

UNIONE DEI COMUNI
TERRE DI ACAYA E DI ROCA
- *Comuni di Vernole, Melendugno e Castrì di Lecce -*
(Provincia di Lecce)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
MENSA SCOLASTICA ANNI SCOLASTICI 2011/2012 E 2012/2013

CIG: 3024914DFC

Titolo I: INDICAZIONI GENERALI

ART.1

OGGETTO DELL' APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento per gli anni scolastici 2011/2012 e 2012/2013 del servizio di mensa presso la scuola dell'infanzia ed alcune classi della scuola primaria, come meglio specificato nello specchio che segue, comprensivo del servizio di provvista, cottura vivande, trasporto, distribuzione e scodellamento pasti e della pulizia dei locali ove si preparano e si consumano i pasti. Sarà ammesso a fruire della mensa anche il personale scolastico, che per ragioni di servizio dovrà permanere nei plessi, come previsto dalle norme contrattuali vigenti.

I plessi interessati dal servizio sono i seguenti:

Denominazione plesso
VERNOLE
Scuola dell'infanzia statale – capoluogo – Via Livio De Carlo 1 – Vernole
Scuola dell'infanzia privata – capoluogo – Via Cimarrusti - Vernole
Scuola dell'infanzia privata – frazione di Acaya – Via Porticella, 3
Scuola dell'infanzia statale – frazione di Vanze – Via Vernole, 29
Scuola dell'infanzia privata – frazione di Strada – Via C. Battisti, 9
Scuola primaria via della Repubblica – capoluogo – classi 1 [^] ,2 [^] ,3 [^]
Scuola primaria via Acaya fraz. Strada – classe 1 [^]
MELENDUGNO
Scuola dell'infanzia statale – capoluogo- Via De Gasperi - Melendugno
Scuola dell'infanzia statale – frazione di Borgagne – Via De Amicis
CASTRI' DI LECCE
Scuola dell'infanzia privata Vernazza – Via G. Vernazza, 5
Scuola dell'infanzia statale - Via G. Pascoli

I pasti dovranno essere preparati presso le cucine di proprietà dei comuni facenti parte dell'Unione site in Vernole, presso la sede della scuola dell'infanzia statale di via Livio De Carlo 1, in Melendugno, presso la scuola dell'infanzia di via De Gasperi, e in Borgagne, presso la scuola dell'infanzia di via De Amicis.

Ai fini del presente capitolato la stazione appaltante Unione dei Comuni Terre di Acaya e di Roca è indicata per brevità "Stazione appaltante" e l'impresa appaltatrice "Appaltatore".

ART.2

DURATA DELL' APPALTO

L'appalto coprirà gli anni scolastici 2011/2012 e 2012/2013. La stazione appaltante si riserva, a suo insindacabile giudizio, di rinnovare, al termine del rapporto, per altri due anni ed alla medesime condizioni il presente appalto.

ART. 3

PREZZO A BASE D'ASTA – REVISIONE

Il prezzo di aggiudicazione rimarrà invariato per tutta la durata dell'appalto, salvo il diritto all'aggiornamento a partire dal secondo anno scolastico (2012/2013), come previsto dall'art. 115 del D. Lgs. n. 163/2006.

L'appaltatore non potrà pretendere sovrapprezzi, indennità speciali di alcun genere o altro per aumenti del costo della manodopera o dei prodotti o per qualsiasi sfavorevole circostanza che potrebbe verificarsi dopo l'aggiudicazione o nel corso dell'appalto, salvo quanto previsto al primo comma.

ART.4

IMPORTO DELL'APPALTO

L'importo presunto dell'appalto ammonta a Euro 582.056,00 oltre IVA per il periodo di vigenza dell'appalto, di cui Euro 3.500,00 oltre IVA per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, per una media presunta di n. 487 pasti al giorno e per un numero di pasti presunto per il periodo contrattuale di 146.100.

Tale quantificazione è, tuttavia, indicativa e potrà essere soggetta a variazione in aumento o diminuzione. L'appaltatore non potrà vantare diritti ad alcuna compensazione sia nel primo che nel secondo caso, pur avendo l'obbligo di assicurare il pasto a tutti coloro che ne abbiano diritto secondo le modalità di cui all'art. 5.

E' fatta salva la facoltà della stazione appaltante di richiedere il servizio relativo ad attività complementari, ma analoghe, per altre tipologie di utenti (altri classi della scuola primaria, soggetti diversi in stato di bisogno ecc.), le cui modalità, fermo restando il prezzo, verranno concordate con l'appaltatore.

ART. 5

MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio di preparazione dei pasti dovrà essere svolto:

- a Vernole presso la sede della scuola dell'infanzia statale di via Livio De Carlo;
- a Melendugno presso la scuola dell'infanzia di via De Gasperi
- a Borgagne presso la scuola dell'infanzia di via De Amicis.

L'appaltatore dovrà, in caso di necessità debitamente comprovato e previa autorizzazione della stazione appaltante, in alternativa o ad integrazione di quanto sopra, utilizzare per la preparazione dei pasti locali di sua proprietà, o reperiti dallo stesso, con canone e utenze a suo carico.

Il trasporto dei pasti dovrà essere effettuato in appositi contenitori termici a norma messi a disposizione dall'appaltatore. I pasti dovranno essere trasferiti tramite idonei automezzi dell'appaltatore presso i punti di consumo.

In ogni caso le attrezzature, le stoviglie, la posateria occorrente saranno messe a disposizione dall'appaltatore e dovranno rispondere alle relative norme di legge.

In particolare l'appaltatore dovrà provvedere alla fornitura dell'utensileria necessaria alla preparazione dei pasti, nonché alla fornitura di quanto necessario alla consumazione dei pasti, e cioè posate, stoviglie, bicchieri, tovaglie e tovaglioli, tutto in materiale completamente atossico e monouso, conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia, ed avendo cura che tale fornitura sia adeguata al numero degli utenti.

Sarà compito del personale scolastico dei comuni facenti parte dell'Unione comunicare all'appaltatore entro le ore 9,30 del mattino il numero dei bambini e delle bambine che usufruiranno del servizio mensa.

L'appaltatore dovrà compilare apposita distinta dei pasti preparati, in triplice copia, per ogni plesso servito, controfirmata da un incaricato della scuola e da un incaricato della ditta medesima. Le distinte raccolte dovranno essere allegate alla fattura del mese a cui si riferiscono.

ART. 6 SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio si svolgerà per cinque giorni la settimana, dal lunedì al venerdì, con esclusione delle festività infrasettimanali. Il servizio medesimo avrà inizio, per ciascun anno scolastico completo, presumibilmente entro il 1° ottobre e terminerà presumibilmente il 31 maggio o comunque alla data stabilita dalla stazione appaltante in accordo con l'Autorità scolastica. Sono esclusi i periodi di vacanza stabiliti dalle stesse Autorità.

Le date di cui sopra sono indicative e potranno subire variazioni senza che l'appaltatore possa avere nulla a pretendere.

ART.7 ORGANIZZAZIONE DEGLI UTENTI

I bambini e le bambine che usufruiscono del servizio, laddove il pasto si consumi in sale allestite a refettori, saranno accompagnati alla mensa dal personale insegnante che li riaccompagnerà nelle aule al termine del pasto stesso. Il personale ausiliario, in collaborazione col personale insegnante, provvederà alle operazioni relative all'assistenza durante il pasto.

L'appaltatore provvederà alle operazioni di asporto della posateria e di quanto necessario alla consumazione dei pasti, alla pulizia delle cucine e delle attrezzature, nonché dei locali adibiti a refettorio, con la sola esclusione delle scuole private dove provvederà il personale proprio.

Laddove previsto, l'appaltatore provvederà a quanto sopra in ordine al ripristino delle condizioni di pulizia, di igiene e di sanificazione modificate a seguito dell'espletamento del servizio di mensa scolastica e della consumazione dei pasti.

ART.8 ORGANIZZAZIONE DEGLI UTENTI SCODELLAMENTO

Presso ogni locale ove si consumano i pasti l'appaltatore dovrà fornire gli addetti per l'espletamento dei seguenti compiti:

- a) consegna della posateria e delle tovaglie;
- b) consegna dei "contenitori pasto";
- c) distribuzione e scodellamento dei pasti;
- d) pulizia dei tavoli dopo i pasti;
- e) asportazione dei rifiuti.

L'organizzazione del lavoro da parte dell'appaltatore per le operazioni di cui sopra dovrà essere tale da consentire la fruizione del pasto in 45/50 minuti, per non interferire con le attività didattiche pomeridiane.

ART.9 INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole, l'appaltatore dovrà essere preavvisato dagli uffici scolastici dei comuni facenti parte dell'Unione o da un incaricato della scuola, possibilmente almeno 24 ore prima.

Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, sarà comunicata entro le ore 13,00 del giorno precedente l'espletamento del servizio.

Per scioperi non programmati, l'appaltatore dovrà essere avvertito entro e non oltre le ore 09,00 dello stesso giorno dell'espletamento del servizio.

Per scioperi del personale dipendente dall'appaltatore, lo stesso dovrà darne comunicazione all'Autorità scolastica ed agli uffici comunali competenti con un preavviso di almeno 48 ore.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà applicata alla ditta. In caso di eventi improvvisi, non prevedibili e/o non programmabili, osservando la normale cura del "buon padre di famiglia", che non consentano la preparazione dei piatti caldi,

l'appaltatore dovrà fornire, in sostituzione, piatti freddi, dandone preventiva comunicazione agli uffici scolastici dei comuni facenti parte dell'Unione.

In caso di gravi eventi, quali calamità naturali ecc, che dovessero comportare la chiusura improvvisa e immediata delle scuole, nessuna penalità è prevista.

ART.10

GARANZIE DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

L'appaltatore è obbligato a prestare garanzia fideiussoria definitiva pari al 10 per cento dell'importo contrattuale. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa di cui sopra deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'articolo 75 del D. Lgs. n. 163/2006 da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

Al fine di quantificare l'importo netto di aggiudicazione per commisurare l'importo della garanzia definitiva, e quindi il valore presunto del contratto, si procederà moltiplicando il prezzo unitario offerto dall'impresa in sede di gara per il numero complessivo di pasti presunto per tutta la durata dell'appalto. Tale cauzione sarà svincolata a norma di legge. La stazione appaltante potrà avvalersi della cauzione, in caso di comunicazione di penalità prevista dal presente capitolato. In tal caso, a pena decadenza, la cauzione dovrà essere integrata entro i termini che saranno comunicati.

ART.11

RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Qualora l'appaltatore non intenda accettare l'affidamento del servizio, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dalla stazione appaltante.

ART.12

DIVIETO DI CESSIONE – SUBAPPALTO

E' vietata la cessione del contratto. Non è consentito il subappalto.

ART 13

ASSICURAZIONI

L'appaltatore deve stipulare e mantenere operanti, per tutta la durata dell'appalto, polizze assicurative che garantiscano la copertura dei seguenti rischi, nel rispetto dei massimali indicati:

- responsabilità civile verso terzi con massimale non inferiore a € 516.456,90;
- infortuni connessi all'assunzione dei cibi somministrati e gli ulteriori infortuni non rientranti nella copertura INAIL con massimale non inferiore a € 516.456,90.

ART.14

AUTORIZZAZIONI

L'appaltatore dovrà essere in possesso delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la prestazione dei servizi oggetto dell'appalto.

Titolo II: ONERI INERENTI IL CONTRATTO

ART.15

ONERI PER IL FUNZIONAMENTO DELLA CUCINA E LOCALI REFEZIONE

L'appaltatore oltre agli obblighi di cui all'art.5 deve provvedere:

- alla fornitura, stoccaggio e conservazione delle derrate, assumendo ogni rischio per il loro deterioramento e calo di peso e, in ogni caso, nel rispetto delle norme in materia di conservazione delle stesse, anche in ottemperanza delle linee guida regionali contenute nella D.G.R. Puglia n. 276/2002;
- alla cura ed alla pulizia dei locali adibiti a cucina nonché delle attrezzature della cucina medesima;
- alla pulizia degli ambienti ove si consumano i pasti, con la sola esclusione delle scuole private.
- al lavaggio della biancheria eventualmente utilizzata in cucina.

Si specifica che le utenze idrica ed elettrica relative alle cucine sono a carico dei Comuni, mentre rimane a carico dell'appaltatore l'onere relativo all'approvvigionamento del gas da cucina.

ART.16

SPESE PER L'APPROVVIGIONAMENTO

Sono a carico dell'appaltatore le spese per l'approvvigionamento delle derrate, le spese per il personale, le spese per il personale di trasporto e per i relativi mezzi ed ogni altra spesa e qualsiasi onere relativo al servizio di appalto.

ART.17

SPESE CONTRATTUALI

Le spese contrattuali, nessuna esclusa, sono a carico dell'appaltatore.

ART.18

CORRISPETTIVO DELL'APPALTO – MODALITA' DI PAGAMENTO

Il corrispettivo dell'appalto sarà liquidato mensilmente all'appaltatore su presentazione di fattura e sulla base dei pasti effettivamente somministrati, entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura stessa, inviata al protocollo generale della stazione appaltante, relativa al servizio effettuato nel mese precedente.

La fattura dovrà essere corredata della distinta o delle distinte dei pasti somministrati nei vari plessi scolastici e comunque dalla documentazione richiesta dalle norme di legge in materia.

Con il suddetto corrispettivo l'appaltatore si intende compensato di qualsiasi suo onere per il servizio di che trattasi, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi.

ART.19

ESONERO DA RESPONSABILITA' PER LA STAZIONE APPALTANTE

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore, che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti della stazione appaltante.

L'appaltatore risponde, inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, alla stazione appaltante, ai singoli comuni facenti parte dell'Unione o a terzi in genere.

L'appaltatore inoltre solleva la stazione appaltante da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

Titolo III: PERSONALE

ART.20

PERSONALE

L'appaltatore nell'espletamento del servizio di cui al presente appalto dovrà avvalersi di personale, per quantità e qualifiche di inquadramento, sufficiente all'espletamento del servizio ed in regola con le leggi sanitarie in vigore previste per la manipolazione di prodotti destinati all'alimentazione.

Il personale utilizzato dovrà, inoltre, mantenere durante l'espletamento del servizio un comportamento decoroso e consono ad un ambiente frequentato prevalentemente da bambini.

ART.21

RESPONSABILE TECNICO

È fatto obbligo all'appaltatore di indicare un "Responsabile Tecnico" di comprovata capacità ed esperienza (minimo due anni di esperienza maturata nel settore) dimostrabile mediante idonee referenze, reperibile quotidianamente negli orari di servizio e comunque ogni qualvolta necessario. In caso di assenza l'appaltatore dovrà comunicare preventivamente un sostituto con equivalenti requisiti.

ART.22

APPLICAZIONE NORME CONTRATTUALI -SICUREZZA

Nell'espletamento del servizio l'appaltatore è obbligato ad applicare integralmente tutte le norme del "Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro" per la categoria e degli "accordi locali integrativi" dello stesso, in vigore per il tempo e la località in cui il servizio viene espletato. Inoltre, l'appaltatore stesso si obbliga alla scrupolosa osservanza delle disposizioni concernenti gli infortuni e l'igiene sul lavoro.

L'appaltatore è obbligata al pagamento dei contributi e delle indennità poste dalla legge a carico dei datori di lavoro.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo, accertata dalla stazione appaltante o segnalata dagli altri uffici competenti al controllo, verrà comunicata all'appaltatore l'inadempienza accertata e verrà sospeso il pagamento delle prestazioni eseguite sino a quando non venga accertato che gli obblighi predetti non siano stati integralmente adempiuti.

Per la sospensione del pagamento di cui sopra l'appaltatore non potrà opporre eccezioni neppure a titolo di risarcimento danni.

TITOLO IV: CARATTERISTICHE DERRATE ALIMENTARI

ART.23

CARATTERISTICHE

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia ed il menu deve essere conforme alla tabella dietetica allegata alle linee guida regionali di cui alla D.G.R. Puglia n. 276/2002, fatta propria dall'ASL competente e riportata nell'allegato 2) al presente capitolato.

Il menu suddetto dovrà chiaramente indicare la tipologia dei prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione d'origine protetta, richiesti e dichiarati in sede di gara, ai sensi dell'art. 59 della legge n. 488/99 e successive modificazioni ed integrazioni.

La stazione appaltante effettuerà i controlli specifici circa l'effettivo utilizzo dei prodotti di cui al punto precedente, anche attraverso il riscontro delle fatture di acquisto degli stessi, l'ispezione presso i locali ove si effettua lo stoccaggio ed il riscontro dell'effettivo consumo degli stessi prodotti.

L'appaltatore dovrà inviare agli Uffici preposti l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta la predisposizione di un nuovo elenco completo.

Ogni stesura dell'elenco deve riportare la data e la firma del Responsabile Tecnico.

I generi alimentari utilizzati nella preparazione dei pasti dovranno avere le qualità e le caratteristiche di cui all'elenco riportato all'allegato 3) al presente capitolato.

ART.24

ETICHETTATURA

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete.

ART.25 GARANZIE DI QUALITA'

L'appaltatore deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili alla stazione appaltante, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

I prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti dovranno essere di prima qualità.

Titolo V: IGIENE DELLA PRODUZIONE

ART.26 IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti".

L'appaltatore deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche, che la stessa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia alla stazione appaltante.

Ogni stesura di regolamento deve riportare la data e la firma del Responsabile Tecnico.

L'utilizzo di mascherine è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutto cotto, formaggio, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc.

In particolare, prima di utilizzare stabilmente nel menu gli ortaggi crudi, l'appaltatore dovrà conseguire la specifica autorizzazione da parte dell'ASL competente, in ottemperanza delle linee guida regionali di cui alla D.G.R. n. 276/2002.

L'appaltatore deve attenersi alle procedure di autocontrollo, e cioè deve individuare nella propria attività, predisponendo apposito piano, ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

In ottemperanza alla linee guida regionali di cui alla D.G.R. puglia n. 276/2002, nell'impiego del pesce occorre che lo stesso sia surgelato e spinato per motivi, oltre che di igiene, anche di sicurezza per la presenza di lisce.

ART.27 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con le potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai a contatto del pavimento.

I prodotti sfusi non devono essere a diretto contatto con l'aria, sia nei magazzini sia nelle celle, che nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti con coperchio, sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, il prosciutto cotto, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6°C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alla normativa in materia.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

È vietato l'uso di recipienti in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

ART.28 RICICLO

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne per quanto contemplato nel successivo art.32 del presente capitolato.

E' facoltà della stazione appaltante richiedere, senza oneri a proprio carico, che i cibi utilizzabili siano destinati a particolari categorie di utenza (es. "mensa dei poveri").

Titolo VI: MANIPOLAZIONE E COTTURA

ART.29 MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

ART.30 PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine. La conservazione degli stessi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4°C in conformità alla normativa vigente in materia.

In ottemperanza alle linee guida regionali di cui alla D.G.R. Puglia n. 276/2002, i latticini possono essere utilizzati solo se l'approvvigionamento è giornaliero.

ART.31 OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere cotti, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4°C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui avviene il consumo o il giorno precedente;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- non possono essere effettuate frittture tradizionali per immersione in olio;
- ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittata, cotolette);
- la porzionatura del prosciutto cotto e formaggi deve essere effettuata nelle ore antecedenti la distribuzione.

ART.32
LINEA REFRIGERATA

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura compresa tra 1° e 6°C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono: arrosti, brasati, e bolliti.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ART.33
PENTOLAME PER LA COTTURA

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

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

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

ART.34
CONDIMENTI

Nei plessi che ne facciano richiesta, l'appaltatore recapiterà parte dei condimenti (sugo, olio, pesto) dopo aver effettuato il condimento solo parzialmente presso i centri cottura.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e per la preparazione dei sughi, delle pietanze cotte e per la preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

Titolo VII: MENU

ART.35
MENU SETTIMANALI – TABELLE DIETETICHE

Ogni pasto sarà composto, in particolare da:

primo, secondo, contorno, pane e frutta, che dovrà essere opportunamente sbucciata a cura dell'appaltatore, e sarà costituito giornalmente dai componenti e rispettive quantità risultanti dal menu di cui all'allegato 2) al presente capitolato.

Può accadere che, per motivi tecnici di servizio, debbano essere preparati "pasti" diversi da quelli previsti dal menu del giorno, ma dette variazioni devono essere di volta in volta comunicate agli uffici preposti della stazione appaltante e/o dei comuni facenti parte dell'Unione per la necessaria autorizzazione.

La tabella dietetica e il menu potranno subire modifiche, sia per esigenze climatiche contingenti, che per esigenze inderogabili degli utenti, attestate dall'ASL, sia su espressa richiesta della stessa ASL, o su richiesta della stazione appaltante previa autorizzazione della ASL.

Tali modifiche non daranno luogo a variazioni del corrispettivo stabilito in contratto e derivante dal prezzo di aggiudicazione.

ART.36
DIETE SPECIALI

L'appaltatore si impegna a preparare diete speciali richieste dall'utenza, per situazioni patologiche comprovate mediante presentazione di certificato medico, senza che ciò comporti variazioni del prezzo di aggiudicazione.

ART.37

CONTENITORI

Il trasporto delle vivande dal luogo di cottura a quello della consumazione dovrà avvenire con confezioni conformi alla normativa tecnica vigente, in contenitori termici, forniti dall'appaltatore, in modo che i cibi giungano al consumatore alla temperatura più idonea per il consumo ed evitando un doppio ciclo termico agli alimenti con raffreddamento o congelazioni intermedie.

In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.

I contenitori devono essere in polipropilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare, sino al momento della distribuzione del pasto ai bambini ed alle bambine, il mantenimento delle temperature previste per legge. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori separati (ad es. pasta, sugo, formaggio grattugiato, pietanza, contorno). In particolare le vasche gastro-norm per il trasporto della pasta dovranno avere un'altezza non superiore ai cm.10, per evitare fenomeni di impaccamento.

Il pane e la frutta dovranno essere trasportati in contenitori ad uso alimentare muniti di coperchio.

ART.38

MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi di trasporto dovranno essere in numero sufficiente da garantire i tempi di consegna previsti da presente capitolato e/o offerti in sede di gara e la qualità dei cibi trasportati, anche in considerazione della particolare articolazione dei plessi ove occorre recapitare i pasti.

I mezzi medesimi dovranno essere conformi al D.P.R. n. 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e recanti la scritta esterna: Refezione Scolastica – Trasporto Pasti.

Tali mezzi dovranno essere settimanalmente sanificati per evitare insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati. L'appaltatore si impegna a consegnare quotidianamente i pasti nelle ore e con modalità previste in un piano che dovrà essere dettagliatamente descritto ed approvato dalla stazione appaltante.

Tale piano di trasporto deve puntare a ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

ART.39

ORARIO DI TRASPORTO E CONSEGNA PASTI

La consegna dei pasti avverrà a mezzo dell'appaltatore presso i locali appositamente predisposti nell'ambito dei plessi scolastici dei comuni facenti parte dell'Unione.

I pasti devono essere consegnati in un arco di tempo compreso tra i 30' e 10' prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo.

ART.40

VIGILANZA E CONTROLLO

E' facoltà della stazione appaltante effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con tutte le modalità che riterrà opportune, controlli presso i centri ove si preparano i pasti e presso le mense scolastiche per verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni del presente capitolato. Compete inoltre alla ASL il controllo igienico – sanitario per tutto il periodo di affidamento del servizio, a tale scopo l'appaltatore dovrà giornalmente prelevare una quantità corrispondente a due porzioni di ogni vivanda somministrata, da confezionare in contenitori sterili e conservare in cella frigorifera per le 48 ore successive.

Per una migliore funzionalità del controllo l'appaltatore è obbligato a fornire agli incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria.

Sarà operativa una Commissione mensa formata da rappresentanti dei genitori e degli insegnanti, che abbia i compiti assegnati dalle linee guida regionali di cui alla D.G.R. Puglia n. 276/2002.

L'appaltatore si impegna ad accettare che un rappresentante dei genitori partecipi alla preparazione dei pasti una volta alla settimana e che lo stesso possa comunque avere accesso alle cucine durante la preparazione dei pasti.

La stazione appaltante potrà adottare forme di monitoraggio e rilevazione della qualità del servizio offerto dall'appaltatore, anche istituendo un servizio di segnalazione reclami.

TITOLO IX: RILIEVI INADEMPIENZE - PENALI

ART.41

RILIEVI INADEMPIENZE E PROCEDIMENTO APPLICAZIONE PENALI

In caso di accertate inadempienze da parte dell'appaltatore la stazione appaltante provvederà all'applicazione di una penale, consistente in una sanzione pecuniaria.

La somma stabilita quale penale sarà detratta dalla fattura mensile riferita al periodo a cui si riferisce l'inadempienza. A fronte di tale decurtazione, l'appaltatore si obbliga ad emettere regolare nota di accredito, ai sensi e per gli effetti del DPR.n.633/72 e successive modificazioni ed integrazioni. Qualora una inadempienza si ripeta per tre volte, la stazione appaltante avrà la facoltà di risolvere il contratto d'appalto, incamerando la garanzia prestata, ai sensi del successivo art. 43.

In caso di risoluzione del contratto o di fallimento dell'appaltatore, la stazione appaltante potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento del servizio. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, escluso l'originario aggiudicatario.

L'applicazione delle penali dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza da parte dell'ufficio competente, alla quale l'appaltatore avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre giorni dieci dalla contestazione.

Nel caso in cui l'appaltatore non presenti controdeduzioni in termini utili, oppure fornisca elementi inidonei a giustificare le inadempienze contestate, verrà applicata la penale, nella misura precisata al successivo art. 42.

L'unica formalità preliminare per procedere all'applicazione della penale è la contestazione degli addebiti.

ART.42

PENALI

La stazione appaltante a tutela delle norme contenute nel presente capitolato si riserva di applicare le seguenti penali per ogni infrazione sotto riportata:

1- Standard Merceologici

1.1 Euro 140,00 - Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.

1.2 Euro 140,00 - Etichettatura non conforme alla vigente normativa.

2- Quantità e preparazione

2.1 da Euro 280,00 ad Euro 560,00 - Mancata corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati

2.2 Euro 560,00 - Totale mancata consegna dei pasti ordinati c/o ogni singolo plesso scolastico.

2.3 Euro 280,00 - Totale mancata consegna di una portata c/o ogni singolo plesso scolastico.

2.4 Euro 280,00 - Mancata consegna di pasti destinati alle diete personalizzate.

2.5 Euro 57,00 - Mancata consegna di materiale a perdere.

2.6 Euro 140,00 - Mancato rispetto delle grammature.

2.7 Euro 280,00 - Mancata effettuazione del servizio di sbucciatura della frutta.

3 – Rispetto del Menu

3.1 Euro 280,00 - Mancato rispetto senza preavviso del menù previsto.

4 – Igiene

4.1 Euro 560,00 - Rinvenimento corpi estranei organici ed inorganici.

4.2 Euro 1.120,00 - Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.

4.3 Euro 280,00 - Inadeguata igiene della attrezzature e utensili.

4.4 Euro 280,00 - Inadeguata igiene degli automezzi.

4.5 Euro 560,00 - Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il centro di produzione pasti.

4.6 Euro 560,00 - Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.

4.7 Euro 560,00 - Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei refettori.

5 - Tempistica

5.1 Euro 280,00 - Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 20 min. dall'orario previsto.

6 – Personale

6.1 Euro 280,00 - Mancato rispetto delle norme di cui al Tit. III del presente capitolato.

ART.43

CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Fatta salva l'applicazione di quanto stabilito al precedente articolo, nel caso di gravi e/o reiterate inadempienze, la stazione appaltante si potrà comunque avvalere, previa diffida all'appaltatore da trasmettere anche a mezzo telefax, assegnando un termine non superiore a quindici giorni per le eventuali controdeduzioni, dell'articolo 1456 del Codice Civile, ai sensi del quale il contratto di appalto del presente servizio si intenderà risolto di diritto.

ART.44

DOMICILIO

L'appaltatore dovrà eleggere e dichiarare il luogo del proprio domicilio, al quale resta inteso che la stazione appaltante potrà indirizzare per tutta la durata del contratto avvisi, richieste, atti giudiziari ed ogni altra comunicazione di qualsiasi natura.

ART.45

FORO COMPETENTE

Per ogni controversia inerente al presente atto è competente il Foro di Lecce.

ART.46

RICHIAMO NORMATIVO

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, si fa espresso richiamo alle norme contrattuali previste dal Codice Civile, alle norme vigenti in materia ed alle linee guida regionali contenute nella D.G.R. Puglia n. 276 del 19.3.2002, pubblicata sul B.U.R.P. n. 44 del 8.4.2002.

ALLEGATI:

Allegato 1) Elenco dei prodotti nell'ambito dei quali la ditta potrà indicare, in sede di offerta, quelli biologici, tipici, tradizionali e a denominazione di origine protetta, ai sensi dell'art. 59, comma 4, della L. n. 488/99;

Allegato 2) Tabella dietetica ed il "menu tipo" allegato alle linee guida regionali di cui alla D.G.R. Puglia n. 276/2002, con le integrazioni apportate dall'ASL LE/1;

Allegato 3) Elenco delle qualità e delle caratteristiche organolettiche che dovranno avere i generi alimentari.

www.AlboPreparatoriOnline.it 2017

ALLEGATO 1)

Elenco dei prodotti nell'ambito dei quali la ditta potrà indicare, in sede di offerta, quelli biologici, tipici, tradizionali e a denominazione di origine protetta, ai sensi dell'art. 59, comma 4, della L. n. 488/99.

<p>Arance Carote Ceci Ciliegie Fagioli Fagiolini Fave Fragole Lenticchie Mandaranci Mandarini Mele Olio di oliva Pasta Patate Pere Piselli freschi Pomodori Spinaci Zucchine Mozzarelle Grana Scamorza</p>

www.AlboPreterioronline.it 20107117



MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA

GIORNO	1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDI'	<ul style="list-style-type: none"> minestrone con pastina cotoletta al forno insalata pane mela o arancia, se di stagione pesca o uva 	<ul style="list-style-type: none"> riso in brodo vegetale spezzatino di cavallo al sugo verdure gratinate pane pera, se di stagione pesca 	<ul style="list-style-type: none"> pasta e patate polpette al sugo insalata mista pane mela o kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> riso in brodo vegetale pollo arrosto insalata pane banana
MARTEDI'	<ul style="list-style-type: none"> pasta e ricotta filetto di merluzzo gratinati al forno verdura di stagione bollita all'olio pane pera o kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> pasta al pomodoro filetto di platessa gratinati zucchine trifolate pane mela o kiwi, se di stagione ciliege 	<ul style="list-style-type: none"> pasta al pomodoro scaloppine al limone verdura di stagione cotta pane pera 	<ul style="list-style-type: none"> pasta al pomodoro filetto di platessa al vapore con limone julienne di carote pane kiwi o clementine se di stagione
MERCOLEDI'	<ul style="list-style-type: none"> riso e lenticchie frittata con verdure insalata mista pane kiwi o mandarini 	<ul style="list-style-type: none"> pasta al forno spinaci al parmigiano pane mela o clementine 	<ul style="list-style-type: none"> riso e piselli frittata con verdure tagliatelle all'olio pane mela o arancia, se di stagione pesca o uva 	<ul style="list-style-type: none"> risotto con le carote mozzarella/caciotta fresca pomodori pane mela o arancia, se di stagione albicocche
GIOVEDI'	<ul style="list-style-type: none"> orecchiette fresche al sugo di pomodoro petto di pollo piselli mantecati pane mela o arancia 	<ul style="list-style-type: none"> gnocchi al sugo/gratinati al forno prosciutto crudo dolce julienne di carote pane mela o arancia, se di stagione pesca 	<ul style="list-style-type: none"> pasta e ricotta schiaiettine di verdura pomodori in insalata pane banana 	<ul style="list-style-type: none"> pasta fresca con ceci frittata con verdure bietola cotta pane mela o kiwi, se di stagione fragole
VENERDI'	<ul style="list-style-type: none"> sformato di patate mozzarella/caciotta pomodori in insalata pane banana, se di stagione fragole o albicocche 	<ul style="list-style-type: none"> farfalline con purea di fave bocconcini di pesce misto pomodori in insalata pane mela, se di stagione fragole 	<ul style="list-style-type: none"> minestrone con pasta filetto di merluzzo al forno verdura gratinata pane mela o pera 	<ul style="list-style-type: none"> tubettini al brodetto di pesce filetto di merluzzo al forno con patate pane pera, se di stagione ciliege

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – LECCE

viale Don Minzoni, 8 - 73100 Lecce / tel. 0832.215398 – Fax 0832.215398

e-mail: sian@ausl.le.it

Direttore Dott. Roberto Carlà

RICETTE E GRAMMATURE DI RIFERIMENTO SCUOLA D'INFANZIA E PRIMARIA**PRIMA SETTIMANA****Lunedì**

MINISTRONE CON PASTINA

VERDURE MISTE (bietole, carote, zucchine e patate): 80 gr (100 gr)

PASTINA: 40 gr (60 gr)

OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

PARMIGIANO: 5 gr (5 gr)

COTOLETTA DI GIRELLO AL FORNO: 50 gr (60 gr)

PANGRATTATO: 10 gr. (10 gr)

OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

INSALATA: 40 gr (50 gr)

OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

PANE 40 gr (50 gr)

MELA O ARANCIA: 150 gr (150 gr) o SE DI STAGIONE: PESCHE: 150 gr (150 gr) o UVA: 100 gr (100 gr).

Martedì

PASTA E RICOTTA (CON O SENZA PASSATA DI POMODORO)

PASTA: 50 gr (70 gr)

RICOTTA: 20 gr (30 gr)

PASSATA DI POMODORO: qb

PARMIGIANO: 5gr (5gr)

FILETTO DI MERLUZZO : 70 gr (90 gr)

PANGRATTATO: 10 gr. (10 gr)

OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

VERDURA DI STAGIONE COTTA gr 150 (200 gr)

PANE 40 gr (50 gr)

PERA o KIWI: 150 gr (150 gr)

Mercoledì

RISO E LENTICCHE

RISO: 40 gr (50 gr)

LENTICCHIE: 40 gr (50 gr)

OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

PARMIGIANO: 5 gr (5 gr)

FRITTATA CON VERDURE

UOVO: 1

PARMIGIANO: 10 gr (10 gr)

OLIO extravergine D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

VERDURE 50 gr (70 gr)

PANE 40 gr (50 gr)

KIWI o MANDARINI: 150 gr (150 gr), SE DI STAGIONE: CILIEGE: 100 gr (100 gr)

Giovedì

ORECCHIETTE FRESCHE AL SUGO DI POMODORO

ORECCHIETTE: 50 gr (70 gr)

PELATI: 60 gr (90 gr)

OLIO extrv D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

PARMIGIANO: 5 gr (5 gr)

PETTO di POLLO: 60 gr (70 gr)

OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

PISELLI MANTECATI: 80 gr (100 gr)

OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

PANE 40 gr (50 gr)

MELA O ARANCIA: 150 gr (150 gr) o SE DI STAGIONE: PESCHE: 150 gr (150 gr) o UVA: 100 gr (100 gr).

Venerdì

SFORMATO DI PATATE

PATATE: 90 gr (100 gr)

PANGRATTATO 10 gr (10 gr)

UOVO 5gr (5 gr)

PARMIGIANO 10 gr (10 gr)

OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

MOZZARELLA o CACIOTTA: 50 gr (60 gr)

POMODORI MATURI: 150 gr (150 gr)

OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

PANE 40 gr (50 gr)

BANANA: 100 gr (100 gr) o SE DI STAGIONE: FRAGOLE: 150 gr (150 gr) o ALBICOCCHIE: 150 gr (150 gr).

SECONDA SETTIMANA

Lunedì

RISO IN BRODO VEGETALE

RISO: 60 gr (80 gr)

OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

PARMIGIANO: 5 gr (5 gr)

SPEZZATINO di PULEDRINO : 50 gr (60 gr)

POMODORO PELATO gr.30 (gr.30)

AROMI: qb

OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

VERDURE GRATINATE di STAGIONE gr 150 gr (200 gr.)

OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

PANE 40 gr (50 gr)

PERA : 150 gr (150 gr) o SE DI STAGIONE: PESCA: 150 gr (150 gr)

Martedì

PASTA AL POMODORO

PASTA: 50 gr (70 gr)

PELATI: 60 gr (90 gr)

OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

PARMIGIANO: 5 gr (5 gr)

ZUCCHINE TRIFOLATE
ZUCCHINE: 150 gr (200 gr)
OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

PANE 40 gr (50 gr)
MELA O KIWI 150 gr (150 gr) o SE DI STAGIONE: CILIEGE: 150 gr (150 gr).

Mercoledì

PASTA AL FORNO
PASTA: 40 gr (60 gr)
PELATI: 60 gr (80 gr)
MOZZARELLA: 30 gr (30 gr)
CARNE DI VITELLO: 30 gr (30 gr)
OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)
PARMIGIANO: 10 gr (10 gr)

SPINACI AL PARMIGIANO: 150 gr (200 gr)
OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

PANE 40 gr (50 gr)
MELA O CLEMENTINE: 150 g (150 gr)

Giovedì

GNOCCHI AL SUGO O GRATINATI AL FORNO
GNOCCHI: 80 gr (100 gr)
PELATI: 70 gr (90 gr)
PARMIGIANO 10 gr (10 gr)

PROSCIUTTO CRUDO DOLCE: 30gr (40 gr)

IULIENNE DI CAROTE 150gr (150 gr)

PANE 40 gr (50 gr)
MELA O ARANCIA: 150 gr (150 gr) o SE DI STAGIONE: PESCA: 150 gr (150 gr).

Venerdì

FARFALLINE CON PUREA DI FAVE (O ALTRO LEGUME)
PASTINA (farfalline): 40 gr (60 gr)
FAVE: 50 gr (60 gr)
OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

BOCCONCINI DI PESCE MISTO GRATINATI
MERLUZZO, GAMBERETTO, SEPPIA: gr 70 (gr 80)
PANGRATTATO: 10 gr (10 gr)
OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

POMODORI MATURI: 150 gr (150 gr)

PANE 40 gr (50 gr)
MELA 150 gr (150 gr) o SE DI STAGIONE: FRAGOLE: 150 gr (150 gr)

TERZA SETTIMANA

Lunedì

PASTA E PATATE
PASTA: 40 gr (60 gr)
PATATE: 60 gr (80 gr)
PARMIGIANO 5 gr (5 gr)
OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

LATTE 20 gr (20 gr)
PELATI: 40 gr (60 gr)
OLI extr O D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

INSALATA MISTA: 80 gr (100 gr)
OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

PANE 40 gr (50 gr)
MELA O KIWI: 150 gr (150 gr)

Martedì

PASTA AL POMODORO
PASTA. 50 gr (70 gr)
PELATI: 60 gr (90 gr)
OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)
PARMIGIANO: 5 gr (5 gr)

SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE
FETTINE DI VITELLO 70 gr (90 gr)
OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)
FARINA 10 gr (10 gr)

VERDURA DI STAGIONE COTTA 150 gr (200 gr)
OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

PANE 40 gr (50 gr)
PERA: 150 gr (150 gr)

Mercoledì

RISO E PISELLI
RISO: 40 gr (50 gr)
PISELLI: 60 gr (70 gr)
OLIO extr D'OLIVA: 5 gr

FRITTATA CON VERDURE
UOVO: 1
PARMIGIANO: 10 gr (10 gr)
OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)
ZUCCHINE 50 gr (70 gr)

FAGIOLINI ALL'OLIO 150 gr (200 gr)

PANE 40 gr (50 gr)
MELA O ARANCIA: 150 gr (150 gr) o SE DI STAGIONE: PESCA: 150 gr (150) o UVA: 100 gr (100 gr).

Giovedì

PASTA E RICOTTA
PASTA 40 gr (60 gr)
RICOTTA 20 gr (30 gr)
PARMIGIANO 5 gr (5 gr)

SCHIACCIATINA DI VERDURA
ZUCCHINA O MELANZANE O CAROTE 80 gr (100 gr)
PANGRATTATO 10 gr (10 gr)
UOVO 5 gr (5 gr)
PARMIGIANO 10 gr (10 gr)
OLIO extr D'OLIVA gr 5 (5 gr)

POMODORI MATURI: 150 gr (150 gr)

PANE 40 gr (50 gr)
BANANA: 100 gr (100 gr)

MINISTRONE CON PASTA
VERDURE MISTE: 100 gr (140 gr)
PASTA o RISO: 40 gr (60 gr)
OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)
PARMIGIANO: 5 gr (5 gr)

FILETTO DI MERLUZZO AL FORNO: 100 gr (120 gr)
PANGRATTATO 10 gr (10 gr)
OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

VERDURE GRATINATE gr 150 gr (200 gr.)
OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

PANE 40 gr (50 gr)
MELA O PERA: 150 gr (150 gr)

QUARTA SETTIMANA

Lunedì

RISO IN BRODO VEGETALE
RISO 60 gr (80 gr)
PARMIGIANO 10 gr (10 gr)
OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

POLLO ARROSTO
POLLO: 70 gr (90 gr)
OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

INSALATA: 80 gr (100 gr)

PANE 40 gr (50 gr)
BANANA: 100 gr (100 gr)

Martedì

PASTA AL POMODORO
PASTA: 50 gr (70 gr)
PELATI: 60 gr (90 gr)
OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)
PARMIGIANO: 5 gr (5 gr)

FILETTO DI PLATESSA AL VAPORE CON SALSIA OLIO E LIMONE
FILETTO di PLATESSA: 70 gr (80 gr)
OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)
LIMONE: qb

JULIENNE DI CAROTE : 150 gr (150 gr)
OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)
PANE 40 gr (50 gr)
KIWI O CLEMENTINE: 150 gr (150 gr) o SE DI STAGIONE: UVA: 100 gr (100 gr)

Mercoledì

RISOTTO CON LE CAROTE
RISO 40 gr (60 gr)
CAROTE 60 gr (80 gr)
PARMIGIANO 5 gr (5 gr)
YOGURT 5 gr (5 gr)
OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

MOZZARELLA o CACIOTTA FRESCA: 50 gr (60 gr)

POMODORI MATURI: 150 gr (150 gr)
OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

Giovedì

PASTA FRESCA CON CECI

PASTA 40 gr (60 gr)

CECI 40 gr (50 gr)

OLIO extrav D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

FRITTATA CON VERDURE

UOVO: 1

PARMIGIANO: 10 gr (10 gr)

OLIO extrav D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

VERDURE 50 gr (70 gr)

VERDURA DI STAGIONE COTTA: 90 gr (120 gr)

PANE 50 gr (50 gr)

MELA O KIWI: 150 gr (150 gr) o SE DI STAGIONE: FRAGOLE: 150 gr (150 gr) o UVA: 100 gr (100 gr)

Venerdì

TUBETTINI AL BRODETTO DI PESCE

TUBETTINI: 50 gr (70 gr)

OLIO extrav D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

MERLUZZO: 20 gr (20 gr)

FILETTI DI MERLUZZO AL FORNO CON PATATE

MERLUZZO: 70 gr (80 gr)

PATATE: 100 gr (120 gr)

OLIO extrav. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

PANE: 50 gr (50 gr)

PERA: 150 gr (150 gr) o SE DI STAGIONE: CILIEGE: 150 gr (150 gr)

LE DIETSTE

Dott. Pina Pacella

Dott. Katia Novelli

IL RESPONSABILE DEL SETTORE

Dott. Fernanda Mazzeo

ALLEGATO 3)

ELENCO DELLE QUALITA' E DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE CHE DOVRANNO AVERE I GENERI ALIMENTARI DA UTILIZZARE PER LA MENSA SCOLASTICA.

CARNI: fresche (non congelate)

Devono provenire da animali sani, regolarmente macellati provvisti dei bolli sanitari come disposto dalle vigenti norme.

Tagli richiesti: anteriore e posteriore.

VITELLO: 1^a qualità di quarto posteriore – tessuto di colorito rosso vivo e grana fina.

CARNE MACINATA: i tagli possono provenire anche dai quarti anteriori purché corrispondenti alle caratteristiche della 1^a qualità.

PETTO DI POLLO E DI TACCHINO – senza pelle, la carne deve essere di colore bianco – rosa.

SCALOPPINE DI MAIALE: Arista.

PRODOTTI ITTICI: (surgelati).

Laddove nel menu di cui al precedente allegato 2) si indichi il merluzzo, lo stesso può essere sostituito da platessa e/o nasello al naturale.

La tecnica della surgelazione utilizzata e la successiva conservazione deve essere tale da mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto e le sue caratteristiche intrinseche. I prodotti surgelati devono essere di prima qualità.

PROSCIUTTO COTTO:

I prodotti dovranno essere tassativamente privi di sostanze colorate e di polifosfati. L'odore dovrà essere gradevole e il sale e gli aromi dovranno essere presenti nella giusta misura.

FORMAGGI:

Mozzarella e scamorza: il prodotto dovrà risultare corrispondente ai requisiti previsti dalla normativa tecnica vigente. Il latte vaccino utilizzato per la fabbricazione di tutti i formaggi deve essere tassativamente fornito da allevamenti indenni da TBC e BRUCELLOSI.

Grana padano: scelto fasciato di 1^a qualità.

ORTAGGI:

Proprietà

- essere di recente raccolta
- maturazione fisiologica
- essere asciutti e privi di terrosità.
- essere esenti da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli organi stessi.
- non devono aver subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e la consistenza e

FRUTTA FRESCA:

dovrà essere di prima qualità merceologica, di recente raccolta e lavata accuratamente.

UOVA: fresche – categoria A (gr. 60/65)

OLIO:

extravergine di oliva per condimento e cottura dei cibi.

PASTA:

Secca: di semola di grano duro nelle varie forme e denominazione rispondenti a quanto per norma e legge stabilito.

All'uovo: prodotta con farina di frumento – esente da additivi.

PANE INTEGRALE:

rosette – preparazione, cottura e caratteristiche organolettiche rispondenti alle norme tecniche in materia, preparato in apposita confezione (bustine plastica perforata imbustate ad una ad una).

RISO:

fino o super fino tipo R.B.

PASSATA DI POMODORO:

esente da coloranti e conservanti.

MINESTRONE:

se surgelato dovrà essere prodotto di prima qualità.

Per quanto non contenuto nel presente elenco si rimanda alle tabelle di composizione degli alimenti emanate dall'Istituto Nazionale della Nutrizione ed alle indicazioni dell'ASL Lecce.

www.AlboPretorionline.it 2010/7/17