



COMUNE DI PARTINICO
PROVINCIA DI PALERMO

**SETTORE PROMOZIONE
CULTURALE, TURISMO, SPETTACOLO, SPORT E
PUBBLICA ISTRUZIONE**

Determinazione R.G. n° 426 del 13-04-2016

OGGETTO	Procedura negoziata per l'affidamento del servizio fornitura pasti caldi presso le scuole materne a tempo normale dal ... aprile a... maggio 2016 approvazione schema lettera d'invito ed elenco ditte.
Ufficio Proponente: Ufficio Promozione Culturale	
Responsabile del Settore: D.ssa Angela Maria Puccio	
Responsabile del Procedimento: Grazia Enia	

TRASMESSO ALL'ALBO PRETORIO IL 22.04.2016

Settore n° 06

Reg n° 38 data 13.04.2016





Il Responsabile del procedimento di cui all'art. 5 della l.r. 30/04/1991 n. 10 ai sensi dell'art. 2 della medesima legge propone l'adozione della seguente proposta di determinazione di cui attesta la regolarità: Procedura negoziata per l'affidamento del servizio fornitura pasti caldi presso le scuole materne a tempo normale dal ... aprile a... maggio 2016. Approvazione schema lettera d'invito ed elenco ditte.

PREMESSO CHE con delibera di G.M. n. 52 dell'8.04.2016, è stato emanato apposito atto di indirizzo volto a garantire il servizio di fornitura pasti caldi presso le scuole materne a tempo normale dal ... aprile a... maggio 2016;

RAVVISATA la necessità di assicurare il completamento del servizio al fine di scongiurarne la definitiva interruzione ad anno scolastico inoltrato, sia nel rispetto degli alunni che ne usufruiscono, sia a salvaguardia degli organici scolastici autorizzati in funzione dell'effettivo espletamento del servizio;

RITENUTO pertanto necessario ed urgente, stante l'esiguità dei tempi a disposizione per la messa in atto delle procedure di affidamento con procedura aperta, al fine di limitare disservizi all'utenza interessata, ricorrere alla procedura negoziata da esperirsi ai sensi dell'art. 57 del D.lgs 163/2006 e s.m.i. con aggiudicazione in favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi del comma 1 dell'art.83 dello stesso Decreto Legislativo n. 163/2006 e s.m.i. e per l'importo a base di gara, su cui andrà praticato il ribasso, di € 4,33 compresi oneri per la sicurezza calcolati in € 0,01 oltre IVA al 5% per ogni pasto e per un importo contrattuale di € 23.809,52 di cui € 55,00 quali ONERI PER LA SICUREZZA non soggetti a ribasso d'asta, oltre I.V.A in ragione al 5% quantificata in € 1.190,46;

VISTO lo schema di lettera d'invito con allegato il capitolato speciale d'appalto con i relativi allegati nonché il documento unico di valutazione dei rischi interferenziali (DUVRI),;

CONSIDERATO CHE, l'art. 30 del vigente Regolamento dei contratti, approvato con deliberazione del Commissario Straordinario n. 14 del 30/04/2009, consente il ricorso alla procedura negoziata con gara informale ed inoltre ai sensi dell'art. 9 dello stesso regolamento sono attribuite al Responsabile del Settore le funzioni per l'adozione dei provvedimenti a contrattare;

VISTI:

- il D. Lgs. n. 267/2000 e s.m.i.;
- l'art. 12 della L.R. 30/2000 che demanda ai responsabili dei settori di adottare provvedimenti in materia di appalti di forniture beni e servizi;
- il vigente Regolamento Comunale sull'ordinamento degli Uffici e dei Servizi;
- il D.Lgs.n. 163 del 12/04/2006 e s.m.i..

PROPONE DI DETERMINARE

Per le motivazioni, sopra esposte, che qui si intendono ripetute trascritte:

1.Indire, procedura negoziata per l'affidamento del servizio di fornitura e distribuzione pasti caldi per le Scuole dell'infanzia con orario a tempo normale per il periodo aprile/maggio 2016 da esperirsi ai sensi dell'art. 57 del D.lgs 163/2006 e s.m.i con aggiudicazione in favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi del comma 1 dell' art. 83 dello stesso D.Lgs 163/2006 e



s.m.i per l'importo a base di gara, di € 4,33 compresi oneri per la sicurezza calcolati in € 0,01 oltre IVA al 5% per ogni pasto e per un importo contrattuale di € 23.809,52 di cui € 55,00 quali ONERI PER LA SICUREZZA non soggetti a ribasso d'asta, oltre I.V.A in ragione al 5% quantificata in € 1.190,46, quindi per un importo complessivo di € 25.000,00;

2. Approvare lo schema lettera di invito e relativi allegati: Capitolato Speciale, le specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari e il documento unico di valutazione dei rischi interferenziali (DUVRI), che si uniscono al presente atto per formarne parte integrante e sostanziale;

3. Prenotare la complessiva somma di € 25.000,00 IVA inclusa in ragione del 5% al Cap. 1141 "Spese diverse per la Refezione Scolastica", Bilancio 2016;

4. approvare l'elenco ditte da invitare

4. Dare atto che, stante l'imminenza della scadenza del servizio saranno abbreviati i tempi di consegna delle offerte a minimo giorni sei ai sensi dell'art.25 del Regolamento dei Contratti.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Grazia Enia

IL RESPONSABILE DEL SETTORE

ESAMINATA la proposta del Responsabile del Procedimento, i cui provvedimenti si intendono ripetuti e trascritti e che assumono motivazione del presente provvedimento;

VISTI:

- L'art.107 del D.Lgs. 267/2000 e l'art.4 del D.Lgs. 165/2001 che disciplinano gli adempimenti di competenza dei Responsabili di Settore;
- L'art. 15 del vigente Regolamento sull'Ordinamento degli Uffici e dei Servizi Comunali che disciplina le attribuzioni del Responsabile di Settore;
- Gli artt.183 e 184 del D.Lgs.267/2000 che disciplinano le procedure di prenotazione, di impegno e di liquidazione delle spese;
- La Determinazione Sindacale n° 06 del 02/01/2015 con cui è stato nominato Responsabile del Settore Promozione Culturale, Turismo, Spettacolo, Sport e Pubblica Istruzione la dott.ssa Angela Puccio;
- La Deliberazione del Consiglio Comunale n. 04 del 02/02/2016, di i. e., con la quale è stato approvato il Bilancio di previsione per l'esercizio finanziario relativo all'anno 2015;
- La Deliberazione della Giunta Municipale n. 14 del 03/02/2016, di i. e., con la quale è stato approvato il Piano Esecutivo di Gestione per l'anno 2015 (P.E.G.) attribuendo al Responsabile del Settore Promozione Culturale – Turismo – Spettacolo – Sport e Pubblica Istruzione la gestione dei capitoli impegnati con il presente atto.

DETERMINA

Fare propria la superiore proposta

IL RESPONSABILE DEL SETTORE

D.ssa Angela M. Puccio



CITTA' DI PARTINICO

(Provincia di Palermo)

Settore Promozione Culturale, Sport e Pubblica Istruzione

Palazzo del Carmine - Corso dei Mille n. 254

Tel. 091/8908505 - 091/8901146 - Fax 091/8900084

Prot. _____

Partinico, li _____

LETTERA D'INVITO

Spett.le

OGGETTO: Procedura negoziata per l'affidamento del servizio fornitura pasti caldi presso le scuole dell'infanzia a tempo normale presuntivamente dal 18 aprile a maggio 2016 - Codice CIG _____

Dovendo procedere alla procedura negoziata per l'affidamento del servizio fornitura pasti caldi presso le scuole dell'infanzia a tempo normale dal 18 aprile a maggio per l'importo a b.g. € 23.809,52 di cui € 55,00 oneri per la sicurezza e oltre iva al 5% quantificata in € 1.190,48, si invita codesta Spett.le Ditta a partecipare a detta procedura secondo quanto previsto nell'allegato Capitolato speciale d'appalto e scheda tecnica, da esperirsi ai sensi dell'art. 57 del D.lgs 163/2006 e s.m.i. con aggiudicazione in favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi del comma 1 dell'art. 83 dello stesso Decreto Legislativo n. 163/2006 e s.m.i. e per l'importo a base di gara, su cui andrà praticato il ribasso, di € 4,33 compresi oneri per la sicurezza calcolati in € 0,01 oltre IVA al 5% per ogni pasto e per un importo contrattuale di € 23.809,52 di cui € 55,00 quali ONERI PER LA SICUREZZA non soggetti a ribasso d'asta, oltre I.V.A in ragione al 5% quantificata in € 1.190,46;

Modalità di presentazione delle offerte

Le offerte dovranno pervenire all'Ufficio Protocollo Generale di questo Comune, tramite il servizio postale, a mezzo raccomandata, o anche mediante consegna a mano in plico sigillato e firmato nei lembi di chiusura con ceralacca, entro e non oltre le ore **09.00 del giorno**

Il plico recante l'offerta dovrà essere indirizzato al **Comune di Partinico, Settore Promozione Culturale, Turismo, Spettacolo, Sport e Pubblica Istruzione, Piazza Umberto I, n. 2** e dovrà riportare il nominativo e la ragione sociale dell'operatore economico, unitamente alla partita IVA e/o al codice fiscale ed al numero di fax e la seguente dicitura sul frontespizio **"Offerta servizio fornitura pasti caldi presso le scuole materne a tempo normale dal 18 aprile a maggio 2016"**.

Il recapito tempestivo dei plichi, rimane ad esclusivo rischio dei mittenti.

Nel plico dovranno essere contenute n. 3 buste chiuse entrambe sigillate con ceralacca e controfirmate nei lembi di chiusura recanti le seguenti diciture:

- **Busta A "Documentazione amministrativa"**, sull'esterno della quale deve essere riportato il nominativo e la ragione sociale dell'operatore economico e l'oggetto della gara. La suddetta busta, a pena di esclusione, deve essere sigillata con nastro adesivo o con ceralacca, sulla quale deve essere impressa l'impronta di un sigillo a scelta del concorrente, e controfirmata dall'operatore economico sui lembi di chiusura.
- **Busta B "Offerta Tecnica"**, sull'esterno della quale deve essere riportato il nominativo e la ragione sociale dell'operatore economico e l'oggetto della gara. La suddetta busta, a pena di

esclusione, deve essere sigillata con nastro adesivo o con ceralacca, sulla quale deve essere impressa l'impronta di un sigillo a scelta del concorrente, e controfirmata dall'operatore economico sui lembi di chiusura.

- **Busta C "Offerta Economica"**, sull'esterno della quale deve essere riportato il nominativo e la ragione sociale dell'operatore economico e l'oggetto della gara. La suddetta busta, a pena di esclusione, deve essere sigillata con nastro adesivo o con ceralacca, sulla quale deve essere impressa l'impronta di un sigillo a scelta del concorrente, e controfirmata dall'operatore economico sui lembi di chiusura.

Busta A "Documentazione amministrativa"

La predetta Busta dovrà contenere a pena di esclusione:

- a) Dichiarazione, redatta in lingua italiana, sottoscritta dal legale rappresentante della ditta, resa ai sensi del D.P.R. 445/2000, dopo avere indicato l'oggetto della prestazione di servizio la denominazione della ditta con la relativa Partita IVA, le generalità del titolare ed il codice fiscale, che attesti:
- a.1: di non trovarsi in nessuna delle condizioni ostative di cui all' art.38, c.1, lett. a) b), c), d), e), f), g),h),i),l)m),m-ter) m-quater) del "Codice";
 - a.2: che a nome del dichiarante dalla Banca dati del Casellario giudiziale della Procura della Repubblica di..... risulta.....;
 - a.3: ai sensi dell'art.1/bis L. n.383 del 18/10/2001, di non essersi avvalso di piani individuali di emersione del lavoro nero, *ovvero* in caso contrario, dichiara che il relativo periodo di emersione si è concluso;
 - a.4.: i nominativi, le date e luoghi di nascita, di residenza, dei direttori tecnici (se si tratta di imprese individuali), dei soci e dei direttori tecnici (se si tratta di società in nome collettivo), dei soci accomandatari e dei direttori tecnici (se si tratta di società in accomandita semplice), degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza o del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza, in caso di società con meno di quattro soci, dei direttori tecnici (nel caso di altro tipo di società), allegando le dichiarazioni rese, ai sensi del D.P.R. 445/00, dagli stessi o in alternativa dello stesso concorrente, circa la non sussistenza delle condizioni di cui all'art. 38, comma 1, lett. b), lett. c) ed m-ter) del Codice dei Contratti ed in ordine alla dichiarazione di cui al precedente punto a.2.;
 - a.5.: di essersi recato sul luogo dove dovrà eseguirsi il servizio come da **Allegato 1**;
 - a.6.: di avere preso conoscenza del capitolato speciale e delle condizioni locali nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'offerta, sulle condizioni contrattuali e sulla esecuzione del servizio nonché di avere giudicato l'importo contrattuale complessivo remunerativo e tale da consentire l'offerta prodotta.
 - a.7.: di accettare tutti i controlli che l'Amministrazione comunale riterrà opportuno effettuare;
 - a.8.: che il laboratorio di cottura è ubicato entro 50 Km dalla sede municipale ed è raggiungibile entro e non oltre 60 minuti;
 - a.9.: di garantire una tempestiva e puntuale fornitura;
 - a.10: di essere in grado di fronteggiare l'emergenza per le eventuali indisponibilità e/o inutilizzabilità del proprio centro di produzione, assicurando la fornitura di pasti a mezzo della seguente alternativa: produzione di pasti presso altro centro di cottura e confezionamento, munito delle prescritte autorizzazioni di legge (L. n. 283/62 e relativo regolamento di attuazione D.P.R. n° 327/80 e s.m.i.) per una capacità produttiva idonea alla necessità. Deve essere altresì dichiarato che, in caso di eventuale indisponibilità e/o inutilizzabilità del proprio centro di produzione, il centro di produzione alternativo dovrà essere munito della prescritta autorizzazione ai sensi del Decreto Regionale Sanità n° 19372 del 20.05.1996, e la distanza chilometrica dovrà essere quella indicata al precedente



punto **a.8.** impegnandosi altresì a presentare, prima dell'utilizzo del centro di cottura copia conforme delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

- a.11.:** **che la capacità economica e finanziaria**, da dimostrare ai sensi dell'art. 41, c. 1, l. c del DLgv 163/06 e s.m.i mediante dichiarazione concernente il fatturato globale d'impresa, non è inferiore ad € 500.000,00 e l'importo relativo ai servizi nel settore oggetto della gara realizzati negli ultimi tre esercizi (2013, 2014, 2015) non è inferiore all'importo oggetto della presente gara. Alla suddetta dichiarazione va aggiunta dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari ai sensi del sopracitato art.).
- a.12.:** **di possedere la capacità tecnica**, da dimostrare ai sensi dell'art. 42 c. 1, l.a) DLgv 163/06 e s.m.i. mediante dichiarazione con l'elenco dei principali servizi di fornitura pasti caldi, prestati negli ultimi tre esercizi (2013, 2014, 2015) indicando l'oggetto, gli importi, le date e i destinatari pubblici o privati dei servizi stessi.
- a.13.:** La capacità produttiva residua non potrà essere inferiore a quella del numero dei pasti da fornire, indicato nel capitolato.
- a.14.:** di essere in possesso della certificazione del sistema di qualità secondo le norme europee ISO 9001:2000 e ISO 14000:2004 per il servizio specifico oggetto dell'appalto (produzione e distribuzione pasti), in corso di validità e rilasciati da Ente certificatore accreditato SINCERT.
- a.15.:** di essere in regola con la normativa HACCP (Dlgs. 155/97).
- a.16.:** di impegnarsi in caso di aggiudicazione ad indicare un conto corrente con codice IBAN da utilizzare per tutte le operazioni relative al presente appalto, compresi i pagamenti delle retribuzioni al personale da effettuare esclusivamente a mezzo bonifico bancario o assegno circolare non trasferibile, e sul quale la stazione appaltante farà confluire le somme relative all'appalto, ed è consapevole che il mancato rispetto dei suddetti obblighi da parte dell'aggiudicatario comporterà la risoluzione del contratto per inadempimento e che il contratto verrà risolto anche nell'ipotesi in cui il rappresentante legale o uno dei dirigenti della ditta aggiudicataria siano rinviati a giudizio per favoreggiamento nell'ambito di procedimenti relativi a criminalità organizzata.

Nella domanda il concorrente deve, altresì, indicare il numero di fax e indirizzo di posta elettronica certificata (PEC) al quale la Stazione Appaltante invierà tutte le comunicazioni attinenti la presente procedura di gara.

- b) CERTIFICAZIONE** di cui all'art. 17 della legge 12/03/1999 n.68 in originale o in copia conforme all'originale:
- **Autorizzazione sanitaria** per gli automezzi adibiti alla distribuzione dei pasti ai diversi plessi scolastici, rilasciata dall' ASP di competenza ai sensi del D.P.R.327/80 e del D.A. n. 19372 del 20/05/96 e s.m.i.;
 - **Autorizzazione sanitaria** per il laboratorio di produzione, preparazione pasti rilasciata ai sensi del D.P.R. n. 327/80 e del D.A. n. 19372 del 20/05/96 e s.m.i. o D.I.A. ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004;
- c) DICHIARAZIONE** ulteriore, **a pena di esclusione**, dovrà essere resa dal rappresentante legale della Ditta, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 in esecuzione delle direttive emanate dalla Giunta Municipale con deliberazione n° 66 del 15.09.2005 e del Protocollo di Legalità sottoscritto da questa A.C. con i rappresentanti di diverse istituzioni enti pubblici, forze sociali e organismi del privato sociale di cui la G.M. ha preso atto con deliberazione G.M. n° 11 del 16.01.2007, con la quale venga attestato quanto segue:
- di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamenti (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordata e non si accorderà con altri partecipanti alla gara;
 - che non subappalterà il servizio ed è consapevole che in caso contrario eventuali subappalti non saranno autorizzati;

- di dichiarare espressamente ed in modo solenne che le offerte sono improntate a serietà, integrità, indipendenza e segretezza, di impegnarsi a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza, e che non si è accordata e non si accorderà con altri partecipanti alla gara per limitare od eludere in alcun modo la concorrenza.
- di non trovarsi nella situazione di soggetto sottoposto a vessazioni ed estorsioni da parte della criminalità organizzata e di non avere sottoscritto prestiti con interessi configurabili a norma di legge come usurai, IN CASO CONTRARIO di essersi trovato nelle situazioni di soggetto sottoposto a vessazioni ed estorsioni da parte della criminalità organizzata, oppure di avere sottoscritto prestiti con interessi configurabili a norma di legge come usurai, e di avere provveduto ad inoltrare regolare denuncia all'Autorità Giudiziaria competente.
- di impegnarsi, pena il recesso del contratto, a comunicare all'Osservatorio locale permanente ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale (tipo richieste di tangenti, di contributi non dovuti per legge, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di subappalti, danneggiamenti/furti di beni personali o della ditta etc..) denunciandolo tempestivamente alle Forze di Polizia.

d) **CERTIFICATO DI ISCRIZIONE C.C.I.A.A.**, per la categoria adeguata all'oggetto della gara, rilasciata dalla C.C.I.A.A. o dal Registro delle Commissioni Provinciali per l'Artigianato, di data non anteriore a mesi sei da quella fissata per la gara;

E' ammessa dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi della normativa vigente.

e) **GARANZIA** - Le ditte unitamente alla documentazione dovranno produrre una garanzia pari al 2% dell'importo a base d'asta da prestarsi, ai sensi dell'art. 75 del D. Lgs 163/2006 e s.m.i, e con le eventuali riduzione previste dallo stesso articolo comma 7 a mezzo:

cauzione mediante versamento su c.c.p. n. 11872900, intestato a "Comune di Partinico - Servizio di Tesoreria" causale "Garanzia ai sensi dell'art. 75 del D. Lgs 163/2006 per partecipazione gara Servizio di fomitura e distribuzione pasti caldi per le scuole dell'infanzia con orario a tempo normale. Anno scolastico 2015/16;

oppure

fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciali di cui all'art. 107 del D. Lgs n. 385 dell'01/09/93, per la validità temporale di almeno gg.180 dalla data di presentazione dell'offerta.

L'offerta, così come prescritto dal comma 8 dell'art. 75 del D. lgs 163/2006 s.m.i, deve inoltre essere corredata, **a pena di esclusione**, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare, ai sensi dell'art. 113 del decreto legislativo 163/2006 e s.m.i., la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse affidatario.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 50% a condizione che l'operatore economico documenti il possesso del requisito richiesto dal comma 7 dell'art. 75 del "Codice".

f) **RICEVUTA in originale, rilasciata dall'A.V.C.P.**, ai sensi dell'art.1 c. 67 L. n.266 del 23.12.2005 e delle deliberazioni dell'Autorità medesima del 10.01.2007 e del 15.02.2010 e con le modalità stabilite dall'Avviso dell'AVCP del 31.03.2010: per la partecipazione alla gara, importo non dovuto.

g) Il concorrente, compresi in caso di consorzio le imprese consorziate indicate quali esecutrici degli appalti, nonché i legali rappresentanti dei soggetti di cui all'art. 34, comma 1, lettere d) ed e) del "Codice", anche se non ancora costituiti, dovranno allegare alla documentazione di gara **il MODELLO "GAP"**

i) Dichiarazione sostitutiva, come da **Allegato "A"**, che indichi:

1. i numeri di matricola o di iscrizione agli enti previdenziali o assicurativi (INPS e INAIL) con

indicata la rispettiva sede e numero di fax;

2. di avere correttamente assolto agli adempimenti periodici relativi ai versamenti contributivi;
3. che non esistono, in atto, rettifiche notificate, non contestate e non pagate ovvero che è stata attivata procedura di sanatoria, positivamente definita con atto dell'ente interessato (del quale devono essere forniti gli estremi)

La regolarità contributiva e fiscale (DURC) delle ditte partecipanti alla gara deve essere presente nel momento della domanda di partecipazione, della presentazione dell'offerta (in caso questa avvenga in tempi successivi) e **anche dopo la definitiva aggiudicazione** e dovrà essere mantenuta **per tutta la durata dell'appalto pena la risoluzione immediata del rapporto contrattuale.**

In caso di autocertificazioni dovrà essere prodotta, **pena l'esclusione**, fotocopia del documento di riconoscimento della persona che sottoscrive le dichiarazioni.

Busta B "Offerta Tecnica",

La busta dovrà contenere a pena di esclusione:

- a. **Dichiarazione, redatta in lingua italiana, come da Allegato 2., sottoscritta dal legale rappresentante della ditta**, resa ai sensi del D.P.R. 445/2000, il quale dopo avere indicato l'oggetto della fornitura, la denominazione della ditta con la relativa Partita IVA, le generalità del titolare ed il codice fiscale, indirizzo posta elettronica certificata (PEC) quale indirizzo eletto per le comunicazioni, attesti la modalità di attuazione del servizio nel modo seguente:

1. Capacità organizzativa per la gestione e l'esecuzione del servizio di refezione scolastica;
2. Piano dei tempi di consegna dal centro cottura alla sede municipale;
3. Piano dei trasporti;
4. Piano dei contenitori;
5. Qualità e sicurezza igienico-sanitarie adottate;
6. Piano di somministrazione di prodotti;
7. Alimenti a filiera corta;
8. Pasti gratuiti giornalieri per alunni in difficoltà.

La dichiarazione di cui sopra potrà essere corredata della documentazione che la Ditta ritenga utile allegare ai fini dell'attribuzione dei punteggi relativi ai parametri di qualità sopra indicati.

A tale dichiarazione dovrà essere allegata, **pena l'esclusione**, fotocopia di un valido documento di identità del Titolare o Legale Rappresentante della Ditta;

Busta C "Offerta Economica"

La busta dovrà contenere a pena di esclusione:

l'OFFERTA ECONOMICA, in bollo, redatta in lingua italiana, in conformità al modello **Allegato 3.**, debitamente sottoscritta, con l'indicazione del prezzo globale per la durata dell' appalto, I.V.A. esclusa con separata evidenziazione del ribasso unico percentuale espresso in lettere sull'importo unitario di € 4,33 al netto dell'I.V.A. e della spesa relativa al costo degli oneri per la sicurezza.

La predetta offerta deve essere sottoscritta, con firma per esteso, dal titolare, in caso di impresa individuale, dal legale rappresentante in caso di società.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE: Nel giorno, ora, luogo, indicati per la celebrazione della gara, in seduta pubblica, **la commissione di gara** procederà all'apertura dei plichi pervenuti nei termini perentori indicati nella presente lettera di invito e alla sola verifica della

regolarità della documentazione amministrativa contenuta nella **Busta A** ai fini dell'ammissione o dell'esclusione dei concorrenti alla procedura di gara.

La Stazione appaltante procederà alla verifica del possesso dei requisiti generali dichiarati dai concorrenti, anche sulla base dei riscontri rilevabili dai dati eventualmente risultanti dal casellario informatico degli operatori economici istituito presso l'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici, procedendo all'esclusione dalla gara degli stessi qualora il possesso dei suddetti requisiti non risulti confermato.

La Commissione, ultimata la fase dell'ammissione, in seduta pubblica procederà al riscontro della documentazione contenuta nella Busta B " Offerta Tecnica" relativa ai concorrenti ammessi, con quella richiesta nella lettera di invito; quindi disporrà la trasmissione della suddetta documentazione alla Commissione Giudicatrice.

Successivamente, in una o più sedute riservate la **Commissione giudicatrice** valuterà le offerte tecniche, procedendo all'assegnazione dei relativi punteggi.

Ai fini della valutazione dell'offerta migliore i criteri di aggiudicazione, **con massimo 100 punti** attribuibili, saranno i seguenti:

- **Offerta economica:** punteggio **35/100 (trentacinque su cento)**
- **Offerta tecnica:** punteggio **65/100 (sessantacinque su cento)**

Le due offerte **tecnica ed economica**, per l'attribuzione del relativo punteggio, verranno valutate in base ai seguenti elementi:

a) OFFERTA ECONOMICA: punteggio massimo ottenibile **35/100 (trentacinque su cento)**

Il **punteggio massimo di 35 punti** verrà attribuito al ribasso percentuale più alto offerto sul prezzo a base d'asta del singolo pasto. Al fine di garantire la qualità del servizio, un ribasso percentuale sul prezzo a base d'asta del singolo pasto superiore al 10% è motivo di non attribuzione di punteggio per l'offerta economica.

Ai fini della determinazione del punteggio relativo all'offerta economica la commissione giudicatrice utilizzerà il criterio di assegnare alla ditta che avrà offerto il ribasso percentuale più elevato il punteggio massimo di 35 punti;

Ai ribassi percentuali offerti dalle altre ditte saranno attribuiti i relativi punteggi mediante la seguente formula : $X_i = \frac{P_i}{P_o} \times C$

P_o

ove

X è il punteggio totale attribuito al concorrente iesimo;

P_i è il ribasso percentuale formulato dal concorrente iesimo;

C è il punteggio massimo prefissato (= 35 punti);

P_o è il ribasso percentuale massimo offerto;

Saranno ammesse soltanto offerte in ribasso, mentre saranno escluse offerte alla pari o in aumento sull'importo a b.a.g.

b) OFFERTA TECNICA: punteggio massimo ottenibile **65/100 (sessantacinque su cento)**

1. **Capacità organizzativa per la gestione e la esecuzione del servizio di refezione scolastica:** descrizione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione pasti e formazione del personale.

Si specifica che tale descrizione dovrà essere redatta nel carattere Times New Roman, dimensione 12 e dovrà avere un numero massimo di 200 righe.

A tale piano verranno attribuiti **massimo punti 10.**

Ottimo: punti 10

Buono: punti 6

Sufficiente: punti 2

Scarso o insufficiente: punti 0

2. **Piano dei tempi di consegna:**

i tempi di consegna saranno calcolati tenendo conto dei tempi di percorrenza (necessari per raggiungere la sede municipale della stazione appaltante a partire dal centro di cottura) riportati sul sito google maps. Pertanto, dovrà essere indicato il percorso che la ditta intende effettuare.

A tale piano verranno attribuiti **massimo punti 10**.

Da 0 a 15 minuti: punti 10

sino a 25 minuti punti 9

sino a 35 minuti punti 8

sino a 45 minuti punti 7

sino a 60 minuti punti 6

3. **Piano dei trasporti:**

descrizione degli automezzi che si intendono utilizzare per la distribuzione giornaliera dei pasti con particolare riguardo al numero degli stessi, dal centro di cottura alla consegna presso le varie scuole che usufruiscono del servizio di refezione scolastica comunale.

A tale piano verranno attribuiti, **massimo punti 10**.

Utilizzo n. 4 furgoni: punti 10;

utilizzo n. 3 furgoni: punti 6;

utilizzo n. 2 furgoni: punti 2.

4. **Piano dei contenitori:**

Piano descrizione dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti corredati delle loro caratteristiche per il mantenimento delle temperature.

A tale piano verranno attribuiti **massimo 5 punti**.

- contenitori attivi elettrici punti 5

- contenitori con coperchio attivo oltre la coibentazione termica punti 4

- contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica punti 3

- contenitori passivi con presenza di coibentazione termica punti 1

5. **Qualità e sicurezza igienico sanitarie adottate:**

descrizione del piano di controllo qualità del servizio, descrizione del sistema di autocontrollo secondo la norma vigente (HACCP) con indicazione del laboratorio di analisi utilizzato, descrizione delle modalità di pulizia e sanificazione. - Numero di analisi chimiche e/o batteriologiche previste nel piano di attuazione sistema di autocontrollo (HACCP) per l'intera durata del servizio.

A tale piano verranno attribuiti, **massimo punti 10**

Si precisa che i punti 10 saranno attribuiti al piano che prevede il maggior numero di analisi e che alle altre offerte saranno attribuiti i punti ricavati dalla seguente operazione:

numero analisi chimiche e/o batteriologiche x 10 : numero maggiori analisi chimiche e/o batteriologiche offerte.

6. **Piano di somministrazione di prodotti:**

qualità delle materie prime utilizzate per il servizio di refezione scolastica, utilizzo di prodotti DOP, IGP e/o Biologici; descrizione elenco fornitori delle materie prime utilizzate per la produzione dei pasti.

A tale piano verranno attribuiti, **massimo punti 10**

Presenza di un solo prodotto IGP o DOP o BIO: punti 3

Presenza di soli prodotti IGP e DOP: punti 5

Presenza di soli prodotti IGP e DOP e BIO: punti 10

7. Alimenti a filiera corta:

Impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco, saranno privilegiati i prodotti locali.

A tale piano verranno attribuiti **massimo 5 punti**

Km 0 dal centro di cottura (prodotti locali): punti 5

Km da 1 a Km10 dal centro di cottura: punti 4

Km da 11 a Km 20 dal centro di cottura: punti 3

Km da 21 a Km 30 dal centro di cottura: punti 2

Km da 31 a Km 50 dal centro di cottura: punti 1

oltre Km 50 dal centro di cottura: punti 0

8. Pasti gratuiti giornalieri per alunni in difficoltà.

A tale piano verranno attribuiti, **massimo punti 5.**

Il numero dei pasti gratuiti offerti dovrà essere almeno di 20 pasti. Si precisa che il numero dei pasti gratuiti offerti non potrà essere vincolato né al numero delle presenze giornaliere di alunni che fruiscono della mensa, né ad altre condizioni. Se si dovesse presentare tale circostanza, non sarà attribuito alcun punteggio ai pasti offerti.

I punti 5 saranno attribuiti al piano che prevede il maggior numero di pasti gratuiti e che alle altre offerte saranno attribuiti i punti ricavati dalla seguente operazione: numero pasti giornalieri gratuiti x 5 : numero maggiore pasti gratuiti giornalieri offerti.

L'appalto sarà aggiudicato alla ditta che avrà ottenuto il punteggio finale più alto, derivante dalla somma dei punteggi relativi all'offerta tecnica e all'offerta economica e quindi all'offerta economicamente più vantaggiosa.

A parità di offerta si procederà a sorteggio.

Si procederà all'aggiudicazione, anche in presenza di una sola offerta valida

Si avvisa che alle ore **10,00** del giorno _____, presso la sede del Settore Promozione Culturale, Turismo, Spettacolo, Sport e Pubblica Istruzione, in Corso dei Mille n. 254, si procederà all'apertura delle offerte pervenute nei termini, con la redazione di un apposito verbale, il quale trascorsi i termini di pubblicazione e di esecutività avrà efficacia contrattuale, fatta salva la formalizzazione del rapporto di affidamento nei modi e termini di cui all'art. 36 del vigente Regolamento dei Contratti.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà insindacabile di non dare luogo alla gara nonché di sospenderla e di posticipare la data della stessa senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa a riguardo; inoltre si riserva di non aggiudicare la fornitura del servizio, se lo riterrà opportuno per ragioni di pubblico interesse.

L'Amministrazione si riserva di disporre con provvedimento motivato ove ne ricorre la necessità, la riapertura della gara e l'eventuale ripetizione delle operazioni di essa.

Eventuali spese contrattuali sono a carico della ditta aggiudicataria della fornitura di servizio ivi inclusi i diritti di segreteria, se dovuti.

Il Responsabile del Procedimento
Grazia Enia

Il Responsabile del Settore
D.ssa Angela M. Puccio

SCHEDA OFFERTA TECNICA

DITTA
RAGIONE SOCIALE
PARTITA IVA
SEDE LEGALE
Tel/fax - PEC

Il sottoscritto legale rappresentante

Dati anagrafici e C.F.....

OGGETTO:

Procedura negoziata per l'affidamento del Servizio di Fornitura pasti caldi per le scuole dell'infanzia a tempo normale dal Aprile a.... Maggio 2016 - a.s. 2015/2016

Codice CIG



1. Capacità organizzativa per la gestione e l'esecuzione del servizio di refezione scolastica:

.....

2. Piano dei tempi di consegna dal centro cottura alla sede municipale:

.....

3. Piano dei trasporti:.....

4. Piano dei contenitori:.....

5. Qualità e sicurezza igienico-sanitarie adottate:.....

6. Piano di somministrazione dei prodotti:.....

7. Alimenti a filiera corta:.....

8. Pasti gratuiti giornalieri per alunni in difficoltà:.....

Data

FIRMA

AL COMUNE DI PARTINICO
Settore Promozione Culturale, Turismo,
Spettacolo, Sport e P.I.
Piazza Umberto I, 2
90047 PARTINICO

OGGETTO: **Procedura negoziata per l'affidamento del Servizio di Fornitura pasti caldi per le scuole dell'infanzia a tempo normale dal ... Aprile a.... Maggio 2016 - a.s. 2015/2016**

IMPORTO A BASE D'ASTA/DELL'APPALTO € 23.809,52 oltre I.V.A. al 5%

DI CUI
ONERI PER LA SICUREZZA (non soggetti a ribasso) € 55,00

Il sottoscritto _____

Nato a _____ Prov. _____ il _____

In qualità di _____
(carica sociale)

dell'Impresa _____

con sede legale in _____ n. _____
Via/Piazza

Città _____ Prov. _____

con riferimento alla procedura di gara in oggetto

OFFRE

il seguente prezzo complessivo di € _____ (indicare in lettere) oltre I.V.A., e il
conseguente ribasso unico percentuale del _____ (indicare in lettere), da applicare all'importo a
base di gara, al netto dell'importo per oneri per la sicurezza.

ovvero
il seguente ribasso unico percentuale del _____ (indicare in lettere) da applicare ai prezzi unitari
indicati nel *capitolato speciale*, al netto dell'importo per oneri per la sicurezza, fino alla concorrenza
dell'importo dell'appalto.

Data

FIRMA

ELENCO DEI PLESSI SCOLASTICI

- | | |
|--|--------------|
| 1. LA FATA – Via G. Marconi | n. 3 sezioni |
| 2. PAPA GIOVANNI PAOLO II – Via Fogazzaro | n. 2 sezioni |
| 3. CASA DEL FANCIULLO – Via Libertà | n. 6 sezioni |
| 4. MAGGIORE GUIDA – Via Maggiore Guida | n. 3 sezioni |
| 5. PLESSO MIRTO – Contrada Mirto | n. 1 sezioni |
| 6. PLESSO RODARI – Via Vice Questore Ninni Cassarà | n. 2 sezioni |
| 7. CAPITANO POLIZZI – Piazza Caduti del Lavoro | n. 2 sezioni |
| 8. GIOVANNI XXIII – Via P. S. Mattarella | n. 4 sezioni |
| 9. PLESSO VICENZA – Via Vicenza | n. 2 sezioni |



Allegato n. 1

ALLEGATO "A"

MODELLO DICHIARAZIONE DELL'ATTO DI NOTORIETA
reso ai sensi del D.P.R. 445 del 28.12.2000

Procedura negoziata per l'affidamento del Servizio fornitura e distribuzione pasti caldi nelle Scuole dell'infanzia con orario a tempo normale dal ... Aprile a.... Maggio 2016 - Anno scolastico 2015/16
C.I.G.:

Oggetto: Servizio fornitura e distribuzione pasti caldi nelle Scuole dell'infanzia con orario a tempo normale - Anno scolastico 2015/16

Con la presente dichiarazione, il/la sottoscritto/a.....

Nato/a.....il e residente a

Via nella qualità di

della ditta iscritta nel registro delle imprese tenuto presso la C.C.I.A.A. di avente codice fiscale partita I.V.A..... partecipante all'asta pubblica sopra indicata

DICHIARA

che la suindicata ditta è attualmente iscritta ai seguenti enti assistenziali e previdenziali:

 I.N.P.S.	SEDE	MATRICOLA AZIENDA
I.N.A.I.L.	SEDE	CODICE DITTA/P.A.T

- che esiste la correttezza degli adempimenti periodici relativi ai versamenti contributivi;
- che non esistono inadempienze in atto e rettifiche notificate, non contestate e non pagate (ovvero: che è stata conseguita procedura di sanatoria, positivamente definitiva con atto dell'Ente interessato, del quale devono fornirsi gli estremi).

DATA..... (firma leggibile)

N.B.= Si allega fotocopia di valido documento di riconoscimento.



CITTA' DI PARTINICO

SETTORE PROMOZIONE CULTURALE, TURISMO, SPETTACOLO, SPORT E PUBBLICA ISTRUZIONE

PALAZZO DEL CARMINE, CORSO DEI MILLE 254

tel. 091/8908505 - 091/8901146 - 0918782487 - fax. 091/8900084

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL MENU' ALTERNATO E ALLE TABELLE DIETETICHE

I SETTIMANA

II SETTIMANA

III SETTIMANA

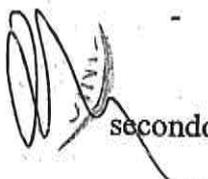
IV SETTIMANA

(PER FASCIA DI ETA' 3 - 5 ANNI)


Allegato n. 5

AVVERTENZA AL MENU'

- In generale compatibilmente alla disponibilità stagionale dei prodotti, è fatto obbligo di dare la priorità ai prodotti ortofrutticoli freschi, ad esclusione di conserve di pomodoro, olive in salamoia e piselli.
- A corredo del pasto vi dovrà essere un set da apparecchiatura composto da:
 - 1 tovaglietta
 - 2 tovaglioli di carta
 - 1 piattino da frutta
 - 1 bicchiere
 - 1 coltello
 - 1 forchetta
 - 1 cucchiaio



secondo le specifiche tecniche segnalate nell'Allegato 4.

CITTA' DI PARTINICO

(Provincia di Palermo)

SETTORE PROMOZIONE CULTURALE, TURISMO, SPETTACOLO, SPORT e PUBBLICA ISTRUZIONE

Menù Scuola dell'infanzia – Anno scolastico 2015/16 – 2016/17

1° SETTIMANA

2° SETTIMANA

LUN: LASAGNE AL FORNO
BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO
INSALATA VERDE
FRUTTA DI STAGIONE

LUN: PASTA AL POMODORO
VITELLO PANATO
INSALATA MISTA
FRUTTA DI STAGIONE

MAR: PASTA CON PASSATO DI VERDURE
POLPETTE DI VITELLO AL SUGO
PATATE AL SUGO
FRUTTA DI STAGIONE

MAR: PASSATO DI MINISTRONE CON PASTA
~~FRITTATA DI UOVA E PATATE~~ PROSCIUTTO 40,
O SFORNATO DI UOVA E PATATE A FORNO
FRUTTA DI STAGIONE

MER: PASTA AL FORNO
PROVOLETTA DOLCE
INSALATA MISTA
FRUTTA DI STAGIONE

MER: PASTA ALLA BOLOGNESE
PROSCIUTTO COTTO E PROVOLETTA DOLCE
INSALATA VERDE
FRUTTA DI STAGIONE

GIOV: PASTINA ALL'OLIO
ARISTA DI MAIALE PANATO
SPINACI ALL'OLIO
FRUTTA DI STAGIONE

GIOV: PASTINA IN BRODO VEGETALE
PETTO DI TACCHINO PANATO A FORNO
TRIS DI VERDURE ALL'OLIO
FRUTTA DI STAGIONE

VEN: PASTA AL POMODORO
PESCE SPADA AI FERRI
FAGIOLINI E PATATE ALL'OLIO
FRUTTA DI STAGIONE
DESSERT

VEN: CONCHIGLIE AL POMODORO
FUNNY FISH (MERLUZZO PANATO)
PAPATINE
FRUTTA DI STAGIONE
DESSERT

3° SETTIMANA

4° SETTIMANA

LUN: PASSATO DI LEGUMI CON PASTA
PETTO DI POLLO PANATO AL FORNO
INSALATA VERDE
FRUTTA DI STAGIONE

LUN: TORTELLINI IN BRODO VEGETALE
PETTO DI POLLO PANATO AL FORNO
INSALATA MISTA
FRUTTA DI STAGIONE

MAR: PASTINA ALL'OLIO E PARMIGIANO
ARROSTO DI VITELLO
PATATINE AL FORNO
FRUTTA DI STAGIONE

MAR: PASSATO DI LENTICCHIE CON PASTA
ARISTA
PATATE ARROSTO CON AROMI
FRUTTA DI STAGIONE

MER: ANELLONI AL FORNO
PROSCIUTTO COTTO E PROVOLETTA DOLCE
INSALATA MISTA
FRUTTA DI STAGIONE

MER: PASTA AL FORNO
PROVOLETTA DOLCE
INSALATA MISTA
FRUTTA DI STAGIONE

GIOV: PASTA CON PATATE
PETTO DI POLLO PANATO
CAROTE AL PARMIGIANO GRATINATE
FRUTTA DI STAGIONE

GIOV: CONCHIGLIE AL POMODORO
VITELLO PANATO
PISELLI E CAROTE
FRUTTA DI STAGIONE

VEN: MEZZE PENNE AL POMODORO E BASILICO
FUNNY FISH (MERLUZZO PANATO)
SPINACI ALL'OLIO
FRUTTA DI STAGIONE
DESSERT

VEN: PASSATO DI MINISTRONE CON RISO
PESCE SPADA PANATO AL FORNO
INSALATA VERDE O INS. DI POMODORO
FRUTTA DI STAGIONE
DESSERT

N.B. PANE GR. 50 per ogni pasto
ACQUA LT 0,50 " " "

FRUTTA DI STAGIONE (le banane devono essere consegnate una volta alla settimana per tutto l'anno scolastico - nel mese di maggio devono essere consegnate, una volta alla settimana, pesche e kiwi.

SUCCO DI FRUTTA (deve essere consegnato una volta alla settimana in sostituzione alla frutta fresca).

GELATO (nel mese di maggio deve essere consegnato una volta alla settimana (il mercoledì) in sostituzione alla frutta fresca).

Il Martedì della II settimana variare, a settimane alterne, il secondo più il contorno.

PRIMI PIATTI

ME NU' ALTERNATO PRIMA SETTIMANA

INGREDIENTI A CRUDO	Quantità in grammi
LASAGNE AL FORNO	
pasta fresca per lasagne (non all'uovo)	50
tritato di vitello 1° taglio	20
carote, sedano, cipolle	15
pomodori pelati	40
passata di pomodoro	40
provoletta dolce	10
prosciutto cotto s. p.	10
besciamella	q.b.
olio extra vergine d'oliva	5
zucchero, basilico, sale	q.b.
noce moscata, aromi	q.b.
parmigiano reggiano	5
PASTA CON PASSATO DI VERDURE	
pasta	35
carote, sedano, cipolle	10
verdura (indivia, broccolo, etc.)	50
patate	10
pomodori pelati	10
olio extra vergine d'oliva	5
sale, prezzemolo, aromi	q.b.
PASTA AL FORNO	
pasta (anelloni)	60
tritato di vitello 1° taglio	20
carote, sedano, cipolle	15
pomodori pelati	40
passata di pomodoro	40
prosciutto cotto s. p.	10
caciocavallo fresco a dadini	10
parmigiano reggiano	5
olio extra vergine d'oliva	5
sale, aromi, pane grattugiato	q.b.
PASTINA ALL'OLIO	
pastina	60
olio extra vergine d'oliva	6
sale, prezzemolo	q.b.
parmigiano reggiano	8
PASTA AL POMODORO	
pasta	60
pomodori pelati	30

passata di pomodoro		30
olio extra vergine d'oliva		5
zucchero, basilico, sale	q.b.	
parmigiano reggiano		8

PRIMI PIATTI

MENU' ALTERNATO SECONDA SETTIMANA

INGREDIENTI A CRUDO	Quantità in grammi
----------------------------	---------------------------

PASTA AL POMODORO

pasta		60
pomodori pelati		30
passata di pomodoro		30
olio extra vergine d'oliva		5
zucchero, basilico, sale	q.b.	
parmigiano reggiano		8

PASSATO DI MINISTRONE CON PASTA

pasta		30
legumi secchi (lenticchie, fagioli, piselli)		10
carote, sedano, cipolle		30
indivia, broccolo, etc.		30
patate		10
pomodori pelati		10
olio extra vergine d'oliva		5
sale e aromi	q.b.	

PASTA ALLA BOLOGNESE

pasta		60
tritato di vitello 1° taglio		20
carote, sedano, cipolle		30
pomodori pelati		30
passata di pomodoro		30
olio extra vergine d'oliva		5
sale, zucchero ed aromi	q.b.	
parmigiano reggiano		8

PASTINA IN BRODO VEGETALE

pastina		50
carote, sedano, cipolle		30
acqua	100cc	
sale, prezzemolo	q.b.	
olio extra vergine d'oliva		5
parmigiano reggiano		8

CONCHIGLIE AL POMODORO

pasta		60
pomodori pelati		30
passata di pomodoro		30
olio extra vergine d'oliva		5
zucchero, basilico, sale	q.b.	
parmigiano reggiano		8

PRIMI PIATTI

ME NU' ALTERNATO TERZA SETTIMANA

INGREDIENTI A CRUDO	Quantità in grammi
----------------------------	---------------------------

PASSATO DI LEGUMI CO PASTA

pasta		30
legumi secchi (fagioli, piselli, lenticchie)		25
sedano, carote, cipolle		20
pomodori pelati		10
olio extra vergine d'oliva		5
sale e aromi	q.b.	

PASTINA ALL'OLIO E PARMIGIANO

pastina		60
olio extra vergine d'oliva		6
sale	q.b.	
parmigiano reggiano		8

ANELLONI AL FORNO

pasta		60
tritato di vitello 1° taglio		20
carote, sedano, cipolle		15
pomodori pelati		40
passata di pomodoro		40
prosciutto cotto s. p.		10
caciocavallo fresco a dadini		10
parmigiano reggiano		5
olio extra vergine d'oliva		5
sale, aromi, pane grattugiato	q.b.	

PASTA CON PATATE

pasta		40
patate		100
pelato		10
carote, sedano, cipolla, aglio	q.b.	
olio extra vergine d'oliva		5
parmigiano reggiano		5
prezzemolo, aromi e condimenti	q.b.	

MEZZE PENNE AL POMODORO E BASILICO	
pasta	60
pomodori pelati	30
passata di pomodoro	30
olio extra vergine d'oliva	5
cipolla, zucchero, basilico, sale	q.b.
parmigiano reggiano	8

PRIMI PIATTI

ME NU' ALTERNATO QUARTA SETTIMANA

INGREDIENTI A CRUDO	Quantità in grammi
TORTELLINI IN BRODO VEGETALE	
tortellini	50
carote, sedano, cipolle	30
acqua	100cc
sale, prezzemolo	q.b.
olio extra vergine d'oliva	5
parmigiano reggiano	8
PASSATO DI LENTICCHIE CON PASTA	
pasta	40
lenticchie	20
pomodori pelati	10
sedano, carote, cipolle	20
verdura	10
olio extra vergine d'oliva	5
sale ed aromi	q.b.
PASTA AL RAGU' DI CARNE	
pasta	60
tritato di vitello 1° taglio	20
carote, sedano, cipolle	30
pomodori pelati	30
passata di pomodoro	30
olio extra vergine d'oliva	5
sale, zucchero ed aromi	q.b.
parmigiano reggiano	8
CONCHIGLIE AL POMODORO	
pasta	60
pomodori pelati	30
passata di pomodoro	30
olio extra vergine d'oliva	5
zuccher, basilico, sale	q.b.

PESCE SPADA AI FERRI	
francio di pesce spada	80
olio extra vergine d'oliva	10
sale e aromi	q.b.
limone	q.b.

SECONDI PIATTI

MENU' ALTERNATO SECONDA SETTIMANA

INGREDIENTI A CRUDO	Quantità in grammi
----------------------------	---------------------------

VITELLO PANATO	
carne di vitello 1° taglio	60
pane grattugiato	q.b.
sale e aromi	q.b.
olio extra vergine d'oliva	10
FRITTATA DI UOVA E PATATE O SFORNATO DI UOVA E PATATE	
uovo	1
parmigiano reggiano	10
sale, aglio, prezzemolo ed aromi	q.b.
olio extra vergine d'oliva	10
patate	100
PROSCIUTTO COTTO E PROVOLETTA DOLCE	
prosciutto cotto coscia s. p.	30
provoletta dolce	30
PETTO DI TACCHINO PANATO A FORNO	
petto di tacchino	60
pane grattugiato	q.b.
sale e aromi	q.b.
olio extra vergine d'oliva	5

FUNNY FISH	
merluzzo macinato panato - fantasia di forme - n. 3 pz., a forno olio extra vergine d'oliva limone	q.b. q.b. 100

SECONDI PIATTI

MENU' ALTERNATO TERZA SETTIMANA

INGREDIENTI A CRUDO	Quantità in grammi
---------------------	--------------------

PETTO DI POLLO PANATO AL FORNO	
petto di pollo	60
pane grattugiato	q.b.
sale e aromi	q.b.
olio extra vergine d'oliva	5
ARROSTO DI VITELLO	
carne di vitello 1° taglio	1
pane grattugiato	10
condimento e aromi	q.b.
olio extra vergine d'oliva	10
PROSCIUTTO COTTO E PROVOLETTA DOLCE	
prosciutto cotto coscia s. p.	30
provoletta dolce	30
PETTO DI POLLO PANATO	
petto di pollo	60
pane grattugiato	q.b.
sale e aromi	q.b.
olio extra vergine d'oliva	5
FUNNY FISH	
merluzzo macinato panato - fantasia di forme - n. 3 pz., a forno olio extra vergine d'oliva	q.b. 100

limone	q.b.
--------	------

SECONDI PIATTI

MENU' ALTERNATO QUARTA SETTIMANA

INGREDIENTI A CRUDO	Quantità in grammi
---------------------	--------------------

PETTO DI POLLO PANATO A FORNO	
--------------------------------------	--

petto di pollo		60
pane grattugiato	q.b.	
sale e aromi	q.b.	
olio extra vergine d'oliva		5

INVOLTINI DI SOGLIOLA AL FORNO	
---------------------------------------	--

filetti di sogliola		80
pane grattugiato	q.b.	
sale e aromi	q.b.	
olio extra vergine d'oliva		5
limone	q.b.	

PROSCIUTTO COTTO	
-------------------------	--

prosciutto cotto coscia s. p.		50
-------------------------------	--	----

VITELLO PANATO	
-----------------------	--

carne di vitello 1° taglio		60
pane grattugiato	q.b.	
sale e aromi	q.b.	
olio extra vergine d'oliva		10

PESCE SPADA PANATO A FORNO	
-----------------------------------	--

trancio di pesce spada		80
pane grattugiato	q.b.	
olio extra vergine d'oliva		5
sale e aromi	q.b.	
limone	q.b.	

CONTORNI

MENU' ALTERNATO

INGREDIENTI A CRUDO	Quantità in grammi
INSALATA VERDE	
lattuga	80
sale e aromi	q.b.
olio extra vergine d'oliva	5
aceto o limone	q.b.
INSALATA MISTA	
lattuga	20
radicchio	20
carote grattugiate	10
finocchio	15
pomodoro	15
sale	q.b.
olio extra vergine d'oliva	5
aceto o limone	q.b.
PATATE AL SUGO	
patate	100
pomodori pelati	20
olio extra vergine d'oliva	5
aromi e condimenti	q.b.
PATatine FRITTE	
patatine a bastoncino	100
olio extra vergine d'oliva	q.b.
sale e aromi	q.b.
PATatine A FORNO	
patatine a bastoncino	100
olio extra vergine d'oliva	5
sale e aromi	q.b.
PATATE ARROSTO CON AROMI	
patate	80
olio extra vergine d'oliva	5
sale e aromi	q.b.
PATATE A FORNO (sformato di uovo e patate)	
patate	100
parmigiano reggiano	q.b.
olio extra vergine d'oliva	5
aromi e condimenti	q.b.
INSALATA DI POMODORO	
pomodoro	100

olio extra vergine d'oliva
sale, origano

q.b.
q.b.

CONTORNI

MENU' ALTERNATO

INGREDIENTI A CRUDO

Quantità in grammi

FAGIOLINI E PATATE ALL'OLIO	
fagiolini	40
patate	40
olio extra vergine d'oliva	5
sale, aceto	q.b.
TRIS DI VERDURE ALL'OLIO	
patate	40
piselli	20
carote	20
olio extra vergine d'oliva	5
sale e aromi	q.b.
PISELLI E CAROTE	
piselli	40
carote	40
cipolla, sale e condimenti	q.b.
olio extra vergine d'oliva	5
CAROTE AL PARMIGIANO GRATINATE	
carote	80
parmigiano reggiano	5
pane grattugiato	q.b.
olio extra vergine d'oliva	5
sale	q.b.
SPINACI ALL'OLIO	
spinaci	80
olio extra vergine d'oliva	5
sale	q.b.
	q.b.

PANE COMUNE

50 gr

FRUTTA DI STAGIONE

150 gr circa

ACQUA MINERALE NATURALE IN BOTTIGLIA

50 cl

SUCCO DI FRUTTA IN BRICK

20 cl

DESSERT: pasticceria fresca assortita da variare ogni settimana

sigarette

n. 2 pz

cannolicchi, sfogliatine ripiene, bignè, etc.

n. 1 pz

DIETE SPECIALI

Sono previste le seguenti tipologie di diete speciali:

1. dieta in bianco
2. dieta allergie alimentari
3. dieta celiachia
4. dieta ipoproteica
5. diete per motivi religiosi

Relativamente alla tipologia 1 (**dieta in bianco**), essa è rivolta a soggetti con gastriti o gastroduodeniti persistenti, con stati di chetosi transitori (cosiddetto "acetone") secondari a disordini alimentari, con enteriti in via di risoluzione o a soggetti con sintomi post-influenzali. In tali casi, previa richiesta da parte degli utenti (genitori o chi esercita la patria potestà), sarà fornito un menù "standard", per un massimo di 20 giorni, o in alternativa, una dieta speciale, in esecuzione di certificazione del medico pediatra, che prescriverà la variazione/sostituzione di alimenti rispetto a quelli previsti; quest'ultima prescrizione dovrà essere chiaramente riportata sulla certificazione.

Le grammature saranno le medesime previste per le preparazioni simili e per le relative fasce d'età, al presente allegato.

Relativamente alla tipologia 2 (**dieta allergie alimentari**), è rivolta a soggetti con intolleranza alle proteine del latte vaccino e con intolleranza alle proteine dell'uovo.

È necessario che la richiesta, da parte degli utenti (genitori o chi esercita la patria potestà) sia documentata da certificato medico emesso da un Centro Specialistico o dall'ASL riportante la diagnosi e le necessarie prescrizioni in modo chiaramente eseguibile.

In particolare sono permessi i seguenti alimenti: latte di soia o di capra, farine di grano, pasta, riso, orzo, pane (esenti da prodotti a base di latte vaccino e di uovo), carne di pollo, di tacchino, di maiale, pesce, olio extra vergine di oliva, legumi, verdura, ortaggi, frutta.

Le grammature saranno le medesime previste per le preparazioni simili e per le relative fasce d'età, al presente allegato.

Relativamente alla tipologia 3 (**dieta celiachia**), essa è rivolta a soggetti con intolleranza cronica al glutine. È necessario che la richiesta, da parte dell'utente (genitori o chi esercita la patria potestà) sia documentata da certificato medico emesso da un Centro Specialistico o dall'ASL, riportante la diagnosi e le necessarie prescrizioni in modo chiaramente eseguibile.

Sono permessi i seguenti alimenti: riso, mais, grano saraceno, miglio, legumi, uova, carne di vitello, di pollo, di tacchino, di maiale, pesce, salumi, patate, verdura e frutta, latte e derivati, purché durante la lavorazione non subiscano aggiunte di alimenti non consentiti.

Oltre agli alimenti naturalmente privi di glutine, sono presenti in commercio prodotti dietetici senza glutine.

Le grammature saranno le medesime previste per le preparazioni simili e per le relative fasce d'età, al presente allegato.

Relativamente alla tipologia 4 (**dieta ipoproteica**), essa è rivolta a soggetti con particolari patologie (iperazotemia e insuff. renale) che necessitano di una alimentazione priva di proteine. Alimenti dietetici: pane bianco, farina, fette biscottate, pasta e pastina, cotoletta di soia, bocconcini di soia ecc. che sono presenti in commercio; sono permessi i seguenti alimenti: olio extra vergine d'oliva, pomodoro, verdure, patate, carote, riso, pesce, inoltre bastoncini di merluzzo con panatura leggera, carne di vitello, di pollo e tacchino (nella quantità di 0,8 g per ogni kg di peso corporeo), frutta, per soggetti che necessitano di dieta ipoproteica lieve. Sono da evitare carne di vitello, di maiale di pollo, di tacchino, formaggi, legumi, frutta (con alto contenuto di potassio), cereali ecc. per soggetti che necessitano di dieta ipoproteica pesante.

Le grammature saranno le medesime previste per le preparazioni simili e per le relative fasce d'età, al presente allegato.

Relativamente alla tipologia 5 (**dieta per motivi religiosi**) essa è rivolta a soggetti che professano religioni diverse da quella cattolica per cui la necessità di escludere dal pasto determinati alimenti.

Per gli utenti di religione islamica è prevista la sostituzione della carne di maiale e dei salumi (come da Menù "diete speciali").

Per gli utenti di religione ebraica è prevista la sostituzione della carne in genere con pesce e formaggio.

Le grammature saranno le medesime previste per le preparazioni simili e per le relative fasce d'età, al presente allegato.

Menù standard per:

"DIETA IN BIANCO"

pasta o riso asciutti all'olio pasta o riso in brodo vegetale	carne rossa sgrassata petto di pollo ai ferri petto di tacchino ai ferri pesce lessato pesce ai ferri	verdura cruda verdura lessata patate o carote all'olio
--	---	--

Menù standard per :

"DIETA ALLERGIE ALIMENTARI"

(Intolleranza alle proteine del latte vaccino e proteine dell'uovo)

pasta o riso all'olio pasta o riso in brodo vegetale pasta o riso con passato di verdure e /o legumi pasta o riso asciutti con sugo di pomodoro passata di minestrone con riso pasta o riso alle verdure	petto di pollo ai ferri o in umido petto di tacchino ai ferri pesce lessato pesce ai ferri fettine di maiale all'olio	Insalata verde o mista di stagione patate o carote lessate o in umido patate arrosto arom. spinaci all'olio insalata di pomodoro fagiolini e patate
---	---	--

Menù standard per:

"DIETA CELIACHIA"

Pasta/pastina* pane* pizza* riso all'olio o al pomodoro riso con passato di verduree/o legumi passata di minestrone con riso pasta al ragù di carne * *PRODOTTI PRIVI DI GLUTINE	petto di pollo o tacchino ai ferri arrosto di vitello fettine di maiale al limone pesce al forno pesce lessato olio - limone pesce ai ferri prosciutto cotto provoletta dolce	insalata verde Insalata mista patate al forno carote, fagiolini, piselli insalata di pomodoro
--	--	---

Menù standard per:

"DIETA IPOPROTEICA"

pane bianco* farina* fette biscottate* pastina all'olio* pasta al pomodoro* pasta con passato di verdure* passato di verdure con riso soia al pomodoro *PRODOTTI APROTEICI	cotoletta di soia formaggi a pasta fresca(non formaggi duri e stagionati) bastoncini di merluzzo (con panatura leggera) pesce lesso pesce a forno pesce ai ferri	verdura lessa insalata di pomodoro patate prezzemolate tris di verdure all'olio carote in umido
---	--	---

Menù standard per:

"DIETA RELIGIOSA ISLAMICA"

Pasta al sugo di pomodoro Pasta con passato di verdure e/o legumi Pastina in brodo vegetale Pasta con patate Passato di minestrone con riso e/o pasta Pasta al ragù di carne di vitello	Petto di pollo o tacchino ai ferri e/o panato Vitello ai ferri panato o in umido Polpette di vitello al sugo Provoletta dolce Pesce come da menù	Contorno come da menù
--	---	--------------------------

Menù standard per:

" DIETA RELIGIOSA EBRAICA "

Pasta al sugo di pomodoro Pasta con passato di verdure e/o legumi Pastina in brodo vegetale Pasta con patate Passato di minestrone con riso e/o pasta	Pesce lessato Pesce ai ferri Pesce panato a forno Provoletta dolce	Contorno come da menù
---	---	--------------------------

ALLEGATO N. 4

COMUNE DI PARTINICO

Provincia di Palermo

**SETTORE PROMOZIONE CULTURALE TURISMO SPETTACOLO
SPORT E PUBBLICA ISTRUZIONE**

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE
ALLE TABELLE MERCEOLOGICHE
DELLE DERRATE ALIMENTARI**

INDICE

Codice	Titolo
1.	Pane comune
2.	Pane grattugiato
3.	Pasta di semola di grano duro
4.	Paste secche all'uovo
5.	Ravioli o tortellini di carne
6.	Riso Parboiled
7.	Olio di oliva vergine extra
8.	Olio extravergine di oliva in bustine
9.	Pomodori pelati
10.	Zafferano
11.	Spezie ed aromi (origano in foglie, chiodi di garofano, cannella, noce
12.	Succhi di frutta (pera, mela, pesca, albicocca ecc.)
13.	Prodotti surgelati – caratteristiche
14.	Prodotti congelati – caratteristiche
15.	Pesce congelato – caratteristiche
16.	Filetti di nasello cong.
17.	Filetti di platessa cong.
18.	Zucchine surgelate
19.	Patate a spicchi surgelate
20.	Fagiolini surgelati
21.	Piselli surgelati
22.	Legumi misti surgelati per minestrone
23.	Spinaci surgelati
24.	Carote surgelate
25.	Verdure miste surgelate per minestrone (contorno)
26.	TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE BOVINO GIOVANE
27.	TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE BOVINO GIOVANE
28.	TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE DEL VITELLO
29.	TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE DEL VITELLO
30.	TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI
31.	Carni sottovuoto – caratteristiche
32.	Bovino giovane fresco refrigerato
33.	Cosce, sottocosse e petti di pollo freschi refrigerati
34.	Tacchino fresco refrigerato
35.	Cosce, sottocosse, petto di tacchino fresco refrigerato
36.	Uova pastorizzate
37.	Parmigiano Reggiano
38.	Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati
39.	Lenticchie secche
40.	Fagioli secchi borlotti
41.	Fagioli secchi cannellini
42.	Miscela legumi secchi 98
43.	Acqua minerale naturale
44.	Sale iodato
45.	Zucchero semolato
46.	Piatti fondi di plastica
47.	Piatti piani di plastica
48.	Tovaglioli di carta
49.	Bicchieri di plastica
50.	Posate di plastica
51.	Tovagliette di carta
52.	Caratteristiche degli imballaggi dei prodotti ortofruttili
53.	CIPOLLA categoria I
54.	AGLIO categoria I
55.	CAROTE categoria I

56. SPINACI – ERBETTE categoria I
57. SEDANO
58. ORTAGGI A FOGLIA: INSALATE categoria I
59. POMODORI categoria I
60. ZUCCHINE categoria I
61. FAGIOLINI categoria I
62. PISELLI FRESCHI categoria I
63. FAGIOLI FRESCHI categoria I
64. PATATE
65. MELE categoria I
66. PERE categoria I
67. PESCHE categoria I
68. ALBICOCHE categoria I
69. SUSINE (SUSINE) categoria I
70. ARANCE categoria I
71. MANDARINI categoria I
72. CLEMENTINE categoria I
73. UVA DA TAVOLA categoria I
74. FRAGOLE categoria I
75. BANANE
76. CALENDARIO DEGLI ORTAGGI FRESCHI
77. CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI
78. FARINA BIANCA
79. PIZZA
80. PANE SENZA GLUTINE
81. CRACKERS, FETTE BISCOTTATE O GRISSINI SENZA GLUTINE
82. BISCOTTI SENZA GLUTINE
83. PRODOTTI DOLCI DA FORNO CONFEZIONATI
84. LIEVITO NATURALE
85. LATTE INTERO UHT (a lunga conservazione)
86. PANNA
87. BURRO DA CENTRIFUGA
88. DESSERT (creme ponte, creme caramel, budino etc.)
89. GELATO
90. MOZZARELLA O FIOR DI LATTE
91. RICOTTA VACCINA-RICOTTA DI PECORA
92. CROCCHETTE DI PATATE
93. LIEVITO PER DOLCI
94. CAVOLFIORI-BROCCOLI FRESCHI
95. FINOCCHI
96. UOVA FRESCHE DI GALLINA
97. ACETO BIANCO
98. LIMONE
99. KIWI
100. FARINA-RIMACINATO DI GRANO DURO

CARATTERISTICHE FONDAMENTALI DEI PRODOTTI

IL PRESENTE CAPITOLATO PREVEDE LA FORNITURA DI PRODOTTI DA AGRICOLTURA TRADIZIONALE. E' TASSATIVAMENTE VIETATA LA FORNITURA E L'INTRODUZIONE DI MATERIE PRIME O DI PRODOTTI COMPOSTI DA MATERIE PRIME MODIFICATE GENETICAMENTE O DERIVATE DA TRATTAMENTI TRANSGENICI.

1 Pane comune

Prodotto con farine tipo 0, 00, seguendo le modalità di preparazione previste dalla legge 4 luglio 1967 n. 580 titolo III art.14, con l'aggiunta di ingredienti previsti dall'art. 19.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge, art. 7 legge n°580/67 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito.

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

Il contenuto di umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n°580/67 art. 16 e precisamente:

-pezzature fino a 70 g., massimo 29%

-pezzature da 100 a 250 g., massimo 31%

-pezzature da 1000 g., massimo 40/.

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

La fornitura deve essere garantita:

-in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 marzo 1973 e modificazioni del D.M. 25 giugno 1981, D.M. 26/04/93 n. 220.

-in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della legge 4.07. 1967 n° 580.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dall'art. 20 legge n°580/67 nel caso si tratti di pane speciale.

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

-crosta dorata e croccante;

-la mollica deve essere morbida, ma non collosa;

-alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;

-il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

2 Pane grattugiato

Deve essere ottenuto dalla macinazione di: pane secco, fette biscottate, crackers, gallette o altri prodotti simili provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di pane comune e assoggettato alla disciplina della legge del 4 luglio 1967 n° 580.

Se confezionato, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel DL 109 del 27 gennaio 1992.

3 Pasta di semola di grano duro

Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n. 50/67 titolo IV art.28 e 29 e successive modificazioni presenti nella legge n. 440 8 giugno 1971.

La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

-presenze di macchie bianche e nere;

-bottatura o bolle d'aria;

-spezzature o tagli.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti da muffe o altri agenti infestanti.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

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

a) tempo di cottura;

b) resa (aumento di peso con la cottura).

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

4 Paste secche all'uovo

- Prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 g. per Kg. Di semola, come citato nell'art. 31 legge n° 580/67 e successive modificazioni.
La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione (vedi pasta di semola).
Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.
- 5 Ravioli o tortellini di carne
Il prodotto deve essere di buona qualità.
La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 28%.
L'acidità non deve essere superiore a 7 gradi per i prodotti con ripieni a base di carne e non superiore a 6 gradi per gli altri.
Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico.
Se confezionati l'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109 del 22.01.1992.
- 6 Riso parboiled
Deve rispondere ai requisiti della legge 18 marzo 1958, n. 325 e 5 giugno 1962, n. 56.
Non deve quindi essere trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.
Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico.
Non deve presentare difetti tipici di striatura o vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.
- 7 Olio di oliva vergine extra
Denominazione in vigore dal 01/01/1991 D.M. 509 ottobre 1987.
Anche il grado di acidità e la qualità di ciascuna categoria merceologica devono rispondere alla sopracitata legge.
Per la categoria degli olii vergini deve essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione.
Per l'olio extravergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1 g./100 g.
- 8 Olio extravergine di oliva in bustine
Denominazione in vigore dal 01/01/1991 D.M. 509 ottobre 1987.
Anche il grado di acidità e la qualità di ciascuna categoria merceologica devono rispondere alla sopracitata legge.
Per la categoria degli olii vergini deve essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione.
Per l'olio extravergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1 g./100 g.
Deve essere consegnato in bustine dal contenuto netto di 10 g.
- 9 Pomodori pelati
Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n° 428 dell'11 aprile 1975.
La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore del pomodoro maturo.
Inoltre il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.
I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corroioni interne o altro.
La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n° 283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel Decreto del Presidente della Repubblica n° 777 del 23 agosto 1982, G.U. n°298 del 28 ottobre 1982 e nel successivo D.L. 109 del 27/01/1992, n.108.
Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste D.P.R. n°327/80 art.64 e D.L.109 del 27.01,1992.
Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art.67 del D.P.R.n° 327 del 26 marzo 1980, per confezioni di peso comprese tra gli 1 e i 5 Kg.
- 10 Zafferano
Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi al R.D.L. n°2217 del 12 novembre 1936.
- 11 Spezie ed aromi (origano in foglie, chiodi di garofano, cannella, noce moscata)
Devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L. del 25/01/1992, n. 107.
Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

12 Succhi di frutta (pera, mela, pesca, albicocca ecc.)

Il prodotto è quello definito dal D.P.R. n°489 18 maggio 1982 e successive modificazioni.

Per gli zuccheri impiegati si demanda alla legge n°139 31 marzo 1980 art.1.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio:

- denominazione a loro riservata;
- elenco degli ingredienti, ivi compresi gli additivi e la quantità;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- la menzione "zuccherato" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri;
- il termine minimo di conservazione
come da D.P.R. n°489 del 18 maggio 1982.

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione.

Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa e antifermantativi aggiunti.

Il prodotto deve essere conservato in tetrabrik.

13 Prodotti surgelati – caratteristiche

Condizioni generali

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D.Lgs.27/01/1992 n.110 e successive modifiche.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L.27.01.1992 n.110 e decreto n. 493 del 25/09/1995.

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

Gli alimenti surgelati, in base al D.Lgs.110/92, devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere, e dalla disidratazione.

I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 30 aprile 1962 e successive modifiche.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L.109/92 e dal D.L.27/01/1992 n. 110.

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

Dal momento della surgelazione che deve avvenire nel più breve tempo possibile, al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore a -18°C in ogni punto dell'alimento.

La durata di conservazione dei surgelati è in funzione della temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e 4°C .

È vietato:

- lo scongelamento in acqua;
- congelare un prodotto fresco o già scongelato.

Principali difetti dei prodotti surgelati.

Non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciate da freddo;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

14 Prodotti congelati – caratteristiche

La temperatura durante il trasporto deve essere conforme a quanto prescritto dal D.P.R.26/03/1980, n. 327:

prodotti della pesca: -18°C

burro ed altre sostanze grasse: -18°C ;

gelati (esclusi quelli di frutta): -15°C ;

carni (D.Lgs.286/94 e agg.): -12°C ;

altri alimenti: -10°C .

i veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, legge 30/04/1962, n.283 e successive modificazioni, ed essere opportunamente coibentati per il mantenimento di tali temperature.

Qualora si tratti di alimenti confezionati, le etichette devono essere conformi a quanto previsto dal D.Lgs.109/92.
Lo scongelamento deve avvenire a temperature comprese tra 0 e 4° C.

È vietato:

- lo scongelamento in acqua
- congelare un prodotto fresco o già scongelato.

Non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore,
- bruciature da freddo,
- parziali decongelazioni,
- ammuffimenti,
- fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

15 Pesce congelato – caratteristiche

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

Deve essere conforme al D.Lgs. 531/92 e successive modificazioni.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

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

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

16 Filetti di nasello cong.

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

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambientale.

I filetti non devono presentare:

- bruciature da freddo
- pezzi di pelli (nei filetti dichiarati senza pelle)
- grumi di sangue
- pinne o resti di pinne
- residui di membrane/parete addominale
- colorazione anormale
- attacchi parassitari.

-Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

-I filetti (dichiarati senza spine) non devono presentare spine superiori a 5 mm. È tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm.

Parametri chimici

TMA (trimetilammina) 1mg/100g.

TVN (basi azotate volatili) <30mg/100g..

Parametri fisici

Glassatura 20%, Calo peso 30%

Deve essere conforme alla normativa vigente

17 Filetti di platessa cong.

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

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

I filetti non devono presentare:

- bruciature da freddo
- grumi di sangue
- pinne o resti di pinne
- pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle)
- residui di membrane/parete addominale
- colorazione anormale
- attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

I filetti di platessa dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm.

È tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm.

Parametri chimici:

TMA (trimetilammina) 1 mg/100 g.

TVN (basi azotate volatili) <30 mg/100 g.

Parametri fisici:

Glassatura 20%, calo peso 30%.

Deve essere conforme alla normativa vigente.

18 Zucchine surgelate

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

19 Patate a spicchi surgelate

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare: accuratamente pulite, mondate e tagliate;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o di insetti, presenza di solanina né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti e altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né eccessivamente molle;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%

20 Fagiolini surgelati

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati,
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti,
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie,
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Inoltre devono essere:

- giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati,
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti
- sono esclusi fagiolini affetti da *Colletricum lindemuthianum*
- diametro massimo: fini 9 mm.

21 Piselli surgelati

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati;
 - non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
 - non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
 - devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
 - l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
 - la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
 - il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.
- Inoltre:
- devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà;
 - diametro massimo: fini mm. 8-8,5.

22 Legumi misti surgelati per minestrone

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati,
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie,
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Inoltre i vari ingredienti devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici delle varietà

23 Spinaci surgelati

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati; inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

24 Carote surgelate

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati; inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Le carote devono presentarsi a rondelle di diametro non superiore ai 30 mm.

25 Verdure miste surgelate per minestrone

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti né altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali.

La composizione merceologica deve essere la seguente:

patate: 25% +/- 3%

carote: 17% +/- 3%
pomodori: 9% +/- 3%
fagiolini: 8% +/- 3%
borlotti: 7,5% +/- 3%
zucchine: 6,5% +/- 3%
piselli: 10% +/- 3%
porri: 4% +/- 3%
sedano 4% +/- 3%
cavolfiori 4% +/- 3%
verza: 4% +/- 3%
prezzemolo: 0,5% +/- 3%
basilico: 0,5% +/- 3%

26 TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE BOVINO GIOVANE BRIONE

muscoli: bicipite brachiale, estensore anteriore del metacarpo.
base ossea: omero (anteriore), radio (anteriore)

CAPPELLO DA PRETE

muscoli: retrospinoso, deltoide, piccolo rotondo, trapezio (parte)
base ossea: fossa retrospinosa della scapola

FESONE DI SPALLA

muscoli: anconei, deltoide (parte chiusa)
base ossea: angolo scapolo-omerale

FUSELLO

muscoli: antispinoso, trapezio (parte), omotracheliano (parte)
base ossea: fossa antispinosa della scapola

GERETTO ANTERIORE

muscoli: estensore obliquo e laterale del metacarpo, flessori e estensore anteriore delle falangi
base ossea: radio e ulna

PUNTA DI PETTO

muscoli: sterno-omerale, sterno-aponeurotico, CON FIOCCO sterno-trochiniano, intercostali
base ossea: prime quattro emisternebre

REALE

muscoli: lungospinoso, romboide, angolare della scapola, splenio, lungo del collo
base ossea: prime quattro vertebre dorsali con parte delle coste (4-5 cm)

TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE BOVINO GIOVANE CONTROFILETTO

muscoli: lungo dorsale, lungo spinoso, trasverso spinoso, lungo costale, intercostale
base ossea: emivertebre lombari e ultime cinque emivertebre dorsali con porzione delle coste

FILETTO

muscoli: piccolo psoas, grande psoas, iliaco
base ossea: inferiormente al corpo dell'ileo e alle apofisi traverse, lateralmente alle emivertebre lombari e alle ultime due dorsali

SCAMONE

muscoli: tensore fascia lata, glutei, porzione superficiale del lungo vasto
base ossea: fossa sacro-iliaca

NOCE

muscoli: retto anteriore, vasto mediale, vasto laterale, vasto intermedio
base ossea: femore e rotula

FETTA DI MEZZO O SOTTOFESA

muscoli: parametrale, bicipite femorale
base ossea: femore (parte esterna)

MAGATELLO

muscoli: semitendinoso
base ossea: femore (parte esterna)

PESCE

muscoli: gastrocnemio, parte del flessore superficiale delle falangi
base ossea: tibia (parte posteriore)

GERETTO POSTERIORE

muscoli: flessori ed estensori del metatarso e delle falangi
base ossea: tibia

28 TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE DEL VITELLO**ALETTA**

Muscoli: deltoide, piccolo rotondo, trapezio, anconei, antispinoso, retrospinoso
Base ossea: scapola

TRAVERSINO

Muscoli: bicipite brachiale, brachiale (parte) estensore anteriore del metacarpo
Base ossea: omero

GERETTO DI SPALLA

Muscoli: estensori obliquo e laterale del metacarpo, flessori ed estensore anteriore delle falangi
Base ossea: radio e ulna

REALE

Muscoli: lungo spinoso, romboide, angolare della scapola, splenio, lungo del collo
Base ossea: prime quattro vertebre dorsali con parte delle coste (4-5 cm)

FIOCCO DI PUNTA

Muscoli: sterno-omeroale, sterno-aponeurotico, sterno-trochiniano, intercostali
Base ossea: prima emisternebra

PUNTA DI MEZZO

Muscoli: sterno-trochiniano, sterno-aponeurotico, intercostali, grande dentato (parte) triangolare dello sterno

Base ossea: rimanenti emisternebre

PANCIA

Muscoli: obliquo esterno, obliquo interno, retto dell'addome, trasverso dell'addome
Base ossea: prolungamenti cartilaginei delle ultime coste

29 TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE DEL VITELLO**COSTOLETTE**

Muscoli: lungo dorsale, lungo spinoso, trasverso spinoso
Base ossea: ultime otto vertebre dorsali