e presso i punti di contatto sopra indicati

#### **I.4 Indirizzo al quale inviare le offerte e le domande di partecipazione:**

Come punto I.1

#### **I.2 TIPO DI AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE**

Autorità locale

L'Amministrazione aggiudicatrice acquista per conto di altre amministrazioni aggiudicatrici

NO

### **SEZIONE II : OGGETTO DELL'APPALTO**

#### **II.1.3) Tipo di appalto di servizi:**

Categoria 17

#### **II.1.5) Denominazione conferita all'appalto dall'amministrazione aggiudicatrice**

Gara aperta per l'affidamento del servizio di refezione scolastica mensa anziani e disabili periodo 1.3.2012 al 30.9.2014.

#### **II.1.6) Descrizione /oggetto dell'appalto**

Preparazione pasti in un Centro cottura comunale messo a disposizione dell'Operatore Economico. Trasporto, consegna, somministrazione pasti, allestimento, riordino e pulizia refettori.

#### **II.1.7) Luogo di esecuzione:**

scuole materne e primarie, mensa anziani e centro diurno disabili ubicati nel Comune di Priverno.

#### **II.1.8 Divisione in lotti**

NO

#### **II.1.9) CIG (codice identificativo della gara) 3672079772:**

#### **II.1.10) Ammissibilità di varianti**

NO

### **II.2) Quantitativo o entità dell'appalto**

#### **II.2.1) Quantitativo o entità totale**

Valore stimato: importo complessivo presunto € 1.233.951,20 (IVA esclusa)

Base d'asta: € 4,30 I.V.A. esclusa per singolo pasto della refezione scolastica

Base d'asta € 4,90 I.V.A. esclusa per singolo pasto per anziani e disabili.

#### **II.3) Durata dell'appalto o termine di esecuzione**

Inizio 01.03.2012 e comunque dal verbale inizio del servizio fine 30.09.2014.

### **SEZIONE III: INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO E TECNICO**

#### **III.1) Condizioni relative all'appalto**

### **III.1.1) Cauzioni e garanzie richieste**

Cauzione provvisoria pari al 2% del valore complessivo dell'appalto.

Cauzione definitiva: pari al 10% del prezzo complessivo di aggiudicazione

Assicurazione RCT e RCO ai sensi del disciplinare d'Appalto

### **III.1.2) Principali modalità di finanziamento e di pagamento e/o riferimenti alle disposizioni applicabili in materia**

L'appalto è finanziato in parte con finanziamenti del diritto allo studio, fondo regionale servizi sociali, con i mezzi ordinari di bilancio e con la compartecipazione tariffaria dell'utenza. Modalità di pagamento indicate nel capitolato d'Appalto

## **III.2) CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE**

### **III.2.1) Indicazioni riguardanti la situazione propria dell'imprenditore/del fornitore/del prestatore di servizio, nonché informazioni e formalità necessario per valutare requisiti minimi di carattere economico e tecnico che questi deve possedere**

Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti. Inesistenza cause di esclusione di cui all'art. 38 del D. Lgs. 163/2006. Iscrizione alla Camera di Commercio, Industria e Artigianato (e per Cooperative anche Albo e Registro regionale o nazionale Cooperative) ovvero nel Registro commerciale dello Stato di appartenenza per Dittie con sede in altri Stati membri. Secondo quanto prescritto all'art. 5 del disciplinare di gara.

#### **III.2.1.2) Capacità economica e finanziaria**

##### **1. CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA**

- copia dei bilanci degli ultimi tre esercizi, con dichiarazione ai sensi del DPR n. 445 del 28.12.2000 dalla quale risulti che i bilanci degli ultimi 3 esercizi sono stati certificati da società di revisione accreditata e chiusi in attivo;
- dichiarazione attestante che il patrimonio netto della ditta sia pari ad almeno € 2.600.000,00 annui al netto dell'IVA, se si tratti di società di capitali o cooperative, o si tratti di società di persone e ditte individuali, i soci o l'imprenditore dispongano di capacità patrimoniale corrispondente;
- dichiarazione attestante gli indici di solidità patrimoniale : tasso di indebitamento (leverage) e volume di circolante generato nell'ultimo bilancio approvato (cash flow).
- dichiarazioni di almeno due istituti bancari, di data non anteriore a mesi sei dal termine di presentazione dell'offerta, che attestino la solidità economica dell'impresa e la solvibilità in relazione al valore dell'appalto (da allegare).

(In caso di raggruppamento è sufficiente la presentazione di referenze bancarie della sola capogruppo.)

Secondo quanto prescritto all'art. 5 del disciplinare di gara.

#### **III.2.3) Capacità tecnica qualitativa**

##### **Capacità tecnica professionale**

- Dichiarazione attestante che l'importo delle forniture analoghe a quella oggetto di gara

prestate negli ultimi 3 anni ( 2008-2009-2010) nell'ambito del settore scolastico, sia stato almeno pari a €. 6000.000,00 al netto di Iva di cui almeno € 1500.000,00 per servizio di fornitura e distribuzione pasti preparati in proprie cucine centralizzate e in cucine di proprietà comunale con indicazione analitica delle singole forniture e relativi importi, durata e destinatari.

In caso di partecipazione alla gara in R.T.I. o Consorzio il requisito deve essere posseduto dall'impresa mandataria del R.T.I. o del Consorzio orizzontale nella misura minima del 60%; la restante percentuale deve essere posseduta dalla/e mandante/i ciascuna delle quali deve possedere una percentuale minima del 20%.

- Dichiarazione attestante il possesso di Certificazione di Qualità UNI EN ISO 9001:2000, applicato alla progettazione del servizio di ristorazione con preparazione e distribuzione dei pasti, catering, forniture di derrate alimentari e gestione mense, regolati da Capitolati d'appalto, inclusa la gestione del Sistema di Autocontrollo Food Hazard Analysis HACCP;

### **REQUISITI DI CAPACITÀ QUALITATIVA**

I concorrenti singoli - e in caso di raggruppamento o di consorzio (esclusi quelli stabili) ogni componente dello stesso - per partecipare alla gara devono essere in possesso della

- Dichiarazione attestante il possesso al proprio interno di un Servizio di Staff (composto da tecnici nutrizionisti, dietisti e responsabili della Qualità) stabilimento dedicato a compiti organizzativi e di controllo interno qualità;
  - Dichiarazione attestante il possesso della Certificazione SA 8000 (certificazione etica) e l'impegno ed i risultati conseguiti dalla Ditta nell'attività di miglioramento per l'impatto ambientale, di politiche etiche e di redazione del bilancio sociale;
  - Dichiarazione attestante il possesso della Certificazione OHSAS 18001:1999 (Occupational Health & Safety Management System);
  - Dichiarazione attestante il possesso della Certificazione UNI EN ISO 14001:2004 (Sistema di Gestione ambientale)
- Dichiarazione attestante il possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 (Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare).

Secondo quanto prescritto all'art. 5 del disciplinare di gara.

### **III.3) CONDIZIONI RELATIVE ALL'APPALTO DI SERVIZI**

**III.3.1 La prestazione di servizio è riservata ad una particolare professione?**

**NO**

**III.3.2) Le persone giuridiche devono indicare il nome e le qualifiche professionali delle persone incaricate della prestazione del servizio:**

**SI**

## **SEZIONE IV : PROCEDURE**

**IV.1) Tipo di procedura**

Aperta



#### **IV.2) CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

Offerta economicamente più vantaggiosa i cui Criteri enunciati nel Disciplinare di gara

##### **IV.2.2) ricorso ad un'asta elettronica**

NO

#### **IV.3) INFORMAZIONI DI CARATTERE AMMINISTRATIVO**

##### **IV.3.2 Documenti contrattuali e documenti complementari – condizioni per ottenerli**

##### **Condizioni e modalità di pagamento**

vedasi Disciplinare di gara

##### **IV.3.3) Scadenza fissata per la ricezione delle domande di partecipazione**

Il giorno 6.2.2012 Ora 12.00

##### **IV.3. 5) Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte/ domande di partecipazione:**

ITALIANO

##### **IV.3.6) Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta:**

180 giorni dalla data per la ricezione delle offerte

##### **IV.3.7) Modalità di apertura delle offerte**

Vedasi Disciplinare di gara

##### **IV.3.7.1) Persone ammesse ad assistere all'apertura delle offerte**

Legali rappresentanti degli operatori economici o coloro che siano in possesso di apposita delega

##### **IV.3.7.2) Data, ora e luogo**

La gara si svolgerà il giorno 8.2.2012 alle ore 10,00 presso il Comune di Priverno sede via della Stazione n. 1.

**VI.4) INFORMAZIONI SUPPLEMENTARI:** ulteriori informazioni relative alla presente procedura sono contenute nel disciplinare di gara e nel capitolato speciale. E' obbligatorio il sopralluogo presso il centro cottura.

#### **VI.5) DATA DI SPEDIZIONE DEL PRESENTE BANDO**

Alla GUCE il 9.12.2011

Priverno, lì 9.12.2011

**Il Responsabile del Dipartimento 1**  
**Dott.ssa Carletti Carla**

**Allegato n. 1) al disciplinare di gara**

Marca  
da bollo  
€ 14,62

**AL COMUNE DI PRIVERNO**

**OGGETTO: ISTANZA DI AMMISSIONE ALLA GARA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, MENSA ANZIANI E DISABILI – PERIODO 1.3.2012 AL 30.9.2014 -CIG 3672079772.**

Il sottoscritto.....  
nato a ..... il .....  
residente nel Comune di ..... Provincia ..... Stato.....  
Via/Piazza..... n°.....  
in qualità di legale rappresentante della Ditta  
.....  
con sede nel Comune di ..... Provincia ..... Stato.....  
Via/Piazza..... n°.....  
codice fiscale numero..... partita I.V.A.....  
telefono..... fax.....

**CHIEDE**

di essere ammesso alla procedura aperta per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per il periodo dal **1.3.2012 AL 30.9.2014**.

*(barrare la casella corrispondente alle modalità di partecipazione della Ditta concorrente)*

- ☐ come impresa singola;  
☐ in associazione o consorzio con le seguenti imprese concorrenti: **(indicare la denominazione e la sede legale di ciascuna impresa):**

Impresa capogruppo.....

Imprese mandanti.....

**Allega alla presente istanza la dichiarazione unica sostitutiva resa ai sensi del D.P.R. 28.12.2000 n° 445 attestante il possesso dei requisiti per la partecipazione alla gara in oggetto.**

**Data**.....

**Firma leggibile**

*Nel caso di R.T.I. o consorzio non ancora costituiti l'istanza dovrà essere sottoscritta da tutti i soggetti che formeranno la predetta R.T.I. o consorzio.*

**Istruzioni per la compilazione:**

1. La dichiarazione deve essere resa dal Legale rappresentante della Ditta partecipante.
2. Leggere attentamente le ulteriori istruzioni, riportate in grassetto nel testo o contenute sotto l'indicazione "Avvertenza".

**Avvertenza:**

**Dovrà essere presentata, a pena di esclusione dalla gara, una dichiarazione conforme alla presente, per ciascuna impresa associata o consorziata.**

**OGGETTO: DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA ALLEGATA ALL'ISTANZA DI AMMISSIONE ALLA GARA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, MENSA ANZIANI E DISABILI - PERIODO 1.3.2012 AL 30.9.2014 - CIG 3672079772.**

**Dichiarazione sostitutiva ai sensi D.P.R. 28.12.2000 n. 445**

Il sottoscritto.....  
 nato a ..... il .....  
 residente nel Comune di ..... Provincia ..... Stato.....  
 Via/Piazza..... n° .....  
 legale rappresentante della/del  
 Ditta.....  
 .....  
 con sede nel Comune di ..... Provincia..... Stato.....  
 Via/Piazza..... n° .....  
 codice fiscale numero.....  
 partita I.V.A. numero.....  
 telefono..... fax.....  
 con espresso riferimento alla Ditta che rappresenta ed a corredo dell'istanza per la partecipazione all'appalto in oggetto, consapevole del fatto che, in caso di mendace dichiarazione, verranno applicate, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445, le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure relative agli appalti di servizi,

**DICHIARA**

Ai sensi dell'articolo 46 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445,

1. che la Ditta è iscritta nel Registro delle Imprese della Camera di Commercio di .....  
 per idonea attività (servizi di ristorazione collettiva) ed attesta i seguenti dati:  
*(per le Ditte con sede in uno Stato straniero, indicare i dati d'iscrizione nell'Albo o Lista ufficiale dello stato di appartenenza)*

- ☐ numero iscrizione.....
- ☐ data d'iscrizione .....
- ☐ codice di iscrizione.....
- ☐ durata della Ditta/data termine.....
- ☐ forma giuridica della Ditta concorrente.....
- ☐ organi di amministrazione, persone che li compongono (indicare nominativi ed esatte generalità), nonché poteri loro conferiti ( in particolare per le società in nome collettivo dovranno risultare tutti i soci, per le società in accomandita semplice i soci accomandatari, per le altre società tutti i componenti del Consiglio di amministrazione muniti di rappresentanza)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. in quanto Cooperativa / Consorzio, di essere regolarmente iscritto nel/nello  
*(scegliere la risposta pertinente ed indicare i dati di iscrizione):*

- ☐ Registro prefettizio.....
- ☐ Schedario generale della cooperazione.....

3. Di non trovarsi in alcuna delle situazioni o condizioni di esclusione di cui all'articolo 38 del D. Lgs. 12.04.2006, n. 163, e più precisamente dichiara:

4. di non trovarsi in stato di fallimento, liquidazione, amministrazione controllata, concordato preventivo o qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione dello stato in cui è stabilita e che non è in corso alcuna delle predette procedure e che non versa in stato di sospensione dell'attività commerciale;

5. che non è mai stata pronunciata, nei confronti del sottoscritto, una condanna con sentenza passata in giudicato, per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale;

6. **Assenza della causa di esclusione prevista dall'art. 1 bis, comma 14, della Legge n.383 e s.m.i. ( in materia di emersione del lavoro nero);**

7. **Inesistenza delle cause ostative di cui alla Legge n. 575/65 e s.m.i. (disposizioni antimafia);**

8. **L'inesistenza di forme di controllo con altre imprese concorrenti ai sensi dell'art. 2359 del c.c. nonché l'inesistenza di situazioni di collegamento sostanziale con altre imprese concorrenti, quali la non comunanza con altre imprese concorrenti del legale rappresentante/titolare/amministratori/soci/direttori tecnici/procuratori con poteri di rappresentanza;**

9. di non trovarsi nella condizione di incapacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione;

10. che l'impresa non ha commesso un errore grave nell'esercizio della propria attività accertato con qualsiasi mezzo di prova addotto dall'Amministrazione aggiudicatrice;

11. di non partecipare alla gara in più di un'Associazione temporanea di concorrenti o consorzio e neppure in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara in associazione o come consorzio;

### **DICHIARA, ALTRESI'**

Ai sensi dell'articolo 47 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445,

12. di aver effettuato il sopralluogo presso il centro di cottura come indicato nel Capitolato d'Oneri e nel Disciplinare di gara ed all'uopo allega la specifica probante attestazione.

13. di aver preso visione di tutte le condizioni contrattuali ed oneri di qualsiasi natura e specie da sostenersi per assicurare il pieno espletamento del servizio di refezione scolastica presso i refettori della mensa scolastica per la scuola materna e primaria, nonché per la fornitura dei pasti per gli anziani e disabili, alle condizioni e con le modalità indicate nel disciplinare e Capitolato di gara nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sullo svolgimento tecnico-economico del servizio di cui trattasi, di essere edotto di tutte le circostanze di luogo e di fatto che possono influire sullo svolgimento del servizio stesso e di aver ritenuto le condizioni tali da consentire l'offerta;

14. di accettare di espletare l'affidamento del servizio di refezione per la scuola materna primaria, mensa anziani e disabili alle condizioni tecnico-economiche tutte, nessuna esclusa, stabilite dall'Amministrazione aggiudicatrice come specificate nel disciplinare e capitolato di gara e bando, sollevando l'Amministrazione da ogni pregiudizio per danni derivanti a terzi dall'esecuzione del servizio di cui al presente appalto, dichiarando altresì che di tale clausola si è tenuto conto nella formulazione del prezzo offerto;

15. di aver valutato e tenuto in debita considerazione i costi derivanti dall'obbligo di rispettare le norme di cui al D.Lgs. 81/2008 e tutta la normativa vigente in materia di sicurezza ed igiene del lavoro;

16. di concorrere – partecipando come consorzio – per le seguenti Ditte consorziate (**indicare denominazione e sede legale di ciascuna Ditta**):

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

17. che l'impresa è in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse secondo la legislazione italiana o quella del Paese in cui è stabilita;

18. che l'impresa è in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori secondo la legislazione italiana o quella del Paese in cui è stabilita.

19. di applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e nei relativi accordi integrativi, applicabili ai servizi del presente appalto in vigore per il tempo e nella località in cui si svolgono i servizi;

20. di impegnarsi a costituire in caso di aggiudicazione la cauzione definitiva come prevista dall'art. 13 del disciplinare di gara disciplinare di gara;

21. di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ed **allega certificazione rilasciata dal servizio all'Impiego della Provincia per il territorio** nel quale l'Impresa concorrente ha la sede legale, dalla quale risulti l'ottemperanza alle norme di cui alla legge 12 marzo 1999 n. 68, "Norme per il diritto al lavoro dei disabili".

***in alternativa***

che l'impresa non è soggetta alle disposizioni di cui alla legge n. 68/99 avendo un numero di dipendenti inferiori a 15 (quindici);

***in alternativa***

che l'impresa, non è soggetta alle disposizioni di cui alla legge n. 68/99 avendo alla dipendenze un numero di dipendenti compreso tra 15 e 35 e non avendo effettuato nuove assunzioni dopo il 18.01.2000;

**Che possiede i seguenti requisiti previsti dall'art. 5 del disciplinare di gara, e precisamente:**

**In riferimento ai requisiti di capacità economica e finanziaria**

22. dichiara che il patrimonio netto annuo della ditta sia pari €. \_\_\_\_\_

**In riferimento ai requisiti di capacità tecnica professionale**

23. di aver svolto forniture nell'ambito del settore scolastico negli ultimi 3 anni sia stato almeno pari a €. 6000.000,00 al netto di Iva e pertanto

**anno 2008: €** \_\_\_\_\_

**anno 2009: €** \_\_\_\_\_

**anno 2010: €** \_\_\_\_\_

24. di aver svolto forniture negli ultimi tre anni per un importo di almeno € 1.500.000,00 per servizio di fornitura e distribuzione pasti preparati in proprie cucine centralizzate e in cucine di proprietà comunale:

**•anno 2008: €** \_\_\_\_\_

**•anno 2009: €** \_\_\_\_\_

**•anno 2010: €** \_\_\_\_\_

( N.B. In caso di partecipazione alla gara in R.T.I. o Consorzio il requisito deve essere posseduto dall'impresa mandataria del R.T.I. o del Consorzio orizzontale nella misura minima del 60%; la restante percentuale deve essere posseduta dalla/e mandante/i ciascuna delle quali deve possedere una percentuale minima del 20%).

25. Di essere in possesso della Certificazione di Qualità UNI EN ISO 9001:2000, applicato alla progettazione del servizio di ristorazione con preparazione e distribuzione dei pasti, catering, forniture di derrate alimentari e gestione mense, regolati da Capitolati d'appalto, inclusa la gestione

del Sistema di Autocontrollo Food Hazard Analysis HACCP;

**In merito ai requisiti di capacità qualitativa**

26. Di avere un servizio di Staff composto da tecnici nutrizionisti, dietisti e responsabili della Qualità, stabilmente dedicato a compiti organizzativi e di controllo interno qualità;

27. Di essere in possesso della Certificazione SA 8000 (certificazione etica) e l'impegno ed i risultati conseguiti dalla Ditta nell'attività di miglioramento per l'impatto ambientale, di politiche etiche e di redazione del bilancio sociale;

28. Di essere in possesso Dichiarazione attestante il possesso della Certificazione OHSAS 18001:1999 (Occupational Health & Safety Management System);

29. Di essere in possesso Dichiarazione attestante il possesso della Certificazione UNI EN ISO 14001:2004 (Sistema di Gestione ambientale)

30. Di essere in possesso Dichiarazione attestante il possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 (Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare).

**31. di essere informato ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. n. 196/2003 che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa, anche in virtù di quanto espressamente specificato nel disciplinare di gara;**

32. di essere consapevole che, qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione, questa Impresa verrà esclusa dalla procedura ad evidenza pubblica per la quale è stata rilasciata, o, se risultata aggiudicataria, decadrà dalla aggiudicazione medesima, la quale verrà annullata e/o revocata; inoltre, qualora la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione fosse accertata dopo la stipula del contratto, questo potrà essere risolto di diritto dal Comune ai sensi dell'art. 1456 del codice civile.

**Data.....**

**Firma leggibile**

*NOTA BENE. In caso di imprese temporaneamente raggruppate o raggruppande, i requisiti tecnici ed economici richiesti devono essere attribuibili almeno per il 80 % alla capogruppo e la restante percentuale cumulativamente dalla o dalle mandanti, ciascuna delle quali deve possedere almeno il 20% del requisito richiesto cumulativamente.*

## DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE

(modello di dichiarazioni sostitutive di certificazioni e di atti di notorietà da compilare e sottoscrivere ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445 da parte del **titolare e del direttore tecnico** se si tratta di impresa individuale; di ogni **socio o del direttore tecnico** in caso di società in nome collettivo o in accomandita semplice; ogni **amministratore munito di poteri di rappresentanza e del direttore tecnico** in caso di società di altro tipo o consorzio)

**OGGETTO: GARA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, MENSA ANZIANI E DISABILI – PERIODO 1.3.2012 AL 30.9.2014 -CIG 3672079772.**

Io sottoscritto/a \_\_\_\_\_  
nato/a a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
nella mia qualità di \_\_\_\_\_  
(eventualmente) giusta procura generale/speciale n° \_\_\_\_\_  
in data \_\_\_\_\_ del Notaio \_\_\_\_\_ di \_\_\_\_\_,  
della ditta/della cooperativa \_\_\_\_\_  
forma giuridica \_\_\_\_\_ codice fiscale \_\_\_\_\_  
partita IVA \_\_\_\_\_ con sede legale in \_\_\_\_\_  
via/piazza \_\_\_\_\_, consapevole  
della responsabilità penale e delle sanzioni cui posso essere sottoposto qualora ricorrano le ipotesi  
di falsità in atti e dichiarazioni mendaci indicate all'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000,

### DICHIARO:

◆ **di non essere incorso, nella mia qualità di (barrare una delle caselle sottostanti)**

- ☐ socio  
☐ socio accomandatario  
☐ amministratore munito di potere di rappresentanza  
☒ direttore tecnico

- ◆ in alcuno dei casi di esclusione dalle gare di cui all'art. 38, comma 1, lett. b) e c) del D. Lgs. 163/2006, in particolare:
- nei miei confronti non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della legge 27 dicembre 1956, n.1423;
  - nei miei confronti non sono state pronunciate sentenze di condanna passata in giudicato, oppure sentenze di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale per reati che incidono sull'affidabilità morale e professionale.



- ◆ che nei miei confronti, negli ultimi cinque anni, non sono stati estesi gli effetti delle misure di prevenzione della sorveglianza di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423;
- ◆ che nei miei confronti non sono state emesse sentenze ancorchè non definitive relative a reati che precludono la partecipazione alle gare di appalto;

## AUTORIZZO

il Comune di Priverno al trattamento e alla conservazione dei dati nei propri archivi in conformità alla Legge 675/1996.

**Alla presente si allega copia del documento di identità valido del sottoscrittore.**

Data \_\_\_\_\_

Firma del socio/dell'amministratore munito di poteri di  
rappresentanza  
/del direttore tecnico

\_\_\_\_\_  
Timbro della ditta

### NOTE (da leggere con attenzione):

La presente dichiarazione sostitutiva di certificazioni e di atti di notorietà deve essere **sottoscritta e corredata da copia fotostatica di un documento di identità in corso di validità del sottoscrittore, pena l'esclusione.**

Costituirà inoltre motivo di esclusione dalla gara l'omissione anche di una sola delle dichiarazioni riportate nel presente modello; ove necessario, barrare l'ipotesi che corrisponde a quanto si intende dichiarare.

In caso di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, il sottoscrittore è sottoposto alle sanzioni penali di cui all'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000.

Ai sensi dell'art. 10 della legge n. 675/1996, l'Amministrazione comunale informa che i dati forniti dai concorrenti nel procedimento di gara saranno oggetto di trattamento da parte della medesima

Amministrazione, in quanto titolare del trattamento, nel rispetto ed in conformità con le leggi vigenti e per le finalità connesse alla gara e alla successiva stipula e gestione del contratto conseguente ad eventuale provvedimento di aggiudicazione dell'appalto. I concorrenti hanno facoltà di esercitare i diritti previsti dall'art. 13 della legge n. 675/1996.

**Allegato n.4) al disciplinare di gara**

marca da bollo da € 14,62

GARA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, MENSA ANZIANI E DISABILI – PERIODO 1.3.2012 AL 30.9.2014 -CIG 3672079772

**OFFERTA ECONOMICA (fac-simile)**

IL SOTTOSCRITTO \_\_\_\_\_  
NATO A \_\_\_\_\_ IL \_\_\_\_\_  
NELLA SUA QUALITÀ DI \_\_\_\_\_  
DELL'IMPRESA \_\_\_\_\_  
CON SEDE IN \_\_\_\_\_  
VIA \_\_\_\_\_

**PRODUCE**

la propria offerta economica in termini di “prezzo pasto” unitario, omnicomprensivo di ogni onere a carico dell'azienda appaltatrice e precisamente:

Prezzo pasto unitario mensa scolastica ( al netto di Iva) \_\_\_\_\_ (diconsi Euro \_\_\_\_\_ )  
Prezzo pasto unitario mensa anziani/disabili ( al netto di Iva) \_\_\_\_\_ (diconsi Euro \_\_\_\_\_ )

**DICHIARA**

- 1) di aver giudicato i prezzi offerti, nel loro complesso, remunerativi;
- 2) di aver preso esatta conoscenza della natura dell'appalto e di tutte le circostanze particolari e generali che possono aver influito sulla determinazione dell'offerta;
- 3) di mantenere valida la presente offerta per 180 (centottanta) giorni dalla data di scadenza della presentazione della stessa;
- 4) che la presente offerta ha tenuto conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle di disposizioni in materia di condizioni del lavoro.

Lì, \_\_\_\_\_ Il Legale Rappresentante ( o Procuratore )

\_\_\_\_\_  
(firma leggibile per esteso / timbro della ditta)

N.B.: nel caso di raggruppamenti temporanei d'impresa l'offerta andrà sottoscritta dai legali rappresentanti di ogni impresa raggruppata, (che pertanto dovranno essere in premessa analiticamente indicati, unitamente all'azienda di riferimento) e dovrà indicare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese, nonché contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dall'art. 11 detto.



**COMUNE DI PRIVERNO**

**PIANO ECONOMICO FINANZIARIO (PRESUNTO)**

**Dal 01.03.2011 al 30 settembre 2014**

***Mensa scolastica alunni scuole dell'infanzia e primaria statali.***

- Anno 2012 (dal 1 mar. al 31 dic.) n. 6 mesi X 12.500 pasti = n. 75.000

Costo al pasto € 4,30 = (N. pasti 75.000 X € 4,30) = € 322.500,00

- ANNO 2013 ( DAL 1 GEN. AL 31 DIC.) N. 8 mesi X 12.500 pasti = n. 100.000

costo al pasto € 4,30 (N. pasti 100.000 X € 4,30) = € 430.000,00

- ANNO 2014 (DAL 1 GEN. AL 30 MAG.) n. 5 mesi X 12.500 pasti = n. 62.500

costo al pasto € 4,30 (N. pasti 62.500 X € 4,30) = € 268.750,00

Totale (€322.500,00 + 430.000,00 + 268.750,00) = € 1.021.250,00

**Mensa scolastica INSEGNANTI**

- Anno 2012 (dal 1 mar. al 31 dic.) = n. 6 mesi X 1.100 pasti = n. 6.600 pasti X € 4,30 = € 28.380,00

- Anno 2013 (dal 1 Gen. al 31 Dic. ) 8 mesi X 1.200 pasti = n. 9.600 pasti X € 4,30 = € 41.280,00

- ANNO 2014 (dal 1 Gen. al 30 Mag. ) 5 mesi X 1.300 pasti = n. 6.500 pasti X 4,30 = € 27.950,00

- TOTALE (€ 28.380,00 + 41.280,00 + 27.950,00) = € 97.610,00

**SPESA COMPLESSIVA MENSA SCOLASTICA (ALUNNI + INSEGNANTI) =**

**€ 1.021.250,00 + € 97.610,00 = € 1.118.860,00 iva esclusa**

**X 4% IVA = 44.754,40 = € 1.163.614,40 iva inclusa**

**MENSA ANZIANI E INDIGENTI**

-Anno 2012 (dal 1 mar. al 31 dic.) = tot. 306 gg. X 20 pasti = N. 6.120 X € 4,90 = € 29.988,00

-Anno 2013 N. 20 pasti X 365 = 7.300 X € 4,90 = € 35770,00  
 -Anno 2014 (dal 1 gen. al 30 set.) N. 20 pasti X 273 gg. = 5460 X € 4,90 = € 26.754,00  
 Totale (29.988,00 + 35.770,00 + 26.754,00) = **€ 92.512,00 iva esclusa**  
 + 10% IVA € 9.251,20 = € 101.763,20

## MENSA DISABILI

-Anno 2012 (dal 1 mar. al 31 maggio)

N. 24 pasti x n. 3 gg la sett x 12 sett. = N. 864 pasti X € 4,90 = € 4.233,6

-Anno 2013 1.1.2013 al 31.5.2013 1.10.2013- 31.12.2013

N. 24 pasti X 3 gg la sett x 32 sett = 2.304 pasti X € 4,90 = € 11.289,6

-Anno 2014 (dal 1 gen. al 30 maggio)

N. 24 pasti X 3gg la sett. X n. 20 sett. = n. 1.440 pasti x €. 4,90 = € 7.056

Totale ( € 4.233,6 + € 11.289,6 + € 7.056,00 = **€ 22.579,2 iva esclusa**  
 € 24.837,12 iva al 10%

## Menu Centro Diurno Disabili

COMUNE DI PIAZZANO  
(Provincia di Lodi)



### I SETTIMANA

#### LUNEDI'

Risotto al pomodoro  
Polpettone salsicce hamburger  
Petto di pollo insalata  
Insalata mista  
Pane comune e frutta

#### MERCOLEDI'

Pastina in brodo vegetale minestrina di patate  
Crochette e medaglione di pesce  
Insalata di finocchi  
Pane comune e frutta

#### VENERDI'

Pasta al pomodoro  
Frittata al forno  
Palate piezematate purea  
Pane e frutta



### II SETTIMANA

#### LUNEDI'

Ciuchede del ronzio al pomodoro  
Frittata di polli e zucchini  
Patate arrosto  
Pane comune e latte

#### MERCOLEDI'

Risotto al pomodoro  
Insalata di finocchi  
Petto di pollo al gratin  
Insalata mista  
Pane comune e frutta

#### VENERDI'

Minestrina di verdure  
Frittata o pizzaiola  
Insalata mista  
Pane - frutta

### III SETTIMANA

#### LUNEDI'

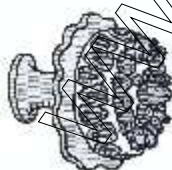
Pasta al pomodoro  
Frittata al forno con mele  
Tagliolini all'aglio  
Pane comune e yogurt

#### MERCOLEDI'

Minestrina di fagioli e patate  
Pollo arrosto  
Patate arrosto  
Pane comune e frutta

#### VENERDI'

Pasta al pomodoro  
Prosciutto crudo o cotto  
Verdura di stagione  
Pane e frutta



NB: Il menù potrà subire delle modifiche  
eccezzionalmente in  
casi eccezzionali



# COMUNE DI PVERO

(Provincia di Latina)

## MENU' ESTIVO - ANNO 2011

	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana	Quinta settimana
<b>LUNEDI'</b>	Pasta con olio e parmigiano Frittata omelette sodo Insalata di pomodoro Pane - frutta - acqua - vino	Pasta rifornata, ravioli Gamberi philadelphia Fagiolini all'aglio Pane - frutta - acqua - vino	Pasta pomodoro e basilico Frittata omelette sodo piselli e prosciutto pane - frutta - acqua - vino	Minestra di legumi/patate modiglione di pesce/polpette di pesce Insalata di pomodoro Pane - frutta - acqua - vino	Risotto al pomodoro prosciutto crudo cotto insalata verde Pane - frutta - acqua - vino
<b>MARTEDI'</b>	Risotto al pomodoro Petto di pollo/bocconcini Insalata verde Pane - frutta - acqua - vino	Risotto al pomodoro e basilico medaglione di pesce/polpette di pesce Insalata di pomodoro Pane - frutta - acqua - vino	Pasta con zucchine Bocconcini di tacchino Zucchine al gratin Pane - frutta - acqua - vino	Pasta in bianco Salsicce/polpettone/petto di pollo Insalata mista Pane - frutta - acqua - vino	Pasta al pomodoro e basilico Pizzaiola/scoppini/polpette Patate arrosto o lesse Pane - frutta - acqua - vino
<b>MERCOLEDI'</b>	Minestra di legumi Straccetti al limone/spezziato Patate arrosto Pane - frutta - acqua - vino	Minestra di legumi Pollo arrosto/petto di pollo Insalata di pomodoro Pane - frutta - acqua - vino	Risotto al pomodoro Cacciate di pesce/polpette di pesce Insalata di pomodoro Pane - frutta - acqua - vino	Cicchie/gnocchi al pomodoro Frittata/omelette sodo zucchine Pane - frutta - vino - acqua	Minestra di legumi/patate Philadelphia/formaggio Insalata di pomodoro Pane - frutta - acqua - vino
<b>GIOVEDI'</b>	Tortellini al pomodoro/rifornata caprese Pane - frutta - acqua - vino	Pasta in bianco Prosciutto e melone Insalata mista Pane - frutta - acqua - vino	Minestra di legumi Polpette/spezziato Insalata di pomodoro Pane - frutta - acqua - vino	Risotto al pomodoro/zucchine Straccetti al limone/scaloppina Insalata mista Pane - frutta - vino - acqua	Ravioli ricotta e spinaci cotolate di pesce/polpette di pesce piselli Pane - frutta - acqua - vino
<b>VENERDI'</b>	Pasta pomodoro e basilico Cotolate di pesce/polpette di pesce - Bietta fresca Pane - frutta - acqua - vino	Risotto al pomodoro Pizzaiola/polpette zucchine gratinate Pane - frutta - acqua - vino	Pasta pomodoro e basilico mozzarella/philadelphia Patate/purea di patate Pane - frutta - acqua - vino	Risotto al pomodoro Fritto di polpettone Fagiolini all'aglio Pane - frutta - vino - acqua	Pasta con olio e parmigiano. Pollo arrosto Insalata mista Pane - frutta - vino - acqua
<b>SABATO</b>	Minestra di legumi Fornaggio Verdura cotta Pane - frutta - acqua - vino	Minestrone di verdure Frittata con zucchine Insalata mista Pane - frutta - acqua - vino	Risotto con piselli Merluzzo gratinato Insalata mista Pane - frutta - acqua - vino	Minestra di lenticchie Mozzarella Verdura cotta Pane - frutta - acqua - vino	Risotto al pomodoro Fornaggio Insalata mista Pane - frutta - acqua - vino
<b>DOMENICA</b>	Fettuccine al pomodoro	Ravioli al pomodoro	Pasta pasticcina	Fettuccine con zucchine	Gnocchi al pomodoro

Pollo arrosto Patate arrosto Pane – frutta – vino - acqua	Arrosti di maiale Insalata di pomodoro Pane – frutta – vino - acqua	Sinocetti con nicotia Patate arrosto Pane – frutta- vino- acqua	Pollo arrosto Insalata mista Pane – frutta – vino - acqua	Spezzatino di manzo Zucchine gratinate Pane – frutta – acqua – vino
---	---	---	---	---

**MENÙ ANZIANI FESTIVITÀ NATALIZIE 2010/2011 dal 23.12 al 9.1**

	MENÙ	GIOVEDÌ	MENÙ	
<b>GIOVEDÌ</b>	Minestrone di verdure Pesto di patate Verdura cotta Pane – frutta – vino - acqua		Minestrone di patate Uova (sode in camicia) Verdura cotta Pane – frutta – vino – acqua	
<b>VENERDÌ</b>	Pasta al tonno Merluzzo gratinato Patate arrosto Pane – frutta – vino - acqua	<b>VENERDÌ</b>	Ravioli al pomodoro Arrosti di maiale Patate arrosto Pane – frutta – vino – acqua – panecone	
<b>SABATO</b>	Cannelloni a ragu* Agnello al forno Verdura cotta Pane – frutta – vino- acqua	<b>SABATO</b>	Cannelloni al ragu* Spezzatino di manzo Verdura cotta Pane – frutta – vino – acqua – panecone	
<b>DOMENICA</b>	Zuppa di fagioli Pollo arrosto Insalata mista Pane – frutta – vino - acqua	<b>DOMENICA</b>	Pasta al pomodoro Arrosti di maiale Verdura cotta Pane – frutta – vino - acqua	
<b>LUNEDÌ</b>	Pasta al pomodoro Merluzzo gratinato Patate arrosto Pane – frutta – vino- acqua	<b>LUNEDÌ</b>	Brodo di pollo Pollo lessato Insalata mista Pane – frutta- vino - acqua	
<b>MARTEDÌ</b>	Minestrone di patate Uova (sode- frittate) Verdura cotta Pane – frutta – vino - acqua	<b>MARTEDÌ</b>	Zuppa di fagioli Uova (fritta o sode) Verdura cotta Pane – frutta – vino- acqua	
<b>MERCOLEDÌ</b>	Risotto al pomodoro Fornaggio Verdura cotta Pane – frutta- acqua - vino	<b>MERCOLEDÌ</b>	Risotto al pomodoro Merluzzo gratinato Insalata mista Pane – frutta – vino- acqua	



# Menu' invernale ANZANI 2012

	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana	Quinta settimana
<b>LUNEDI'</b>	pasto al pomodoro Philadelphina polpettone bisola Pane - frutta - acqua - vino	Cicche del nonno al pomodoro Crocche di pesce Piselli e prosciutto Pane - frutta - acqua - vino	Risotto al pomodoro Frittata al forno Insalata di finocchiarone Pane - frutta - acqua - vino	Pasta al pomodoro Crocche di pesce Piselli e prosciutto Pane - frutta - acqua - vino	Minestrina di legumi Prosciutto crudo o cotto Fagioli all'ago Pane - frutta - acqua - vino
<b>MARTEDI'</b>	Bocconcini di pollo Insalata di finocchiarone Pane - frutta - acqua - vino	Minestrina di legumi Frittata al forno Insalata di finocchiarone Pane - frutta - acqua - vino	Pasta al pomodoro Stracotto di polpettone Bisola Pane - frutta - acqua - vino	Pasta al pomodoro Mozzarella di bufala Insalata mista Pane - frutta - acqua - vino	Pasta con olio e parmigiano Pizzola spezzata Polpettone Pane - frutta - acqua - vino
<b>MERCOLEDI'</b>	Pasta in brodo vegetale Biscottine di pesce Fagioli all'ago Pane - frutta - acqua - vino	Risotto al pomodoro Prosciutto crudo o cotto Insalata mista Pane - frutta - acqua - vino	Mattarello e fagioli Biscottine di pesce Frittata al forno Pane - frutta - acqua - vino	Pasta con olio e parmigiano Pollo arrosto Biscottine Pane - frutta - acqua - vino	Pasta al pomodoro Crocche di pesce o melanzane Insalata mista Pane - frutta - acqua - vino
<b>GIOVEDI'</b>	Risotto al pomodoro Scaloppina polpettone Insalata mista Pane - frutta - acqua - vino	Pasta al pomodoro Pollo arrosto Insalata di pane Pane - frutta - acqua - vino	Pasta al pomodoro Prosciutto crudo o cotto Insalata mista Pane - frutta - acqua - vino	Cicche del nonno al pomodoro Scaloppina polpettone Insalata di finocchiarone Pane - frutta - acqua - vino	Ravioli al pomodoro Crocche di pesce Insalata mista Pane - frutta - acqua - vino
<b>VENERDI'</b>	Minestrina di legumi Frittata con zucchini Pasta di polpettone Pane - frutta - acqua - vino	Pasta al pomodoro Frittata con zucchini Verdura cotta di stagione Pane - frutta - acqua - vino	Minestrina di verdure Pollo arrosto Insalata mista Pane - frutta - acqua - vino	Minestrina di verdure Pollo arrosto Insalata mista Pane - frutta - acqua - vino	Pasta al pomodoro Biscottine Insalata mista Pane - frutta - acqua - vino
<b>SABATO</b>	Pasta al pomodoro Merluzzo gratinato Verdura cotta Pane - frutta - acqua - vino	Minestrina di verdure Lavoro (frittata o la camicia) Verdura cotta Pane - frutta - acqua - vino	Pasta al pomodoro Prosciutto crudo Verdura cotta Pane - frutta - acqua - vino	Risotto al pomodoro Pasta di polpettone Insalata mista Pane - frutta - acqua - vino	Brodo di pollo Pollo arrosto Verdura cotta Pane - frutta - acqua - vino
<b>DOMENICA</b>	Frittata con zucchini Pollo arrosto Pasta di polpettone Pane - frutta - acqua - vino	Crocche al pomodoro Salsicce Verdura cotta Pane - frutta - acqua - vino	Pasta al pomodoro Polpettone Verdura cotta Pane - frutta - acqua - vino	Ravioli al pomodoro Pollo arrosto Insalata mista Pane - frutta - acqua - vino	Frittata con zucchini Pollo arrosto Pasta di polpettone Pane - frutta - acqua - vino

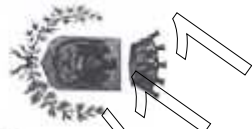




TABELLE DI FETTSHE MENU' ESTIVO PER LA SCUOLA MATERNA, ELEMENTARE

	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana	Quinta settimana
<b>LUNEDI'</b>	Pasta in bianco (mat. l.p.) Tortellini al pomodoro (rientri) Frittata/omelette/sodo Insalata di pomodoro Pane - frutta	Pasta in bianco (mat. l.p.) Pizza (rientri) Frittata/omelette/sodo Insalata di pomodoro Pane - frutta	Pasta in bianco (mat. l.p.) Minestrina di legumi (rientri) Polpettone/salsicce/hamburger Insalata all' agro Pane, yogurt	Minestrina di legumi/pastate Pasta pomodoro e basilico (rientri) Prosciutto crudo/cottol'arrosto (rientri) Insalata di pomodoro Pane - frutta	Risotto al pomodoro medaglione di pesce/polpette di pesce(rientri) Pizzaiola, scaloppina/polp Insalata verde Pane-frutta Gelato (rientri)
<b>MARTEDI'</b>	Risotto al pomodoro Pasta in bianco (rientri) Petto di pollo/bocconcini Insalata verde Pane- frutta	Pasta al pomodoro e basilico Cicche/gnocchi al pomodoro(rientri) medaglione di pesce/polpette Insalata di patate Pane - frutta- latte (rientri)	Pasta in bianco (mat. l.p.) Pizza al pomodoro (rientri) Mozzarella e scaloppina Zucchine a griglia Pane frutta Yogurt-budino (rientri)	Pasta in bianco Minestrina di legumi (rientri) Salsicce/polpettone Insalata mista/cavole julienne Pane- frutta Soda (rientri)	Pasta al pomodoro e basilico Prosciutto crudo/cottol'arrosto (rientri) Pizzaiola, scaloppina/polp Patate arrosto o lesse Insalata di pomodoro(rientri) Pane- frutta
<b>MERCOLEDI'</b>	Minestrina di legumi Pasta in bianco(rientri) Straccetti al limone/pezzano Fagiolini all' agro patate arrosto (rientri) Pane - frutta	Minestrina di legumi (mat.l.p.) Prosciutto cotto/crudo/arrosto, Pasta al pomodoro(rientri) Pollo arrosto (rientri) Insalata di pomodoro Pane - frutta	Pizza (mat.erne - l.p.) Risotto al pomodoro (rientri) Crocchette di pesce/polpette di pesce Insalata mista Pane - frutta	Insalata di legumi/pastate Pasta pomodoro e basilico (rientri) Risotto al pomodoro (rientri) Frittata / omelette / sodo Insalata di pomodoro Pane - frutta	Minestrina di legumi ravioli al pomodoro Caprese (rientri) Philadelphia/foamaggio Insalata di pomodoro Pane- frutta
<b>GIOVEDI'</b>	Tortellini al pomodoro/pasta rifornita caprese Pane - frutta	Pasta in bianco (mat. l.p.) pollo arrosto insalata mista / cavole julienne Pane - frutta	Pasta al pomodoro e basilico Risotto al pomodoro (rientri) Frittata / omelette / sodo Insalata di pomodoro Pane - frutta	Risotto pomodoro / zafferano Pasta rinforzata(rientri) Straccetti al limone/scaloppina Insalata mista Pane - frutta	Risotto al pomodoro cavole/pece/polpette di pesce(rientri) Pasta Pane - frutta

VENERDI	Pasta pomodoro e basilico Crostini di pesce polpette di pesce Pasta fresca Pane-frutta	Risotto al pomodoro Pizzatola polpetta/lettine zucchine gratinate Pane - frutta	Minestrina in brodo vegetale Arista di maiale Patate yurea di patate Pane - frutta	pasta al pomodoro formaggi o mozzarella/arrosto patate di patate/patate arrosto pane- frutta	Pasta con olio e parmigiano Pollo arrosto Insalata mista Pane - gelato
---------	--	--	---	---	---



COMUNE DI LARIANO  
(Provincia di Latina)

MENÙ INVERNALE SCUOLA MATERNA ED ELEMENTARE

	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana	Quinta settimana
LUNEDÌ	Risotto al pomodoro (riferiti) Pasta al pomodoro (mat. e l.p.) Polpettine/salsicce/hamburger/pepito di pollo/omafite Insalata mista Pane - frutta	Cake del nonno al pomodoro Philadelphia/quick/gallinaccio Pasta (mat. e l.p.) Pasta (mat. e l.p.) Pasta (mat. e l.p.) Pasta (mat. e l.p.)	Pasta con olio parmigiano Liamburgher/salsicce Frittata al forno/omafite (riferiti) Fagiolini all'aglio Pane, yogurt	Risò e lenticchie (mat. e l.p.) Pasta al pomodoro (riferiti) Crocchette di pesce/merluzzo piselli e prosciutto Pane - frutta	Misestrà di legumi Prosciutto crudo o contorristone (mat. e l.p.) Scaloppina polpetta (riferiti) Insalata di finocchi Pane- dessert
MARTEDÌ	Pasta al ragù/pasta uniformata Mozzarella/philadelphia/ragù Frittata (riferiti) briat Pane- frutta	Misestrà di legumi Pasta al pomodoro (riferiti) Nasale pepito di polpetta/quick (mat. e l.p.) Mistela/escaloppina/polpetta (riferiti) Insalata verde Pane- frutta Latte riferiti	Pasta al pomodoro (riferiti) Frittata al forno/omafite (l.p.) Mozzarella (riferiti) Pasta al prosciutto Pasta/omafite - yogurt (riferiti)	Misestrà di legumi (riferiti) Pasta in bianco (l.p. mat.) Pollicarrotti/lamborghini salsicce/polpettine Insalata di finocchi Pane- frutta	Pasta con olio e parmigiano pizzeola/vezzani/polpetta/mat. e l.p. merluzzo/medagliore di mare (riferiti) Fagiolini (mat. l.p.) Pasta arr. d'esse/purea (riferiti) Pane- frutta
MERCOLEDÌ	Pastina in brodo vegetale/misestrà di patate Crocchette o medagliore di pesce Insalata finocchi Pane - frutta	Risotto al pomodoro Prosciutto crudo o cotto (mat. l.p.) Arstida di manale/pepito di pollo (riferiti) Insalata di finocchi Pane- frutta	Misestrà di legumi Fettina in bianco Pollo arrosto (riferiti) Insalata di finocchi Insalata di finocchi Pasta (riferiti) Pane - frutta	Pasta al ragù/pasta uniformata Mozzarella Pasta arrosto (mat. l.p.) Biscolla (riferiti) Pasta- frutta	Pasta al pomodoro Crocchette di pesce merluzzo (mat. l.p.) Purè crudo/contorristone (riferiti) Carote baby Pane- frutta
GIOVEDÌ	Risotto al pomodoro (l.p. - mat. e l.p.) Pasta al pomodoro (riferiti) Scaloppina/polpetta/pizzeola/operazio Insalata mista Pane - frutta	Pasta in bianco (l.p. - mat. e l.p.) Mistela/quick/gallinaccio Crocchette di pesce/medagliore di pesce Insalata di finocchi/arrosto Pasta - frutta	Pasta al pomodoro Philadelphia/quick/gallinaccio Frittata al forno/omafite Pasta/purea Pane - frutta	Cake del nonno al pomodoro Scaloppina/polpetta/ Prosciutto erudo/contorristone (riferiti) Carote baby Pane - frutta	Passati al pomodoro/pasta rif. formaggio/philadelphia saponi Pane - frutta
VEDERDÌ	Misestrà di legumi Frittata al forno patate/prezzerolate/ purea pane- frutta	Pasta in brodo vegetale (mat. e l.p.) Pasta al pomodoro (T. pieno) Fettina/pizzeola/polpetta Verdura cotta di stagione Pane- frutta	Misestrà di verdure Pollo arrosto Insalata mista Pasta- frutta	Misestrà di patate Frittata al forno/omafite Verdura di stagione pane- frutta	Pasta in brodo vegetale Biscolla/pollo gratin Pasta arrosto/purea Pane- frutta

**COMUNE DI PRIVERNO**  
(Provincia di Latina)

**all. B al capitolato speciale**



Grammature per la scuola

materna, elementare adulti

RAVIOLI AL POMODORO	GR.	MATERNE	ELEMENTARE	MEDIE-ADULTI
ravioli	Gr.	70	90	100
Salsa di pomodoro	Gr.	5	5	5
Olio di oliva extravergine	Gr.	5	5	10
Parmigiano	Gr.	5	5	5
Sale e odori		q.b.	q.b.	q.b.
PASTA CON OLIO E PARMIGIANO	Gr.	MATERNE	ELEMENTARE	MEDIE
Pasta	Gr.	60	80	100
Olio di oliva extravergine	Gr.	5	5	10
PASTA CON SALSA DI POMODORO	GR.	MATERNE	ELEMENTARE	MEDIE
Pasta	Gr.	60	80	100
Olio di oliva extravergine	Gr.	5	5	10
Parmigiano	Gr.	5	5	10
Salsa di pomodoro, sale e odori		50	50	50
CECAPRETI o FETTUCCINE	GR.	MATERNE	ELEMETNARE	MEDIE
Pasta	Gr.	70	90	100
Olio di oliva extravergine	Gr.	5	5	10
Salsa di pomodoro		50	50	50
Parmigiano	Gr.	5	5	5
Sale e odori		q.b.	q.b.	q.b.

<b>MINESTRA DI LEGUMI</b>	<b>GR.</b>	<b>MATERNE</b>	<b>ELEMENTARE</b>	<b>MEDIE</b>
Pastina	Gr.	40	50	50
Lenticchie secche	Gr.	20	25	30
Parmigiano	Gr.	5	5	10
Sale e odori		q.b.	q.b.	q.b.
<b>CICCHE DEL NONNO AL POMODORO</b>	<b>Gr.</b>	<b>MATERNE</b>	<b>ELEMENTARE</b>	<b>MEDIE</b>
Cicche	Gr.	120	140	150
Salsa di pomodoro		50	50	50
Olio extravergine di oliva	Gr.	5	5	5
parmigiano	Gr.	5	5	5
Sale e odori		q.b.	q.b.	q. b.
<b>SFORMATO DI PATATE</b>	<b>GR.</b>	<b>MATERNE</b>	<b>ELEMETARE</b>	<b>MEDIE-ADULTI</b>
Patate	Gr.	150	200	250
Prosciutto cotto	Gr.	20	25	25
Parmigiano	Gr:	5	5	10
Olio di oliva extravergine	Gr.	5	5	10
Latte, sale e odori		q.b.	q.b.	q.b.
Burro	Gr.	5	5	5
<b>RISOTTO AL POMODORO</b>	<b>GR.</b>	<b>MATERNE</b>	<b>ELEMENTARE</b>	<b>MEDIE – ADULTI</b>
Riso	Gr.	60	80	100
Olio di oliva extravergine	Gr.	5	5	10
Salsa di pomodoro, sale e odori		q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano	Gr.	5	5	10
<b>MINESTRA DI PATATE</b>	<b>GR.</b>	<b>MATERNE</b>	<b>ELEMENTARE</b>	<b>MEDIE – ADULTI</b>
Pastina	Gr.	35	40	50
Patate	Gr.	40	50	60
Olio di oliva	Gr.	5	5	10

exretravergine				
Salsa di pomodoro, sale, odori		q.b.	q.b.	q.b.
SPEZZATINO\fettina BOVINO	GR.	MATERNE	ELEMENTARE	ADULTI
spezzatino	Gr.	90	100	120
POLPETTE AL POMODORO	GR.	MATERNE	ELEMENTARE	MEDIE – ADULTI
Carne macinata	Gr.	80	90	100
Parmigiano	Gr.	5	5	5
Uova	Gr.	15	15	15
Pane grattugiato, sale, odori		q.b.	q.b.	q.b.
	Gr.	MATERNE	ELEMENTARE	ADULTI
FRITTATA AL FORNO	N.	MATERNE	ELEMENTARE	ADULTI
Uova	n.	1	1.5	2
Latte , sale		q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano	Gr.	5	5	10
PROSCIUTTO COTTO SENZA CONSERVANTI E POLIFOSFATI	GR.	MATERNE	ELEMENTARE	ADULTI
Prosciutto cotto	gr	60	60	70
PROSCIUTTO CRUDO	GR.	MATERNE	ELEMENTARE	ADULTI
Prosciutto crudo	Gr.	60	60	70
FORMAGGI	GR.	MATERNE	ELEMENTARE	MEDIE – ADULTI
Mozzarella	Gr.	60	80	100
Caciottina o silano	Gr.	50	70	80
Philadelphia formaggi spalmabili	Gr.	50	75	75
CROCCHETTE DI PESCE	N.	MATERNE	ELEMENTARE	ADULTI
crocchette	n.	3	5	6
Olio di oliva extravergine	Gr.	5	5	5

<b>MEDAGLIONI DI PESCE</b>	<b>GR.</b>	<b>MATERNE</b>	<b>ELEMENTARE</b>	<b>MEDIE – ADULTI</b>
Medaglione	n°	1	2	2
Olio di oliva extravergine	Gr.	5	5	5
<b>POLLO ARROSTO</b>	<b>GR.</b>	<b>MATERNE</b>	<b>ELEMENTARE</b>	<b>MEDIE – ADULTI</b>
Pollo (peso con osso)	Gr.	170	200	250
Sale – odori		q.b.	q.b.	q.b.
<b>PETTO DI POLLO o MAIALE</b>	<b>GR.</b>	<b>MATERNE</b>	<b>ELEMENTARE</b>	<b>MEDIE – ADULTI</b>
Petto di pollo \arista di maiale	Gr.	90	100	110
Sale – odori		q.b.	q.b.	q.b.
Olio di oliva extravergine	Gr.	5	5	5
<b>SALSICCE DI POLLO/TACCHINO</b>	<b>N.</b>	<b>MATERNE</b>	<b>ELEMENTARE</b>	<b>MEDIE – ADULTI</b>
Salsicce pollo-tacchino	n.	1	1,5	1.5
<b>POLPETTONE</b>	<b>GR.</b>	<b>MATERNE</b>	<b>ELEMENTARE</b>	<b>MEDIE – ADULTI</b>
Polpettone pollo-tacchino	Gr.	80	100	120
Sale – odori		q.b.	q.b.	q.b.
<b>VERDURA COTTA O CRUDA</b>	<b>GR.</b>	<b>MATERNE</b>	<b>ELEMENTARE</b>	<b>MEDIE – ADULTI</b>
Verdura di stagione o congelata	Gr.	120	150	150
Olio extravergine di oliva	Gr.	5	5	5
Sale		q.b.	q.b.	q.b.
<b>PATATE ARROSTO O LESSE</b>	<b>GR.</b>	<b>MATERNE</b>	<b>ELEMENTARE</b>	<b>MEDIE – ADULTI</b>
PATATE	Gr.	100	150	150

Olio di oliva extravergine	Gr.	5	5	5
Sale – odori		q.b.	q.b.	q.b.
<b>PUREA DI PATATE</b>	<b>GR.</b>	<b>MATERNE</b>	<b>ELEMENTARE</b>	<b>MEDIE ADULTI</b>
Patate	Gr.	100	150	150
Burro		5	10	10
Latte p.s. U.H.T. – sale		q.b.	q.b.	q.b.
<b>PANE COMUNE O INTEGRALE</b>	<b>GR.</b>	<b>MATERNE</b>	<b>ELEMENTARE</b>	<b>MEDIE – ADULTI</b>
Pane comune o integrale	Gr.	50	50	80
<b>FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>GR.</b>	<b>MATERNE</b>	<b>ELEMENTARE</b>	<b>MEDIE – ADULTI</b>
Frutta di stagione	Gr.	150	150	200
<b>YOGURT ALLA FRUTTA (intero)</b>	<b>Gr.</b>	<b>125</b>	<b>125</b>	<b>125</b>
<b>LATTE INTERO</b>	<b>ml.</b>	<b>100</b>	<b>120</b>	<b>150</b>

I pesi indicati sono da considerare a crudo ed al netto degli scarti.

Acqua utilizzata oligominerale .





# COMUNE DI PRIVERNO

(Provincia di Latina)

## ALLEGATO C

### **CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DELLE PRINCIPALI VOCI COMPONENTI LE DERRATE**

#### **PASTA ALIMENTARE**

La pasta deve essere di prima qualità, prodotto con farina di grano duro tipo 0 o di semola di grano duro, anche nella forma integrale, quando richiesta; deve avere i requisiti precisati dalla L. 580/67 e dalla L. 440/71; l'etichettatura deve rispettare quanto previsto dal D.L.109/92.

L'approvvigionamento dovrà essere tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre 45 giorni.

La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione, consegnata in perfetto stato di conservazione, dopo un sufficiente periodo di essiccamento, di odore e sapore gradevoli, non deve presentarsi frantumata, alterata, avariata, colorata artificialmente, deve essere immune da insetti e, quando rimossa, non deve lasciare cadere polvere e farina. Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura di almeno quindici minuti, non deve spaccarsi, disfarsi, divenire collosa o intorbidire abnormemente l'acqua di cottura. I formati devono essere vari e adeguati al tipo di preparazione.

Si devono accettare consegne di merce con non più di tre mesi dalla data di confezionamento.

Non sono da utilizzarsi paste fresche speciali, né precotte e/o surgelate.

#### **RAVIOLI E TORTELLINI**

Ravioli e tortellini di carne

Devono essere di tipo fresco, prodotti con semola di grano duro (eventualmente miscelata con grano tenero) e uova. Il ripieno deve essere esente da qualsiasi conservante e/o additivo, compreso qualunque esaltatore di sapore. Nella preparazione del ripieno non possono essere impiegati, neanche in parte, frattaglie, spolpo di testa, mammelle, animelle, non che tutti i prodotti di macellazione indicati nel gergo commerciale con la dizione di "quinto quarto".

Devono avere aspetto omogeneo e dopo cottura devono presentare aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti.

Devono avere un rapporto pasta/ripieno pari a 80/20.

Il prodotto deve essere microbiologicamente idoneo e mantenuto tra 0° e 4° C.

Su ogni confezione deve essere indicata la data di produzione che non deve risalire a 3 giorni prima della consegna e del consumo.

**Ravioli di magro**

Le caratteristiche della pasta sono le stesse dei ravioli di carne.

Il rapporto pasta/ripieno deve essere pari a 60/40.

Il ripieno deve essere indicativamente composto da: formaggio (fontina, asiago o simili, oppure ricotta) 55%, pangrattato 25%, spinaci 11%, grana 8%, sale 1%.

Tutte le singole confezioni devono essere originali e sigillate alla produzione in modo tale da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e l'impossibilità della loro manipolazione senza che le confezioni stesse risultino alterate.

L'unica modalità di conservazione ammessa è l'atmosfera modificata, escludendosi quindi qualunque conservante e/o additivo.

Le confezioni aperte il giorno della preparazione vanno completamente consumate. E' vietato il riutilizzo di eventuale prodotto crudo avanzato.

## **FARINE**

La farina di frumento da utilizzarsi deve essere di tipo 0, 1 o integrale, per la preparazione di crocchette, minestre, semolini; di tipo 00 o 0 per la preparazione di torte.

Il grano saraceno decorticato può essere utilizzato nella preparazione della polenta, insieme alla farina di mais, che dovrà essere preferibilmente di tipo integrale.

Gli stoccaggi di tale merce non devono superare i 30 giorni.

## **GNOCCHI DI PATATE**

Possono essere freschi o surgelati, comunque privi di additivi e conservanti, e prodotti con farina di grano tenero tipo 00, patate o fiocchi di patate, acqua e sale.

Devono essere confezionati in contenitori pratici, igienici, di materiale riconosciuto idoneo dalle leggi vigenti, in atmosfera modificata.

Su ogni confezione deve essere indicata la data di produzione che non deve risalire a più di tre giorni prima della consegna; la preparazione per il consumo deve avvenire non oltre tre giorni dall'approvvigionamento.

I prodotti surgelati vanno trasportati e conservati a -18° C.; quelli freschi a temperature comprese entro gli 8° C.

## **RISO**

Per le preparazioni a base di riso, deve essere utilizzato il "superfino" o "fino Ribe" con trattamento "parboiled" o lo sbramato integrale. Il riso deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, essere privo di impurezze e resistere alla cottura per non meno di 20 minuti. Le caratteristiche devono rispecchiare quanto indicato dalla Legge 18/3/1958 n. 235.

## **ALTRI CEREALI**

Orzo perlato o mondo, avena, miglio decorticato e altri cereali, come tali o in fiocchi possono essere usati in alternativa a pasta e riso, quando richiesti. Devono tutti rispondere alle caratteristiche previste dalla L. 580/67.

L'etichettatura dei prodotti deve essere rispondente al D. L. 109/92.

## **LEGUMI**

I legumi possono essere: secchi, freschi o surgelati.

### **Legumi secchi**

Devono essere mondati, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati e di

pezzatura omogenea.

Devono presentarsi di aspetto sano, di colore caratteristico della varietà. Il prodotto deve avere consistenza abbastanza tenera ed uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, odore, colore e sapore tipico di buon prodotto.

#### **Piselli surgelati (fini novelli)**

Devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi l'uno dall'altro, puliti, sani, non difettosi.

La consistenza deve essere omogenea e tenera sia nella buccia che nella polpa (dopo scongelamento e cottura), odore tipico di buon prodotto, colore verde brillante uniforme, sapore tipico senza

retrogusti anomali derivanti da prodotto fermentato o lasciato invecchiare sulla pianta o dovuto a cattiva lavorazione.

Il prodotto secco necessita di una preparazione più lunga (ammollo in acqua per almeno 12 ore) che migliora la digeribilità del prodotto stesso.

#### **PANE**

Il pane deve essere prodotto con farina di grano tenero tipo 1, o tipo 0, eventualmente miscelata con farina di tipo 00 in minima misura. Le farine utilizzate devono possedere i requisiti previsti dalla Legge 580/67.

Se richiesto, deve essere fornito anche pane prodotto con farina integrale.

E' consentita l'aggiunta di correttivi a norma di legge, quale l'estratto di malto.

I lieviti da usare devono possedere i requisiti previsti dalla L. 580/67.

La pezzatura fornita deve avere un peso di circa 50 grammi.

Deve essere ben lievitato e ben cotto, non deve presentare bruciature superficiali, né contenere mollica spugnosa ed elastica. Deve essere privo di odori e sapori aciduli, anche lievi, deve essere di gusto gradevole, giustamente salato e privo di impurezze.

Deve essere di produzione quotidiana.

Il pane integrale deve essere prodotto con farina integrale, il cui grano provenga da coltivazioni biologiche controllate. Le pezzature e la cottura devono avere le stesse caratteristiche del pane bianco.

Su richiesta può anche essere fornito pane all'olio.

Non è consentito l'uso di pane surgelato o in qualunque altro modo rigenerato.

E' vietato congelare il pane fresco.

Il trasporto del pane ai singoli punti di distribuzione deve avvenire in contenitori puliti, lavabili e muniti di chiusura, o comunque in modo che il pane risulti al riparo da polvere e da altre fonti di inquinamento.

Per nessun motivo il pane dovrà essere stoccato, anche solo temporaneamente, direttamente sul suolo, bensì sempre sollevato da questo, sia nel centro cottura che presso i terminali di distribuzione.

#### **PANE GRATTUGGIATO**

Dovrà essere il prodotto della triturazione meccanica di pane con le caratteristiche di cui al paragrafo precedente.

#### **CARNI BOVINE**

Sono ammesse solo carni bovine fresche refrigerate di vitello, vitellone e manzo, di prima qualità, confezionate sotto vuoto, con un periodo di frollatura di almeno 5 giorni per il vitello e 10-15 per vitellone e manzo.

Devono provenire da animali in ottimo stato di nutrizione, essere ben monde dal sangue, asciutte, in perfetto stato di conservazione. Le masse muscolari devono avere colorito conforme all'età dell'animale, con moderato grado di marezzatura, essere di consistenza elastica e succose.

Non sono ritenute conformi, e conseguentemente respinte, le carni di bovini malnutriti, senza marezzatura, di colore eccessivamente pallido o scuro.

Alla fornitura le confezioni devono essere integre e riportare chiaramente le indicazioni previste

dalle norme sanitarie: bollo sanitario, ragione sociale e sede della ditta produttrice, categoria, taglio anatomico, ecc.

Il termine indicato dalla ditta produttrice quale periodo minimo di conservazione non deve essere inferiore a giorni 15 dalla data di consegna della carne.

5

All'atto della consegna, la merce sarà accompagnata da certificazione sanitaria rilasciata da un veterinario ufficiale, che attesti che le carni sono state sottoposte ad un controllo a campione per la ricerca di residui di sostanze ad azione ormonale ed antiormonale.

E' facoltà dell' A. C. sottoporre le carni a perizia ad opera del Servizio Veterinario della ASL, al fine di verificare la rispondenza qualitativa ed igienico sanitaria.

Non possono essere utilizzati preparati carnei precotti (per es. arrosti cotti preconfezionati).

### **CARNI SUINE**

E' richiesta lonza o filetto fresco di maiale da macelleria adulto, in ottimo stato di nutrizione, a carne magra, soda e succosa. Sono richieste tutte le garanzie igienico-sanitarie viste per le carni bovine.

E' altresì richiesta salsiccia di suino fresca non eccessivamente aromatizzata, contenente gli additivi di legge, se prevista nel menù.

### **POLLI, TACCHINI E CONIGLI**

Polli e tacchini devono essere animali novelli, allevati a terra, di prima scelta, freschi, eviscerati, senza zampe e senza collo, sgrassati internamente, in ottimo stato di nutrizione, del peso medi di circa 1000 gr., oppure solo cosce e petti provenienti da animali con le stesse caratteristiche.

Devono essere prodotti esclusivamente presso impianti autorizzati secondo le norme CEE e devono riportare il bollo a placca con l'indicazione del numero di identificazione del macello.

Le carni avicole devono avere caratteristiche organolettiche ottime e non dovranno presentare residui di antibiotici, auxinici o quant'altro utilizzato per favorirne innaturalmente ed illegalmente la crescita. L'A.C. si riserva la facoltà di effettuare analisi di controllo in merito, o di richiedere all'appaltatore i risultati delle analisi di controllo da esso predisposte.

I conigli devono essere freschi, macellati, di prima qualità, senza pelle, senza zampini, senza intestini, non bagnati, in ottimo stato di nutrizione, del peso di circa 1.200-1.500 gr. La carne deve essere chiara, tenera, con limitata presenza di connettivo.

Pollame e conigli devono essere acquistati non prima di tre giorni dal consumo.

### **INSACCATI**

Sono ammessi esclusivamente prosciutto (cotto e crudo) e bresaola.

Il prosciutto crudo deve essere di forma tipica e cotenna chiara, stagionato almeno 10 mesi, con giusta distribuzione di parte magra e grassa. La carne deve essere dolce e fine, deve presentare lieve odore aromatico, sapore delicato, senza difetti.

Il prosciutto cotto deve essere senza polifosfati aggiunti, esente da difetti di fabbricazione, nonché colorazioni atipiche.

Deve essere confezionato con carni di prima qualità, di sapore gradevole, rispondente alle norme sanitarie vigenti sia per gli ingredienti che per gli additivi consentiti; di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote e rammollimenti. Deve essere avvolto in idoneo involucri di plastica o alluminio, al cui interno non deve esserci liquido percolato.

La bresaola deve essere ottenuta dalla fesa, sottofesa o noce di bovino, con stagionatura di almeno un mese, con aroma tipico.

E' fatto divieto di utilizzo di prosciutto o bresaola in confezioni già affettate.

### **UOVA**

Per il consumo diretto devono essere utilizzate uova di categoria A o Extra, comunque con altezza della camera d'aria non superiore ai 6 millimetri, di pezzatura media indicativa di circa 55 gr., non sottoposte a conservazione, sterilizzazione e surgelazione.

Non possono essere utilizzate, nella preparazione di piatti che abbiano tra gli ingredienti le uova,

prodotti quali uova in polvere, ma solo eventualmente uova pastorizzate, fresche o surgelate. Le uova devono essere utilizzate non oltre una settimana dalla data di confezionamento ed in tale periodo vanno conservate in frigorifero tra 4° e 10° C.

Ai fini della produzione, classificazione ed etichettatura, ci si deve attenere alla normativa vigente.

### **PESCE**

Si richiede pesce delle seguenti varietà: filetti di platessa, trote spinate e filetti di trota, filetti o tranci di merluzzo, filetti di nasello, filetti di pesce persico, pesce spada o palombo in tranci, tonno in scatola.

Il pesce servito deve essere privo di lisce, cartilagini, pelle e squame, non deve essere stato sottoposto a trattamenti antibiotici o antisettici.

Il prodotto surgelato deve essere a glassatura monostratificata non superiore al 12-20% del peso del prodotto totale lordo.

Lo scongelamento deve avvenire in cella frigorifera a temperatura tra 0° e 4° C., per la durata dello scongelamento completo.

Tutto il pesce surgelato non deve aver subito precedenti fenomeni di scongelamento anche solo parziali.

E' sconsigliato l'uso di pesce precotto.

Il tonno in scatola può essere in olio d'oliva o "al naturale" (in salamoia), purché privo di conservanti.

### **VERDURA SURGELATA**

Ferma restando la priorità da dare all'utilizzo di verdure fresche, le verdure surgelate devono essere di selezione accurata, prive di corpi estranei e terrosità.

Il minestrone surgelato deve essere composto di almeno undici verdure secondo le percentuali indicative riportate: patate, carote, piselli (15%), fagiolini (13%), fagioli borlotti e zucchine (9%), erbe (6%), porri, verze e pomodori (5%), sedano (3%).

Si devono accettare forniture con minimo ancora 12 mesi dalla data di scadenza indicata sulle confezioni.

Trasporto e conservazione devono avvenire a -18° C.

Le confezioni, una volta aperte, vanno consumate integralmente, in un'unica volta.

### **FRUTTA E VERDURA FRESCA**

Deve essere tutta di prima qualità. Deve essere consegnata in casse originali, in alcun modo manomesse.

L'approvvigionamento dovrà essere almeno bisettimanale per la frutta più deperibile (come pere, pesche, albicocche, ciliegie, fragole, banane, ecc.), anche settimanale per quella più resistente (come mele ed agrumi).

La frutta per il consumo diretto deve essere commercialmente esente da difetti e di presentazione gradevole; la frutta utilizzata per la preparazione di macedonie, frullati, ecc., potrà essere di tipo mercantile, ossia presentare qualche difetto, purché non nocivo alla qualità intrinseca del prodotto e senza alterazione dei requisiti minimi.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità; è tollerata una quota massima pari al 5% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore.

La differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 10%.

La frutta deve:

- Essere di selezione accurata e presentare le caratteristiche proprie di ogni singola cultivar
- Avere grammatura in linea di massima di circa 150 gr. (+/- 10%) per pesche, mele, pere, arance; circa 70 gr. (+/- 10%) per albicocche, prugne e mandarini
- Essere distribuita quando ha raggiunto il giusto grado di maturazione che la rende adatta al consumo immediato
- Essere turgida, non bagnata né trasudante acqua di condensazione o gemente liquido di

vegetazione in conseguenza di ferite abrasioni meccaniche o processi di sovraturazione;  
non deve presentare polpa fermentata per processi incipienti o in via di evoluzione

- Lo stesso tipo di frutta non deve essere servito per più di due volte nella stessa settimana

In particolare:

- Le mele devono essere di almeno tre varietà differenti, servite a rotazione. Sono da escludere mele con polpa farinosa.

- Le pere devono essere di almeno tre varietà diverse, servite a rotazione, tra quelle a migliore conservabilità e trasportabilità

- L'uva deve essere da tavola, bianca e nera a rotazione, con grappoli nella totalità asciutti e maturi, rimondati e privi di accentuata acinellatura, di acini disseccati, ammaccati, depressi, marcescenti

- Le arance devono avere un contenuto minimo di succo minimo del 35%

- I mandarini, possibilmente senza semi, devono avere un contenuto minimo di succo del 40%

- Le pesche possono essere a pasta bianca o gialla

- Per le banane è possibile derogare fino al 20% della grammatura prevista, mentre la frutta di piccola pezzatura (ciliegie, alcune prugne, ecc.) andrà fornita in un numero pro capite di pezzi tale da raggiungere il peso indicato nel menù.

La rotazione della frutta dovrà tenere conto anche della stagionalità; a titolo indicativo si riporta quanto segue:

- Settembre: pere, uva, mele, prugne, banane, fichi

- Ottobre: mele, pere uva, banane, kiwi

- Novembre/febbraio: mele, pere, cachi, arance, mandarini, banane

- Marzo/aprile: mele, pere banane, agrumi

- Maggio/luglio: ciliegie, fragole, mele, pere, banane, kiwi, albicocche, pesche, prugne

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla tara e dalla provenienza. Se di stagione la frutta deve essere fresca.

Sono esclusi dalla fornitura:

- Prodotti che abbiano subito processi artificiali per ottenere un'anticipata maturazione ed abbiano sopportato una conservazione eccessivamente lunga, tale da pregiudicare le caratteristiche organolettiche;

- Prodotti che portino tracce visibili di appassimento, alterazioni biochimiche iniziali o in via di evoluzione, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terra o materiale estraneo;

- Prodotti che siano attaccati da parassiti, che presentino incrostazioni da fumogeni, distacco prematuro del peduncolo o morfologia irregolare dovuta ad insufficiente sviluppo, rachitismo, atrofia, malformazione.

**Succhi di frutta:** devono essere ottenuti da frutta di recente produzione e attraverso processi di lavorazione che rispettino l'igienicità della preparazione e la buona conservazione. Devono essere al natura, contenenti almeno il 45% di succo di frutta, senza aggiunta di coloranti, edulcoranti artificiali, conservanti o altri additivi. Sono preferiti i gusti: pera, albicocca, arancio. mela, pesca, in brik monoporzione.

Non devono contenere anticrittogamici o pesticidi in misura superiore ai limiti previsti dalle leggi vigenti.

La verdura e gli ortaggi devono avere le seguenti caratteristiche:

- Essere di recente raccolto

- Presentare le caratteristiche di specie o qualità richieste

- Essere asciutta, priva di terrosità, ed altri corpi o prodotti estranei

- Essere omogenea per maturazione e freschezza

- Al consumo deve essere priva di parti o porzioni non utilizzabili

- Essere esente da difetti tali che, a giudizio insindacabile dei preposti al controllo, possono

alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi.

Sono tassativamente esclusi dalla somministrazione gli ortaggi che presentino tracce di appassimento, alterazioni, fermentazioni anche iniziali o che abbiano subito trattamenti artificiali per accelerarne la maturazione, favorirne la colorazione e la consistenza.

In particolare si precisa:

- Patate: devono appartenere, nelle singole partite, ad una sola varietà. Devono essere di selezione accurata, senza tracce di inverdimento e di germogliazione incipiente; devono essere immuni da virus, funghi, parassiti, maculosità brune della polpa, ferite di qualunque natura; esenti da odori apprezzabili sia prima che dopo cottura. Devono essere a pasta soda quelle da consumare in insalata o in umido; possono essere a pasta farinosa quelle destinate a puré. E' vietato l'uso di preparati a base di fiocchi di patate.

- Cipolle: devono essere intere, sane, pulite, compatte, senza ciuffi radicali e germogli.

- Carote: sane, pulite, consistenti e adatte per essere consumate a crudo; non devono avere cuore legnoso, né essere germogliate.

Non devono avere odori o sapori strani.

9

- Pomodori in insalata: interi, sani puliti, turgidi, senza ammaccature e screpolature; devono essere maturi in modo adeguato e pronti ad essere consumati nel giro di 2-3 giorni.

- Finocchi: freschi, turgidi, sodi, di consistenza croccante, senza annerimenti ed ammaccature, asciutti.

- Zucchine: intere, sufficientemente sviluppate, con semi appena accennati e teneri, munite di peduncolo e consistenti, prive di umidità esterna, odori e sapori estranei.

- Insalate: intere, ben chiuse, opportunamente mondate; la scelta della varietà sarà in rapporto alla stagione con una sufficiente rotazione.

- Ortaggi a foglia (erbette, spinaci, prezzemolo, basilico): sani puliti, interi, mondati e turgidi, non devono essere prefioriti, né avere foglie gialle o rinsecchite, né odori o sapori strani.

L'umidità esterna deve essere nella norma.

- Fagiolini: interi, sani, turgidi e consistenti, con poco filo, non duri dopo cottura.

Non è consentito l'uso di verdure conservate, se non con la surgelazione e la liofilizzazione, con l'unica eccezione dei pomodori pelati e del mais in grani, purché senza additivi, quando surgelato (impossibilità dimostrabile).

- Pomodori pelati: preferibilmente del tipo lungo, immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, acidi e metalli, acidi e metalli tossici, conservanti e coloranti. L'etichetta deve essere a norma di legge. I pelati devono essere confezionati in modo tale da assicurare la conservazione dei medesimi ed il mantenimento dei requisiti prescritti. La banda stagnata dei contenitori deve essere in buono stato.

I pomodori pelati confezionati devono provenire dall'ultimo raccolto; all'atto della consegna il prodotto deve avere ancora quattro anni di conservazione.

Le confezioni devono essere pulite non arrugginite, non ammaccate, non bombate e riportare in chiaro la data di scadenza ed il codice impresso su un fondello in modo ben leggibile.

Nella preparazione del sugo di pomodoro è consentita l'aggiunta di succo di pomodoro concentrato in piccole quantità (non oltre il 10%).

Le scatole, una volta aperte, vanno utilizzate integralmente e comunque in un'unica volta, ovvero non deve essere utilizzato prodotto contenuto in scatole già aperte.

Sia la frutta, i succhi di frutta che gli ortaggi saranno rifiutati ogni qual volta non rispondano ai requisiti richiesti e soprattutto presentino tracce di appassimento, alterazione, contaminazione da sostanze tossiche, residui di fitofarmaci in misura superiore a quanto consentito dalle norme di legge vigenti.

E' facoltà dell'A.C. effettuare adeguate analisi di controllo o richiedere all'appaltatore gli esiti di quelle effettuate per proprio conto.

**LATTE**

Per il consumo diretto, quando previsto, deve essere utilizzato latte fresco pastorizzato intero, con le caratteristiche di cui alla L. 169/89 e al D.M. 184/91, da non sottoporre a bollitura. La temperatura di conservazione del latte fresco deve essere di 1° - 6° C. e deve essere acquistato al massimo il giorno precedente a quello di consumo.

Nelle preparazioni alimentari che richiedono il latte come ingrediente, può essere utilizzato anche latte intero a lunga conservazione o UHT; in tal caso l'acquisto deve avvenire nello stesso mese di consumo, ed non oltre i 180 giorni dalla data di scadenza indicata sulle confezioni.

### **YOGURT**

Deve contenere fermenti lattici vitali sino al momento del consumo in numero non inferiore al milione per grammo. Non deve contenere additivi, ad eccezione per quelli alla frutta nei quali possono essere presenti gli antiossidanti ammessi per la frutta.

Il confezionamento monoporzione deve essere a norma di legge.

L'acquisto sarà precedente a due giorni dal consumo e la data di scadenza non inferiore alle tre settimane. La temperatura di conservazione deve essere compresa tra 1°-6° C.

Non sono consentiti i prodotti sterilizzati, tipo dessert.

### **FORMAGGI**

Nella scelta dei formaggi si devono alternare i formaggi freschi (crescenza, mozzarella, robiola, ecc.) con i formaggi a media stagionatura (taleggio, caciotta, ecc.) con quelli a stagionatura lunga (fontina, asiago, grana, ecc.), a seconda di quanto previsto dal menù.

I formaggi di origine e tipici (grana, fontina, caciocavallo, asiago, ecc.) devono possedere i requisiti previsti dalle normative vigenti.

Non possono essere utilizzati formaggi fusi, quelli prodotti con l'aggiunta di polifosfati o altri additivi o panna.

Il formaggio da utilizzarsi per condire i primi piatti deve essere il grana.

Se previsto l'uso di ricotta, si preferirà quella ottenuta con latte di vacca.

Tutti i formaggi facilmente deperibili devono essere conservati a temperatura di 2°-6° C., devono possedere etichettatura conforme al D.L. 109/92. La data di scadenza deve essere la più lontana possibile e comunque vanno somministrati a non meno di due settimane dalla stessa data.

I formaggi stagionati vanno conservati in luogo fresco ed asciutto.

### **BURRO**

Deve essere di qualità come definito nella L. 1526/56 e successive modifiche.

Va utilizzato a cottura ultimata ed a crudo, in quantità minime e quando richiesto.

E' vietato l'uso di surrogati del burro, di burro salato, di lardo, pancetta, strutto, margarine anche vegetali.

Va acquistato non oltre 60 giorni dalla scadenza e conservato a 2°-6° C. La quantità approvvigionata dovrà essere consumata totalmente nell'ambito della stessa settimana dell'acquisto.

### **BUDINO**

Deve essere privo di conservanti e coloranti, in almeno due gusti differenti da somministrare a rotazione.

Deve essere servito in monoporzioni confezionate pronte per il consumo, con termine minimo di conservazione non inferiore al mese.

E' consigliabile una temperatura di conservazione di circa 10° C.

### **OLIO**

Deve essere utilizzato olio extravergine di oliva, secondo la denominazione di cui al D.M. 509/87, preferibilmente a fine cottura ed a crudo.

L'olio extravergine di oliva deve essere limpido, di annata, privo di impurità e di retrogusti; deve avere un sapore gradevole non eccessivamente forte.

Si preferisca olio prodotto con olive italiane.



Deve essere contenuto in recipienti sigillati, opachi, scuri, possibilmente in vetro, mai in plastica, a norma di legge, e conservato in luogo fresco ed al riparo da fonte di luce diretta e calore.

Nelle preparazioni in cui il condimento ad inizio cottura sia insostituibile, all'olio extravergine di oliva (che si preferisce) può essere alternato olio di arachide.

Bottiglie e lattine, tra un uso e l'altro, devono sempre essere mantenute chiuse.

### **ESTRATTI PER BRODO**

Fermo restando il preferenziale utilizzo di brodo ottenuto dalla lessatura di verdure o carni (opportunamente sgrassato), è consentito il solo uso di estratto di carne rispondente alle caratteristiche di cui al D.P.R. 567/53.

### **MARMELLATE**

Quando richieste come merenda, possono essere confetture o gelatine, secondo le rispettive composizioni stabilite dal D.P.R. 401/82, in confezioni sigillate monoporzione; non devono contenere coloranti e/o edulcoranti artificiali.

### **SALE**

Deve essere utilizzato sale alimentare comune, meglio se marino integrale; è ammesso l'uso di sale da cucina iodurato o iodato, come da D.M. 255/90.

### **GELATI**

Al latte o alla frutta (sorbetti) in confezioni monoporzione di circa 65 gr. Dare preferenza a prodotti con limitato tenore di zuccheri e grassi (sorbetti). Non devono contenere coloranti.

Vanno conservati e trasportati alla temperatura di  $-15^{\circ}\text{C}$ .

Ogni confezione deve riportare in modo chiaramente leggibile, la data di scadenza.

Altre voci con indicazioni merceologiche ed organolettiche, possono essere inserite in base al menù.



# COMUNE DI PRIVERNO

(Provincia di Latina)

## ARREDI E ATTREZZATURE DEL CENTRO COTTURA DI VIA GIACOMO MATTEOTTI

### UFFICIO

SCAFFALE COMPONENTIBILE LAMIERA, 6 RIPIANI. 80X30X200

SCAFFALE COMPONENTIBILE LAMIERA, 2 RIPIANI. 80X30X100

### MAGAZZINO

N.2 ARMADI ACCIAIO INOX, 4 SPORTELLI SCORREVOLI, 140X70X150

CONGELATORE ORIZZONTALE COPERCHIO MARRONE, 130X60X65

CONGELATORE ORIZZONTALE COPECHIO BIANCO ATLANTI C, 130X60X65

CELLA FRIGORIFERA MISA 210X210X260

SCAFFALE ACCIAIO INOX, 4 RIPIANI LISCI, 180X50X180

ARMADIO ACCIAIO INOX, 2 ANTE SCORREVOLI, 140X70X150

FOTOCOPIATRICE/STAMPANTE OLIVETTI D-COPIA 15

### LOCALE INGRESSO FORNITORI

TAVOLO LAVORO CON RIPIANO ED ALZATINA, 160X70X85

AFFETTATRICE MARK MOD.G30, N. SERIE 990078

PELAPATATE MAXMEC CON SOSTEGNO MOD.360P1003. N. SERIE 8279.

LAVABO SU GAMBE E RIPIANO, 2 VASCHE E GOCCIOLATOIO A

DESTRA. 210X70X85

TAVOLO ARMADIO CON ALZATINA, 2 ANTE SCORREVOLI, 140X70X85

FRIGORIFERO ZANUSSI, 2 SPORTELLI, 1200 LITRI, 148X80X195

FRIGORIFERO ZANUSSI, 1 SPORTELLLO, 600 LITRI, 75X85X210

## **DISCESA COLLEGAMENTO**

ARMADIO ACCIAIO INOX, 4 ANTE SCORREVOLI, 140X65X150

PIANO LAVORO CON RIPIANO ZOPPAS, 140X75X85

## **BOX CILIACI**

TAVOLO CON RIPIANO, 140X70X85

N.2 CUCINE ELETTRICHE, 2 FORNELLI, MARCA INCAR

FORNO ELETTRICO MARCA JOHSON

## **LOCALI CUCINA**

TAVOLO CON RIPIANO E APRISCATOLE MANUALE AUSONIA, 140X70X85

LAVABO CON GAMBE E RIPIANO, DUE VASCHE E GOCCIOLATOIO A SINISTRA, 180X70X85

TAVOLO CON RIPIANO, 160X70X85

AFFETTATRICE TUV MOD.0606, N. MATR.092084

TAVOLO CON RIPIANO E CASSETTO, 175X70X85

TAVOLO TELAIO, 130X70X85

LAVABO 1 VASCA, 140X70X85

TAVOLO CON ALZATA E RIPIANO, 190X70X85

N.3 TAVOLI ARMADIO CON DUE ANTE, 200X70X85

FORNO CON SOSTEGNO ZANUSSI MOD.84100005

BILANCIA BOTTARI, TIPO MINERVA 435

GRATTUGIA FIMAR MOD AB12AT40050T, N. SERIE 8111528

N.2 BOLUTORI CON SCOLAPASTA ZANUSSI 80X90X85

CUCINA ZANUSSI 8 FUOCHI E DUE FORNI, 160X90X90

TAVOLO CON RIPIANO, 160X80X85

BRASIERA ZANUSSI, 90X80X85

FRY TOP (BISTECCHIERA) ZANUSSI, 90X80X85

LAVABO CON GAMBE E RIPIANO, DUE VASCHE E GOCCIOLATOIO A DESTRA, 210X70X85

TAVOLO CON RIPIANO, 140X70X85

TAVOLO CON RIPIANO E CASSETTO ZOPPAS, 140X70X87

CAPPA ASPIRAFUMI, 280X210

ARMADIO 2 ANTE BATTENTI, 5 RIPIANI, 100X60X180

**INGRESSO (PARTENZA MERCI)**

TAVOLO CON RIPIANO, 175X70X85

TAVOLO ARMADIO CON RIPIANO E CASSETTO, 175X80X85

TAVOLO CON RIPIANO ,140X80X85  
CARRELLO 3 PIANI, 100X55X100  
CARRELLO 2 PIANI, 100X55X85

[www.Albopretorionline.it](http://www.Albopretorionline.it) 09/12/11

**Dipartimento 1**  
**Determinazione n. 466 del 07.12.2011**

La presente determinazione:

ai fini della pubblicità degli atti e della trasparenza amministrativa, sarà pubblicata in elenco all'albo pretorio e vi resterà per 15 giorni consecutivi dal **09 DIC. 2011**



comportando impegno di spesa sarà trasmessa al responsabile del servizio finanziario per il visto di regolarità contabile e l'attestazione della copertura finanziaria di cui all'art.151, comma 4, del D.Lgs. 18/08/2000, n. 267 e diverrà esecutiva con l'apposizione delle predetta attestazione.

A norma dell'art.8 della legge 241/1990, si rende noto che il responsabile del procedimento è la dott.ssa Carla Carletti e che potranno essere richiesti chiarimenti anche a mezzo telefono (0773/912407);

**IL RESPONSABILE DEL DIPARTIMENTO**  
F.to ~~dott.ssa~~ Carla Carletti

Priverno, li 07/12/2011

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO**

In relazione al disposto dell'art.151, 153 e 183 del D.Lgs. 18 agosto 2000, n.267

**APPONE**

il visto di regolarità contabile e

**ATTESTA**

la copertura finanziaria della spesa.

L'impegno contabile è stato registrato sui seguenti capitoli COME INDICATO NEL DISPOSITIVO ,  
in data odierna

Priverno, li, 07.12.2011

**IL RESPONSABILE DEL DIPARTIMENTO 2**  
F.to Rag. Rachele Mastrantoni

**Copia conforme all'originale**

Priverno li 07.12.2011

**IL RESPONSABILE DEL DIPARTIMENTO**  
Dr.ssa Carla CARLETTI