



COMUNE DI SAN FRATELLO

PROVINCIA DI MESSINA

C.A.P. 98075 - Cod. Fisc. 84000410831

UFFICIO DI SEGRETERIA

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SETTORE AFFARI GENERALI

N.156 DEL 21.12.2012

N. 308 DEL 21.12.2012 REGISTRO GENERALE

OGGETTO: Impegno spesa Servizio Mensa Scolastica anno 2013 per Scuola dell'infanzia e Scuola primaria di I° grado .Approvazione capitolato.-Determinazione sistema di gara.

IL RESPONSABILE DEL SETTORE AFFARI GENERALI

VISTA la legge 8.6.1990, n.142;

VISTA la legge 15.5.1997, n. 127;

VISTO il Decreto Legislativo 18 Agosto 2000, n. 267

DATO ATTO che questo Comune è privo di personale di qualifica dirigenziale

Vista la determinazione Sindacale n.25 del 20.11.2012 con la quale sono state attribuite alla sottoscritta le funzioni di Responsabile del Servizio Scolastico in precedenza attribuito al Settore Finanziario.

Vista la deliberazione della Giunta Comunale n.243 del 18.12.2012 con la quale è stata assegnata la somma complessiva di euro 11.334,28 (10.894,50 + IVA 4%) , con imputazione al Servizio 1.04.05.03.00 del Bilancio 2012 ,al Responsabile del Settore Affari Generali per assicurare,per un mese, il servizio di fornitura pasti per la scuola dell'Infanzia e per le classi della Scuola Primaria che effettuano il tempo pieno;

Che con il succitato provvedimento,altresi, si incaricava il Responsabile del Settore Economico Finanziario di prevedere sul Bilancio per l'anno 2013 la rimanente somma di euro 49.352,84 ,presumibilmente necessaria a garantire il servizio di che trattasi per l'intero anno scolastico;

Ritenuto di dover impegnare la somma complessiva di euro 11.334,28 (10.894,50 + IVA 4%) , con imputazione al Servizio 1.04.05.03.00 del Bilancio 2012, per assicurare,per un mese, il servizio di fornitura pasti per la scuola dell'Infanzia e per le classi della Scuola Primaria che effettuano il tempo pieno, dando atto che la rimanente somma di euro 49.352,84 presumibilmente necessaria a garantire il servizio di che trattasi per l'intero anno scolastico sarà impegnata con successivo provvedimento;

Ritenuto ,altresi, di dover approvare il Capitolato d'Oneri con il quale viene regolamentato il servizio, e nel contempo determinare il sistema per l'indizione della gara di appalto ;

DETERMINA

Di impegnare , per le motivazioni specificate in premessa, la somma di euro 11.334,28 (10.894,50 + IVA 4%) , con imputazione al Servizio 1.04.05.03.00 del Bilancio 2012, per assicurare,per un mese, il servizio di fornitura pasti per la scuola dell'Infanzia e per le classi della Scuola Primaria che effettuano il tempo pieno, dando atto che rimante somma di euro 49.352,84 presumibilmente necessaria a garantire il servizio di che trattasi per l'intero anno scolastico sarà impegnata con successivo provvedimento;

Approvare il Capitolato d'Oneri che contempla i termini e le modalità di svolgimento del Servizio;

Che ,sentite le direttive dell'Amministrazione, il servizio di che trattasi verrà aggiudicato a trattativa privata;

Di Pubblicare la presente determinazione all'Albo Pretorio per quindici giorni consecutivi.

IL RESPONSABILE DEL SETTORE AFFARI GENERALI

Sig.ra Savio Anna

Visto di Regolarità Contabile attestante la copertura finanziaria della presente determinazione ai sensi dell'art.55, comma 5, della Legge 08/06/1990, n. 142, come modificato dall'art.6 comma 11, della Legge 15/05/1997, n. 127, che, pertanto, in data odierna diviene esecutiva.

NOTE _____

Data 27-12-18

MINISTRO DELL'ECONOMIA
(Sig. RUSLIANO Antonio)



Le porzioni singole saranno confezionate in maniera tale che sia garantita la giusta temperatura dei pasti.

La fornitura comprende i pasti di cui alle apposite tabelle, vistate dall'Ufficiale Sanitario, concernente un primo piatto, un secondo, un contorno, frutta, pane e acqua minerale.

I pasti dovranno essere serviti nelle vaschette sopra confezionate e la ditta provvederà a fornire la posateria, salviette in carta e bicchieri monouso, rispondenti ai requisiti di cui al D.M. 21/03/93, modifica con D.M. 13/09/95 ed inoltre la porzione di pane dovrà essere confezionata in buste "CORAPAN".

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con mezzi igienicamente idonei ed in contenitori ermeticamente chiusi.

Art. 5 Numero dei pasti, sedi e giorni di servizio

Il numero dei pasti da fornire mensilmente è previsto nelle quantità di n° 2860 di cui 2720 per gli Alunni delle Scuole Materne e Primaria, e n. 140 per i Docenti e assistenti.

L'Amministrazione se avrà necessità e disponibilità finanziaria, potrà variare anche in aumento il numero dei pasti.

La Ditta aggiudicataria si impegna alla distribuzione dei pasti presso i seguenti Plessi Scolastici:

1. Scuola Primaria c.da S. Antonio;
2. Scuola Materna c.da Schiena - S. Giovanni;

I giorni di funzionamento settimanale del servizio sono cinque, dal lunedì al venerdì per la scuola dell'infanzia e n 4 per la scuola primaria.

Normalmente sarà cura della ditta aggiudicataria assumere entro le ore 9.00, le indicazioni degli insegnanti sul numero delle presenze, per la fornitura dello stesso giorno dei pasti da confezionare.

Copia di tale comunicazione, sottoscritta dagli insegnanti, dovrà essere allegata alla fattura di liquidazione cui si riferisce.

In caso di sospensione dell'attività scolastica, per un qualsiasi motivo, il Comune provvederà ad avvisare la ditta, il giorno precedente. In tal caso non spetterà alcun indennizzo.

Qualora la ditta non dovesse essere tempestivamente avvertita della sospensione della fornitura, alla stessa spetterà un risarcimento danni pari al 50% del minimo garantito.

La ditta potrà interrompere la fornitura, solo a causa di forza maggiore, non dipendente dalla volontà della ditta.

In caso d'interruzione della fornitura, per cause da addebitare alla ditta appaltatrice, il Comune provvederà alla continuazione della fornitura a mezzo di altre ditte, addebitando la spesa alla ditta appaltatrice. Le spese di cui sopra saranno defalcate in sede di pagamento delle fatture successive di acconto.

Art. 6 Controlli sui luoghi di lavoro

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 altre Istituzioni.

Resta inteso, che il Comune potrà rescindere il contratto in caso d'infrazione alle norme igieniche, accertate dalle autorità preposte.

In caso di rescissione del contratto, per colpa della ditta, il Comune provvederà all'incameramento del deposito cauzionale.

Art. 7 Prelevamento campioni

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di prelevare campioni sui pasti consegnati, per accertare la qualità e la commestibilità dei cibi a norma di legge.

Art. 8 Preparazione pasti = Orario Fornitura

Il confezionamento ed il trasporto dei pasti nelle diverse scuole e plessi, saranno effettuati dal personale dipendente della ditta appaltatrice. L'orario di fornitura dei pasti, viene stabilito dalle ore 12.15 alle ore 12.30.

Gli orari di cui sopra sono vincolanti.

Il mancato rispetto di cui sopra, comporta la non corresponsione del costo dei pasti.

Art. 9 Fornitura materiali

Ogni onere diretto ed indiretto inerente all'acquisto dei generi alimentari, alla preparazione, al confezionamento dei pasti, al personale, al trasporto dei pasti ed a qualunque altro servizio connesso, ivi compreso i mezzi per il confezionamento ed il trasporto, è totalmente a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 10 Assicurazione contro terzi

L'Impresa aggiudicataria si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti all'ingerimento da parte dei commensali, dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio od a cause ad esso connesse, derivassero al Comune, a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni, a totale carico dell'impresa aggiudicataria.

L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

Per tutto quanto precedentemente enunciato la ditta aggiudicataria è tenuta a munirsi di idonea polizza assicurativa, con i massimali previsti dalle norme vigenti.

L'esistenza di tale polizza non libera l'impresa dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Art. 11 Efficacia del contratto

Con la partecipazione alla gara, l'impresa, che dovesse risultare aggiudicataria, resta vincolata all'offerta, mentre l'Amministrazione Comunale, sarà vincolata dopo l'approvazione da parte dell'Autorità Tutoria, di tutta la documentazione amministrativa.

Art. 12 Prezzo dell'appalto

Il prezzo di ogni pasto completo, di cui alle allegate tabelle dietetiche, viene fissato a base d'asta in € 4,00 IVA esclusa per gli alunni della Scuola Materna, ed € 4,50 IVA esclusa per gli alunni della scuola primaria e per gli insegnanti - assistenti;

Art. 13 Pagamenti

La liquidazione avverrà per i pasti effettivamente forniti giornalmente, il pagamento del corrispettivo sarà effettuato a presentazione di fattura, con allegati buoni mensa, con cadenza mensile posticipata e previo attestato di regolarità della stessa degli Organi e Uffici Competenti.

Art. 14 Cauzione

Al momento della stipula del contratto deve versarsi la cauzione definitiva, nella misura in un ventesimo dell'importo netto complessivo della fornitura.

La cauzione, costituita secondo le norme specifiche di legge, vigenti al momento dell'appalto, è a garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi derivanti dal contratto, del risarcimento danni, nonché delle spese che eventualmente l'Amministrazione dovesse sostenere durante l'appalto, a causa di inadempimenti degli obblighi da parte dell'appaltatore. Tale cauzione va versata con le modalità che verranno comunicate, per le spese contrattuali e di registro.

Resta salvo per il Comune, l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui, la cauzione risultasse insufficiente. L'appaltatore sarà obbligato ad integrare la cauzione, di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersene, in tutto od in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Art.15 Spese di Contratto

Sono a completo ed esclusivo carico dell'appaltatore tutte le spese relative e consequenziali al presente contratto, nessuna esclusa.

Art. 16 Organizzazione del Servizio

Tutta l'organizzazione della fornitura è a completo carico e sotto l'esclusiva responsabilità della ditta aggiudicataria.

Art. 17 Variazione del Servizio

Qualora, per qualsiasi motivo, dovesse diminuire la quantità della fornitura, per la soppressione di qualche classe o per qualsiasi altra causa, la ditta non potrà richiedere risarcimenti danni o mancati utili. Mentre, qualora dovesse aumentare, nel corso dell'anno, il numero dei pasti, la ditta è obbligata ad effettuare la maggiore fornitura alle stesse condizioni.

Art. 18 Oneri ed obblighi diversi

L'appaltatore dovrà assicurare il servizio con proprio personale.

La ditta aggiudicataria si impegna ad osservare ed applicare integralmente tutte le norme contenute nel Contratto Collettivo di Lavoro, per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore nella località in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti e degli accordi locali e sino alla loro sostituzione, anche se lo stesso non sia aderente alle Associazioni Stipulanti o receda da essi indipendentemente della natura della struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra qualificazione giuridica, economica o sindacale.

In caso di inottemperanza accertata dall'Ente o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, il Comune provvederà direttamente, impegnando le somme da liquidare o la cauzione, senza che l'appaltatore possa opporre eccezione, né avere titolo al risarcimento danni.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo di pagamento o l'onere a carico del Comune.

Art. 19 Penali

Nel caso di ritardo nella consegna dei pasti, come anche nel caso di non corrispondenza di queste alla tabella dietetica ed al relativo menù, alla ditta sarà applicata una penale di € 51,64 per ogni giorno d'infrazione.

In caso di mancata consegna dei pasti, sarà applicata una penale di € 103,29 giornaliera. Qualora la mancata consegna dei pasti si protraesse per un periodo superiore a tre giorni, resta in facoltà dell'Amministrazione d'incamerare tutta la cauzione.

Art. 20 Obblighi del personale

Il personale adibito al servizio, dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria, ai sensi dell'art. 14 della legge 30/04/62, n° 283.

Il personale addetto al servizio, dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto. L'appaltatore s'impegna a richiamare, multare e se è il caso, sostituire i dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile. Le segnalazioni e le richieste del Comune in questo senso, saranno impegnative per l'appaltatore.

Art. 21 Divieto di Subappalto

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare la fornitura.

Art. 22 Costituzione in Mora

Tutti i termini e le comminatorie contenute nel presente capitolato, operano a pieno diritto, senza obblighi per il comune della costituzione in mora dell'appaltatore.

Art. 23 Rinvio a Norme Vigenti

Per quanto non previsto nel presente capitolato, si rinvia alle norme in materia di forniture pubbliche ed alle disposizioni di legge in vigore, ai sensi e per gli effetti dell'art. 16 della legge 10/12/1991, n° 74, esclusa la competenza arbitrale.

Art. 24 Allegati al Capitolato d'Oneri

Fanno parte integrante del presente capitolato:

- = Allegato " A " contenente le caratteristiche dei prodotti necessari alla preparazione dei pasti;
- = Tabella Dietetica Scuola dell'infanzia
- = Tabella dietetica scuola Primaria di I grado.

Tabella dietetica mensile delle vivande da somministrare agli alunni delle Scuole Materne a tempo pieno, anno Scolastico 2012/13, con la descrizione della quantità pro capite dei generi da impiegare per i pasti giornalieri.

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° Settimana	Pastina in brodo (gr. 50) Spezzatino con patate (carne gr. 80 - patate gr. 70) Pane (gr. 50) Formaggio grat. (gr. 30) Acqua minerale Frutta fresca - banana	Gnocchi di patate con ragu' di carne (gr. 60 e tritato bovino gr. 30) Frittata al forno (gr. 70) Pane (gr. 50) Formaggio grat. (gr. 30) Acqua minerale Frutta fresca - pera Insalata gr. 50	Pasta al Pomodoro (gr. 60) Bastoncini di pesce (gr. 80) Pane (gr. 50) Formaggio grat. (gr. 30) Acqua minerale Macedonia di frutta (80 gr.) Patate lesse gr. 50	Minestra di lenticchie passate (gr. 50 pasta - gr. 30 lenticchie) Cotolette di carne (gr. 80) Pane (gr. 50) Acqua minerale Frutta fresca - mela Insalata gr. 50	Riso con piselli passati (gr. 50 riso - gr. 30 piselli) Merluzzo impanato al forno (gr. 80) patate al forno gr. 50 Pane (gr. 50) Formaggio grat. (gr. 30) Acqua minerale Yogurt
2° Settimana	Pasta al forno (gr. 80) Prosciutto cotto (gr. 30) Provoletta (gr. 30) Pane (gr. 50) Acqua minerale Frutta fresca - arancia Insalata gr. 50	Riso al pomodoro (gr. 50 riso - gr. 30 pelati) Scaloppe di tacchino gr. 80 Purè di patate (gr. 50) Pane (gr. 50) Acqua miner. Formaggio grat. (gr. 30) Frutta fresca - banana	Pasta con ragu' di carne (gr. 50 pasta - gr. 30 tritato bovino) Cotoletta di vitello (gr. 80) Pane (gr. 50) Acqua minerale Formaggio grat. (gr. 30) Succo di frutta Insalata gr. 50	Pasta al pomodoro (gr. 60 e gr. 20 di salsa al pomodoro) Polpettine di tritato bovino (gr. 80) Pane (gr. 50) Acqua minerale Frutta fresca - pera Patate lesse gr. 50	Pasta alle verdure passate (gr. 50 pasta e gr. 30 verdura) Sogliola impanata (gr. 80) Pane (gr. 50) Acqua minerale Yogurt Insalata gr. 50
3° Settimana	Riso al forno con tritato (gr. 50 riso e gr. 30 tritato bovino) Involtini di vitello gr. 80 Pane (gr. 50) Acqua miner. Formaggio grat. (gr. 30) Macedonia di frutta gr. 80 Insalata gr. 50	Pizza margherita con prosciutto cotto e patatine fritte (gr. 100) Dolce - (Torta-gr. 60) Frutta fresca - mela	Lasagne al ragu' di carne (gr. 50 pasta e gr. 30 tritato bovino) Polpette di tacchino (gr. 80) Pane (gr. 50) Acqua miner. Frutta fresca - arancia Purè di patate gr. 50	Ravioli con pomodoro (gr. 70 ravioli e gr. 30 salsa di pomodoro) Cotoletta di pollo (gr. 80) Pane (gr. 50) Acqua minerale Budino Insalata gr. 50	Pasta al pomodoro (gr. 60 pasta e gr. 40 pelati) Sogliola impanata al forno (gr. 80) Patate al forno (gr. 50) Pane (gr. 50) Acqua miner. Yogurt
4° Settimana	Lasagne al ragu' di carne (gr. 50 pasta e gr. 30 tritato bovino) Prosciutto cotto (gr. 60) Pane (gr. 50) Acqua miner. Budino Insalata gr. 50	Tortellini in brodo (gr. 80) Tortino ai formaggi (gr. 80) Pane (gr. 50) Formaggio grat. (gr. 30) Acqua minerale Frutta fresca - banana Patate lesse gr. 50	Pasta al pomodoro (gr. 60 pasta e gr. 20 salsa di pomodoro) Frittata al forno (gr. 80) Pane (gr. 50) Acqua minerale Formaggio grat. (gr. 30) Yogurt Insalata gr. 50	Pasta con legumi misti passati (gr. 50 pasta e gr. 30 legumi) Formaggio svizzero (gr. 80) Pane (gr. 50) Acqua minerale Frutta fresca - pera Insalata gr. 50	Riso al pomodoro (gr. 50 riso e gr. 30 salsa di pomodoro) Crocchette di pesce (gr. 80) Purè di patate (gr. 50) Pane (gr. 50) Acqua miner. Formaggio grat. (gr. 30) Frutta fresca - mela

Dr.ssa CATERINA SAVIO

Medico Chirurgo
C.R. 31635/2 - USL N. 3 ME
Via Latini, 70 - 98075 S. FRATELLO (ME) - Tel. 095 3908975

27/10/14

ASPIRANTE
AZIENDA
DIPARTIMENTO
S. MARIA
" MARTELLI"

Ms. 0110/02

COMUNE DI SAN FKAIELEO (PROVINCIA DI AGRIGENTO)
 Tabella dietetica mensile delle vivande da somministrare agli alunni delle Scuole Elementari a tempo pieno, anno Scolastico 2012/13, con la descrizione della quantità pro capite dei vari cibi da impiegare per i pasti giornalieri.

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° Settimana	Pastina in brodo (gr. 100) Spezzatino con patate (carne gr. 100 - patate gr. 70) Pane (gr. 80) Formaggio grat. (gr. 30) Acqua minerale Frutta fresca - banana	Gnocchi di patate con ragù di carne (gr. 70 e tritato bovino gr. 40) Frittata al forno (gr. 90) Pane (gr. 80) Formaggio grat. (gr. 30) Acqua minerale Frutta fresca - pera Insalata gr. 60	Pasta al Pomodoro (gr. 100) Cosce di pollo alle erbe aromatiche (gr. 100) Pane (gr. 80) Formaggio grat. (gr. 30) Acqua minerale Macedonia di frutta (80 gr.) Patate lesse gr. 60	Minestra di lenticchie passate (gr. 70 pasta - gr. 30 lenticchie) Salsiccia al forno (gr. 100) Pane (gr. 80) Acqua minerale Frutta fresca - mela Insalata gr. 60	Riso con piselli passati (gr. 70 riso - gr. 30 piselli) Merluzzo impanato al forno (gr. 100) patate al forno gr. 50 Pane (gr. 80) Formaggio grat. (gr. 30) Acqua minerale Yogurt
2° Settimana	Pasta al forno (gr. 80) Prosciutto cotto (gr. 40) Provoletta (gr. 40) Pane (gr. 80) Acqua minerale Frutta fresca - arancia Insalata gr. 60	Riso al pomodoro (gr. 100 riso - gr. 30 pelati) Scaloppe di tacchino gr. 100 Purè di patate (gr. 60) Pane (gr. 80) Acqua miner. Formaggio grat. (gr. 30) Frutta fresca - banana	Pasta con ragù di carne (gr. 80 pasta - gr. 30 tritato bovino) Cotoletta di vitello (gr. 100) Pane (gr. 80) Acqua minerale Formaggio grat. (gr. 30) Succo di frutta Insalata gr. 60	Crepes con ripieno di spinaci e ricotta (gr. 80 crepes e gr. 30 spinaci e ricotta) Polpettine di tritato bovino (gr. 100) Pane (gr. 80) Acqua minerale Frutta fresca - pera Patate lesse gr. 60	Pasta alle verdure passate (gr. 70 pasta e gr. 30 verdura) Tonno al limone (gr. 100) Pane (gr. 80) Acqua minerale Yogurt Insalata gr. 60
3° Settimana	Riso al forno con tritato (gr. 80 riso e gr. 30 tritato bovino) Involtini di vitello gr. 100 Pane (gr. 80) Acqua miner. Formaggio grat. (gr. 30) Macedonia di frutta gr. 80 Insalata gr. 60	Pizza margherita con prosciutto cotto e patatine fritte (gr. 200) Dolce - (Torta-gr. 80) Frutta fresca - mela	Lasagne al ragù di carne (gr. 80 pasta e gr. 30 tritato bovino) Polpette di tacchino (gr. 100) Pane (gr. 80) Acqua miner. Frutta fresca - arancia Purè di patate gr. 60	Ravioli con pomodoro (gr. 100 ravioli e gr. 30 salsa di pomodoro) Cotoletta di pollo (gr. 100) Pane (gr. 80) Acqua minerale Budino Insalata gr. 60	Pasta al pomodoro (gr. 100 pasta e gr. 40 pelati) Sogliola impanata al forno (gr. 100) Patate al forno (gr. 60) Pane (gr. 80) Acqua miner. Yogurt
4° Settimana	Lasagne al ragu' di carne (gr. 80 pasta e gr. 30 tritato bovino) Prosciutto cotto (gr. 80) Pane (gr. 80) Acqua miner. Budino Insalata gr. 60	Tortellini in brodo (gr. 100) Tortino ai formaggi (gr. 100) Pane (gr. 80) Formaggio grat. (gr. 30) Acqua minerale Frutta fresca - banana Patate lesse gr. 60	Pasta al pomodoro (gr. 100 pasta e gr. 20 salsa di pomodoro) Frittata al forno (gr. 100) Pane (gr. 80) Acqua minerale Formaggio grat. (gr. 30) Yogurt Insalata gr. 60	Pasta con legumi misti passati (gr. 80 pasta e gr. 30 legumi) Formaggio svizzero (gr. 100) Pane (gr. 80) Acqua minerale Frutta fresca - pera Insalata gr. 60	Riso al pomodoro (gr. 100 riso e gr. 30 salsa di pomodoro) Crocchette di pesce (gr. 100) Purè di patate (gr. 60) Pane (gr. 80) Acqua miner. Formaggio grat. (gr. 30) Frutta fresca - mela

Dott.ssa CATERINA SAVIO
 Medico Chirurgo
 U.S.L. N. 7
 Agrigento



ALLEGATO "A" AL CAPITOLATO D'ONERI DI APPALTO PER LA FORNITURA
PASTI CALDI PER LA REFEZIONE SCOLASTICA - ANNO SCOLASTICO
2012-13.

OGGETTO: Elenco e caratteristiche dei prodotti necessari alla preparazione dei pasti.

A. - PANE IN CONFEZIONE IGIENICA E PEZZATURA DA GRAMMI 50,70,100

Il pane deve essere ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata, preparata con farina di frumento di grano tenero OO, acqua potabile e lievito con aggiunta di sale.

La percentuale di acqua deve oscillare tra il 50% e 60% della farina in modo che, unita a quest'ultima si ottenga un pastone omogeneo ed elastico. All'atto della consegna il pane dovrà essere convenientemente raffreddato.

B. - RISO.

Dovrà essere quello originario brillato, grani bianchi ed omogenei, senza punteggiatura né fori, privo di corpi estranei e grani rotti, da scegliersi tra le migliori marche in commercio.

C. - PANGRATTATO

Mollica di pane.

D. - PASTA E RAVIOLI

I prodotti devono essere delle migliori marche in commercio e comunque di ottima qualità.

I. - PROSCIUTTO

Prosciutto cotto di coscia, senza conservanti.

F. - ACETO

Delle migliori marche in commercio.

G. - PESCE

Deve essere surgelato, senza lisce, di ottima qualità e comunque delle migliori marche in commercio.

H. - OLIO

olio extravergine di oliva delle migliori marche in commercio.

I. - POMODORI PELATI

Di ottima qualità e delle migliori marche in commercio.

L. - CARNE

Deve essere carne fresca di coscia di vitello di 1° taglio, tritata o non.

M. - POLLO O TACCHINO

Il pollo da fornire dovrà essere di 1° 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.



N - FRUTTA

La frutta deve essere fornita fresca, di prima scelta e deve variare tra le seguenti varietà:

1. Arance tarocchi o Washington;
2. Banane;
3. Limoni gialli;
4. Mandarini o clementine;
5. Mele Golden delicious, Star delicious;
6. Nespoli o nespolini;
7. Pesche Cardinale, Hole polpa gialla;
8. Pere abate, Fthel, Kaiser, Coscia;
9. Uva Cardinale, Italia, regina.

O - VERDURA

La verdura deve essere sempre fresca, di prima scelta e fornita tra le seguenti varietà:

1. Lattuga;
2. Pomodoro;
3. Radicchio.

P - ORTAGGIE E LEGUMI

Aglione, cipolla bianca, carote, patate, fagioli, lenticchie, ceci, piselli, pomodoro, prezzemolo, basilico, sedano, zucche, zucchine, cavolfiore.

Q - UOVA

Devono essere fresche e di ottima qualità.

R - FORMAGGI

Devono essere di ottima qualità.

S - ACQUA

L'acqua minerale naturale deve essere fornita in bottiglia integra e comunque delle migliori marche in commercio.