

COMUNE DI SAN FRATELLO
PROVINCIA DI MESSINA

N. 286 DEL 20/11/2014 REGISTRO GENERALE DETERMINAZIONI

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE
DELL'AREA AMMINISTRATIVA

N. 155 DEL 20/11/2014

**OGGETTO: Determina a contrattare – Servizio di Refezione Scolastica Anno Scolastico 2014/2015 -
Approvazione Bando di Gara – Capitolato Speciale d'appalto – Capitolato Speciale Prodotti .
CIG 601651051D**

IL RESPONSABILE DELL'AREA AMMINISTRATIVA

VISTA la Legge 08/06/1990 n. 142.
VISTO l'art.3 del D.Lgs. 03/02/1993 n. 29.
VISTO il D.Lgs 267/2000.
VISTO il Regolamento Comunale di Contabilità.

VISTA la Legge 15/05/1997 n. 127.

CONSIDERATO che l'art.51, comma 3-bis, della Legge 08/06/1990, n. 142, così come recepito dall'art.1, comma I, lettera h) della Legge Regionale n. 48/91, dispone che per tali Enti le funzioni di cui al comma 3 del medesimo art.51 sono svolte dai responsabili degli uffici o dei servizi;

CHE con Determinazione Sindacale n. 3 dell'11.02.2014 si è provveduto alla individuazione della sottoscritta Responsabile dell'Area Amministrativa;

CHE si deve procedere all'attivazione del servizio di refezione scolastica Anno 2014/2015 Periodo Dicembre 2014 – Maggio 2015, per le tipologie di scuole Infanzia e Primaria di questo Comune, mediante affidamento ad una ditta esterna;

CHE con delibera di Giunta Comunale n. 185 dell' 11/11/2014, resa immediatamente esecutiva, alla sottoscritta, in qualità di Responsabile dell'Area Amministrativa, è stata assegnata la somma di € 45.000,00 IVA compresa;

CHE con determinazione n. 149 del 13/11/2014 è stata impegnata la suddetta somma;

CHE occorre, pertanto, provvedere alla scelta delle modalità di gara ed all'approvazione del relativo Bando, del Capitolato d'Appalto e del Capitolato Speciale Prodotti;

CHE, data la natura dell'appalto, si ritiene opportuno procedere all'affidamento del predetto servizio a mezzo gara pubblica con procedura aperta, così come definita dall'art. 3, comma 37, del D. L.gs. 163/2006 e s. m. i., così come recepito ed attuato dalla L.R. n. 12/2001, nel rispetto dell'art. 55 del D. L.gs. 163/2006, da esperirsi secondo le procedure previste dall'art. 82 del medesimo decreto legislativo;

RITENUTO necessario provvedere in merito;

VISTO il D. L.gs. n. 163/2006 e s. m. i.;

VISTA la L. R. n. 12 luglio 2011 n. 12;

VISTO l'Ordinamento EE.LL. vigente in Sicilia.

DETERMINA

Di procedere all'affidamento del Servizio di Refezione Scolastica per gli alunni della Scuola dell'Infanzia e Primaria del Comune di San Fratello, a mezzo gara pubblica con procedura aperta, così come definita dall'art. 3, comma 37, del D. L.gs. 163/2006 e s. m. i., così come recepito ed attuato dalla L.R. n. 12/2001, nel rispetto dell'art. 55 del D. L.gs. 163/2006, da esperirsi secondo le procedure previste dall'art. 82 del medesimo decreto legislativo;

Approvare il Bando di Gara, il Capitolato d'Appalto ed il Capitolato Speciale Prodotti, visionabile presso l'Ufficio Scolastico del Comune di San Fratello ;

Pubblicare la presente determina all'Albo Pretorio per giorni 15 consecutivi.

Pubblicare, altresì, il Bando di Gara all'Albo Comunale e sul sito del Comune di San Fratello (www.comunedisanfratello.it) previa fissazione della data e dell'ora di presentazione delle offerte.



H. RESPONSABILE DELL'AREA AMMINISTRATIVA

Dott.ssa Maria Teresa Salerno

Salerno Maria Teresa



COMUNE DI SAN FRATELLO
(Provincia di Messina)

Bando di Gara

(Decreto Legislativo 12/04/2006 n.163,art.3,c 12-art.30)

Oggetto: BANDO DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA URGENTE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI SAN FRATELLO PER LA DURATA PRESUMIBILE DI MESI 6 CON DECORRENZA DICEMBRE 2014 E COMUNQUE FINO ALLA CONCORRENZA DELLA DISPONIBILITA' FINANZIARIA DELL'ENTE.

In esecuzione della Determinazione del Responsabile dell'Area Amministrativa N 155 del 20.11.2014 si bandisce gara d'appalto mediante procedura aperta così come definita dall'art.3 comma 37 del D. Lgs. 163/2006 come recepito ed attuato dalla LR. N. 12/2011 e nel rispetto dell'art. 55 del D.Lgs 163/2006 da esperirsi secondo il procedimento di cui all'art. 82 del medesimo D. Lgs. n. 163/2006, per l'affidamento del servizio di Refezione Scolastica per gli alunni delle Scuole dell'Infanzia e Primaria Anno Scolastico 2014/2015.

1) ENTE APPALTANTE

COMUNE di San Fratello (ME)

- Indirizzo: Via Serpi, 98075 San Fratello (ME)
- Area Amministrativa
- Telefono:0941-794030;
- Telefax:0941-799714;
- e-mail: segreteria@comune-sanfratello.it
- sito istituzionale: www.comunedisanfratello.it

2) OGGETTO DELL'APPALTO

L'oggetto dell'appalto è l'affidamento del servizio di Refezione scolastica per gli alunni delle Scuole dell'Infanzia e Primaria e del personale scolastico che fruisce del servizio mensa – Anno Scolastico 2014/2015.

Sarà cura della Ditta fornire dei pasti in più per eventuali richieste o controlli che potranno essere effettuati da personale autorizzato e di fornire un numero max di 4 pasti al giorno da destinare a persone in condizioni di disagio attenzionate dall'ufficio Servizi Sociali del Comune.

Il servizio rientra tra quelli elencati nell'Allegato II B D.Lgs. n. 163/2006 Categoria 17 "Servizi Alberghieri e di ristorazione – numero di riferimento CPC: 64; numero di riferimento CPV 5552 3100-3;

3) DURATA DEL SERVIZIO

Anno scolastico 2014/15 - DURATA PRESUMIBILE DI MESI 6 CON DECORRENZA DICEMBRE 2014 E COMUNQUE FINO ALLA CONCORRENZA DELLA DISPONIBILITA' FINANZIARIA DELL'ENTE.

4) RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Dott.ssa Maria Teresa Salerno – Responsabile Area Amministrativa

5) PROCEDURA DI GARA

La procedura per l'affidamento della presente fornitura sarà quella aperta urgente, stante che è necessario assicurare la refezione scolastica per il corrente anno scolastico, nel rispetto dei termini minimi previsti dall'art. 70 del D.lgvo. n. 163/2006;

6) PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

Bando di gara da esperirsi con il sistema di cui all'art. 82 del Decreto Legislativo n. 163/06, senza prefissione di alcun limite di ribasso.

Saranno ammesse soltanto offerte di ribasso, mentre saranno escluse offerte alla pari ed offerte in aumento. Sono ammesse a presentare offerte anche le imprese appositamente raggruppate secondo le modalità e prescrizioni di cui all'art. 37 del D.L.vo n. 163/06.

L'anomalia delle offerte sarà valutata ai sensi dell'art. 86 del D.L.vo 163/06.

In caso di offerte uguali si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio immediato ai sensi dell'art.77 del R.D. n.827/1924.

7) MODALITA' DI ESECUZIONE

Il servizio dovrà essere svolto dall'appaltatore con personale e capitali propri.

Per l'espletamento del servizio, la Ditta appaltatrice utilizzerà i propri centri di cottura.

La Ditta dovrà provvedere al trasporto dei pasti presso i refettori di Porta Nuova e di via Apollonia con mezzo omologato messo a disposizione dalla stessa Ditta.

Sono a carico della ditta appaltatrice le derrate alimentari, tutti i materiali occorrenti per l'espletamento del servizio quali: piatti, posate, bicchieri, tovaglie, tovaglioli, detergenti, deodoranti, disinfettanti ed ogni altro materiale indispensabile necessario per il buon funzionamento del servizio.

Il numero di pasti serviti verrà accertato giornalmente dal personale scolastico.

La ditta appaltatrice si obbliga alla predisposizione, nell'orario convenuto per i vari plessi scolastici, di quanto necessario per la somministrazione dei pasti impiegando un numero adeguato di persone addette alla somministrazione ed alla pulizia dei locali.

Il relativo refettorio al termine delle operazioni giornaliere di fornitura dei pasti dovrà essere lasciato perfettamente in ordine pulito e igienizzato con asporto dei rifiuti.

8) IMPORTO DELL'APPALTO

Importo presuntivo Euro 45.000,00 iva compresa (4%)

Importo a b.a. per singolo pasto soggetto a ribasso:

- Scuola primaria € 4,50 per n. 23 pasti presunti ;
- Scuola dell'infanzia € 4,00 per n. 80 pasti presunti;
- Personale docente e non docente € 4,50 per n. 11 pasti;

Per pasto giornaliero completo si intende quello la cui composizione è disciplinata dall'art. 4 del capitolato Speciale d'Appalto (All. B);

Il numero complessivo pari a 103 pasti per alunni potrà variare in ragione dell'effettivo numero degli alunni che usufruiranno del servizio. Trattasi, pertanto, di un valore presuntivo e, conseguentemente, nulla potrà pretendere la ditta aggiudicataria ove l'effettivo numero dei pasti fosse minore.

Per tutta la durata dell'appalto, l'aggiudicatario è vincolato alla propria offerta.

I pasti dovranno essere forniti con le modalità previste nel Capitolato Speciale d'Appalto e del Capitolato Speciale prodotti e nel rispetto delle tabelle dietetiche elaborate dal servizio di medicina scolastica dell'ASP.

9) CELEBRAZIONE DELLA GARA

a) Possono presenziare alla celebrazione della gara i rappresentanti di tutte le imprese che ne hanno interesse;

b) La gara sarà esperita il giorno 9/12/2014 alle ore 11,00 presso l'Ufficio del Responsabile dell'Area Amministrativa, sito in via Serpi, 98075 San Fratello (ME) che ne assumerà la presidenza.

c) Cauzione provvisoria: per partecipare alla gara l'offerta delle imprese partecipanti deve essere corredata da una garanzia, pari al 2 % dell'importo a base d'asta indicato nel bando, sotto forma di cauzione o fidejussione a scelta dell'offerente. La cauzione provvisoria può essere costituita a scelta dell'offerente, a mezzo assegno circolare bancario o bonifico bancario. La fidejussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del decreto legislativo 1 Settembre 1993 n.385 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie a ciò autorizzate dal Ministero dell'Economia e delle Finanze, con l'espressa previsione, a pena d'esclusione, della rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dall'Ente appaltante. La cauzione dovrà avere validità di almeno 180 giorni dalla data della gara, il concorrente deve produrre, a pena di esclusione, l'originale della polizza. Nel caso di costituendi R.T.I. e consorzi di cui all'art. 2602 del codice civile la predetta polizza deve essere sottoscritta, a pena di esclusione, da tutti i rappresentanti delle imprese impegnate. La cauzione provvisoria delle Imprese che non risulteranno aggiudicatarie sarà tempestivamente svincolata.

d) impegno di un fidejussore per il rilascio della garanzia definitiva nei modi previsti dall'art. 113 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i. e nel rispetto delle indicazioni dell'art. 11, comma 3, lett. a) del D.P. 13/2012.

10) CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Il Capitolato Speciale d'Appalto allegato B contenente i dettagli dell'appalto, il bando di gara (All.A), il Capitolato speciale prodotti (All.B/1), le tabelle dietetiche approvate dall'ASP e relativo preventivo sono visionabili presso l'Ufficio Pubblica Istruzione di questo Ente dalle ore 8.30 alle ore 13.30 dei giorni feriali, escluso il sabato. Copia del bando viene pubblicata all'albo online dell'Ente. Il Bando di gara, il Capitolato Speciale d'appalto, il Capitolato Speciale prodotti, sono visionabili e scaricabili dal sito internet.

11) REQUISITI E CONDIZIONI DI AMMISSIONI ALLA GARA

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti previsti dall'art. 34. D.Lgs. 163/2006 che abbiano i seguenti requisiti:

- a) iscrizione alla C.C.I.A.A. o registro equivalente del paese di appartenenza, per la categoria relativa all'oggetto del presente appalto;
- b) Assenza di situazioni di esclusione dalla partecipazione alle gare previste dall'art. 38 del D. Lgs. 163/2006;
- c) avere espletato negli ultimi tre anni scolastici precedenti la gara un servizio di mensa/refezione scolastica presso istituzione scolastica statale;
- d) avere espletato nel periodo di cui alla lettera precedente il servizio di mensa/refezione con buon esito e senza incorrere in alcuna risoluzione anticipata, da comprovare con dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante da cui risulti il servizio reso;
- e) avere osservato la vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro e dei processi produttivi ai sensi del Decreto legislativo n° 81/2008, delle direttive n° 852/04 e n° 96/3CEE e della direttiva 2004/41 CEE concernente l'igiene dei prodotti alimentari recepita con D. Lgs n. 193/07- HACCP;
- f) essere in possesso di apposita autorizzazione sanitaria relativa al centro di cottura che verrà utilizzato per la preparazione e confezionamento dei pasti rilasciata ai sensi del D. Lgs n. 193 //2007;
- g) avere un centro di cottura con una capacità residua disponibile pari al numero dei pasti presunti, ed una distanza massima dal luogo di esecuzione del servizio non superiore ai 50 Km. ;
- h) garantire, in caso di fermo macchina del centro principale, la continuazione del servizio attraverso un centro alternativo, regolarmente autorizzato;
- i) avere osservato le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, per le imprese sottoposte alla disciplina di cui alla legge n. 68/1999 (Per le altre imprese dovrà essere dichiarata la loro non assoggettabilità agli obblighi di assunzione di soggetti disabili).

La mancanza o la irregolarità di uno o più requisiti previsti dalla lettera a) alla lettera f), comporta l'esclusione dalla gara.

2) RAGGRUPPAMENTI DI IMPRESE E CONSORZI

E' ammessa la partecipazione di Raggruppamenti Temporanei di Imprese (già costituiti o costituendi) con l'osservanza della disciplina di cui agli art. 34 e 37 D. Lgs. n. 163/2006, ovvero, per le imprese stabilite in altri Paesi membri dell'UE, nelle forme previste nei Paesi di stabilimento.

Non è ammesso che un'impresa partecipi alla gara singolarmente e quale componente di un R.T.I. o di un consorzio, né come facente parte di R.T.I. o consorzi diversi, pena la non ammissione dell'impresa medesima, del R.T.I. e del consorzio al quale l'impresa partecipa.

I Consorzi dovranno indicare, in sede di offerta, per quale/i consorziato/i il consorzio concorre e solo a questi ultimi è fatto divieto di partecipare alla gara, in qualsiasi altra forma.

Non possono partecipare alla medesima gara concorrenti che si trovino fra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile.

Saranno inoltre esclusi dalla gara i concorrenti per i quali la stazione appaltante accerti che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi (art. 34 comma 2) D.Lgs 163/2006).

Saranno altresì esclusi dalla gara i concorrenti coinvolti in situazioni oggettive lesive della par conditio tra i concorrenti c/o lesive della segretezza delle offerte.

13) MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

a) per partecipare al bando mediante Procedura Aperta le imprese interessate dovranno far pervenire, entro e non oltre le ore 10,00 del giorno 9/12/2014, plico sigillato contenente i documenti come di seguito indicati da consegnare a mano, a mezzo del servizio postale, a mezzo raccomandata o posta celere o con qualunque altro mezzo;

b) il plico deve essere sigillato con ceralacca, sulla quale deve essere impressa l'impronta di un sigillo a scelta dell'impresa e controfirmato sui lembi di chiusura dal titolare o legale rappresentante o suo procuratore.

Sul plico dovrà essere riportata, oltre l'indicazione del mittente (in caso di imprese riunite dovranno essere indicate tutte le imprese riunite evidenziando l'impresa mandataria capogruppo), la seguente dicitura: "Offerta per la gara del giorno 9/12/2014 alle ore 11,00 relativa all'appalto per il servizio di Refezione Scolastica per gli alunni delle Scuole dell'Infanzia e Primaria del Comune di San Fratello."

c) il plico dovrà essere indirizzato al Comune di San Fratello, Via Serpi, - C.A.P. 98075 San Fratello (ME) e dovrà obbligatoriamente contenere 2 buste, sigillate con ceralacca e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti rispettivamente la seguente dicitura:

- Busta n. 1: "Documentazione Amministrativa"
- Busta n. 2 "Offerta economica".

Le due buste dovranno contenere, pena l'esclusione, quanto sotto specificato:

BUSTA N. 1: DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La Busta n. 1 dovrà contenere:

a) istanza di ammissione/dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà e certificazione redatta obbligatoriamente secondo il fac-simile Allegato A', sottoscritta per esteso (nome e cognome) dal titolare/legale rappresentante o procuratore del concorrente ed alla quale sarà allegata copia fotostatica non autenticata di un documento valido d'identità dello stesso, attestante, l'assenza di cause di esclusione ed il possesso dei requisiti di partecipazione nonché i requisiti generali di cui all'art. 38 del D.Lgs 163/2006;

b) cauzione provvisoria come indicato al punto 8 lett. e) del presente bando ed impegno di un fideiussore per il rilascio della garanzia definitiva nei modi previsti dall'art.13 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i.

c) copia del capitolato speciale d'Appalto (All .B) e del capitolato speciale prodotti (All.B/I) debitamente sottoscritti per accettazione in ogni pagina dal legale rappresentante della ditta.

BUSTA N. 2: DOCUMENTAZIONE ECONOMICA

La Busta n. 2 dovrà contenere l'offerta redatta in carta legale, nella quale dovrà essere indicato il

ribasso percentuale espresso in cifre e ripetuto in lettere sul prezzo a base d'asta per singolo pasto giornaliero, soggetto a ribasso:

- Scuola dell'Infanzia € 4,00;
- Scuola Primaria € 4,50;

per pasto giornaliero completo si intende quello la cui composizione è disciplinata dall'art. 4 del capitolato Speciale d'Appalto e secondo le indicazioni riportate dalle tabelle dietetiche elaborate dall'ASP. da cui, in base alla presuntiva fornitura di n. 114 pasti deriva una spesa complessiva di € 45.000,00 inclusa I.V.A. al 4%.

Nella busta, oltre l'offerta, non devono essere inseriti altri documenti. L'offerta dovrà essere firmata dal titolare o legale rappresentante dell'impresa o da un suo procuratore espressamente delegato.

L'offerta avrà validità fino a sessanta giorni dalla data fissata per la celebrazione della gara e dovrà essere redatta in lingua italiana.

AVVERTENZE

Il recapito del plico contenente i documenti per la partecipazione alla gara in oggetto rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo anche di forza maggiore, lo stesso non giunga a destinazione entro il termine perentorio delle ore 10.00 del giorno 9/12/2014.

L'offerta presentata non può essere ritirata né modificata o sostituita da altra offerta.

Non sono ammesse offerte condizionate o espresse in modo indefinito o che facciano riferimento ad offerte relative ad altro appalto.

Si procederà alla celebrazione della gara anche se perviene o rimane in gara una sola offerta valida.

Si farà luogo all'esclusione dalla gara nel caso che manchi, risulti incompleto o irregolare qualsiasi dei documenti o delle dichiarazioni richieste o non venga osservata qualunque altra delle prescrizioni o formalità contenute nel presente bando.

Nel caso in cui nell'offerta si dovessero riscontrare discordanze tra il ribasso espresso in cifre e quello in lettere, verrà ritenuto valido quello più vantaggioso per l'Ente appaltante.

L'Ente appaltante si riserva la facoltà insindacabile di non celebrare la gara, oppure di sospenderla o di rinviarla, senza che ciò possa dare diritto a reclamo o pretesa alcuna.

E' vietato cedere, o concedere anche di fatto, in subappalto, in tutto o in parte, il servizio appaltato.

Per quanto non previsto nel presente bando valgono le vigenti disposizioni di legge, nazionali, regionali e regolamentari in quanto applicabili.

OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

L'impresa aggiudicataria, entro dieci giorni dal ricevimento della comunicazione dell'aggiudicazione sarà tenuta ai seguenti adempimenti:

- Costituzione del deposito cauzionale definitivo pari al 10% dell'importo netto di aggiudicazione mediante polizza fidejussoria bancaria ovvero mediante polizza assicurativa rilasciata da un' Impresa di assicurazione autorizzata all'esercizio del ramo cauzione.

- Versamento spese contrattuali.

- Comunicazione degli estremi identificativi dei c/c dedicati previsti dall'art. 3 comma 1 della legge 13 Agosto 2010 n. 136.

- Stipula del contratto.

L'Ente provvederà d'ufficio alla richiesta degli altri documenti occorrenti.

L'impresa, altresì, ha l'obbligo di attenersi alle disposizioni di cui alla Legge n. 136 del 13/08/2010 relativa alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Qualora l'impresa non provveda, per fatto ad essa imputabile, alla stipula del contratto, l'Ente appaltante ha la facoltà di dichiarare decaduta l'aggiudicazione stessa e di procedere, entro quindici giorni dalla medesima in favore del concorrente che segue.

In tal caso, viene fatto salvo l'incameramento della cauzione provvisoria versata dall'impresa inadempiente e il

diritto di intraprendere ogni utile azione per il risarcimento del danno.
Il presente bando, a decorrere dalla data odierna, viene pubblicato:

1. all'Albo on - line dell'Ente;
2. sul sito ufficiale del Comune di San Fratello.

San Fratello li 20.11.2014

Il Responsabile dell'Area Amministrativa
Dott.ssa Maria Teresa Salerno



Salerno Maria Teresa

ALLEGATO "A" AL, BANDO DI GARA
Schema di istanza con contestuali dichiarazioni sostitutive.

OGGETTO: -SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE DEL COMUNE DI SAN FRATELLO PER IL PERIODO, PRESUNTIVAMENTE, DICEMBRE 2014 - MAGGIO 2015.

(N/B Allegare fotocopia di un documento di identità valido)

Istanza di ammissione e dichiarazioni per la partecipazione alla gara:

Il sottoscritto:

nato (luogo e data di nascita)

residente:

Comune di _____ Prov.: _____

Via/P.zza _____

legale rappresentante dell'Impresa:

con sede in Comune di _____ Prov. _____

Via / p.zza _____

Tel. nr. _____ Fax nr. _____ e-mail _____

Con codice fiscale n.: _____

Con partita IVA n. : _____

CHIEDE,

in nome e per conto dell'Impresa come sopra rappresentata, avendone i pieni poteri, che la stessa sia ammessa alla procedura aperta per l'affidamento del servizio in oggetto (barrare la casella corrispondente alle modalità di partecipazione dell' Impresa):

come impresa singola:

in associazione o consorzio con le seguenti imprese concorrenti
(indicare la denominazione e la sede legale di ciascuna impresa):

CAPOGRUPPO:

MANDANTI:

AVVERTENZA: Dovrà essere presentata, a pena d'esclusione, una dichiarazione conforme alla presente, per ciascuna impresa associata o consociata.

DICHIARA

Ai sensi degli art. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000:

1) che, è iscritto nel Registro delle Imprese della Camera di Commercio di _____ con specifica attività per il servizio di refezione scolastica ovvero per la categoria "mense e servizi di ristorazione collettiva";

- Numero d'iscrizione _____

- Data d'iscrizione _____

-Forma giuridica dell'impresa concorrente _____ - Organi d'amministrazione, persone che li compongono (indicare i nominativi e le complete generalità anagrafiche) nonché i poteri loro conferiti (in particolare per le società in nome collettivo devono risultare nati i soci: per le società in accomandita semplice i soci accomandatari. per le altre società ed i consorzi, tutti i compimenti del Consiglio di amministrazione muniti di rappresentanza): _____

- 2) in quanto costituente cooperativa o consorzio fra cooperative, è iscritta nell'Albo Nazionale tenuto presso la C.C.I.A.A. di _____ in esecuzione della riforma del Diritto societario Decreto Lgs. n. 6/2003 e che non sono, ad oggi intervenute cause che legittimano la sua cancellazione da tale Albo.
- 3) di possedere i requisiti di ordine generale previsti dall'art. 38 del 1). Lgs 163 del 12/4/2006.
Per i raggruppamenti temporanei di imprese (ATI) i requisiti di ordine generale (requisiti di ordine morale e professionale) devono essere posseduti indifferentemente da tutte le singole imprese partecipanti al raggruppamento.
- 4) di mantenere le seguenti posizioni previdenziali ed assicurative (INPS: sede _____ e matricola _____; INAIL: sede _____ e matricola _____ e di essere in regola con i relativi versamenti;
- 5) di aver preso conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari del servizio che possono avere influito sulla determinazione dei prezzi e delle condizioni contrattuali di cui al Capitolato Speciale d'Appalto e che possono influire sull'esecuzione del servizio e di avere giudicato i prezzi medesimi nel loro complesso remunerativi e tali da consentire l'offerta che starà per fare;
- 6) di aver tenuto conto, nella preparazione della propria offerta, degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza e di assistenza in vigore nel luogo dove devono essere eseguiti i servizi, ivi compresi gli oneri previsti per i piani delle misure per la sicurezza fisica dei lavoratori, di cui al T.U. D. Lgs 81/2008;
- 7) di non trovarsi nella condizione di incapacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione di cui agli artt. 120 e seguenti della Legge n. 689/1981;
- 8) che il titolare, il legale rappresentante o gli amministratori, nel caso di società, non hanno riportato condanne penali che possano comunque influire sull'ammissibilità alla presente gara;
- 9) di non avere in corso procedure di fallimento, di concordato preventivo, di amministrazione controllata o di liquidazione coatta amministrativa, aperte in virtù di sentenze e di decreti negli ultimi cinque anni;
- 10) di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione, di amministrazione controllata, di concordato preventivo o in qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione dello Stato in cui sono stabiliti, o a carico dei quali sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni oppure versino in stato di sospensione dell'attività commerciale;
- 11) che nei propri confronti non sia stata emessa sentenza di condanna passata in giudicato ovvero sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del c.d.p.p. per qualsiasi reato che incide sulla propria moralità professionale e per delitti finanziari;
- 12) che nell'esercizio della propria attività professionale non ha commesso un errore grave, accertato con qualsiasi mezzo di prova addotta dall'Amministrazione aggiudicatrice;
- 13) di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;
- 14) di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;
- 15) di non essersi reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire informazioni che possono essere richieste ai sensi degli artt. 12-17 del D. Lgs. n. 257/95;
- 16) di essere in regola con le norme in materia di assunzione obbligatoria di soggetti diversamente abili.

oppure

- 16.1.) di non essere assoggettato agli obblighi di assunzione di soggetti disabili;
- 17) di non trovarsi in alcuna delle condizioni indicate dalla Legge n. 575/1965 e s.m.i., di non essere intervenuti nei loro confronti, anche in relazione ai familiari e persone indicate nella medesima legge, provvedimenti definitivi di misure di prevenzione e di non avere in corso procedimenti per l'applicazione di tali misure;
- 18) di non avere pendente procedimento per i reati previsti dall'art. 416/bis del codice penale e di non essere stato condannato per taluno di essi;
- 19) di non essere in relazione di controllo attivo o passivo o di collocamento con altre imprese partecipanti alla gara ai sensi dell'art. 2359 C.C.;
- 20) di essere in regola con l'applicazione dell'autocontrollo secondo il sistema HACCP vigente (D. Lgs n. 155/97 e D. Lgs n. 193/07).
- 21) di accettare l'affidamento del servizio anche nelle more della stipula del contratto;

23) di farsi carico dei costi relativi alla stipula del contratto;

24) Capacità economica finanziaria e capacità tecnica:

24.1) di aver espletato negli ultimi tre anni scolastici precedenti la gara (2011/2012 - 2012/2013, 2013/2014) un servizio di mensa/refezione scolastica di almeno un anno presso istituzioni scolastiche statali;

24.2) aver espletato nel periodo di cui al punto precedente il servizio mensa/refezione con buon esito e senza incorrere in alcuna risoluzione anticipata, per i servizi per i quali lo svolgimento degli stessi è avvenuto in modo soddisfacente e senza contenzioso.

San Fratello (R)

FIRMA



COMUNE DI SAN FRATELLO

PROVINCIA DI MESSINA

AII. B

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI CHE FREQUENTANO LA SCUOLA DELL'INFANZIA E LA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI SAN FRATELLO.

A R T . 1

OGGETTO DELL'APPALTO

Il servizio ha per oggetto la produzione, la fornitura, la distribuzione e la somministrazione per un totale di circa n. 114 pasti, di cui n. 103 per gli alunni della Scuola Materna e Scuola Elementare, e n. 11 per gli insegnanti ed i collaboratori, per l'anno scolastico 2014/2015 ed avrà la durata presumibile di mesi 6 e comunque sino alla concorrenza della disponibilità finanziaria dell'Ente.

Il numero annuo dei pasti sopraindicati è pertanto orientativo e potrà essere suscettibile di variazioni in più od in meno. In entrambi i casi la fornitura avverrà sempre alle condizioni previste nel presente capitolato senza previsione di un numero minimo.

L'appalto avrà inizio, presumibilmente dal mese di Dicembre 2014.

A R T . 2

TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

In ogni plesso scolastico (Porta Nuova e Via Apollonia) dovrà essere consegnato un numero di pasti corrispondenti al numero dei buoni della giornata e alle presenze giornaliere del personale scolastico che fruisce del servizio mensa. Sarà cura della ditta appaltatrice fornire dei pasti in più per eventuali richieste da parte degli alunni o controlli che potranno essere effettuati da personale autorizzato.

I pasti caldi dovranno essere distribuiti dal personale della ditta aggiudicataria a temperatura non inferiore a 60° e non oltre 10 minuti prima dell'orario previamente comunicato di inizio mensa. Il trasporto dei pasti sarà a carico della ditta aggiudicataria che dovrà avvalersi di personale idoneo e di apposito mezzo omologato per il trasporto.

Per tali operazioni andranno impiegati attrezzature, utensili ed abbigliamento rispondenti alle norme igienico-sanitarie.

I pasti verranno serviti in piatti monouso, le posate da utilizzarsi per il consumo dei pasti saranno esclusivamente in materiale plastico per alimenti di adeguate misure adatte all'utenza, di tipo monouso ermeticamente chiuse in apposita confezione e corredate di tovagliolo di pura cellulosa. I bicchieri saranno di tipo monouso con capacità minima di cc 160.

L'espletamento del servizio si effettua sulla base del calendario delle lezioni scolastiche. I giorni di funzionamento del servizio settimanale sono cinque, dal lunedì al venerdì per la Scuola dell'Infanzia Materna, e quattro per la Scuola Primaria, con esclusione dei giorni di vacanza previsti dal calendario scolastico, del sabato e dei festivi nonché dei giorni

di sospensione delle attività didattiche . La Ditta aggiudicataria avrà nulla a pretendere se il servizio dovesse espletarsi, per qualsiasi causa, per una durata inferiore dovuta anche a modifiche dell'orario scolastico.

L'acquisizione delle materie prime e degli altri prodotti occorrenti per la preparazione dei pasti nonché la preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti stessi dovranno essere effettuati in conformità alle disposizioni di cui al D.P.R. 327/1980 e alle altre vigenti normative, alla norme di buona tecnica ai menù alle caratteristiche merceologiche e qualitative prescritte e stabilite dal presente capitolato.

L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di effettuare variazioni al menù, alle caratteristiche merceologiche delle derrate ed alle grammature con l'obbligo per l'impresa aggiudicataria di adeguare, conseguentemente, e rapidamente la fornitura, fermo restando che le eventuali modifiche non comporteranno variazioni del prezzo per pasti. L'amministrazione comunale si riserva, altresì, la facoltà di effettuare le variazioni di cui sopra in conseguenza di eventuali indicazioni e direttive fornite dall'Azienda per i Servizi Sanitari qualora la stessa Azienda lo ritenga necessario e positivo per la salute dei bambini, in tal caso, ove la variazione richiesta implichi un aumento ovvero una diminuzione del prezzo unitario del pasto, il nuovo prezzo sarà oggetto di libero accordo tra le parti.

Il gestore, al di fuori del servizio di gestione scolastica, sarà in ogni modo tenuto a fornire un numero max di 4 pasti al giorno da destinare a persone in condizioni di disagio attenzionate dall'Ufficio Servizi Sociali del Comune.

A R T . 3

ARTICOLAZIONE PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere, con proprio personale, alla consegna dei pasti dalle ore 12,00 alle ore 13.10 e, comunque, dieci minuti prima dell'orario mensa stabilito dal Dirigente Scolastico presso i vari plessi scolastici e in base al numero delle prenotazioni giornaliere effettuate. Tale calendario e le sedi potranno essere suscettibili di variazioni secondo le esigenze didattiche prospettate dal Dirigente Scolastico e dall'Amministrazione Comunale e comunicate per iscritto.

A R T . 4

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Tutti gli alimenti e i condimenti impiegati nella preparazione dei cibi dovranno essere di primissima qualità, di marca affermata a livello nazionale e tali da rendere ogni pasto gradevole e fornito dei necessari valori nutritivi. Pertanto la ditta appaltatrice dovrà impiegare viveri e condimenti forniti da ditte di provata fiducia. Per la preparazione dei pasti di cui non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati, derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate in cui il termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione

- Alla ditta appaltatrice è fatto obbligo di rendere pubbliche e comunicare tempestivamente eventuali variazioni circa:
- Il menù somministrato comprensivo dell'indicazioni delle singole caratteristiche nutrizionali;
- La lista degli alimenti usati per la preparazione dei pasti, comprensiva dei marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche. L'elenco dovrà essere datato e firmato dall'appaltatore così come ogni variazione delle loro caratteristiche;
- Somministrare la razione di carne possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina,

una coscetta, ecc);

In occasioni di festività religiose c/o ricorrenze speciali in cui la tradizione richieda l'uso di cibi e preparazioni particolari è possibile modificare, previo accordo tra le parti, il menù del giorno con alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione.

A R T . 5

PERSONALE

La ditta appaltatrice si impegna a destinare allo svolgimento del servizio previsto dal presente capitolato idoneo personale. Il personale osserverà un'assoluta igiene nella preparazione e somministrazione dei pasti, ponendo in essere tutte le procedure a garanzia dell'igiene dei locali, delle attrezzature e dei processi produttivi e dovrà pertanto essere dotato dei dispositivi e dell'abbigliamento (cuffia, guanti, ecc.) previsti dalla normativa vigente in materia.

- La lista dei fornitori dei prodotti alimentari accreditati per il servizio;
- La lista dei prodotti usati per la igienicità dei locali e delle stoviglie;

I predetti documenti dovranno essere trasmessi all'Amministrazione comunale, entro 20 gg. dall'inizio del servizio di gestione ed aggiornati delle eventuali variazioni.

La pubblicità di detti documenti avverrà attraverso la loro esposizione in apposita bacheca presso la sede comunale e la sede scolastica ben visibile ed accessibile all'utenza.

Nel caso in cui il prodotto locale non fosse disponibile sul mercato, per situazioni che siano debitamente documentate e indipendenti dalla volontà dell'appaltatore (ad esempio a causa di eventi atmosferici): in tal caso l'appaltatore dovrà proporre la sostituzione della derrata prevista nel menù con un'altra con le stesse caratteristiche, previa autorizzazione preventiva del Funzionario Comunale Responsabile del Servizio.

La composizione del pasto giornaliero non potrà essere in ogni caso diversa da quanto segue:

1° PIATTO: con alternativa del piatto in bianco o per particolari regimi dietetici;

2° PIATTO: con alternativa del piatto bianco o per particolari regimi dietetici:

Pane: n.1 panino di almeno 70gr.

FRUTTA: n.1 frutto (mela, pera, banana etc. e frutta di stagione)

Acqua: 1/2 litro di acqua minerale (naturale)

I particolari regimi dietetici saranno comprovati da ricetta medica.

La Ditta si impegna pertanto a preparare pasti alternativi per i bambini che abbiano allergie/intolleranze alimentari, problemi di alimentazione temporanea etc. debitamente certificati. E' assolutamente vietato utilizzare:

Alimenti OGM

- Carne al sangue
- Cibi fritti
- Carni precotte
- Conservanti ed additivi chimici
- Riciclare i pasti e gli avanzi dei giorni precedenti
- Effettuare la precottura e preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo.

La Ditta appaltatrice ha l'obbligo di fornire i pasti in conformità alle tabelle dietetiche giornaliere predisposte da un medico autorizzato e vistate dal Responsabile del servizio di Medicina Scolastica dell'ASP. n° 5 Distretto di S.Agata Militello, relativamente ad ogni grado di scuola e alla cui osservanza la Ditta dovrà attenersi scrupolosamente. La Ditta aggiudicataria, altresì, ha l'obbligo di preparare e confezionare i pasti utilizzando prodotti che presentano le caratteristiche di cui all'allegato " B/1 " del presente Capitolato e comunque in conformità alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

La ditta deve impegnarsi a:

- Lavare la frutta e la verdura accuratamente con acqua corrente;
- Scongelare gli alimenti surgelati nel frigorifero-.
- Conservare nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini esclusivamente le derrate contemplate nell'allegato B/1;
- Cuocere le verdure a vapore;
- Cuocere i secondi piatti a forno;
- Conservare le uova in frigorifero e lavarle ed asciugarle prima dell'utilizzo;
- Aggiungere i grassi possibilmente a crudo;

Il personale dovrà essere adeguatamente preparato e, nello svolgimento del servizio assumerà un contegno corretto ed, educato, e dovrà fornire la necessaria collaborazione al personale scolastico.

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di assumere il personale e comunicare i nominativi, completi delle generalità, qualifica e posizioni INPS ed INAIL all'Amministrazione comunale entro 15 gg. dall'inizio del servizio; ogni variazione dei nominativi, anche se temporanea, dovrà essere comunicata entro 3 gg. all'Ente.

La ditta munirà il proprio personale di appositi cartellini di riconoscimento, completi di generalità e foto, assicurandosi che il personale addetto li esponga durante le ore lavorative.

Per le eventuali assunzioni la ditta appaltatrice terrà conto in via prioritaria delle esigenze occupazionali presenti nel territorio comunale.

A R T . 6

TRATTAMENTO DEL PERSONALE E SICUREZZA SUL LAVORO.

L'aggiudicazione del servizio comporterà da parte dell'impresa l'accettazione incondizionata di tutte le norme contenute nel Contratto Collettivo di Lavoro. L'Amministrazione comunale pur restando ferma la sua estraneità per qualsiasi rapporto e responsabilità, potrà richiedere in ogni momento la documentazione comprovante il rispetto degli adempimenti previsti dalla normativa vigente e nel caso siano riscontrate infrazioni a danno del personale si obbliga a farne comunicazione alle competenti autorità e di conseguenza a trattenere il 5% delle spettanze mensili dovute alla ditta appaltatrice fino alla consegna di certificato liberatorio rilasciato dalle autorità competenti.

La ditta appaltatrice si impegna ad applicare tale normativa in toto e a destinare allo svolgimento del servizio previsto dal presente capitolato idoneo personale che si occupi della cottura, del confezionamento, della distribuzione della preparazione dei tavoli e della somministrazione dei pasti, personale debitamente qualificato e munito delle necessarie autorizzazioni sanitarie e appositamente informato sulla normativa relativa alla sicurezza sui luoghi di lavoro. Ogni e qualsiasi onere, diretto o indiretto, inerente l'acquisto dei generi alimentari, la preparazione, il confezionamento dei pasti, la distribuzione degli stessi nelle scuole convenute, compresi gli oneri previdenziali ed assicurativi del personale adibito, è a carico della Ditta appaltatrice.

A R T . 7

TRATTAMENTO DEL PERSONALE — ATTIVITA' DI CONTROLLO

La Ditta appaltatrice risponderà, direttamente ed indirettamente, di ogni danno che per fatto proprio e dei suoi dipendenti potrà derivare ai destinatari del servizio, al Comune e a terzi.

La ditta appaltatrice si impegna a collaborare e favorire presso i refettori dei plessi scolastici i controlli di autorità sanitarie, del personale autorizzato per iscritto dall'Amministrazione Comunale e dal Dirigente Scolastico.

E' assolutamente vietato pertanto l'accesso di personale non autorizzato nei refettori. E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di collaborare per favorire le ispezioni al fine di apportare migliorie al prodotto finito e al servizio. E' obbligo attenersi alle segnalazioni che provengono per iscritto dalle autorità scolastiche e comunali. Il personale autorizzato a seguito dei controlli dovrà redigere le apposite schede di rilevazione che, controfirmate dal responsabile in loco della ditta appaltatrice, dovranno essere trasmesse in copia all'Ufficio Scolastico del Comune. L'amministrazione comunale si riserva la facoltà ed il diritto di operare controlli sul luogo di preparazione dei pasti per verificare l'igienicità dei luoghi e dei mezzi di trasporto, per detti controlli il Comune si avvarrà di organi propri e di altri istituzioni. Si riserva, altresì, il diritto di prelevare campioni due pasti consegnati per accertare la qualità e la commestibilità dei cibi a norma di legge.

A R T . 8

RESPONSABILE DELLA SICUREZZA E DEI PROCESSI PRODUTTIVI

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di rispettare la normativa riferita alla sicurezza sui luoghi di lavoro, dettata dal Decreto legislativo n° 81/2008. E' fatto obbligo alla stessa di rispettare le direttive n° 852/04 e n° 96/3CEE e la direttiva 2004/41 CEE concernente l'igiene dei prodotti alimentari recepita con D. Lgs n. 193/07- HACCP.

La ditta appaltatrice è obbligata ad uniformarsi alle leggi, direttive e regolamenti che disciplinano la sicurezza dei lavoratori, dei luoghi di lavoro e dei processi produttivi.

La ditta deve essere in possesso di apposita autorizzazione sanitaria relativa al centro di cottura che verrà utilizzato per la preparazione e confezionamento dei pasti rilasciata ai sensi del D. Lgs n. 193 //2007.

La ditta deve avere un centro di cottura con una capacità residua disponibile pari al numero dei pasti presunti, ed una distanza massima dal luogo di esecuzione del servizio non superiore ai 50 Km. .

La ditta appaltatrice deve, in caso di fermo macchina del centro principale, garantire la continuazione del servizio attraverso un centro alternativo, regolarmente autorizzato.

E' fatto obbligo individuare il responsabile del servizio e comunicare eventuali variazioni successive.

Il gestore è tenuto a provvedere a proprie cure e spese all'analisi dei cibi somministrati, con la periodicità richiesta dal Comune e all'autocontrollo sanitario HACCP.

A R T . 9

DURATA DELL'APPALTO E INTERRUZIONE

Il Comune si riserva, di procedere alla risoluzione del contratto d'appalto qualora dalla relazione predisposta dal competente Ufficio Scolastico, (dopo aver acquisito le comunicazioni della Direzione Didattica e della ditta appaltatrice), scaturiscano gravi e ripetute inadempienze a carico della ditta appaltatrice e di procedere alla rescissione del contratto con apposito atto deliberativo di Giunta Municipale.

In caso di sciopero del personale scolastico o dei dipendenti della ditta appaltatrice, la

controparte deve essere avvisata per iscritto entro le ore 9,30 del giorno precedente a quello in cui si verificherà l'evento.

A R T . 1 0

GARANZIE PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

La Ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente osservare nella organizzazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato. Qualora si verificassero da parte della Ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio in funzione degli scopi cui è destinato, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza, procedendo nei confronti della Ditta appaltatrice all'incameramento della cauzione e, ove non bastasse, agendo per il risarcimento dei danni subiti.

Nel caso di mancata consegna dei pasti, l'Amministrazione ha facoltà di incamerare tutta la cauzione e di procedere alla somministrazione in danno della Ditta inadempiente.

A R T . 1 1

CAUZIONE E SPESE CONTRATTUALI

A garanzia dell'adempimento degli obblighi contrattuali, l'appaltatore dovrà prestare una cauzione pari al 10% del corrispettivo dell'appalto al netto del ribasso offerto.

La cauzione dovrà essere prestata mediante polizza fideiussoria bancaria ovvero mediante polizza assicurativa rilasciata da un'impresa di assicurazione autorizzata all'esercizio del ramo cauzione. E' esclusa la revisione dei prezzi del presente contratto d'appalto.

La cauzione sarà svincolata alla scadenza del contratto d'appalto.

La ditta appaltatrice è tenuta a comunicare, prima dell'inizio dell'appalto, il suo domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi ed eventuali variazioni successive.

Le spese contrattuali sono a carico della ditta aggiudicataria.

A R T . 1 2

DIVIETO DI CESSIONE E DI SUBAPPALTI

Resta vietato alla ditta appaltatrice, sotto pena di recesso "di diritto" del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione e qualsiasi forma di subappalto del servizio.

A R T . 1 3

DECADENZA E REVOCA DELL'APPALTO

Il Comune oltre i Casi previsti negli articoli precedenti, ha diritto di promuovere nel modo e nelle forme di Legge, la risoluzione del contratto anche nei seguenti altri casi, senza pregiudizio di ogni altra azione di rivalsa dei danni:

- Abbandono dell'appalto salvo che per forza maggiore;
- Ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di Legge o di regolamento relative al servizio;
- Contegno abitualmente scorretto nei confronti dell'utenza scolastica e dei soggetti autorizzati al controllo;
- Qualora la ditta si renda colpevole di accertata evasione, frode, in caso di fallimento o perdita dei requisiti di cui alla legge antimafia;
- Quando cede ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona i diritti e gli obblighi inerenti al presente capitolato.

- Nei casi previsti dal presente articolo, la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata al Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le circostanze che possano verificarsi.

A R T . 1 4 PENALITA'

Il gestore risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo carico, qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o compensi da parte del comune.

La ditta appaltatrice è tenuta a stipulare apposito contratto di assicurazione per la responsabilità civile e per la copertura dei danni al momento della stipula del contratto, se aggiudicataria, assicurazione RCT con un massimale unico di euro 1.000.000,00.

L'Amministrazione comunale a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, applicherà le seguenti penalità:

Euro 500,00 per la mancata fornitura dei pasti;

Euro 1.000,00) in ciascuno dei seguenti casi:

rinvenimento di prodotti scaduti;

mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;

fornitura di pasti chimicamente contaminati e inadatti all'alimentazione.

mancato rispetto delle norme igienico — sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate e quanto altro stabilito dalle leggi in materia di processi di produzione;

Euro 300,00 in ciascuno dei seguenti casi:

- mancato rispetto delle caratteristiche qualitative previste;

- mancata comunicazione di eventuali variazioni intervenute nell'elenco dei fornitori;

confezionamento non conforme alle vigenti normative;

mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia dei locali cucina;

mancato rispetto delle norme igieniche da parte del personale addetto alla preparazione dei pasti;

mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate;

rinvenimento di corpi organici ed inorganici nei cibi preparati;

presenza nei locali mensa di alimenti con caratteristiche non conformi al capitolato

B/2 ;

la mancata comunicazione del personale addetto e delle eventuali sostituzioni;

l'inadeguatezza igienica dei mezzi di trasporti;

Euro 150,00 in ciascuno dei seguenti casi:

per mancata consegna del materiale monouso;

per mancato rispetto della grammatura accertato per almeno n.5 volte;

per mancato rispetto del menù, senza preventiva comunicazione scritta;

Per analisi batteriologiche c/o di qualità il cui esito, documentato da laboratorio abilitato o effettuato del Servizio Igiene Pubblica dell'ASP, risulta "mediocre" o "cattivo", verrà applicata la sanzione di €. 150,00 alla prima infrazione, € 300,00 alla seconda infrazione, € 450,00 alla terza e così via.

In ogni caso, reiterate infrazioni c/o violazioni di cui al presente capitolato contestate per iscritto, potranno comportare il recesso immediato del contratto con l'incameramento della cauzione e delle penali a titolo di risarcimento del danno.

L'applicazione delle penalità di cui sopra non pregiudica ulteriori diritti ed azioni spettanti al Comune per eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

La refezione potrà essere sospesa in qualsiasi momento, qualora l'ASP. c/o i Rappresentanti

del Comune facciano rilevare che la Ditta aggiudicataria non si attiene a quanto previsto dalle tabelle dietetiche o a quanto altro previsto dal presente Capitolato, senza che la Ditta possa avanzare alcuna pretesa e con riserva da parte dell'Amministrazione di risolvere il contratto in danno della Ditta aggiudicataria.

A R T . 1 5
CORRISPETTIVI

Nel prezzo offerto per la fornitura s'intendono compresi tutti gli oneri, nessuno escluso.

Il prezzo a base d'asta per singolo pasto:

- Scuola Primaria : alunni, insegnanti ed assistenti è di € 4,50;
 - Scuola dell'Infanzia: alunni è di € 4,00, insegnanti ed assistente € 4,50;
- oltre I.V.A al 4% per una fornitura prevista di circa n.114 con decorrenza, presumibilmente, dal mese di Dicembre 2014, per un importo complessivo di € 45.000,00 IVA compresa .

A R T . 1 6
ONERI A CARICO DEI, COMUNE - PAGAMENTI

I pagamenti saranno effettuati a fornitura effettuata previa verifica da parte dell'Ufficio Scolastico dell'Ente dei pasti effettivamente erogati al fine di procedere alla liquidazione entro 60 giorni dalla presentazione di regolare fattura a seguito accertamento della regolarità contributiva. La ditta ha l'obbligo di attenersi alle disposizioni di cui alla Legge n° 136 del 23/08/2010 relativa alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Quanto non previsto nel presente Capitolato Speciale, si rinvia alle norme del codice civile e alle Leggi vigenti in materia.

San Fratello 20-11-2014



Il Responsabile dell' Area Amministrativa
Dott.ssa Maria Teresa Salerno

Maria Teresa Salerno



All. B/1

ALLEGATO AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

ELENCO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI NECESSARI ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI

PANE: fresco di giornata in confezione igienica e pezzature da gr.50 .

RISO:

Dovrà essere quello originario brillato, grani bianchi omogenei, senza punteggiatura né fori, privo di corpi estranei, deve tenere la cottura e quindi non scuocersi e deve essere scelto tra le migliori marche (Gallo, Scotti)

PASTA: deve essere di grano duro delle migliori qualità (Barilla, Amato, Voiello).

LASAGNE: di marca a diffusione nazionale (Barilla, Buitoni, Agnesi)

UOVA: Fresche biologiche categoria 'A' classe L.(Valverde, Aia)

ACETO:

L'aceto deve essere scelto tra le migliori marche (Cirio, Ponti).

PESCE: pesce senza spine e scelto tra le migliori marche (Bastoncini di pesce impanati esclusivamente Findus).

01,10 D'OLIVA: deve essere olio extravergine di ottima qualità e di produzione locale o in alternativa olio di marche pregiate (Pantaleo, Bertolli, Carapelli)

SALSA DI POMODORO E PELATI: Devono essere di ottima qualità (Cirio, Mutti, Star)

MINISTRONE — SPINACI — PISELLI SURGELATI:

Devono essere scelti tra le migliori marche (Orogel, Findus).

CARNE:

Deve essere fresca di vitello, di I qualità, esente da fratture, edemi, ematomi ed il dissanguamento dovrà essere completo. La macellazione dovrà essere recente e precisamente non superiore a tre giorni e non inferiore a dodici ore, alla macellazione deve far seguito il raffreddamento in cella frigorifera. Deve essere servita agli alunni ben cotta tenendo conto che la quantità di pollo e tacchino, indicata per pasto unitario nella tabella dietetica, è considerata al netto dello scarto.

Tutte le carni (vitello, pollo, tacchino) devono provenire da animali nati e cresciuti in Italia e devono essere muniti di certificati per alimentazioni non OGM.

FRUTTA:

La frutta deve essere fornita fresca, di I' scelta, proveniente da coltivazione preferibilmente biologica certificata e locale, deve variare tutti i giorni e secondo la stagione. tra: ARANCE - BANANE - MANDARINI - CLEMENTINE - MELE- NESPOLE - PESCHE - PERE - UVA .

VERDURA:

La verdura deve essere sempre fresca di I' scelta proveniente preferibilmente da coltivazione biologica, certificata e locale, fornita tra le seguenti varietà:

LATTUGA - - PATATE - POMODORI

ORTAGGI E LEGUMI: LENTICCHIE - PISELLI - AGLIO - CIPOLLA - CAROTE -PREZZEMOLO - BASILICO -SEDANO di produzione locale e preferibilmente a produzione biologica.

FORMAGGIO:

Formaggio "Grana" o "Parmigiano Reggiano" deve essere di I' qualità e pertanto saranno rifiutate le partite di detto formaggio che risultino di qualità inferiore.

FORMAGGIO FRESCO e MOZZARELLA: Deve essere di I' qualità e scelto tra le migliori marche (Galbani- Zappala, Santalucia, Sole,)

PROSCIUTTO: Cotto senza conservanti. Magro e di alta qualità (Parmacotto, Vismara, Fiorucci, Galbani)

MACCHERONI, RAVIOLI E TORTELLINI - devono essere di pasta fresca di produzione locale.

ACQUA: deve essere scelta tra le migliori marche (Mangiatorella, Sant'Anna, San Benedetto)

La qualità, la confezione e le caratteristiche di tutti gli alimenti dovranno essere, in ogni caso, conformi alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

Tutti gli alimenti devono essere muniti del codice di rintracciabilità e garanzia dell'italianità del prodotto riportato in ogni etichetta peso - prezzo.

San Fratello li 20/11/2014

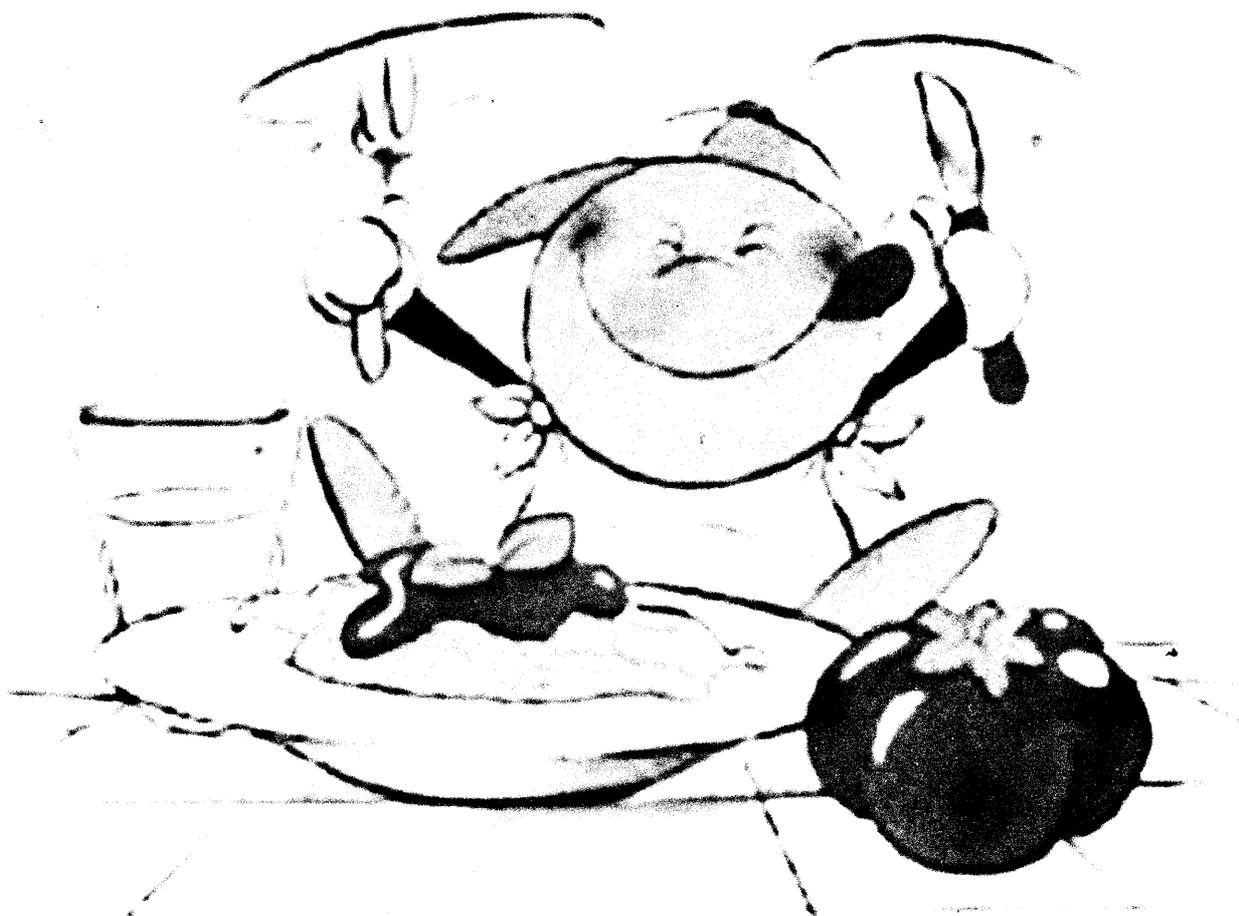
IL Responsabile Dell'Area Amministrativa
Dott.ssa Maria Teresa Salerno



Salerno Maria Teresa



Comune di San Fratello



Refezione Scolastica A.S.2014/2015

Alunni Scuola Infanzia e Primaria

Percepibile
G. V. V. V.
20-11-14

1ª Settimana **LUNEDI'**

Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi
Riso al pomodoro	Riso	80
	Pomodori pelati	70
	Odori	q.b.
	Olio	5
	Parmigiano Reggiano	5
Arista	Maiale magro	80
	Odori	q.b.
	Olio	5
Insalata mista	Lattuga	30
	Carote	20
	olio	5
	Pane	40
	Frutta	150

MARTEDI'

Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi
Minestra dell'orto	Pastina	40
	Carote	20
	Zucchine	20
	Patate	20
	Sedano	15
	Cipolle	5
	Odori, pomodori pelati	q.b.
	Olio	5
	Parmigiano Reggiano	5
Polpettine al pomodoro	Vitellone magro	80
	Uovo	5
	Farina, aglio, prezzemolo, pomodori pelati, pane/patate	q.b.
	Olio	5
Purè/Patate lesse	Patate	150
	Latte	50
	Burro	8
	Olio	10
	Pane integrale	40
	Frutta	150

MERCOLEDI'

Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi
Pasta e ceci	Pasta	70
	Ceci secchi	30
	Pomodori pelati	10
	Odori	q.b.
	Olio	5
	Parmigiano Reggiano	5
Pesce fritto	Cuore di filetto di merluzzo/nasello surg	100
	Uovo	
	Pangrattato, farina	10
	Olio	q.b. 10
Bastoncini di carote	Carote	80
	Olio	5
	Pane	40
	Yogurt	125

20.12.15 Per...
Ch...

GIOVEDI'

<i>Menù</i>	<i>Lista degli alimenti</i>	<i>Quantità pro-capite in grammi</i>
<i>Pasta in bianco</i>	<i>Pasta</i> <i>Burro/Olio</i> <i>Latte</i> <i>Parmigiano Reggiano</i>	<i>70</i> <i>10</i> <i>q.b.</i> <i>5</i>
<i>Bocconcini di petto di pollo al latte</i>	<i>Petto di pollo</i> <i>Farina,latte e salvia</i> <i>Olio</i>	<i>80</i> <i>q.b.</i> <i>5</i>
<i>Julienne cavolo e carote</i>	<i>Cavolo cappuccio</i> <i>Carote</i> <i>Olio</i>	<i>30</i> <i>30</i> <i>5</i>
	<i>Pane</i> <i>Frutta</i>	<i>40</i> <i>150</i>

VENERDI'

<i>Menù</i>	<i>Lista degli alimenti</i>	<i>Quantità pro-capite in grammi</i>
<i>Passato di verdura con riso</i>	<i>Riso</i> <i>Zucchine</i> <i>Bieta</i> <i>Patate</i> <i>Cavolo verza</i> <i>Carote</i> <i>Sedano</i> <i>Fagioli secchi</i> <i>Odori e pomodori pelati</i> <i>Olio</i> <i>Parmigiano Reggiano</i>	<i>30</i> <i>20</i> <i>20</i> <i>20</i> <i>20</i> <i>15</i> <i>10</i> <i>8</i> <i>q.b.</i> <i>5</i> <i>5</i>
<i>Prosciutto crudo/cotto</i>	<i>Prosciutto cotto</i> <i>Prosciutto crudo Parma D.O.P.</i>	<i>50</i> <i>50</i>
<i>Spinaci saltati</i>	<i>Spinaci surgelati</i> <i>Aglio</i> <i>Olio</i>	<i>120</i> <i>q.b.</i> <i>10</i>
	<i>Pane integrale</i> <i>Banana</i>	<i>40</i> <i>150</i>

2ª Settimana LUNEDI'

Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi
<i>Pasta in bianco</i>	<i>Pasta</i>	70
	<i>Burro/Olio</i>	10
	<i>Latte</i>	q.b.
	<i>Parmigiano Reggiano</i>	5
<i>Platessa dorata</i>	<i>Platessa preimpanata surg.</i>	100
	<i>Olio</i>	10
<i>Piselli stufati</i>	<i>Piselli surg.</i>	100
	<i>Odori</i>	q.b.
	<i>Olio</i>	10
	<i>Pane</i>	40
	<i>Yogurt</i>	125

MARTEDI'

Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi
<i>Pasta all'amatriciana</i>	<i>Pasta</i>	70
	<i>Pomodori pelati</i>	70
	<i>Pancetta</i>	10
	<i>Odori</i>	q.b.
	<i>Olio</i>	5
	<i>Parmigiano Reggiano</i>	5
<i>Pepite di pollo alla salvia</i>	<i>Petto di pollo</i>	80
	<i>Farina e salvia</i>	q.b.
	<i>Olio</i>	5
<i>Spinaci saltati</i>	<i>Spinaci surg.</i>	120
	<i>Aglio</i>	q.b.
	<i>Olio</i>	10
	<i>Pane integrale</i>	40
	<i>Banana</i>	150

MERCOLEDI'

Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi
<i>Riso alla zucca</i>	<i>Riso</i>	80
	<i>Zucca gialla</i>	50
	<i>Odori/patate</i>	q.b.
	<i>Olio</i>	5
	<i>Parmigiano Reggiano</i>	5
<i>Vitello arrosto</i>	<i>Vitello da latte</i>	80
	<i>Odori</i>	q.b.
	<i>Olio</i>	5
<i>Insalata</i>	<i>Lattuga</i>	40
	<i>Olio</i>	5
	<i>Pane</i>	40
	<i>Frutta</i>	150

GIOVEDI'

<i>Menù</i>	<i>Lista degli alimenti</i>	<i>Quantità pro-capite in grammi</i>
<i>Lasagne al ragù</i>	<i>Lasagne all'uovo</i>	60
	<i>Vitellone magro</i>	30
	<i>Pomodori pelati</i>	70
	<i>Odori</i>	q.b.
	<i>Olio</i>	5
	<i>Parmigiano Reggiano</i>	10
	<i>Latte</i>	50
	<i>Burro</i>	5
	<i>Farina</i>	5
<i>Cubetti di grana</i>	<i>Grana</i>	50
<i>Pinzimonio</i>	<i>Carote</i>	40
	<i>Finocchi</i>	40
	<i>olio</i>	5
	<i>Pane</i>	40
	<i>Frutta</i>	150

VENERDI'

<i>Menù</i>	<i>Lista degli alimenti</i>	<i>Quantità pro-capite in grammi</i>
<i>Passato di legumi con pasta</i>	<i>Pasta</i>	30
	<i>Legumi secchi</i>	30
	<i>Pomodori pelati</i>	10
	<i>Odori</i>	q.b.
	<i>Olio</i>	5
	<i>Parmigiano Reggiano</i>	5
<i>Sformato di patate e prosciutto</i>	<i>Patate</i>	120
	<i>Prosciutto cotto</i>	40
	<i>Uovo</i>	5
	<i>Parmigiano Reggiano</i>	5
	<i>Olio</i>	5
<i>insalata</i>	<i>Lattuga</i>	30
	<i>Carote</i>	20
	<i>Olio</i>	5
	<i>Pane</i>	40
	<i>Frutta</i>	150

3^a Settimana LUNEDI'

Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi
Tortellini al pomodoro	Tortellini	80
	Pomodori pelati	70
	Odori	q.b.
	Olio	5
	Parmigiano Reggiano	5
Prosciutto crudo/cotto	Prosciutto cotto	50
	Prosciutto crudo Parma D.O.P.	50
Spinaci saltati	Spinaci surgelati	120
	Aglio	q.b.
	Olio	10
	Pane integrale	40
	Frutta	150

MARTEDI'

Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi
Pasta alla carrettiera	Pasta	70
	Pomodori pelati	70
	Aglio e prezzemolo	q.b.
	Olio	5
	Parmigiano Reggiano	5
Pesce fritto	Cuore di filetto di merluzzo/nasello surg.	100
	Uovo	10
	Pangrattato, farina	q.b.
	Olio	10
Fagiolini al vapore	Fagiolini surg.	120
	Olio	10
	Pane	40
	Crostata	60

MERCOLEDI'

Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi
Passato di legumi con pasta	Pasta	30
	Legumi secchi	30
	Pomodori pelati	10
	Odori	q.b.
	Olio	5
	Parmigiano Reggiano	5
Pizza margherita	Pizza (grammatura a cotto della base)	120
	Pomodori pelati	50
	Mozzarella	30
	Origano e capperi	q.b.
	Olio	5
	Banana	150

GIOVEDI'

<i>Menù</i>	<i>Lista degli alimenti</i>	<i>Quantità pro-capite in grammi</i>
<i>Riso al pomodoro</i>	<i>Riso</i>	<i>80</i>
	<i>Pomodori pelati</i>	<i>70</i>
	<i>Odori</i>	<i>q.b.</i>
	<i>Olio</i>	<i>5</i>
	<i>Parmigiano Reggiano</i>	<i>5</i>
<i>Fior di latte agli aromi</i>	<i>Mozzarella fior di latte</i>	<i>100</i>
	<i>Aromi</i>	<i>q.b.</i>
	<i>Olio</i>	<i>5</i>
<i>Fagiolini al vapore</i>	<i>Fagiolini surg.</i>	<i>120</i>
	<i>Olio</i>	<i>10</i>
	<i>Pane</i>	<i>40</i>
	<i>Frutta</i>	<i>150</i>

VENERDI'

<i>Menù</i>	<i>Lista degli alimenti</i>	<i>Quantità pro-capite in grammi</i>
<i>Pasta al tonno</i>	<i>Pasta</i>	<i>70</i>
	<i>Pomodori pelati</i>	<i>70</i>
	<i>Tonno sott'olio</i>	<i>20</i>
	<i>Odori</i>	<i>q.b.</i>
	<i>Olio</i>	<i>5</i>
<i>Bastoncini di pesce al forno</i>	<i>Bastoncini di pesce surg.</i>	<i>5</i>
	<i>Olio</i>	<i>5</i>
<i>Piselli stufati</i>	<i>Piselli surg.</i>	<i>100</i>
	<i>Odori</i>	<i>q.b.</i>
	<i>Olio</i>	<i>10</i>
	<i>Pane</i>	<i>40</i>
	<i>Frutta</i>	<i>150</i>

4^a Settimana LUNEDI'

Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi
Pasta in bianco	Pasta	70
	Burro/olio	10
	Latte	q.b.
	Parmigiano Reggiano	5
Pollo arrosto	Pollo	250
Insalata	Lattuga	40
	Olio	5
	Pane	40
	Frutta	150

MARTEDI'

Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi
Pasta all'amatriciana	Pasta	70
	Pomodori pelati	70
	Pancetta	10
	Odori	q.b.
	Olio	5
	Parmigiano Reggiano	5
Cubetti di grana	Grana	50
Pinzimonio	Carote	40
	Finocchi	40
	Olio	5
	Pane	40
	Frutta	150

MERCOLEDI'

Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi
Riso al pomodoro	Riso	80
	Pomodori pelati	70
	Odori	q.b.
	Olio	5
	Parmigiano Reggiano	5
Fior di latte agli aromi	Mozzarella fior di latte	100
	Aromi	q.b.
	Olio	5
Fagiolini al vapore	Fagiolini surg.	120
	Olio	10
	Pane	40
	Banana	150

GIOVEDI'

Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi
Passato di legumi con pasta	Pasta	30
	Legumi secchi	30
	Pomodori pelati	10
	Odori	q.b.
	Olio	5
Pizza margherita	Parmigiano Reggiano	5
	Pizza (grammatura a cotto della base)	120
	Pomodori pelati	
	Mozzarella	50
	Origano e capperi	30
	Olio	q.b.
		5
	Banana	150

VENEDI'

Menù	Lista degli alimenti	Quantità pro-capite in grammi
Tortellini al pomodoro	Tortellini	80
	Pomodori pelati	70
	Odori	q.b.
	Olio	5
	Parmigiano Reggiano	5
Prosciutto crudo/cotto	Prosciutto cotto	50
	Prosciutto crudo Parma D.O.P.	50
Spinaci saltati	Spinaci surgelati	120
	Aglio	q.b.
	Olio	10
	Pane integrale	40
	Frutta	150

Le diete è l'equilibrio e adatte
 all'eliminazione dei be bibici
 delle sensole in fante e primarie

Colore ferro

MENU' INVERNALE - DIETA PER FAVISMO - SCUOLE PRIMARIE ANNO SCOLASTICO 2014/2015

	1^a settimana	2^a settimana	3^a settimana	4^a settimana
Lunedì	Gnocchi al pomodoro Prosciutto cotto Insalata verde Frutta di stagione Pane integrale	Pasta al pesto Affettato di tacchino Carote cotte e mais Frutta di stagione Pane integrale	Pasta al pomodoro Frittata prosciutto e formaggio Spinaci all'olio Frutta di stagione Pane integrale	Pasta integrale al pomodoro Bastoncini di merluzzo Fagiolini all'olio Frutta di stagione Pane integrale
Martedì	Riso olio e grana Spezzatino di manzo con patate Frutta di stagione Pane	Risotto allo zafferano Cotoletta di pollo Insalata verde Frutta di stagione Pane	Gnocchetti sardi alla ligure Formaggio fresco Insalata mista e mais Frutta di stagione Pane	Crema di fagioli con pasta Affettato di tacchino Zucchire all'olio Frutta di stagione Pane
Mercoledì	Pastina in brodo vegetale Cosce di pollo al forno Purè di patate Frutta di stagione Pane	Pasta integrale al pomodoro Provola dolce Cavolfiore Frutta di stagione Pane	Lasagne alla bolognese Insalata, carote, cavolo cappuccio Frutta di stagione Pane	Risotto alla zucca Brasato di manzo Carote cotte Frutta di stagione Pane
Giovedì	Pasta al ragu Formaggio da pasteggio Carote cotte Frutta di stagione Pane	Polenta e bruschetta al pomodoro Carote cotte Frutta di stagione Pane	Pastina in brodo vegetale Arrosto di tacchino Patate al forno Frutta di stagione Pane	Ravioli in brodo vegetale Arrosto di lonza Finocchi in insalata Frutta di stagione Pane
Venerdì	Pasta in salsa rosa Plattessa impanata Insalata mista Frutta di stagione Pane	Pasta e lenticchie Tonno Finocchi in insalata Frutta di stagione Pane	Pasta olio e grana Merluzzo al pomodoro Carote cotte Frutta di stagione Pane	Pasta con crema ai formaggi Medaglione di verdure no piselli Insalata verde Frutta di stagione Pane

Barbara Lechner 20.11.15

MENU' INVERNALE - DIETA PER FAVISMO - SCUOLE DELL'INFANZIA ANNO SCOLASTICO 2014/2015

	1 ^a settimana	2 ^a settimana	3 ^a settimana	4 ^a settimana
Lunedì	Gnocchi al pomodoro Prosciutto cotto Insalata verde Frutta di stagione Pane integrale	Pasta al pesto Affettato di tacchino Carote cotte e mais Frutta di stagione Pane integrale	Pasta al pomodoro Frittata prosciutto e formaggio Spinaci all'olio Frutta di stagione Pane integrale	Pasta integrale al pomodoro Bastoncini di merluzzo Fagiolini all'olio Frutta di stagione Pane integrale
Martedì	Riso olio e grana Spezzatino di manzo con patate Frutta di stagione Pane	Risotto allo zafferano Cotoletta di pollo Insalata verde Frutta di stagione Pane	Gnocchetti sardi alla ligure Formaggio fresco Insalata mista e mais Frutta di stagione Pane	Crema di fagioli con pasta Affettato di tacchino Zucchine all'olio Frutta di stagione Pane
Mercoledì	Pastina in brodo vegetale Cosce di pollo al forno Pure di patate Frutta di stagione Pane	Pasta integrale al pomodoro Provola dolce Cavolfiore Frutta di stagione Pane	Lasagne alla bolognese Insalata, carote, cavolo cappuccio Frutta di stagione Pane	Risotto alla zucca Brasato di manzo Carote cotte Frutta di stagione Pane
Giovedì	Pasta al ragù Formaggio da pasteggiare Carote cotte Frutta di stagione Pane	Polenta e bruschetta al pomodoro Carote cotte Frutta di stagione Pane	Pastina in brodo vegetale Arrosto di tacchino Patate al forno Frutta di stagione Pane	Ravioli in brodo vegetale Arrosto di lonza Finocchi in insalata Frutta di stagione Pane
Venerdì	Pasta in salsa rosa Plattessa impanata Insalata mista Frutta di stagione Pane	Pasta e lenticchie Tonno Finocchi in insalata Frutta di stagione Pane	Pasta olio e grana Merluzzo al pomodoro Carote cotte Frutta di stagione Pane	Pasta con crema ai formaggi Medaglione di verdure no piselli Insalata verde Frutta di stagione Pane

*20/11/14
Parenti della Mamma
Dieta idonea per bambini e adulti
Cela 2 me fern*

COMUNE DI SAN FRATELLO

MENU' INVERNALE - DIETA PER CELIACI - SCUOLE DELL'INFANZIA ANNO SCOLASTICO 2014/2015

	1 ^a settimana	2 ^a settimana	3 ^a settimana	4 ^a settimana
Lunedì	Riso alla parmigiana Filetti di merluzzo al forno Zucchine trifolate Frutta fresca	Minestra di risi e patate Fettina di carne ai ferri con #polenta Piselli Frutta fresca	Lasagne aglut al forno Formaggio Asiago Macedonia di verdure spadellate Frutta fresca	Tortellini aglut panna e prosciutto Frittata/Omelette Radicchio variegato Frutta fresca
Martedì	Gnocchi di patate aglut al pomodoro Mozzarella Macedonia di verdure Frutta fresca	Pasta aglut al ragù Arrosto di vitello Finocchi al forno Frutta fresca	Pasta aglut al ragù Tacchino ai ferri Verdura cruda Frutta fresca	Pasta aglut al pomodoro Polpette di pesce Purè di patate Yogurt
Mercoledì	Pasta aglut e fagioli/Pasta aglut al pomodoro Fettina di tacchino alla piastra Carote julienne Frutta fresca	Pasta aglut alla pizzaiola Sogliola al forno Zucchine trifolate Yogurt	Pasta aglut al tonno in bianco Filetto di merluzzo al forno Macedonia di verdure Frutta fresca	Pasta aglut all'amatriciana Latteria Spinaci spadellati Frutta fresca
Giovedì	Pasta aglut al pomodoro Frittata con patate Finocchi crudi Frutta fresca	Tortellini aglut in brodo vegetale Formaggio casatella Radicchio variegato Frutta fresca	Crema di zucca e porro Fettina di carne ai ferri Radicchio variegato Frutta fresca	Crema di legumi Bocconcini di vitellone / fettina di carne con # Polenta Zucchine trifolate Frutta fresca
Venerdì	Lasagne aglut al forno #Prosciutto cotto no glut Carotine trifolate Frutta fresca	Pasta aglut all'olio/ al pomodoro Tacchino al forno Patate al forno Frutta fresca	Risotto ai funghi / pomodoro Pollo arrosto Piselli Frutta fresca	Risotto all'olio Bocconcini di tacchino/Sogliola al forno Verdura cruda in foglia Frutta fresca



**MENU' INVERNALE - DIETA PER CELIACI - SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA I GRADO ANNO
SCOLASTICO 2014/2015**

	1 ^a settimana	2 ^a settimana	3 ^a settimana	4 ^a settimana
Lunedì	Riso alla parmigiana Filetti di merluzzo al forno Cappucci Frutta fresca	Tortellini aglut all'olio Fettina di tacchino alla piastra Patate prezzemolate Frutta fresca	Lasagne aglut al forno Bocconcini di tacchino Macedonia di verdure spadellate Frutta fresca	Pizza margherita aglut #Prosciutto cotto no glut. Insalata verde Frutta fresca
Martedì	Gnocchi di patate aglut al pomodoro #Prosciutto cotto no glut Macedonia di verdure spadellate Frutta fresca	Pasta aglut al ragu Arrosti di vitello Finocchi al forno Frutta fresca	Tortellini aglut panna e prosciutto Formaggio Asiago Fagiolini all'olio Frutta fresca	Pasta aglut al pomodoro Polpette di pesce Purè di patate Yogurt
Mercoledì	Pasta aglut e fagioli/ pasta aglut al pomodoro Fettina di tacchino alla piastra Zucchine trifolate Frutta fresca	Pasta aglut all'amatriciana Sogliola al forno Zucchine trifolate Yogurt	Pasta aglut al tonno in bianco Filetti di merluzzo al forno Verdura cruda in foglia Frutta fresca	Tortellini aglut panna e prosciutto Frittata/Omelette Radocchio variegato Frutta fresca
Giovedì	Pasta aglut al pomodoro Frittata con patate/Omelette Finocchi gratinati Frutta fresca	Tortellini aglut in brodo vegetale Formaggio casatiella Spinaci spadellati Frutta fresca	Crema di zucca e porro Hamburger di manzo ai ferri Purè di patate Frutta fresca	Crema di legumi Bocconcini di vitellone/ fettina di carne con #polenta Carote julienne Frutta fresca
Venerdì	Lasagne aglut al forno Formaggio Asiago Carotine trifolate Frutta fresca	Pizza margherita aglut #Prosciutto cotto no glut. Insalata verde Frutta fresca	Risotto ai funghi/ pomodoro Pollo arrosto Cappucci Frutta fresca	Riso all'olio Bocconcini di tacchino/ Sogliola ai ferri Zucchine trifolate Frutta fresca

Dieta idonea per celiaci.
Colin ne sono

