



COMUNE DI SAN MARZANO SUL SARNO

(PROVINCIA DI SALERNO)

BANDO DI GARA PER L' AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E DI SERVIZI CONNESSI A.S. 2015/2016 MEDIANTE PROCEDURA APERTA
C.I.G: 638917412E

Art. 1 – Finalità della procedura e oggetto del contratto di appalto

Art. 2 – Categoria del servizio

Art. 3 – Luogo di prestazione del servizio

Art. 4 – Durata del servizio

Art. 5 – Responsabile Unico del Procedimento

Art. 6 – Importo presunto dell' appalto

Art. 7 – Importo a base di gara

Art. 8 – Finanziamento

Art. 9 – Subappalto

Art. 10 – Procedura e criteri di aggiudicazione

Art. 11 – Modalità di valutazione delle offerte

Art. 12 - Soggetti concorrenti: Tipologia e Requisiti di partecipazione

Art. 13 – Avvalimento dei requisiti- Disposizioni

Art. 14 – Modalità e termine di presentazione delle offerte

Art. 15 – Modalità di svolgimento della gara

Art. 16 – Cause di esclusione dalla gara

Art. 17 - Cauzione provvisoria e Impegno di garanzia fideiussoria definitiva

Art. 18 – Cauzione definitiva e Responsabilità danni verso terzi

Art. 19 – Adempimenti dell'aggiudicatario

Art. 20 – Foro competente

Art. 21 – Diritto di accesso e Trattamento dei dati personali

Comune di S. Marzano sul Sarno

Prot. N°

13756

Del

14-09-2015



ALBO ON-LINE

N° 138

GIOVANNI PALMA

14 SET 2015

23

Art. 1

Finalità della procedura e oggetto del contratto di appalto.

La procedura è finalizzata all'affidamento, con contratto di appalto, del servizio di refezione scolastica, per l'anno scolastico 2015/2016, che consiste nella fornitura di derrate, preparazione, cottura, distribuzione e somministrazione dei pasti in favore degli alunni e del personale scolastico delle scuole d'infanzia, primaria e secondaria di primo grado nonché nelle operazioni connesse al servizio, quali: apparecchiatura, sparcchiamento e pulizia dei locali adibiti a refettorio.

La dimensione complessiva dell'utenza, per l'intera durata contrattuale, è stimata in via presuntiva in circa 140.000 pasti tra alunni, docenti e personale scolastico aventi diritto, numero determinato in via presuntiva sulla scorta del numero degli alunni iscritti alle dette scuole per l'anno scolastico 2015/2016;

Pertanto, la dimensione effettiva e definitiva dell'utenza può essere determinata solo all'inizio dell'anno scolastico, a seguito della conferma delle adesioni da parte delle famiglie destinatarie del servizio.

Ogni eventuale modifica della stessa, con consequenziale modifica dell'importo dell'appalto, in aumento o in diminuzione, non può in alcun modo determinare alcuna pretesa di indennizzo da parte della ditta aggiudicataria.

Il numero giornaliero dei pasti sarà quantificato sulla base di quelli effettivamente forniti e pertanto il numero di sopra riportato ha valore puramente indicativo e non è impegnativo per l'Ente appaltante, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (variabilità del numero degli utenti richiedenti anche a causa di ritiri, nuove adesioni, assenze, ecc.), facendosi riserva della facoltà di variare, tanto in difetto quanto in eccesso, il numero dei pasti senza che l'affidatario possa trarne argomento per chiedere compensi e prezzi diversi da quelli risultanti dal contratto.

Le variazioni in diminuzione, da qualunque motivo determinate e di qualunque entità esse siano, non daranno titolo al fornitore per richiedere il mutamento di alcuna delle condizioni negoziali, che, pertanto, resteranno quelle fissate nel contratto, incluso il prezzo unitario a pasto, da applicarsi al numero di effettivi fruitori, variabile con particolare riferimento alla presenza giornaliera degli utenti.

Art. 2

Categoria del servizio

Il servizio in appalto rientra fra tra quelli previsti nell'allegato II B del D.Lgs. n.163/2006 (cat. 17 – CPV 55524000-9) ed è pertanto soggetto all'applicazione parziale del Codice dei contratti come da art. 20 del detto Codice.

È fatta salva l'applicazione delle norme del D.Lgs. n. 163/2006 espressamente richiamate dalla documentazione di gara.

Tutte le modalità di partecipazione sono indicate nel presente Disciplinare, nel Capitolato Speciale d'Appalto e nei relativi allegati.

Art. 3

Luogo di prestazione del servizio

Le scuole ove dovranno essere somministrati i pasti sono le seguenti:

- Scuola d'Infanzia (12 classi materne), plesso sito in piazza Amendola;



- Scuola Primaria (6 seconde classi e 6 prime classi), plesso sito in piazza Amendola;
- Scuola Primaria (6 quarte classi, 3 classi secondarie ed 1^ classe prima secondaria), plesso sito in Via Pendino;
- Scuola Primaria (5 terze classi), plesso sito in piazza Umberto I;

Art. 4
Durata del servizio

Il presente appalto avrà la durata dell'anno scolastico 2015/2016.

Il servizio dovrà essere erogato, in linea di massima, dalla metà del mese di ottobre 2015 alla fine del mese di maggio 2016 ovvero del mese di giugno 2016, secondo il calendario scolastico delle singole classi interessate.

Eventuali sospensioni dovute a causa di forza maggiore, per le quali l'Amministrazione Comunale o la Direzione scolastica si adopererà ove possibile a dare comunicazione, non costituiscono motivo di risarcimento danno o di mancato guadagno.

Art. 5
Responsabile Unico del Procedimento

Responsabile Unico del Procedimento (di seguito anche RUP) è il Responsabile del Settore Affari Generali del Comune di San Marzano sul Sarno, sig. Francesco BARRETTA, che può essere contattato presso il suo Ufficio situato presso la sede comunale di Piazza Umberto I n. 2 ai seguenti recapiti:

- telefono diretto 081/5188213
- telefax 081/5188211
- e-mail francesco.barretta@sanmarzanosulsarno.gov.it

Art. 6
Importo presunto dell'appalto

L'importo presuntivo dell'appalto è di € 508.200,00 (di cui € 4.200,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, oltre IVA di legge).

Tale quantificazione è puramente indicativa, variabile in relazione alle adesioni al servizio da parte dell'utenza e alla presenza giornaliera dei fruitori, per cui nessuna pretesa potrà essere avanzata dalla Ditta aggiudicataria per eventuali scostamenti e tale importo non è vincolante per l'amministrazione comunale.

Art. 7
Importo a base di gara

Il prezzo a base di gara è di € 3,60 al netto dell'IVA, prezzo unitario di ogni singolo pasto, comprensivo di ogni prestazione, ed escluso € 0,03, per gli oneri di sicurezza, non soggetti a ribasso ai sensi dell'art. 26, comma 5, del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

Tale importo si intende comprensivo di tutte le spese relative al servizio oggetto dell'appalto (approvvigionamento derrate, materiali, dotazione e manutenzione attrezzature necessarie, personale, assicurazioni e quant'altro necessario).



Art.8
Finanziamento

Il presente appalto è finanziato con fondi del bilancio comunale.
I pagamenti verranno effettuati con le modalità previste nell'art. 15 del Capitolato d'appalto.

Art.9
Subappalto

Il subappalto non può essere superiore al 30% del succitato importo, ai sensi dell'art. 118, comma 2 D. Lgs. n. 163/2006 (di qui in avanti, per brevità, Codice).

Il subappalto deve disporsi a favore di soggetti in possesso dei requisiti quivi prescritti.

La mancata dichiarazione di subappalto, nei termini e modalità di cui al richiamato art. 118, comma 2 del Codice, comporterà la mancata autorizzazione al subappalto e l'esclusione dalla gara nel caso in cui il concorrente non sia qualificato.

Per i pagamenti in caso di subappalto, è fatto obbligo all'affidatario di trasmettere, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei loro confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da essi affidatari corrisposti al subappaltatore o cottimista, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

Qualora l'affidatario non trasmettano le fatture quietanzate del subappaltatore o del cottimista entro il predetto termine, la Stazione appaltante sospenderà il successivo pagamento a favore dell'affidatario e nel caso, su diffida del committente, non ottemperi al detto invio, la stessa Stazione avrà facoltà di procedere alla rescissione del contratto.

Art.10
Procedura e criteri di aggiudicazione

Procedura aperta con aggiudicazione in favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa (art. 83 D.Lgs. 12.4.2006 n. 163), calcolata con il metodo aggregativo-compensatore su un punteggio massimo di 100 punti di cui:

- punti 70 per l'offerta tecnica;
- punti 30 per l'offerta economica;

secondo i criteri e subcriteri di seguito riportati:

a) OFFERTA TECNICA, criteri per la valutazione dell'offerta, punteggio massimo 70 punti così distinti:

CRITERIO		PUNTI	SUBCRITERIO	PUNTI
I.	SISTEMA ORGANIZZATIVO E GESTIONALE DEL SERVIZIO	MAX 40		
			1. Piano di scelta, approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari	max 9
			2. Piano e modalità di preparazione e cottura dei pasti	max 9
			3. Distanza del centro cottura dalla sede del Comune di San Marzano sul Sarno in piazza Umberto I, n. 2 secondo il calcolo ufficiale della distanza risultante dal sito http://www.viamichelin.it/ (tipologia itinerario: "itinerario più corto"), con attribuzione dei seguenti	max 8

3

			<p>punteggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - da 0 a 1 km di distanza: 8 punti - da 1,001 a 2 km di distanza: 7,5 punti - da 2,001 a 3 km di distanza: 7 punti - da 3,001 a 4 km di distanza: 6,5 punti - da 4,001 a 5 km di distanza: 6 punti - da 5,001 a 6 km di distanza: 5,5 punti - da 6,001 a 7 km di distanza: 5 punti - da 7,001 a 8 km di distanza: 4,5 punti - da 8,001 a 9 km di distanza: 4 punti - da 9,001 a 10 km di distanza: 3,5 punti - da 10,001 a 11 km di distanza: 3 punti - da 11,001 a 12 km di distanza: 2,5 punti - da 12,001 a 13 km di distanza: 2 punti - da 13,001 a 14 km di distanza: 1,5 punti - da 14,001 a 15 km di distanza: 1 punto 	
		4.	Organizzazione e modalità di somministrazione dei pasti agli utenti nelle mense con indicazione della maestranze utilizzate	max 4
		5.	Modalità di attuazione del piano di autocontrollo HACCP	max 3
		6.	Piano di pulizia e sanificazione dei locali e smaltimento dei rifiuti	max 3
		7.	Gestione degli imprevisti ed emergenze in caso di guasti ad impianti, apparecchiature	max 2
		8.	Piano di formazione ed aggiornamento del personale	max 2
II.	PIANO MANUTENZIONE E DOTAZIONE ATTREZZATURE	MAX 6		
		1.	Dotazione di attrezzature	max 4
		2.	Piano degli interventi manutentivi e migliorativi	max 2
III.	ALIMENTI	MAX 7		
		1.	Presenza di prodotti provenienti da agricoltura biologica, DOP ed IGP (punti 0,5 per ogni prodotto)	max 7
VI.	PIANO TRASPORTO DEI PASTI	MAX 6		
		1.	Descrizione da utilizzare per la veicolazione (allegare scheda tecnica)	max 4
		2.	Numero e tipo di mezzi da impiegare per il trasporto (allegare scheda tecnica)	max 2
V.	PROPOSTE MIGLIORATIVE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO	MAX 12		
		1.	Varianti migliorative di aspetti o elementi del capitolato a vantaggio del servizio e degli utenti (es. utilizzo di prodotti non alimentari a ridotto impatto ambientale, recupero per scopo assistenziale di generi alimentari non consumati, spuntino, cestino da viaggio, etc.)	max 4
		3.	Educazione alimentare e servizio di audit all'utenza con riscontro sul gradimento del servizio offerto	max 2

5

			attraverso indagini rivolte all'utenza	
		4.	Pasti gratuiti giornalieri da destinare ai servizi sociali: il punteggio massimo di 5 punti è attribuito per l'offerta uguali a superiori a 35 pasti per giorno. Per offerte inferiori si calcolerà un punteggio proporzionale secondo la formula $P=(5*NPO)/35$ in cui P è il Punteggio attribuito e NPO è il Numero di Pasti Offerto.	max 5

Si specifica che il soggetto concorrente è tenuto a presentare l'offerta tecnica di cui sopra mediante un elaborato progettuale redatto in f.to A4 che contenga un numero massimo di 70 facciate (compresi gli allegati), precisando che non verranno prese in considerazione e quindi valutate le pagine in eccesso.

Eventuali allegati vanno, quindi, ricompresi nell'elaborato progettuale oggetto di presentazione ribadendo che il numero delle pagine degli allegati viene ricompreso nel limite massimo delle 70 facciate dell'elaborato progettuale.

Qualora un partecipante non raggiunga almeno il 60% del punteggio complessivamente riservato all'offerta tecnica (quindi complessivi punti 42), non si procederà all'apertura della busta contenente la relativa offerta economica e lo stesso concorrente verrà escluso dal procedimento di aggiudicazione.

Tutti gli elaborati sopra elencati, costituenti l'offerta tecnico-qualitativa, pena l'esclusione, dovranno essere sottoscritti dal legale rappresentante dell'impresa concorrente e dovranno riportare in maniera chiara e comprensibile tutte le proposte migliorative al fine di consentire alla Commissione una corretta ed univoca lettura dell'offerta presentata.

Nel caso di concorrente costituito da associazione temporanea o consorzio non ancora costituito, tutti gli elaborati sopra elencati, costituenti l'offerta tecnico-qualitativa, pena l'esclusione, dovranno essere sottoscritti dai legali rappresentanti di tutti i soggetti che costituiranno la predetta associazione o consorzio.

b) OFFERTA ECONOMICA, punteggio massimo 30

L'offerta economica dovrà indicare il prezzo unitario per pasto offerto, al netto di IVA ed oltre l'importo di € 0,03 non soggetto a ribasso ai sensi dell'art. 26 D.Lgs. 81/2008, secondo il modello allegato al presente bando.

Per la valutazione dell'offerta economica, in caso di discordanza prevale il prezzo offerto indicato in lettere.

Art. 11

Modalità di valutazione delle offerte

La valutazione dell'offerta sarà effettuata con il metodo aggregativo-compensatore, in base alla seguente formula:

$$C(a) = S_n [W_i * V(a)_i]$$

Dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a)

S_n = sommatoria numero totali dei requisiti

W_i = peso o punteggio attribuito ai requisiti

$V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i), variabile tra zero e uno.

L'attribuzione del punteggio relativo a ciascuna offerta verrà quindi effettuata moltiplicando detti coefficienti per il punteggio massimo sopra indicato.

In caso di parità di punteggio complessivo l'aggiudicazione avverrà in favore dell'impresa che avrà ottenuto il miglior punteggio in relazione all'offerta tecnica.

Nel caso di offerte presentate da associazioni temporanee e/o consorzi non ancora costituiti, l'offerta dovrà essere sottoscritta da tutte le imprese che costituiranno il raggruppamento o consorzio.

L'Amministrazione procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché valida; allo stesso tempo, Amministrazione si riserva di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto (art. 81 comma 3 del Codice).

a) Valutazione dell'OFFERTA TECNICA (punti 70)

Il coefficiente relativo a ciascun sub-criterio di valutazione dell'offerta tecnico-qualitativa proposta da ogni concorrente sarà pari alla media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari per ognuno dei sub-criteri di valutazione.

L'attribuzione del punteggio relativo verrà quindi effettuata moltiplicando detta media dei coefficienti per il punteggio massimo indicato accanto a ciascuno dei sub-criteri sopra descritti.

Il punteggio complessivo dell'offerta tecnico-qualitativa sarà corrispondente alla sommatoria dei punteggi attribuiti a ciascun sub elemento di valutazione.

Saranno presi in considerazione i valori con tre decimali, con arrotondamento per eccesso o per difetto al terzo decimale.

B) Valutazione dell'OFFERTA ECONOMICA (punti 30)

Il coefficiente relativo all'offerta prezzo proposta da ogni concorrente sarà calcolato in funzione del ribasso offerto sul Prezzo posto a base d'asta, determinato dalla sottrazione tra il Prezzo posto a base di gara ed il Prezzo offerto dal concorrente.

Tale coefficiente sarà determinato mediante l'applicazione della formula seguente:

$$V_i = 0,9 * \frac{R_i}{R_{soglia}} \quad \text{per } R_i \leq R_{soglia}$$

$$V_i = 0,9 + (1 - 0,9) * \frac{R_i - R_{soglia}}{R_{max} - R_{soglia}} \quad \text{per } R_i > R_{soglia}$$

Dove:

V_i = coefficiente attribuito al concorrente i esimo

R_i = valore del ribasso del concorrente i esimo, determinato dalla sottrazione tra il Prezzo a base di gara ed il Prezzo offerto

R_{max} = valore del migliore ribasso offerto in sede di gara

R_{soglia} = media aritmetica dei ribassi dei concorrenti

Saranno presi in considerazione i valori con tre decimali, con arrotondamento per eccesso o per difetto al terzo decimale.

Art.12
Soggetti concorrenti : Tipologia e Requisiti di partecipazione.

Tipologia

Possono concorrere i soggetti di cui al Codice, art. 34, in possesso, a pena d'esclusione, dei requisiti sottoelencati.

È fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti.

Requisiti

Per partecipare alla gara i soggetti concorrenti dovranno avere i requisiti sotto elencati, il cui possesso può essere attestato mediante dichiarazione sostitutiva, in conformità alle previsioni del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al D.P.R. n.445/2000, secondo il Modello n. 1, allegato al presente disciplinare,

Requisiti di ordine generale

- a) insussistenza delle condizioni di esclusione dalla partecipazione alla gara di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.;
- b) essere in regola con il versamento dei contributi previdenziali e assicurativi;
- c) non aver violato le norme di cui ai CCNL e a quelli integrativi territoriali e aziendali;
- d) essere in regola con le norme di cui alla L. 383/2001 (piani individuali di emersione);
- e) essere in regola con gli obblighi in materia di sicurezza ai sensi del D. Lgs 81/2008 e s.m.i.

Requisiti di idoneità professionale

- a) iscrizione nel Registro delle imprese della C.C.I.A.A. di riferimento per attività di ristorazione collettiva. Le Cooperative dovranno essere iscritte all'Albo delle Società cooperative istituito con D.M. (Ministero delle Attività produttive) del 23/06/2004;
- b) possesso delle seguenti certificazioni in corso di validità, rilasciate da un Organismo di Certificazione accreditato:
 - UNI EN ISO 9001:2008 – SISTEMA DI GESTIONE DELLA QUALITÀ
 - UNI EN ISO 14001:2004 – SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTE
 - UNI EN ISO 22005:2008 – RINTRACCIABILITÀ NELLE FILIERE AGROALIMENTARI
 - UNI EN ISO 22000:2005 – SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE
 - OHSAS 18001:2007 – SISTEMA DI GESTIONE DELLA SICUREZZA SUL LAVOROLe certificazioni dovranno essere possedute da tutte le imprese partecipanti, sia singolarmente che in R.T.I. o Consorzio, a pena di esclusione.

Requisito Economico e Finanziario

- a) idonee dichiarazioni rilasciate da almeno due istituti di credito, attestanti idoneità economica e finanziaria ai fini dell'assunzione dell'appalto. Tale requisito, in caso di R.T.I. deve essere posseduto da tutte le imprese associate, a pena di esclusione.
- b) aver registrato nell'ultimo triennio (2012-2013-2014) un fatturato complessivo di €. 1.000.000,00 ed un fatturato specifico per il medesimo servizio oggetto della gara (mense

h.

scolastiche) non inferiore ad € 600.000,00, IVA esclusa, da comprovarsi con idonea documentazione.

c) si dovrà attestare il possesso di un centro di cottura che abbia la capacità di produrre almeno 1.500 pasti al giorno mediante il deposito di attestazione giurata resa da tecnico specialistico; In caso di R.T.I. detto requisito dovrà essere posseduto nella misura del 60% dall'impresa mandataria e per almeno il 20% dalle singole imprese mandanti, fermo restando che il raggruppamento nel suo insieme deve possedere, ovviamente, il 100% del requisito. Resta, invece, la necessità di avere almeno un centro di cottura capace di produrre quanto meno 1.500 pasti giornalieri.

Requisiti Tecnico Professionali

- a) avere la disponibilità, a qualsiasi titolo, di un centro cottura necessario per l'espletamento del servizio, provvisto di autorizzazione igienico-sanitaria rilasciata dall'ASL U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione competente territorialmente, con caratteristiche strutturali e indicazione dell'ubicazione, di cui al Regolamento CE n. 852/2004 e s.m.i., ad una distanza non superiore a km 15 dal Comune di San Marzano sul Sarno (la distanza si intende calcolata tra l'ubicazione del centro di cottura e la sede del Comune di San Marzano sul Sarno in piazza Umberto I n. 2 utilizzando il sito internet <http://www.viamichelin.it/>, tipologia itinerario: "itinerario più corto");
- b) avere la disponibilità di personale qualificato, di mezzi e attrezzature necessarie per l'esecuzione del servizio, ivi comprese quelle necessarie per la veicolazione dei pasti dal centro di produzione alle scuole primarie. Sia i mezzi di trasporto che i contenitori dovranno essere in possesso di quanto previsto dal citato Regolamento CE n. 852/2004.
- c) aver prestato servizi di refezione scolastica o similari svolti negli ultimi tre anni scolastici con buon esito per un importo non inferiore di a € 600.000,00, IVA esclusa.

Requisiti dei Raggruppamenti Temporanei di Imprese e dei Consorzi ordinari costituenti

Requisiti di ordine generale

Devono essere posseduti da ognuno dei componenti.

Requisiti di idoneità professionale

In caso di RTI e Consorzi Ordinari in via di costituzione, devono essere posseduti da tutti i futuri componenti.

Requisiti di capacità economico-finanziaria

In caso di RTI e Consorzi Ordinari in via di costituzione, devono essere posseduti dall'impresa capogruppo nella misura minima del 60%; la restante percentuale è posseduta cumulativamente dalle imprese mandanti o consorziate ciascuna nella misura minima del 10% di quanto richiesto all'intero raggruppamento purchè la somma delle percentuali sia pari al 100% dell'importo richiesto (importo complessivo non inferiore a € 600.000,00, IVA esclusa).

Requisiti tecnico-professionali

In caso di RTI e Consorzi Ordinari in via di costituzione, deve essere posseduto dall'impresa capogruppo nella misura minima del 60%.

Art.13

Avvalimento dei requisiti – Disposizioni.



Nel caso in cui le imprese singole, consorziate o raggruppate, risultino carenti dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale, possono avvalersi di quanto espresso dall'art.49 co.1 del Codice dei Contratti.

I concorrenti che ricorrano all'istituto dell'avvalimento e le imprese ausiliarie dovranno produrre, a pena di esclusione dalla gara, le dichiarazioni e i documenti di cui all'art.49, co.2 del Codice; le dichiarazioni dovranno essere rese ai sensi del D.P.R. 445/2000 ed accompagnate da fotocopia del documento di identità del dichiarante.

Non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente e che partecipi alla gara sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti. Gli obblighi previsti dalla normativa antimafia a carico del concorrente si applicano anche nei confronti del soggetto ausiliario.

Per quanto qui non espressamente richiamato e specificato si applica quanto previsto dall'art.49 del Codice dei Contratti.

Art. 14

Modalità e termine di presentazione delle offerte

I soggetti interessati alla gara dovranno far pervenire, a pena di esclusione, un unico plico idoneamente sigillato con ceralacca o nastro adesivo trasparente, timbrato e controfirmato sui lembi di chiusura, a mezzo servizio postale o agenzia di recapito autorizzata mediante servizio di recapito tracciabile, al seguente indirizzo:

**Municipio del Comune di San Marzano sul Sarno
Piazza Umberto I n.2
84010 San Marzano sul Sarno (SA).**

È, altresì, facoltà dei concorrenti la consegna a mano dei plichi presso l'Ufficio Protocollo di questo Comune in Piazza Umberto I n. 2, piano secondo, aperto al pubblico dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 12.00, martedì e giovedì pomeriggio dalle ore 16.30 alle ore 18.30.

Il plico deve riportare all'esterno, oltre l'intestazione e l'indirizzo del mittente, la seguente dicitura:

“Non aprire: Offerta per appalto di refezione scolastica anni scolastici 2015/2016”.

All'interno del plico dovranno essere inserite, a pena di esclusione dalla gara, tre diverse buste, a loro volta sigillate come sopra specificato e controfirmate, recanti l'intestazione del mittente e le seguenti diciture:

- . busta A: **“Documentazione amministrativa”;**
- . busta B: **“Offerta tecnica”;**
- . busta C: **“Offerta Economica”.**

Il plico di cui sopra con all'interno le buste summenzionate dovrà pervenire all'Ufficio Protocollo entro e non oltre le ore 12,00 del giorno quattordici ottobre 2015 (14.10.2015).

Quale che sia la modalità di invio, il rispetto del termine è determinato dalla data del protocollo in ingresso presso questo Ente (ciò vale anche per i plichi inviati a mezzo servizio postale o agenzia di recapito autorizzata, a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale dell'agenzia accettante).

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo, anche di forza maggiore, lo stesso non giunga a destinazione entro il termine perentorio previsto.

Tutto quanto sopra riportato deve osservarsi a pena di esclusione

Elenco documenti da presentare

Il plico di gara dovrà contenere le n. 3 buste come di seguito indicate:



NELLA BUSTA A "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" DEVONO ESSERE CONTENUTI, A PENA DI ESCLUSIONE, I SEGUENTI DOCUMENTI:

- 1) Istanza di partecipazione e relative dichiarazioni rese ai sensi del DPR 445/2000 utilizzando l'allegato **"MODELLO N. 1"**, in bollo, con la quale il legale rappresentante dell'operatore economico, attesti:
 - a) di non trovarsi in alcuna delle situazioni di cui all'art. 38, comma 1, del D.L.vo 163/2006 e s.m.i., indicandole specificatamente;
 - b) di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto dalla L. n. 55/1990, art. 17;
 - c) di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell' Osservatorio dei contratti pubblici;
 - d) di non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate da codesta stazione appaltante, e di non aver commesso errore grave nell'esercizio dell'attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte di codesta stazione appaltante;
 - e) di non aver commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana;
 - f) che nei propri confronti non risulta l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'art. 7, comma 10 D.Lgs 163/2006, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti;
 - g) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana;
 - h) di aver osservato il disposto di cui alla L. n. 68/1999, art. 17;
 - i) di non avere subito la sanzione interdittiva di cui al D. Lgs. n. 231/2001, art. 9, comma 2, lettera c), o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 36 bis, comma 1, del D. L. n. 223/2006, convertito con modificazioni dalla L. n. 248/2006;
 - j) di non trovarsi in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 c.c. o in una relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale, allegando in busta chiusa la eventuale documentazione giustificativa prevista dall'art. 38, comma 2, del D.Lgs. 267/2000;
 - k) che l'impresa non si è avvalsa di piani individuali di emersione di cui alla Legge n. 383/2001 oppure si è avvalsa dei piani individuali di emersione di cui alla Legge n. 383/2001, ma che il periodo di emersione si è concluso;
 - l) di applicare in favore dei lavoratori dipendenti e, se cooperativa, anche in favore dei soci, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi;
 - m) di osservare il rispetto delle norme di cui al D.Lgs 81/2008;
 - n) essere iscritto per attività sociali corrispondenti all'oggetto dell'appalto, presso la Camera di Commercio, Industria, artigianato ed Agricoltura competente, indicando i seguenti dati: numero di iscrizione, data d'iscrizione, durata, sede, forma giuridica ed estremi anagrafici di tutti i titolari le cariche o qualifiche (ovvero i dati relativi all'iscrizione nell'analogo registro professionale o commerciale dello Stato U.E. di residenza). Per le sole Cooperative: di essere iscritte all'Albo delle Società cooperative istituito presso il Ministero delle Attività produttive ai sensi del D.M. 23/06/2004 indicando il numero e la data di iscrizione;
 - o) di essere dotato di idoneo sistema di autocontrollo (metodica HACCP) secondo la normativa vigente;



- p) di essere in possesso Certificazione di Qualità UNI EN ISO 9001:2008, o superiore, rilasciata per attività corrispondenti all'oggetto dell'appalto, in corso di validità, rilasciata da un Organismo di Certificazione accreditato;
- q) di aver realizzato complessivamente negli ultimi 3 anni un fatturato specifico per servizi di mensa scolastica o analoghi a quello oggetto di gara, in favore di committenti pubblici e/o privati, non inferiore ad € 250.000,00 oltre IVA indicando tutti i relativi dati dettagliati (soggetto conferente, data inizio e data fine, importo);
- r) di avere sufficiente capacità economica e finanziaria per sostenere l'appalto in oggetto, giusta allegate dichiarazioni di almeno due istituti bancari;
- s) di avere la disponibilità, a qualsiasi titolo, di un centro cottura necessario per l'espletamento del servizio, provvisto di autorizzazione igienico-sanitaria rilasciata dall'ASL U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione competente territorialmente, con caratteristiche strutturali e indicazione dell'ubicazione, di cui al Regolamento CE n.852/2004 e s.m.i., ad una distanza non superiore a km 15 dal Comune di San Marzano sul Sarno (la distanza si intende calcolata tra l'ubicazione del centro di cottura e la sede del Comune di San Marzano sul Sarno in piazza Umberto I n. 2 utilizzando il sito internet <http://www.viamichelin.it/>, tipologia itinerario: "itinerario più corto");
- t) di avere la mano d'opera necessaria per l'esecuzione del servizio nonché della disponibilità di mezzi e attrezzature adeguati all'entità ed alla tipologia e categoria del servizio in appalto, ivi compresi quelli necessari per la veicolazione dei pasti dal centro di produzione alle scuole d'infanzia, primarie e di scuola secondaria di I grado;
- u) che i mezzi di trasporto e i contenitori sono conformi a quanto disposto dal Regolamento CE n. 852/2004;
- v) di accettare sin d'ora, senza eccezione alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara, nel Capitolato d'appalto e negli allegati connessi, di cui si è presa piena e preventiva visione, di averne effettuato approfondito esame riconoscendoli completi ed esaurienti, e di non avere riserve di alcun genere da formulare al riguardo, non risultando contenere errori tali da inficiare la partecipazione alla gara e/o la formulazione dell'offerta e/o l'esecuzione del servizio, e pertanto di accettarne interamente il contenuto, assumendo la piena e completa responsabilità della loro esecuzione nei tempi stabiliti;
- w) di aver tenuto conto, nella preparazione della propria offerta, degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo ove deve essere eseguito il servizio;
- x) di ritenere il prezzo offerto remunerativo e comprensivo di ogni spesa e di ogni onere di qualsiasi natura comunque connessa con l'appalto, anche e in particolare in termini di costo del lavoro e di costo in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro;
- y) che l'offerta tecnica e l'offerta economica restano ciascuna vincolate per 180 giorni dalla scadenza fissata per la ricezione delle offerte, con l'impegno ad estendere, conformemente alla richiesta dell'Ente, il termine di ognuna di esse;
- z) di accettare la consegna del servizio, sotto le riserve di legge, anche nelle more della sottoscrizione del contratto e di accettare l'eventuale consegna frazionata, e di non avere nulla a che pretendere nel caso in cui l'Ente non proceda, a suo insindacabile giudizio, ad alcuna aggiudicazione;
- aa) di impegnarsi a produrre, in caso di aggiudicazione, tutto quanto previsto dall'art. 19 del presente bando;
- bb) di assumere, in caso di aggiudicazione, tutti gli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13.08.2010 n. 136 e ss.mm.;
- cc) di essere a conoscenza che, partecipando alla procedura di gara per l'affidamento del servizio in oggetto, presta il consenso al trattamento dei dati ai sensi della vigente normativa;
- dd) di avere piena conoscenza del "Regolamento comitato mensa scolastica" approvato con Delibera di Giunta comunale n. 39 del 23 dicembre 2014 ed in caso di aggiudicazione

s'impegna formalmente a garantire il rispetto delle previsioni e prerogative contenute nel medesimo Regolamento o nelle successive eventuali modifiche dello stesso.

L'istanza, a pena di esclusione, dovrà essere:

- Compilata in ogni sua parte;
- Timbrata e sottoscritta, in ogni sua pagina, per esteso ed in maniera leggibile dal legale rappresentante;
- Corredata da copia non autenticata di un documento di identità, in corso di validità, del legale rappresentante e della ricevuta di pagamento di Euro 70,00 per l'AVCP;

Nel caso di concorrente costituito da raggruppamento temporaneo o consorzio l'istanza e le dichiarazioni dovranno essere rese da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio.

L'istanza e la dichiarazione può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va trasmessa la relativa procura.

2) Dichiarazione, secondo il "**MODELLO N. 2**", resa ai sensi del DPR 445/2000, sottoscritta con firma leggibile, attestante:

1. di non trovarsi nelle condizioni previste nell'articolo 38, comma 1, lettere b) e c), del D. L.vo 163/2006;
2. di non aver subito alcuna sentenza di condanna passata in giudicato, o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, ovvero di elencare qualunque sentenza passata in giudicato, decreti penali divenuti irrevocabili o sentenze di applicazione della pena su richiesta subite indipendentemente dalla loro gravità, ivi comprese quelle per le quali abbia beneficiato della non menzione ex art. 38, comma 2 del D.Lgs 163/2006;
3. con riferimento all'art.38, comma 1, lett. m-ter, del Codice, di non essere stato vittima, nell'anno antecedente la pubblicazione del bando di gara, dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'art. 7 del decreto-legge n. 152 del 13 maggio 1991, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203 o essendo stato vittima dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'art. 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, di non avere omesso la denuncia dei fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689; detta dichiarazione

La dichiarazione di cui al MODELLO 2 dev'essere resa, a pena di esclusione, da parte dei seguenti soggetti:

- in caso di ditta individuale: titolare e direttore tecnico.
- in caso di società in nome collettivo: tutti i soci e direttore tecnico.
- in caso di società in accomandita semplice: tutti i soci accomandatari e direttore tecnico
- in caso di altre società o consorzi: tutti gli amministratori muniti di potere di rappresentanza e direttore tecnico o il socio unico, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio

La stessa dovrà essere corredata da copia non autenticata di un documento di identità, in corso di validità, del soggetto dichiarante.

4) **Almeno due dichiarazioni bancarie.**

5) **Cauzione provvisoria.**

6) **Dichiarazione di impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse affidatario (art.113 del D.Lgs 163/2006).**

Nel caso di concorrenti costituiti da imprese da riunirsi o da consorziarsi, la documentazione e le dichiarazioni previste ai suindicati punti 1), 2), pena l'esclusione dalla gara, devono essere prodotte da ciascuna delle imprese mandanti che costituiranno l'associazione o il consorzio.

32

NELLA BUSTA "B - OFFERTA TECNICA" DEVE ESSERE CONTENUTA, A PENA DI ESCLUSIONE:

L'offerta tecnica, illustrante la qualità organizzativa dell'impresa e la qualità del servizio oggetto dell'appalto, che verrà valutata secondo i criteri di valutazione indicati all'articolo 10 e 11.
In ogni caso di raggruppamento l'offerta tecnica dovrà essere firmata da tutti i soggetti facenti parte del raggruppamento.

NELLA BUSTA "C - OFFERTA ECONOMICA" DEVE ESSERE CONTENUTA, A PENA DI ESCLUSIONE:

L'offerta economica, conforme all'allegato "**MODELLO N. 3**", indicante il prezzo unitario per pasto offerto, al netto di IVA ed oltre l'importo di € 0,03 per gli oneri della sicurezza, non soggetto a ribasso ai sensi dell'art. 26 D.Lgs. 81/2008, sottoscritta dal legale rappresentante o da un suo procuratore.

In caso di discordanza tra il prezzo indicato in lettere e quello indicato in cifre è valida l'indicazione in lettere.

Nella busta contenente l'offerta economica non devono essere inseriti altri documenti.

In ogni caso di raggruppamento l'offerta economica dovrà essere firmata da tutti i soggetti facenti parte del raggruppamento.

Art. 15

Modalità di svolgimento della gara

L'Anno 2015, il giorno quindici del mese di ottobre, alle ore 9,30, in seduta pubblica, presso l'ufficio del Responsabile del Settore AA.GG., 2° piano, la Commissione di gara appositamente nominata dalla stazione appaltante procederà alla verifica dell'integrità dei plichi pervenuti e all'apertura delle buste "A" al fine di esaminare la correttezza e la completezza della documentazione richiesta; in tale sede verrà dichiarata l'ammissione o meno delle imprese partecipanti.

La Commissione procederà altresì ad aprire le buste dell'Offerta Tecnica degli ammessi (busta B), rilevarne il contenuto, siglarlo in ogni suo foglio e successivamente richiudere e sigillare le singole buste con nastro adesivo, timbro e firma. Le buste dell'offerta tecnica quindi verranno riposte nel plico di ogni concorrente che verrà a sua volta chiuso e sigillato nei modi sopra descritti.

La Commissione, successivamente, in una o più sedute riservate, procederà alla riapertura delle buste ed all'esame dell'offerta tecnico-qualitativa prodotta dei concorrenti ammessi, attribuendo, a suo insindacabile giudizio, un punteggio non superiore a quello riportato accanto a ciascuno dei sub criteri indicati all'art. 10 del presente bando di gara e determinando, così, il punteggio relativo alla valutazione tecnico - qualitativa di ciascuna offerta.

Nel giorno e nell'ora che saranno successivamente comunicate al numero di fax espressamente indicato dai concorrenti, la Commissione, in seduta pubblica, provvederà, ad eseguire le operazioni di seguito riportate:

- alla lettura del punteggio ottenuto da ciascun concorrente in relazione alla valutazione tecnico - qualitativa;
- all'apertura delle buste "C" (offerta economica) ed alla lettura del prezzo offerto;
- all'attribuzione del punteggio relativo all'offerta economica, nel rispetto delle modalità descritte negli artt. 10 e 11.

La Commissione stila quindi una graduatoria, in cui i concorrenti saranno collocati in base al punteggio risultante dalla somma dei punti attribuiti alle offerte tecnico-qualitative e dei punti attribuiti alle offerte economiche ed aggiudica provvisoriamente al concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio, individuando, ai sensi dell'art. 86, comma 2, del Codice, le eventuali offerte potenzialmente anomale.



Al verificarsi delle circostanze di offerte potenzialmente anomale, individuate ai sensi dell'art. 86, comma 2, del Codice, il Presidente della Commissione di gara comunicherà quanto riscontrato, al Responsabile del Procedimento, per la verifica di congruità delle stesse, ferma restando la facoltà di procedere alla valutazione di congruità di ogni altra offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa, ai sensi del comma 3 del citato art.86.

All'esito dell'eventuale procedimento di verifica, la Commissione di gara, previa comunicazione ai concorrenti trasmessa al numero di fax dagli stessi espressamente indicato, in nuova seduta pubblica, procede:

- a) a dichiarare le eventuali esclusioni di ciascuna offerta che, in base all'esame degli elementi forniti, sia risultata, nel suo complesso, inaffidabile;
- b) a dichiarare l'aggiudicazione in favore della migliore offerta non anomala.

Il verbale di aggiudicazione provvisoria è immediatamente impegnativo per l'impresa aggiudicataria, mentre per il Committente sarà subordinato all'approvazione del proprio organo deliberante.

I concorrenti, ad eccezione dell'aggiudicatario, possono chiedere alla stazione appaltante la restituzione della documentazione presentata al fine della partecipazione alla gara.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta congrua e vantaggiosa, ed allo stesso tempo si riserva di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto (art. 81 comma 3 del Codice).

L'Ente si riserva, altresì, di procedere allo scorrimento della graduatoria, ai sensi dell'art. 140 del D.Lgs. 163/2006, in caso di fallimento dell'appaltatore e di risoluzione del contratto per grave inadempimento del medesimo ed in ogni altro caso in cui si renda necessario nonché di escludere dalla gara le offerte che, pur formalmente presentate da concorrenti diversi, risultino provenienti da un medesimo centro d'interessi in violazione di quanto dichiarato all'art. 14 punto 2 lettera j) del presente disciplinare di gara.

Il risultato definitivo della gara sarà quello formalizzato con successivo provvedimento di aggiudicazione.

Art. 16

Cause di esclusione dalla gara

a) Sono escluse, senza che sia necessaria l'apertura del plico di invio, le offerte:

1. pervenute dopo il termine perentorio già precisato, indipendentemente dalla data del timbro di spedizione, restando il recapito a rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, l'offerta non giunga a destinazione in tempo utile;
2. non chiuse, timbrate e sigillate secondo le modalità indicate nel presente disciplinare;
3. il cui plico di invio non rechi all'esterno l'indicazione dell'oggetto dell'appalto o la denominazione dell'impresa concorrente.

b) Sono escluse, dopo l'apertura del plico d'invio, le offerte:

1. mancanti di anche solo uno dei requisiti richiesti dal presente disciplinare;
2. carenti di uno o più d'uno dei documenti richiesti in allegato, ovvero con tali documenti scaduti o non pertinenti;
3. mancanti della cauzione provvisoria richiesta; con cauzione provvisoria di importo inferiore al minimo richiesto o avente scadenza anteriore a quella prescritta o priva dell'impegno di garanzia fidejussoria, di cui all'art. 75, comma 8, del D.lgs. 163/2006;
4. carenti di una o più d'una delle dichiarazioni richieste nel presente disciplinare, ovvero con una o più d'una delle predette dichiarazioni contenente riserve, dati o requisiti insufficienti, ovvero manifestazioni di volontà o di accettazione non conformi alle disposizioni;
5. buste interne "A", "B" e "C" non chiuse e siglate secondo le modalità indicate nel presente disciplinare;

h.

6. mancanti della firma del titolare o dell'amministratore munito del potere di rappresentanza sul foglio dell'offerta;
 7. che rechino l'indicazione di offerta superiore alla base di gara;
 8. che rechino, in relazione all'indicazione dell'offerta, segni di abrasione, cancellature o altre manomissioni; sono ammesse le correzioni purché espressamente confermate con sottoscrizione a margine;
 9. che contengano offerte economiche con condizioni, precondizioni o richieste a cui l'offerta risulti subordinata;
 10. in caso di raggruppamenti temporanei di impresa o consorzi costituenti, è causa di esclusione la mancanza anche di una sola dichiarazione di una delle imprese associate o consorziate.
- c) **Sono escluse dopo l'apertura delle buste contenenti l'offerta economica.**
1. le offerte di concorrenti che si trovino fra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 c.c., ovvero che abbiano una reciproca commistione di soggetti con potere decisionale o di rappresentanza.
- d) **Sono comunque escluse le offerte in contrasto con clausole essenziali del presente disciplinare, con prescrizioni legislative e regolamentari ovvero con i principi dell'ordinamento.**

Art. 17

Cauzione provvisoria e Impegno di Garanzia Fideiussoria Definitiva

I concorrenti dovranno presentare a corredo dell'offerta, pena l'esclusione, una cauzione provvisoria di € 10.164,00, pari al 2% dell'importo presuntivo dell'appalto, da costituirsi con le modalità e condizioni previste all'art. 75 del D.Lgs. 163/06 e s.m.i. cui espressamente si rinvia. La cauzione deve avere validità di almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

I concorrenti dovranno, altresì, presentare l'impegno di un istituto bancario o di un istituto assicurativo o di un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui al D. Lgs. n. 385/1993, art. 107, svolgente in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzato dal Ministero dell' Economia e delle Finanze - a rilasciare la garanzia fideiussoria definitiva, di cui all' art. 113 del Codice, qualora l'offerente risultasse affidatario.

In caso di RTI o Consorzio in via di costituzione la polizza fideiussoria dovrà essere intestata, a pena di esclusione, a tutte le imprese facenti parte del raggruppamento.

Art. 18

Cauzione definitiva e Responsabilità e danni verso terzi

A seguito dell'aggiudicazione la ditta aggiudicataria, a pena di decadenza, è tenuta a stipulare:

1. apposita polizza fideiussoria, secondo le modalità stabilite dall'art.113 d.lgs 163/2006, a garanzia dell'adempimento delle obbligazioni inerenti l'appalto;
2. polizza assicurativa su mezzi, attrezzature ed eventuali impianti utilizzati e/o in dotazione per l'espletamento dei servizi contro tutti i rischi (incendio, furto, danni a terzi, ecc);
3. polizza di responsabilità civile generale dell'aggiudicataria per danni a persone e cose di terzi con un massimale unico non inferiore a €3.000.000,00.

La fideiussione può essere bancaria o assicurativa o rilasciata, ai sensi del D.Lgs. 31.7.2007 n. 113, dagli intermediari finanziari di cui all'art. 75, Co. 3, del suddetto decreto.

Lo svincolo della cauzione avverrà a fine rapporto contrattuale, una volta adempiute le prestazioni contrattuali.

Le suddette polizze assicurative devono essere contratte con primaria compagnia avente rappresentanza negoziale possibilmente in ambito locale.

L'Appaltatore è responsabile verso l'Appaltante del perfetto andamento e svolgimento dei servizi assunti, nonché dell'operato dei suoi dipendenti.

L'Appaltatore risponderà direttamente dei danni prodotti a persone o cose in dipendenza dell'esecuzione dei servizi allo stesso affidati, è altresì direttamente ed esclusivamente responsabile dei sinistri e dei danni, anche se fortuiti, che dovessero accadere alle persone che siano esse addette ai servizi, siano esse estranee. L'Ente Appaltante è esonerato da qualsiasi azione di danno che fosse intentata in dipendenza della esecuzione dei servizi previsti in capitolato.

Art. 19

Adempimenti dell'aggiudicatario

L'impresa provvisoriamente aggiudicataria, ai fini dell'aggiudicazione definitiva, entro il termine di dieci giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione dovrà comprovare il possesso dei requisiti dichiarati in sede di gara, mediante presentazione della seguente documentazione:

- certificato della Camera di Commercio, Industria, artigianato ed Agricoltura competente;
- certificazioni di cui ai "Requisiti di idoneità professionale" indicati nell'art. 12 del presente Bando;
- certificati o attestazioni relativi al fatturato specifico relativo agli ultimi tre anni per servizi di mensa scolastica o analoghi a quello oggetto di gara, in favore di committenti pubblici e/o privati, non inferiore ad € 600.000,00 oltre IVA;
- certificati o attestazioni relativi ai servizi di mensa scolastica o analoghi a quello oggetto di gara prestati con buon esito in favore di committenti pubblici e/o privati, non inferiore ad € 600.000,00 oltre IVA;
- documentazione comprovante la disponibilità, a qualsiasi titolo, di un centro cottura necessario per l'espletamento del servizio, provvisto di autorizzazione igienico-sanitaria rilasciata dall'ASL U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione competente territorialmente, con caratteristiche strutturali e indicazione dell'ubicazione, di cui al Regolamento CE n.852/2004 e s.m.i.;

In caso di RTI o Consorzi costituenti, la suddetta documentazione dovrà essere prodotta da ciascuna delle imprese mandanti che costituiranno l'associazione o il consorzio.

Tutte le spese contrattuali, marche da bollo, tassa di registrazione contratto e consequenziali relative al contratto, saranno a carico della ditta aggiudicataria dell'appalto.

Art. 20

Foro competente

Per le controversie afferenti la procedura di gara è competente, in via esclusiva, l'Autorità Giurisdizionale Amministrativa di Salerno, entro **30 (trenta) giorni dalla pubblicazione degli esiti di gara**, sul profilo del committente <http://www.comune.sanmarzanosulsarno.sa.it>, sezione Avvisi- Esiti di gara e all'albo pretorio informatico sezione Avvisi- Esiti di gara.

Per le controversie afferenti il rapporto contrattuale è competente l'Autorità Giurisdizionale Civile di Nocera Inferiore, senza che si faccia luogo ad arbitrato.

Nel corso dell'esecuzione del rapporto contrattuale l'Aggiudicataria non potrà sospendere il servizio senza il preventivo assenso della Stazione Appaltante e ciò neanche in caso di controversia instaurata o da instaurare innanzi all'Autorità Giudiziaria.

Art. 21
DIRITTI DI ACCESSO E TRATTAMENTO DEI DATI

Il diritto di accesso agli atti è disciplinato dalla normativa di cui agli artt. 13 e 79, comma 5-quater, del D.L.vo 163/2006.

Qualora un concorrente intenda opporsi alle richieste di accesso agli atti formulate da altri concorrenti, a causa della sussistenza, nei documenti presentati per la partecipazione alla gara, di segreti tecnici o commerciali, deve presentare una apposita dichiarazione in busta chiusa riportante la dicitura "CONTIENE DICHIARAZIONE EX ART.13, C.5, D.LGS. 163/2006" con la quale manifesta la volontà di non autorizzare l'accesso agli atti, atteso che le informazioni fornite nell'ambito dell'offerta costituiscono segreti tecnici e commerciali. In tal caso, nella predetta dichiarazione, il concorrente deve precisare analiticamente quali sono le informazioni riservate che costituiscono segreto tecnico o commerciale, nonché comprovare ed indicare le specifiche motivazioni della sussistenza di tali segreti, in base all'art.98 del D. Lgs 10.02.2005, n.30.

In assenza della dichiarazione di cui sopra, l'Amministrazione consentirà l'accesso ai concorrenti che lo richiedono, fatto salvo il differimento di cui all'art.13 del D. Lgs. 163/2006.

Per la presentazione dell'offerta, nonché per la stipula del contratto, è richiesto al concorrente di fornire dati e informazioni anche sotto forma documentale che rientrano nell'ambito di applicazione del D. Lgs. n. 196/2003 (codice in materia di protezione dei dati personali).

Quanto segue rappresenta informativa ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del citato D. Lgs. n. 196/2003.

I dati personali forniti per la partecipazione al presente procedimento saranno trattati esclusivamente per le finalità istituzionali dell'Ente, incluse le finalità relative alla conclusione ed all'esecuzione del contratto, così come definite dalla normativa vigente.

Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio, in quanto previsto dalla normativa citata; l'eventuale rifiuto a fornire tali dati determina, a seconda dei casi, l'esclusione della gara o il mancato perfezionamento del contratto.

Il trattamento dei dati sarà effettuato sia manualmente che informaticamente, comunque in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi. Tali dati potranno essere anche abbinati a quelli di altri soggetti in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.

I dati sensibili e i dati giudiziari saranno oggetto di comunicazione ad altri soggetti pubblici o privati solo nella misura strettamente indispensabile per svolgere attività istituzionali previste dalle vigenti disposizioni in materia di conferimento di appalti pubblici.

Ai sensi dell'art.18, comma 4, del D. L.vo 196/2003 questo Ente non è tenuto a richiedere il consenso dell'interessato.

Il titolare del trattamento è il comune di San Marzano sul Sarno.

Al titolare o al responsabile del trattamento ci si potrà rivolgere senza particolari formalità, per far valere i diritti dell'interessato, così come è previsto dall'art. 7 del D. Lgs. n. 196/2003.

Il Responsabile Unico del procedimento

Sig. Francesco Barretta

Barretta



Allegati:

Allegato "Modello n. 1" – Istanza di partecipazione e Dichiarazione sostitutiva

Allegato "Modello n. 2" – Dichiarazione

Allegato "Modello n. 3° - Offerta Economica

Allegato Modello GAP

Capitolato Speciale d'Appalto ed allegati (Tabelle dietetiche, Tabelle merceologiche e "Regolamento comitato mensa scolastica" approvato con Delibera di Giunta comunale n. 39 del 23 dicembre 2014).

Barretta

**ALLEGATO "Modello n. 1" – ISTANZA DI PARTECIPAZIONE E DICHIARAZIONE
SOSTITUTIVA"**

MARCA DA BOLLO

**AL COMUNE DI SAN MARZANO SUL SARNO
SETTORE AA.GG.
84010 SAN MARZANO SUL SARNO (SA)**

**Oggetto: procedura aperta, per l'affidamento del servizio di refezione nelle scuole dell'infanzia,
primaria e secondaria di primo grado a. s. 2015/2016.**

la sottoscritta Impresa (<i>indicare, in particolare, il tipo giuridico, la denominazione sociale o la ragione sociale</i>) _____
con sede in _____, Via/Viale/Corso/Largo, piazza _____
_____ n. _____, c.a.p. _____, Stato _____
_____ cod. fisc. n. _____, p. i.v.a. n. _____
matricola azienda _____ tel. _____, telefax _____
indirizzo e-mail _____
in persona del (<i>cognome e nome</i>) _____
nella qualità di (<i>riportare la qualifica</i>) _____
nato a _____, il _____, cod. fisc. n. _____
residente/domiciliato in _____

CHIEDE

di essere ammessa alla procedura in oggetto come (barrare la casella corrispondente alle modalità di partecipazione della Ditta concorrente)

- Come impresa singola;
- Come consorzio in via di costituzione;
- In associazione temporanea in via di costituzione, con le seguenti imprese concorrenti (indicare denominazione, sede legale e quota di partecipazione di ciascuna impresa):

impresa capogruppo: _____	quota _____	%
imprese mandanti: _____	quota: _____	%
_____	quota _____	%
_____	quota _____	%

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

By

A tal fine, ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, consapevole del fatto che, in caso di mendace dichiarazione, verranno applicate nei suoi riguardi, ai sensi dell'articolo 76 del medesimo D.P.R. 445/2000. le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure relative agli appalti pubblici,

DICHIARA

- 1) di non trovarsi in nessuna delle situazioni costituenti causa di esclusione delle gare per l'affidamento di appalti pubblici e di stipula dei relativi contratti, di cui all'articolo 38, comma 1, del D.L.vo 163/2006, e s.m.i.;
- 2) di non aver subito alcuna sentenza di condanna passata in giudicato, o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale,

ovvero

di aver subito le seguenti sentenze passate in giudicato, decreti penali divenuti irrevocabili o sentenze di applicazione della pena su richiesta:

indicare tutte le sentenze o decreti, indipendentemente dalla loro gravità, ivi comprese quelle per le quali ha beneficiato della non menzione. Il concorrente non è tenuto ad indicare le condanne quando il reato è stato depenalizzato ovvero per le quali è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima.)

- 3) con riferimento all'art.38, comma 1, lett. m-ter, del Codice, di non essere stata vittima, nell'anno antecedente la pubblicazione del bando di gara, dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n.152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n.203 o essendo stata vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n.152, convertito con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n.203, di non aver omesso la denuncia dei fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689;
- 4) che nell'anno precedente il bando di gara per presente procedura aperta, nessuno dei soggetti indicati all'art. 38, comma 1, lett. b) e c) del Codice dei Contratti è cessato dalla carica

ovvero

che nell'anno antecedente la data della presente procedura aperta, sono cessati dalla carica i seguenti soggetti:

Cognome e Nome	Luogo e data di nascita	Carica
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

che non si trovano in nessuna delle situazioni costituenti causa di esclusione dalle gare per l'affidamento di appalti pubblici e di stipula dei relativi contratti, di cui all'articolo 38, comma 1, lett. b) e c) del D:L.vo 163/2006, e s.m.i.;

ovvero

sono cessati dalla carica i seguenti soggetti che si trovano in situazioni costituenti causa di esclusione dalle gare per l'affidamento di appalti pubblici e di stipula dei relativi contratti, di cui all'articolo 38, comma 1, lett. b) e c) del D.L.vo 163/2006, e s.m.i.:

Cognome e nome

Luogo e data di nascita

Carica

ma che l'impresa ha adottato le seguenti misure di completa ed effettiva dissociazione, a dimostrazione delle quali allega la relativa documentazione (la dissociazione non diviene necessaria quando il reato è stato depenalizzato ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima):

-
- 5) di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto dalla L. n.55/1990, art.17;
 - 6) di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio dei contratti pubblici;
 - 7) di non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate da codesta stazione appaltante, e di non aver commesso errore grave nell'esercizio dell'attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte di codesta stazione appaltante;
 - 8) di non aver commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana;
 - 9) che nei propri confronti non risulta l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'art.7, comma 10 del D.Lgs. 163/2006, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti;
 - 10) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana;
 - 11) di aver osservato il disposto di cui alla L. n.68/1999, art.17;
 - 12) di non aver subito la sanzione interdittiva di cui al D.Lgs. n.231/2001, art.9, comma 2, lettera c), o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art.36 bis, comma 1, del D.L. n.223/2006, convertito con modificazioni dalla L. n. 248/2006;
 - 13) con riferimento all'art.38, comma 1, lett. m-quater, del Codice, il concorrente dichiara,alternativamente:
 - a. di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile con alcun soggetto, e di aver formulato l'offerta autonomamente;
 - b. di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;
 - c. di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura dei seguenti soggetti:

che si trovano, rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile e di aver formulato l'offerta autonomamente;

- 14) che l'impresa non si è avvalsa di piani individuali di emersione di cui alla Legge n.383/2001 oppure si è avvalsa dei piani individuali di emersione di cui alla Legge n.383/2001, ma che il periodo di emersione si è concluso;
- 15) che la Procura della Repubblica – Ufficio Casellario Giudiziale competente per il rilascio del relativo Certificato è il seguente:



16) che l'Agenzia delle Entrate competente al rilascio del Certificato di regolarità fiscale è il seguente (inserire l'indirizzo e fax):

17) che il Tribunale Civile – Sezione Fallimentare competente al rilascio del relativo Certificato è il seguente (inserire indirizzo e fax);

18) che il Centro per l'Impiego competente al rilascio della relativa Certificazione di ottemperanza è il seguente (inserire indirizzo e fax);

(Da indicare solo nel caso di operatore economico tenuto al rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili – concorrente che occupa più di 35 dipendenti oppure da 15 a 35 dipendenti qualora abbia effettuato una nuova assunzione dopo il 18 gennaio 2000)

19) di mantenere le seguenti posizioni previdenziali ed assicurative presso la sede INPS di _____, matricola n° _____, la sede INAIL, di _____ di _____ matricola n.° _____ e di essere in regola con i relativi versamenti.

20) di applicare in favore dei lavoratori dipendenti e, se cooperativa, anche in favore dei soci, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi;

21) di osservare il rispetto delle norme di cui al D.Lgs. 81/2008;

22) di voler affidare il SUBAPPALTO nel rispetto del dettato del D.Lgs. n.163/2006, art.118, le seguenti attività:

23) di essere iscritto per attività corrispondente all'oggetto dell'appalto presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura competente, indicando i seguenti dati:

numero di iscrizione _____;

data di iscrizione _____;

durata _____;

sede _____;

forma giuridica _____;

estremi anagrafici di tutti i titolari le cariche o qualifiche (ovvero i dati relativi all'iscrizione nell'analogo registro professionale o commerciale dello Stato U.E. di residenza);

24) per le società Cooperative o Consorzi di cooperative, di essere iscritte all'Albo delle Società Cooperative istituito con D.M. (Ministero Attività Produttive) del 23/06/2004 (specificare gli estremi di iscrizione al relativo Albo);

25) di essere dotato di idoneo sistema di autocontrollo (metodica HACCP) secondo la normativa vigente;

26) di essere in possesso delle seguenti certificazioni in corso di validità, rilasciate da un Organismo di Certificazione accreditato:

UNI EN ISO 9001:2008 – sistema di gestione della qualità

UNI EN ISO 14001:2004 – sistema di gestione ambiente

UNI EN ISO 22005:2008 – rintracciabilità nelle filiere agroalimentari

UNI EN ISO 22000:2005 – sistema di gestione per la sicurezza alimentare

OHSAS 18001:2007 – sistema di gestione della sicurezza sul lavoro;

27) di aver realizzato complessivamente negli ultimi 3 anni un fatturato specifico per servizi di mensa scolastica o analoghi a quello oggetto di gara, in favore di committenti pubblici e/o

2,

privati, non inferiore ad Euro _____ oltre Iva (inserire tutti i relativi dati dettagliati: soggetto conferente, data inizio e data fine, importo)

- 28) di avere sufficiente capacità economica e finanziaria per sostenere l'appalto in oggetto, giusta dichiarazioni di due istituti bancari, quivi allegate;
- 29) di aver prestato servizio di refezione scolastica o similare negli ultimi tre anni con buon esito in favore di committenti pubblici e/o privati non inferiore ad Euro _____ oltre Iva;
- 30) di avere la disponibilità, a qualsiasi titolo, di un centro cottura necessario per l'espletamento del servizio, provvisto di autorizzazione igienico-sanitaria rilasciata dall'ASL U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione competente territorialmente, con caratteristiche strutturali e indicazione dell'ubicazione, di cui al Regolamento CE n.852/2004 e s.m.i. ubicato nel Comune di _____ alla Via _____ n. ____, entro 15 km dalla sede del Comune di San Marzano sul Sarno in Piazza Umberto I n. 2 (la stazione appaltante calcolerà la distanza tra l'ubicazione del centro-cottura e il Comune di San Marzano sul Sarno utilizzando il sito internet <http://www.viamichelin.it/>, tipologia itinerario: "itinerario più corto");
- 31) di avere mano d'opera necessaria per l'esecuzione del servizio nonché disponibilità di mezzi e attrezzature adeguati all'entità e alla tipologia e categoria del servizio in appalto, ivi compresi quelli necessari per la veicolazione dei pasti dal centro di produzione alle scuole d'infanzia, primarie e di Scuola secondaria di I grado;
- 32) che i mezzi di trasporto e i contenitori sono conformi a quanto disposto dal Regolamento CE n.852/2004;
- 33) di accettare sin d'ora, senza eccezione alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara, nel Capitolato Speciale d'appalto e negli allegati connessi, di cui si è presa piena e preventiva visione, di averne effettuato approfondito esame riconoscendoli completi ed esaurienti, e di non avere riserve di alcun genere da formulare al riguardo, non risultando contenere errori tali da inficiare la partecipazione alla gara e/o la formulazione dell'offerta e/o l'esecuzione del servizio, e pertanto di accettarne interamente il contenuto, assumendo la piena e completa responsabilità della loro esecuzione nei tempi stabiliti;
- 34) di aver tenuto conto, nella preparazione della propria offerta, degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo ove deve essere eseguito il servizio;
- 35) di ritenere il prezzo offerto remunerativo e comprensivo di ogni spesa e di ogni onere di qualsiasi natura comunque connessa con l'appalto, anche e in particolare in termini di costo del lavoro e di costo in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro;
- 36) che l'offerta tecnica e l'offerta economica restano ciascuna vincolate per 180 giorni dalla scadenza fissata per la ricezione delle offerte, con l'impegno ad estendere, conformemente alla richiesta dell'Ente, i termini di ognuna di esse;
- 37) di accettare la consegna del servizio, sotto le riserve di legge, anche nelle more della sottoscrizione del contratto;
- 38) di accettare l'eventuale consegna frazionata;
- 39) di non aver nulla a che pretendere nel caso in cui l'Ente non proceda, a suo insindacabile giudizio, ad alcuna aggiudicazione;
- 40) di autorizzare la stazione appaltante all'invio delle comunicazioni di cui all'art.79, comma 5, del D.Lgs. 163/2006 e di qualunque altra inerente la procedura di che trattasi. al seguente indirizzo di posta elettronica _____ ed al seguente numero di fax _____; a seguito di tale indicazione si darà per conosciuta qualunque comunicazione trasmessa con i predetti mezzi; sarà proprio onere comunicare eventuali variazioni dei suddetti dati;
- 41) di impegnarsi a produrre, in caso di aggiudicazione, tutto quanto previsto dall'art.18 del disciplinare di gara;

3

- 42) di assumere, in caso di aggiudicazione, tutti gli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13/08/2010 n.136 e ss.mm.ii.;
- 43) di essere a conoscenza che, partecipando alla procedura di gara per l'affidamento del servizio in oggetto, presta il consenso al trattamento dei dati ai sensi della vigente normativa;
- 44) di avere piena conoscenza del "Regolamento comitato mensa scolastica" approvato con Delibera di Giunta comunale n. 39 del 23 dicembre 2014 ed in caso di aggiudicazione s'impegna formalmente a garantire il rispetto delle previsioni e prerogative contenute nel medesimo Regolamento o nelle successive eventuali modifiche.

SEZIONE DEDICATA A RTI E CONSORZI

RTI E CONSORZI COSTITUENDI

1) Si specificano di seguito le quote di partecipazione di tutti i singoli soggetti componenti

2) Si formula impegno di tutti i soggetti componenti a conferire, in caso di aggiudicazione definitiva, **mandato collettivo speciale irrevocabile con rappresentanza** a uno di essi che stipulerà e opererà in nome e per conto proprio e dei mandanti.

PER I SOLI CONSORZI, indicare anche i consorziati per i quali il consorzio concorre:

Luogo e data _____

Timbro e firma leggibili

Avvertenza: Ai sensi dell'articolo 38 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, l'istanza dovrà essere corredata di fotocopia di un documento di identità, in corso di validità, per ciascuno dei soggetti dichiaranti (carta di identità, patente di guida o passaporto).



ALLEGATO "Modello n. 2" - DICHIARAZIONE

**AL COMUNE DI SAN MARZANO SUL SARNO
SETTORE AA.GG.
84010 SAN MARZANO SUL SARNO (SA)**

Oggetto: procedura aperta, per l'affidamento del servizio di refezione nelle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado statali a. s. 2015/2016

Il sottoscritto _____
nato a _____ il _____
residente nel Comune di _____ Provincia _____
Stato _____ Via/Piazza _____
nella qualità di _____ della Ditta _____
con sede nel Comune di _____ Provincia _____
Stato _____ Via/Piazza _____
con codice fiscale numero _____
e con partita I.V.A. numero _____
telefono _____ fax _____

dichiara

ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n.445, consapevole del fatto che, in caso di mendace dichiarazione, verranno applicate nei suoi riguardi, ai sensi dell'articolo 76 del medesimo D.P.R. 445/2000, le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure relative agli appalti pubblici,

1) di non trovarsi nelle condizioni previste nell'articolo 38, comma 1, lett. b) e c) del D. L.vo 163/2006;

2) di non aver subito alcuna sentenza di condanna passata in giudicato, o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale,

ovvero

di aver subito le seguenti sentenze passate in giudicato, decreti penali divenuti irrevocabili o sentenze di applicazione della pena su richiesta:

(indicare tutte le sentenze o decreti, indipendentemente dalla loro gravità, ivi comprese quelle per le quali ha beneficiato della non menzione. Il concorrente non è tenuto ad indicare le condanne quando il reato è stato depenalizzato ovvero per le quali è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima.)

3) con riferimento all'art.38, comma 1, lett. m-ter, del Codice, di non essere stato vittima, nell'anno antecedente la pubblicazione del bando di gara, dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203 o essendo stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, di non avere omissa la denuncia dei fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689.

Luogo e data _____

Timbro e firma leggibili

Avvertenza: Ai sensi dell'articolo 38 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n.445, l'istanza dovrà essere corredata di fotocopia di un documento di identità, in corso di validità, per ciascuno dei soggetti dichiaranti (carta di identità, patente di guida o passaporto).

ALLEGATO "Modello n. 3" – OFFERTA ECONOMICA

**AL COMUNE DI SAN MARZANO SUL SARNO
SETTORE AA.GG.
84010 SAN MARZANO SUL SARNO (SA)**

**Oggetto: - Procedura aperta, per l'affidamento del servizio di refezione nelle scuole dell'infanzia,
primaria e secondaria di primo grado statali a. s. 2015/2016.
- Offerta economica**

**Prezzo a base d'asta, per ogni singolo pasto, € 3,60 al netto di IVA, ed oltre € 0,03 per gli oneri di
sicurezza, non sono soggetto a ribasso ai sensi dell'art. 26, comma 5, del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.**

La sottoscritta ditta/cooperativa/A.T.I./Consorzio.....
codice fiscale n.e partita IVA n.....
con sede in.....
alla via.....
per l'aggiudicazione dell'appalto di cui all'oggetto

OFFRE

il prezzo unitario per pasto, al netto di IVA, pari a:

€ _____ (in cifre)
Euro _____ (in lettere)

oltre € 0,03 per gli oneri di sicurezza, non soggetti a ribasso ai sensi dell'art. 26, comma 5, del D.Lgs.
81/2008 e s.m.i.

Luogo e data _____

Timbro e firma leggibili

N.B: In ogni caso di raggruppamento l'offerta economica dovrà essere firmata da tutti i soggetti facenti parte del
raggruppamento

313

MODELLO G.A.P.
(Art. 2 Legge del 12/10/1982 n. 726 e Legge del 30/12/1991 n. 410)

APPALTO

Nr. Ordine Appalto

Lotto/Stralcio

Anno

IMPRESA

Partita IVA (*)

Ragione Sociale (*)

Luogo (*) Immettere il Comune italiano o lo Stato estero dove ha sede l'Impresa Prov. (*)

Sede Legale (*): _____ CAP/ZIP: _____

Codice attività (**) _____ Tipo impresa (*) Singola Consorzio Raggr. Temporaneo Imprese

Volume Affari

Capitale sociale

Tipo Divisa: Lira Euro

Data

Timbro e firma

NOTE:

1. Il modulo dovrà essere compilato in stampatello e con penna nera o blu.
2. (*) Le scritte contrassegnate dall'asterisco sono obbligatorie.
3. il codice attività è obbligatorio: si desume dalla dichiarazione IVA.
4. Il presente modulo è da utilizzare nel numero di copie necessario ad esporre tutti i dati delle imprese partecipanti. Nel caso di RTI indicare i dati di ogni impresa partecipante al raggruppamento di imprese.



COMUNE DI SAN MARZANO SUL SARNO
(PROVINCIA DI SALERNO)
CAPITOLATO D'APPALTO AFFIDAMENTO SERVIZIO REFEZIONE
SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI I GRADO
A.S. 2015/2016

- Art. 1 Oggetto dell'appalto**
- Art. 2 Luogo di esecuzione**
- Art. 3 Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI)**
- Art. 4 Erogazione del servizio**
- Art. 5 Pasti e derrate alimentari**
- Art. 6 Regimi alimentari particolari**
- Art. 7 Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione**
- Art. 8 Prestazioni obbligatorie a carico della ditta affidataria**
- Art. 9 Personale in servizio**
- Art. 10 Automezzi e contenitori per il trasporto dei pasti**
- Art. 11 Norme igienico – sanitarie**
- Art. 12 Stipulazione del contratto**
- Art. 13 Obblighi in materia di sicurezza**
- Art. 14 Obblighi in materia di tracciabilità finanziaria**
- Art. 15 Pagamenti**
- Art. 16 Controlli e inadempienze**
- Art. 17 Risoluzione del contratto**
- Art. 18 Rinvio**

7/3

Art. 1 **Oggetto dell'appalto**

La procedura è finalizzata all'affidamento, con contratto di appalto, del servizio di refezione scolastica, per l'anno scolastico 2015/2016, che consiste nella fornitura di pasti veicolati, preparazione, cottura, distribuzione e somministrazione dei pasti in favore degli alunni e del personale scolastico delle scuole d'infanzia, primarie (prime, seconde, terze e quarte classi) e secondaria di 1° grado (una prima classe e tre seconde classi), che effettuano il tempo pieno e/o prolungato, nonché nelle operazioni connesse al servizio, quali: distribuzione, somministrazione, apparecchiamento, sparcchiamento e pulizia dei locali e delle classi adibiti a refettorio.

La dimensione complessiva dell'utenza, per l'intera durata contrattuale, è stimata in circa n. 140.000 pasti.

Il quantitativo dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'amministrazione comunale in quanto il numero giornaliero dei pasti sarà stabilito in base alla presenza effettiva giornaliera, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (variabilità del numero degli utenti richiedenti anche a causa di ritiri, nuove adesioni, assenze, ecc.) facendosi riserva della facoltà di variare, tanto in difetto quanto in eccesso, il numero dei pasti senza che l'affidatario possa trarne argomento per chiedere compensi e prezzi diversi da quelli risultanti dal contratto.

Le variazioni in diminuzione, da qualunque motivo determinate e di qualunque entità esse siano, non daranno titolo al fornitore di richiedere il mutamento di alcuna delle condizioni negoziali, che resteranno quelle fissate nel contratto incluso il prezzo unitario a pasto, da applicarsi al numero di effettivi fruitori, variabile anche in relazione alla presenza giornaliera degli utenti.

Ogni eventuale modifica della dimensione effettiva dei pasti che comporta di conseguenza la modifica dell'importo dell'appalto, in aumento o in diminuzione, non può in alcun modo determinare alcuna pretesa di indennizzo da parte della ditta aggiudicataria.

Art. 2 **Luogo di esecuzione**

Le scuole ove dovranno essere somministrati i pasti sono le seguenti:

- Scuola d'Infanzia (12 classi materne), plesso sito in piazza Amendola;
- Scuola Primaria (6 seconde classi e 6 prime classi), plesso sito in piazza Amendola;
- Scuola Primaria (6 quarte classi, 3 classi secondarie ed 1^ classe prima secondaria), plesso sito in Via Pendino;
- Scuola Primaria (5 terze classi), plesso sito in piazza Umberto I;

Art. 3 **Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza(DUVRI)**

La stazione appaltante ha elaborato il DUVRI, ex art. 26/3 del D. Lgs. n. 81/2008, che, allegato al presente capitolato, è parte integrante della documentazione di gara.

Art. 4 **Erogazione del servizio**

Il servizio mensa dovrà essere erogato indicativamente dalle ore 12,00 alle ore 15,00 circa negli appositi spazi a ciò destinati in ogni scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado. Nel caso in cui il servizio mensa dovesse svolgersi con altre modalità organizzative la durata potrebbe essere anche inferiore.

Il servizio di erogazione si intende per ogni singolo utente e comprende:

1. preparazione dei pasti secondo quanto previsto dalla tabella dietetica e dalla specifica degli alimenti allegati;



2. veicolazione dei pasti destinati alle sedi di consumo con adeguati automezzi di trasporto e con idonei contenitori;
3. predisposizione dei tavoli nei locali preposti alla consumazione dei pasti;
4. distribuzione dei pasti ai tavoli;
5. fornitura di 50 cl. di acqua minerale naturale (non gasata) ad utente;
6. pulizia e riordino dell'ambiente adibito a refettorio con eventuale ripristino dei tavoli qualora il locale medesimo fosse necessario per il proseguo delle attività didattiche;
7. smaltimento rifiuti secondo la normativa vigente.

Art. 5

Pasti e derrate alimentari

I pasti devono corrispondere per quantità alle grammature riportate nella tabella dietetica allegata.

Il peso dei singoli alimenti è riferito all'alimento crudo ed al netto degli scarti (es. frutta e verdura già pulite e mondate, carne già toielettata, pesce già scongelato, ecc.).

Le tabelle dietetiche potranno subire variazione solo su indicazione dell'ASL competente.

La qualità degli alimenti deve rispettare rigorosamente quanto previsto nella specifica degli alimenti, anch'essa allegata al presente Capitolato per farne parte integrante e sostanziale.

La tabella dietetica è articolata su 4 settimane e la ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto rigoroso della rotazione settimanale. Se per cause di forza maggiore la ditta è impossibilitata a predisporre le pietanze previste nel giorno specifico della settimana, la sostituzione potrà avvenire solo previa comunicazione all'Amministrazione comunale. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'Ente.

Sono consentite, in via temporanea e/o straordinaria, variazioni del menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- ritardo nella consegna dei prodotti.

L'Amministrazione Comunale si riserva, senza alcuna maggiorazione del prezzo, la facoltà di introdurre, previa approvazione della ASL competente, nuove preparazioni culinarie in relazione a progetti educativi specifici delle scuole nonché di richiedere prodotti sostitutivi al pasto in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua e chiusura dell'anno scolastico.

I pasti devono essere erogati con l'osservanza delle norme generali di igiene dei prodotti alimentari.

Le derrate alimentari, esclusivamente di provenienza nazionale, devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia. Gli alimenti devono essere racchiusi in confezioni trasparenti (cellophane) nelle giuste proporzioni ed avere obbligatoriamente l'etichettatura prevista dalle leggi vigenti in materia.

Non sono ammesse etichettature incomplete e/o non in lingua italiana.

Prima dell'avvio del servizio, l'impresa dovrà inviare all'Amministrazione Comunale l'elenco delle derrate alimentari utilizzate (comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.) conformi alla specifica degli alimenti allegata. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, dovrà essere tempestivamente comunicato e dovrà riportare la data e la firma del Responsabile del servizio dell'impresa appaltatrice.

Qualora la ditta si sia obbligata in sede di gara ad offrire prodotti biologici, DOP e IGP l'utilizzo degli stessi dovrà essere dimostrato attraverso la presentazione di idonea documentazione, prevista dalla normativa vigente in materia, in mancanza della quale verranno applicate le penali di cui all'art. 16.

Gli ambienti, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono mai essere appoggiati a terra. I prodotti sfusi non devono essere a diretto contatto con l'aria, sia negli ambienti di deposito, sia nelle celle, sia nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato; in quest'ultimo caso il contenuto residuo dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro, di acciaio inox o di altro materiale non soggetto ad ossidazione, con coperchio sul quale va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

È vietato l'uso di recipienti e pentole in alluminio.

Art. 6 **Regimi alimentari particolari**

L'impresa appaltatrice si impegna a preparare diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari, così come autorizzate dal Responsabile dell'A.S.L. competente, a seguito di esame della documentazione medica opportunamente prodotta.

L'Impresa appaltatrice si impegna, altresì, a fornire, a seguito di richiesta della Stazione Appaltante, diete etico-religiose.

Art. 7 **Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale ed essere eseguite secondo il Manuale aziendale di Autocontrollo Igienico ai sensi della normativa vigente.

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere cucinati, devono essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4°C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- tutte le vivande devono essere di norma cotte in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata in alternativa può essere impiegato un prodotto confezionato sottovuoto e recante il bollo DOP;
- il lavaggio ed il taglio della verdura deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termo convezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.);
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- la carne trita deve essere macinata nella giornata di consumazione;
- i legumi secchi devono stare in ammollo per 24 ore con almeno 2 ricambi d'acqua;
- per la cottura devono essere impiegati solo pentolame in acciaio inox e non possono essere utilizzate pentole in alluminio;
- la preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso;
- la conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1 ° e 10°C in conformità al D.P.R. n. 327/80;
- devono essere tassativamente evitati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti.

Art. 8 **Prestazioni obbligatorie a carico della ditta affidataria**

Sono a carico della ditta aggiudicataria:

1. l'acquisto e lo stoccaggio dei generi alimentari e di quanto necessario per l'assolvimento del servizio;
2. la preparazione, cottura, confezionamento e porzionatura di pasti ed alimenti vari, nonché la distribuzione ai tavoli mediante appositi vassoi e carrelli portavivande;
3. il trasporto dei pasti dal proprio centro cottura alle scuole in automezzi e contenitori, conformi alle norme vigenti in materia, assicurando che la temperatura dei cibi caldi, al momento dell'arrivo in mensa, non scenda mai al di sotto dei 60°/65° C, così come disposto dal D.P.R. 327/80 (Titolo II, art. 31);

3

4. la fornitura del materiale e prodotti necessari per la somministrazione dei pasti. In particolare, ogni utente dovrà essere fornito di una tovaglietta di carta, di un bicchiere, piatti e posate regolarmente sterilizzati o, in alternativa, monouso conformi alla normativa vigente;
5. la sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati;
6. il lavaggio e stivaggio di vassoi, contenitori, stoviglie, posaterie, ecc. ;
7. la raccolta differenziata dei rifiuti da conferire alla ditta concessionaria del servizio;
8. la pulizia e la disinfezione giornaliera dei locali adibiti a refettorio;
9. la fornitura di tutto il materiale necessario per le pulizie e la sanificazione di cui ai punti precedenti;
10. ogni giorno nella fascia oraria tra le 11:00 e le 14:00, il ritiro presso l'ufficio mensa del comune della scheda di rilevazione dei numeri pasti da erogare alle 39 classi, dal lunedì al venerdì, nonché il ritiro dei relativi buoni pasto presso le singole classi ubicate nei tre plessi scolastici interessati al servizio di refezione scolastica con successiva rendicontazione e consegna all'Ufficio mensa del Comune;
11. la ditta aggiudicataria dovrà garantire il rispetto degli obblighi assicurativi previsti dalla normativa vigente in materia di sicurezza, prevenzione incendi, prevenienze antinfortunistiche e assicurazione sociale.

Art. 9 Personale in servizio

La ditta aggiudicataria si impegna a destinare al servizio il personale necessario in possesso dei titoli di qualificazione previsti dalla normativa vigente.

Per assicurare l'adempimento degli obblighi derivanti dal presente appalto, la ditta dovrà avere alle proprie dipendenze personale in numero sufficiente ed idoneo a garantire la regolare esecuzione del servizio, sotto tutti gli aspetti, morali e comportamentali, fisici e professionali.

Tutto il personale:

- deve avere adeguata preparazione professionale di igiene e comportamento alimentare comprensivo di somministrazione di alimenti nelle mense e/o refettori per minori;
- deve essere a conoscenza dei criteri di base del D.Lgs 81/08 con obbligo della Ditta di procedere a corsi di aggiornamento e di formazione periodici;
- essere dotato nell'esercizio delle proprie funzioni di un tesserino identificativo e di idonei indumenti di lavoro previsti dalla normativa vigente per l'esercizio delle funzioni espletate (copicapo, grembiuli, mascherine, etc.).

L'elenco del personale impiegato, corredato delle fotocopie dei predetti certificati, dovrà essere consegnato al Comune **prima dell'inizio del servizio**; ogni eventuale sostituzione o integrazione dovrà essere preventivamente comunicata.

Il personale in servizio, inoltre, dovrà conservare un contegno corretto, educato ed improntato al massimo rispetto dei commensali e dell'ambiente.

L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere alla ditta aggiudicataria l'immediata sostituzione delle persone che dovessero risultare non idonee od inadatte alle mansioni proprie del servizio.

Sarà compito degli inservienti procedere a:

- fornire assistenza durante la somministrazione da effettuarsi con modi cortesi e gentili, sbucciare e servire la frutta, versare l'acqua ai più piccoli;
- incentivare sempre la consumazione del pasto in modo garbato, non ritirando immediatamente le pietanze nel caso in cui l'alunno dimostri inappetenza, e se del caso, segnalare agli educatori/insegnanti preposti quanto accade.

L'aggiudicatario è tenuto ad osservare in favore dei lavoratori dipendenti addetti al servizio le norme di legge, di regolamento e del contratto collettivo nazionale di lavoro afferente la categoria, nonché a provvedere in loro favore a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali.

L'appaltatore è in tutti i casi responsabile dei danni causati dall'imperizia o dalla negligenza del personale alle sue dipendenze, nonché della malafede o della frode nella somministrazione o nell'impiego del materiale.

Il personale addetto alla somministrazione dei pasti dovrà essere in numero complessivo di almeno 12 unità, così suddivise:

13

- n. 6 unità presso il Refettorio e le classi della Scuola d'Infanzia Plesso Piazza Amendola (I TURNO) e n. 6 unità in più (II TURNO), per un totale di n. 12 unità in compresenza nel secondo turno, così suddivise:

(PRIMO TURNO)

- Piazza Amendola – Scuola d'infanzia - Refettorio "A" n. 2 unità, - Refettorio "B" n. 2 unità e classi n. 2 unità;

(SECONDO TURNO)

- Piazza Amendola – Scuola Primaria – Refettorio "A" n. 2 unità . Refettorio "B" n. 2 unità, classi n. 2 unità;

- Piazza Umberto I – Scuola Primaria n. 2 unità;

- Via Pendino – Scuola Primaria – nelle classi n. 2 unità;

- Via Pendino – Scuola Secondaria – Refettorio n. 2 unità.

Art. 10

Automezzi e contenitori per il trasporto dei pasti

Le attrezzature utilizzate per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al D.P.R. n. 327/80 e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte.

Il pasto caldo dovrà arrivare nelle sedi di consumo in condizioni sensoriali ottimali.

In ogni caso, la temperatura dei cibi caldi, al momento dell'arrivo in mensa, non dovrà mai scendere al di sotto dei 60°/65° C, così come previsto dal D.P.R. 327/80 (Titolo II, art. 31)

È fatto obbligo alla ditta di immettere i cibi non appena cucinati nelle apposite confezioni mono porzione atossiche da utilizzare una sola volta (materiale a perdere) e sigillate a mezzo di macchinario idoneo secondo l'attuale normativa in materia. Le confezioni così prodotte dovranno essere depositate ancora calde, in contenitori termici chiusi atti a mantenere la temperatura ottimale prevista dall'attuale normativa fino al momento della consumazione del pasto presso i singoli plessi secondo gli orari stabiliti dal calendario scolastico. Su ciascun contenitore termico dovrà essere apposta una etichetta riportante la data ed il luogo di produzione, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del plesso scolastico destinatario nonché la ragione sociale della ditta appaltatrice e la tipologia degli alimenti contenuti con riferimento al menù del giorno.

I contenitori termici devono essere in grado di mantenere il pasto caldo ad una temperatura non inferiore a 60°/65° C ed il pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a 10°C.

Dovrà essere sempre a disposizione nel Centro cottura e presso i punti di distribuzione un termometro a infusione per il controllo della temperatura degli alimenti.

Preparazioni e derrate di tipo diverso saranno confezionate ciascuna in contenitori diversi per evitare possibili contaminazioni, dividendo nettamente gli alimenti che devono mantenere temperature elevate da quelli che devono essere consumati crudi o comunque freddi.

Analogamente si provvederà al confezionamento in contenitori differenti, con caratteristiche analoghe a quelle sopra citate, delle diete speciali.

Ai fini dell'espletamento del servizio, sia il centro cottura, sia i mezzi e sia i contenitori adibiti al trasporto dovranno essere in possesso delle autorizzazioni in materia di igiene di cui al Regolamento CE n. 852/2004.

È fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati. Eventuali carenze riscontrate saranno sanzionate ai sensi dell'art. 16 del presente Capitolato.

Art. 11

Norme igienico – sanitarie

Il servizio dovrà essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano avere inconvenienti di sorta e ciò in relazione a: qualità, conservazione, confezione e somministrazione di cibi ed ingredienti; pulizia dei locali di cucina e di deposito, dei mezzi di trasporto, delle stoviglie e suppellettili da tavola e da cucina; ai requisiti del personale da utilizzare.

5.

La ditta si impegna al rispetto di tutte le disposizioni in materia igienico – sanitarie dettate dal competente servizio dell'ASL.

Art. 12 **Stipulazione del contratto**

Ai fini della verifica dei requisiti e della successiva stipula del contratto, l'aggiudicatario dovrà presentare entro il termine massimo di 10 giorni dalla comunicazione da parte dell'Amministrazione Comunale i documenti indicati nell'art. 19 del disciplinare di gara.

Prima della stipula del contratto, la ditta ha l'obbligo di comunicare il nominativo di un Responsabile del servizio, dotato di esperienza e professionalità adeguate, sempre reperibile, per mantenere i rapporti con gli uffici comunali.

Decorso il termine fissato per la presentazione della suddetta documentazione, la ditta si intenderà rinunziataria e si procederà nei suoi confronti come per legge.

Tutte le spese di contratto, inerenti e consequenziali, compresa la registrazione nonché ogni altra imposta o tassa, sono a carico dell'aggiudicatario.

Art. 13 **Obblighi in materia di sicurezza**

L'Appaltatore si fa carico di adottare opportuni accorgimenti tecnici, pratici ed organizzativi volti a garantire la sicurezza sul lavoro dei propri addetti e di coloro che dovessero collaborare, a qualsiasi titolo, con gli stessi.

In particolare assicura la piena osservanza delle norme sancite dal D. Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

Art. 14 **Obblighi in materia di tracciabilità finanziaria**

La Ditta in caso di aggiudicazione si impegna ad assolvere tutti gli obblighi in materia di tracciabilità dei movimenti finanziari di cui all'art. 3 della Legge 136/2010 e s.m.i.

Il mancato rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, oltre alle sanzioni specifiche, comporta la nullità assoluta del contratto, nonché determina la risoluzione di diritto del contratto nel caso di mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

In particolare, la ditta dovrà:

- utilizzare per tutte le transazioni relative al presente appalto, comprese le transazioni verso i propri sub-contraenti, il/i conto/i corrente/i dedicato/i alle commesse pubbliche;
- inserire nei contratti sottoscritti con i sub-contraenti, a pena nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge sopra richiamata;
- dare immediata comunicazione alla Stazione Appaltante e alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo della Provincia ove ha sede la Stazione Appaltante - qualora avesse notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 legge 136/2010;
- qualora nel corso dell'appalto si dovessero registrare modifiche rispetto ai dati comunicati in sede di stipulazione contrattuale, darne comunicazione alla Stazione appaltante entro 7 giorni;
- riportare il codice CIG assegnato in tutte le comunicazioni e operazioni relative alla gestione contrattuale e, in particolare, nelle fatture che verranno emesse.

Art. 15 **Pagamenti**

Il corrispettivo giornaliero è dato dal prodotto del prezzo unitario di aggiudicazione per il numero dei pasti effettivamente erogati.

La fatturazione avverrà mensilmente, alla fine di ogni mese di servizio, con Iva a carico dell'Amministrazione Comunale come per legge.

La fattura presentata dalla ditta aggiudicataria dovrà indicare:

- il numero dei pasti erogati agli alunni in ogni singola scuola;
- il numero dei pasti erogati al personale scolastico in ciascun plesso;
- i giorni di effettivo servizio effettuati nel mese di riferimento;
- il prezzo unitario di aggiudicazione;
- l'iva nella percentuale dovuta per legge;
- l'importo totale da liquidare.

La liquidazione del corrispettivo avverrà entro 60 giorni dalla presentazione della fattura, previa acquisizione di DURC regolare in corso di validità.

Art. 16

Controlli e inadempienze

L'Amministrazione comunale, per mezzo dei suoi incaricati, (dipendenti comunali, consulenti qualificati all'uopo nominati, rappresentanti dei genitori o del Comitato mensa, o altri incaricati) ha diritto di effettuare in qualsiasi momento dei controlli sull'andamento del servizio sia all'interno dei locali in cui è espletato il servizio di refezione che presso i locali del centro di cottura.

L'Aggiudicataria dichiara di avere piena conoscenza del "Regolamento comitato mensa scolastica" approvato con Delibera di Giunta comunale n. 39 del 23 dicembre 2014 e s'impegna formalmente a garantire il rispetto delle previsioni e prerogative contenute nel medesimo Regolamento o nelle successive eventuali modifiche.

Tutti i controlli potranno essere sia visivi sia analitici e potranno riguardare tutte le fasi dei processi lavorativi, di approvvigionamento, di distribuzione, di cottura, di confezionamento, di trasporto, distribuzione e consumazione.

Nel caso di violazione degli obblighi previsti dal contratto e dal presente capitolato, previa contestazione delle inadempienze relative ad esecuzione di procedure o di erogazione di servizi, l'ente appaltante si riserva il diritto di applicare, a proprio insindacabile giudizio, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, le seguenti penalità:

- € 300,00 = per ogni violazione di quanto stabilito dai menu imputabile a fatto proprio dell'impresa;
- € 600,00 = per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;
- € 400,00 = per ogni analisi microbiologica o chimica giudicata negativa rispetto a quanto previsto dai limiti di carica macrobiotica;
- € 1.200,00 = per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificate su venti pesate della stessa preparazione;
- € 1.200,00 = per ogni violazione rispetto delle norme igienico sanitarie inerenti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalle Leggi vigenti tempo per tempo in materia;
- € 1.200,00 = per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i refettori;
- € 500,00 = per ogni mancato rispetto delle norme sul personale dipendente del gestore;
- € 50,00 = per ogni ritardo superiore a 15 minuti rispetto ai tempi previsti nella consegna e distribuzione dei pasti;
- € 250,00 = per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del DPR n. 327/80 ;
- € 1.200,00 = per ogni giornata di mancata erogazione del servizio per fatto imputabile all'I.A.;

Si applicherà una maggiorazione della penalità nella misura del 10% su ogni violazione e/o inadempimento successivo al primo, una maggiorazione del 20% su ogni violazione e/o inadempimento successivo al secondo, una maggiorazione del 30% su ogni violazione e/o inadempimento successivo al terzo, e così via.

In caso di violazioni gravi per tre volte, l'Ente si riserva il diritto di procedere alla risoluzione del contratto.

Art. 17

Risoluzione del contratto

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di chiedere, ai sensi dell'art. 1456 del c.c., la risoluzione del contratto, con apposita dichiarazione di volontà in tal senso, nei seguenti casi:

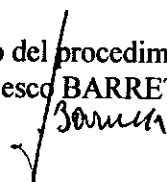
- mancata attivazione del servizio alla data stabilita;
- sospensione, anche parziale, del servizio, esclusi i casi di forza maggiore (debitamente comprovati);
- ripetute inosservanze delle norme di cui al presente capitolato;
- cessione totale o parziale del contratto;
- perdita, durante la durata del contratto, del possesso dei requisiti prescritti dalla vigente normativa;
- inosservanza del CCNL di riferimento e mancato pagamento delle spettanze economiche al personale dipendente;
- mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della legge n. 136/2010;
- mancata presentazione, in caso di subappalto o lavoro a cottimo, della trasmissione delle fatture quietanziate del subappaltatore o del cottimista;
- ripetersi di n. 3 gravi violazioni, di cui al precedente art. 16.

In caso di risoluzione il servizio verrà affidato al concorrente che segue nella graduatoria e si procederà all'incameramento della cauzione definitiva prestata, salvo il risarcimento di eventuali maggiori danni.

Art. 18 **Rinvio**

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento alle disposizioni normative vigenti che regolano la materia.

Il Responsabile Unico del procedimento
Francesco BARRETTA



Allegati al presente capitolato

- Menù con le grammature
- Tabella merceologica
- "Regolamento comitato mensa scolastica" approvato con Delibera di Giunta comunale n. 39 del 23 dicembre 2014

Allegato al Disciplinare ed al Contratto di appalto
DOCUMENTO UNICO
DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE
(Art. 26, Comma 3, d.Lgs 81/2008)

Oggetto: l'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica nelle scuole dell'infanzia, primaria e scuola secondaria di primo grado del Comune di San Marzano sul Sarno.

Durata del Contratto: anno scolastici 2015/2016 con inizio presumibile inizio 15 ottobre 2015 e termine alla fine dell'anno scolastico secondo il calendario Regionale.

Importo presunto del contratto: 528.200,00 al netto dell' IVA per l'intero periodo contrattuale; € 3,63 a pasto, Iva esclusa, di cui 0,03 per gli oneri della sicurezza, non soggetto a ribasso

Stazione Appaltante: Comune di San Marzano sul Sarno;

1. Considerazioni generali.

Il presente documento è stato redatto in adempimento a quanto richiesto ai sensi dell'art. 26, Comma 3, D.Lgs 81/2008 secondo il quale le stazioni appaltanti sono tenute a redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI) ed a stimare i costi della sicurezza da non assoggettare a ribasso.

Il campo di applicazione è relativo ai contratti pubblici di forniture e servizi per i quali non vi è una norma consolidata relativa al calcolo dei costi contrattuali della sicurezza; infatti l'art. 26 del D.Lgs 81/08 impone alle parti contrattuali dell'appalto di servizi esterni un onere di reciproca informazione e coordinamento al fine della valutazione dei rischi per la sicurezza e delle misure di prevenzione e protezione .

Il presente documento ha lo scopo di :

- fornire alla impresa risultata aggiudicataria , dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto;
- promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra il committente, l'impresa aggiudicataria ed i datori di lavoro, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'impresa, dei datori di lavoro, e le persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni ed eventuale pubblico esterno;
- ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti , nell'ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni , tramite l'adozione di un comportamento cosciente, la generazione di procedure /istruzioni e regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

Il DUVRI si configura quale adempimento derivante dall'obbligo del datore di lavoro committente di promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra lo stesso e le imprese appaltatrici.

Si tratta di un documento da redigersi a cura delle stazioni appaltanti e che deve dare indicazioni operative e gestionali su come superare uno dei maggiori ostacoli alla prevenzione degli incidenti nei luoghi di lavoro e nei cantieri: "l'interferenza".

Si parla di interferenza nella circostanza in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del committente con i rischi derivanti dall'esecuzione del contratto.

In base all'attuale dettato normativo, il DUVRI deve essere redatto solo nei casi in cui esistano interferenze.

In esso non devono pertanto essere riportati i rischi propri delle attività delle singole imprese appaltatrici, in quanto trattasi di rischi per i quali resta immutato l'obbligo dell'appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi.

2. Descrizione delle attività.

Il servizio descritto nel capitolato d'appalto prevede le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze :

3

- la veicolazione dei pasti destinati alle sedi di consumo con adeguati automezzi di trasporto e con idonei contenitori;
- il ricevimento dei contenitori nelle sedi di consumo, l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli, la distribuzione dei pasti;
- il riassetto dei locali adibiti a refettorio;
- il ritiro dei contenitori dalle sedi di consumo e loro veicolazione al centro di produzione pasti;
- la fornitura di appositi sacchi e l'eventuale integrazione/sostituzione di contenitori muniti di coperchio con apertura a pedale per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani e conferimento degli stessi presso i punti di raccolta pubblici.

I locali mensa trovano collocazione all'interno delle strutture scolastiche .

Gli ambienti di lavoro sono costituiti da vari locali e la loro organizzazione interna risulta dimensionata in modo tale da garantire uno spazio di lavoro sufficiente per permettere i movimenti operativi .

3. Descrizione delle misure di sicurezza da attuare.

Con il presente documento unico preventivo vengono fornite le informazioni relative a:

- a. Rischi di carattere generale esistenti nei luoghi di lavoro ove verranno espletate le attività oggetto dell'appalto ed i rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente in cui è destinata ad operare l'impresa aggiudicataria nell'espletamento del servizio di refezione nonché sulle misure di sicurezza proposte al fine di eliminare le interferenze individuate .
- b. I costi per la sicurezza sono stati determinati in base alle misure preventive e protettive necessari ad eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi derivanti da interferenze. Tali costi sono stati ricavati sulla base di stime inerenti a servizi similari .
- c. I costi stimati per la eliminazione e comunque per la riduzione al minimo dei rischi da interferenze sono stati stimati in base al numero complessivo di pasti da produrre nell'intera durata contrattuale (presunti 140.000 pasti). È stata poi stimata l'incidenza del costo sul singolo pasto.
- d. I costi sulla sicurezza, compresi nel valore economico dell'appalto, non sono soggetti a ribasso, pertanto si sommano al prezzo di aggiudicazione dell'appalto.

4. Misure generali di coordinamento e di sicurezza da adottare nell'esecuzione dell'appalto.

Sono in vigore le seguenti prescrizioni nell'ambito degli edifici scolastici ove viene espletato il servizio di refezione scolastica:

- divieto di intervenire sulle attività o lavorazioni di manutenzione in atto da parte di personale delle ditte incaricate dal Comune di San Marzano sul Sarno;
- divieto di utilizzo di macchinari, attrezzature o impianti di proprietà del Comune di San Marzano sul Sarno o delle istituzioni scolastiche se non espressamente autorizzati;
- divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio se non espressamente autorizzati dal Comune o dal Dirigente Scolastico;
- divieto di ingombrare i passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali , macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;
- divieto di rimuovere o manomettere in alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine od attrezzature se non strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'impresa aggiudicataria;
- divieto per il personale scolastico comunale e per quello dell'impresa aggiudicataria di compiere di propria iniziativa, manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possano compromettere la sicurezza di altre persone;
- divieto sia per il personale comunale, scolastico che per quello dell'aggiudicataria di compiere qualsiasi operazione su macchine/impianti in funzione;
- divieto di usare, sui luoghi di lavoro, indumenti od abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere , possono costituire pericolo per chi li indossa;
- obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi presenti;
- obbligo di informare il Responsabile della Sicurezza Scolastico e richiedere l'intervento del comune in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi
- obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza.

La ditta appaltatrice si dovrà inoltre impegnare a rispettare le seguenti disposizioni:

- attenersi a tutte le norme, generali e speciali, esistenti in materia di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro, uniformandosi scrupolosamente a qualsiasi altra norma e procedura interna esistente

3

- osservare ed adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire l'incolumità dei propri lavoratori e terzi , evitare danni di ogni specie;
- impiegare personale idoneo e competente, convenientemente istruito sul lavoro da svolgere, sulle modalità d'uso delle attrezzature, macchinari e dei mezzi di protezione previsti, nonché informato sulle norme di sicurezza generali e speciali per l'esecuzione dei lavoro affidati.

5. Quadro e costi analitici delle attività interferenti

Attività da svolgersi a carico della ditta aggiudicataria	Interferenza con :	Misure da adottarsi	Incidenza sul costo pasto
Consegna pasti (dal centro cottura alle singole sedi di refezione)	Persone operanti presso i locali scolastici (alunni, genitori, personale scolastico e comunale ed eventuale pubblico esterno)	La consegna dei pasti nelle singole sedi di refezione avverrà con l'impiego di mezzi in dotazione alla ditta appaltatrice e l'operazione avverrà in orari appositamente concordati al fine di evitare , per quanto possibile interferenze con alunni, genitori ed eventuale pubblico esterno . Rispetto del codice della strada	€ 0,01
Trasporto e movimentazione contenitori entro gli edifici scolastici sino ai luoghi di refezione	Persone operanti presso i locali scolastici (alunni, genitori, personale scolastico e comunale ed eventuale pubblico esterno)	Le aree di lavoro e di transito risultano accessibili e dunque prive di elementi di rischio significativi Alla ditta appaltatrice viene richiesto di evidenziare qualsiasi tipo di danneggiamento riscontrato nella pavimentazione vie di transito , vie di fuga . Verranno individuati percorsi protetti ed orari favorevoli escludendo i periodi di ricreazione . Il trasporto e la somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma: di facile manovrabilità ed antiribaltamento	€ 0,01

3

Pulizia e sanificazione Utenti
Luoghi di refezione e refezione
locali di pertinenza

servizio Delimitare le zone
eseguire in orari a
limitata incidenza di
interferenza
Esposizione della
Relativa segnaletica

€ 0.01

Totale oneri sul singolo pasto € 0,03

Dato per € 0,03 l'incidenza di costo per ogni singolo pasto e moltiplicato tale costo per il numero presunto di pasti totali nel corso di vigenza del presente appalto (140.000) si ottiene l'importo totale di € **4.200,00 Iva esclusa.**

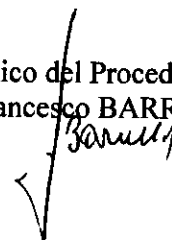
Sono evidenziati i costi relativi agli adempimenti esclusivamente connessi agli aspetti gestionali dell'attività di lavoro.

Tecnicamente si può dedurre un'articolazione di interventi tale da poter distinguere :

- a. Interventi per la riduzione del rischio di carattere generale (riunioni informative per il personale della ditta aggiudicataria);
- b. Interventi per la riduzione del rischio nella gestione delle emergenze (formazione ed esercitazioni);
- c. Riunioni di coordinamento periodiche (riunioni).

Il presente DUVRI è comunque suscettibile di eventuale integrazione per sopravvenuta valutazione di nuovi e non prevedibili rischi di interferenza nel corso di svolgimento dell'appalto .

Il Responsabile Unico del Procedimento
Sig. Francesco BARRETTA



COMUNE DI SAN MARZANO SUL SARNIO (SA) MENU' SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

Menù invernale a partire dal 1 Novembre fino al 31 Marzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Settimana n°1	Minestrone di verdure con riso 30g tacchino 80g Purea di patate 150g Olio 10 g. sale qb frutta di stagione pane bianco 80 g	Dadini 60 g con ceci 80g frittata con parmigiano 2 uova spinaci 150g Olio 10 g. sale qb frutta di stagione pane integrale 80 g	Riso 90 g con spinaci qb prosciutto cotto 60 g insalata mista invernale 150g Olio 10 g. sale qb frutta di stagione pane bianco 80g	Pasta 90g al pesto qb cotoletta di pollo 80g finocchi all'insalata 150g Olio 10 g. sale qb frutta di stagione pane integrale 80g	Pizza Margherita 100 g piselli 70g e carote 100 al rosmarino Olio 10 g. sale qb frutta di stagione pane bianco 80g
Settimana n°2	Riso 90g al sugo qb scaloppina di vitello 80g broccoli 150 g all'olio 5 g Olio 10 g. sale qb frutta di stagione pane integrale 80g	Pasta e fenticchie ricotta 125g insalata mista invernale 150g Olio 10 g. sale qb frutta di stagione pane bianco 80g	Tortellini in brodo 80g uova strapezzate 2 uova piselli 50 e carote 100 Olio 10 g. sale qb frutta di stagione pane integrale 80g	Pasta 90 g al pomodoro petto di pollo al limone 80g spinaci Olio 10 g. sale qb frutta di stagione pane bianco 80g	Minestrone con pastina 30g filetto di merluzzo 70g purea di patate Olio 10 g. sale qb frutta di stagione pane integrale 80g
Settimana n°3	Pasta 80g e patate qb bastoncini di pesce 150g finocchi all'insalata 150g Olio 10 g. sale qb frutta di stagione pane bianco 80 g	Minestrone con pastina 30g cotoletta di pollo 80g patate al forno con rosmarino 80g Olio 10 g. sale qb frutta di stagione pane integrale 80 g	Pasta 90g al sugo qb fettina di vitello 80g insalata mista invernale 150g Olio 10 g. sale qb frutta di stagione pane bianco 80g	Riso 90 g alla parmigiana qb prosciutto cotto 60g broccoli all'olio 150g Olio 10 g. sale qb frutta di stagione pane integrale 80g	Pasta 90g e fagioli 45g crescenza 60g spinaci all'olio 150g Olio 10 g. sale qb frutta di stagione pane bianco 80g
Settimana n°4	Pasta 90g al sugo qb frittata al parmigiano 2 uova insalata invernale 150g Olio 10 g. sale qb frutta di stagione pane integrale 80g	Riso 90g con spinaci qb filetto di merluzzo 70g broccoli all'olio 150g Olio 10 g. sale qb frutta di stagione pane bianco 80g	Gnocchi al sugo 240g cotoletta di pollo 80 g finocchi all'insalata 150g Olio 10 g. sale qb frutta di stagione pane integrale 80g	Tortellini in brodo 80g hamburger di vitello 80 g purea di patate 150g Olio 10 g. sale qb frutta di stagione pane bianco 80g	Pasta 90 g e piselli 40g prosciutto cotto 60g insalata invernale mista 150g Olio 10 g. sale qb frutta di stagione pane integrale 80g



ALBO ON-LINE

N° 108

GIOVANNI PALMA

24 SET. 2015

11 AGO. 2015



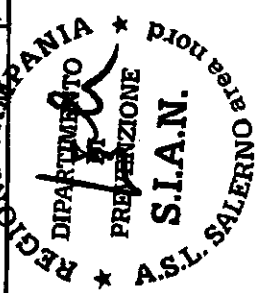
Dot.ssa EMANUELA IOVINO
CONSULENTE BIOLOGO
Via Amadi 3 - Cell. 334.9813285
84012 ANGRÌ (SA)
Cod. Fisc. VNI MNL 87C44 F912F
Partita I.V.A. 0516946 065 5
Iscr. Ordine dei Biologi N° 68975

COMUNE DI SAN MARZANO SUL SARNO (SA) MENU' SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

Menù estivo a partire dal 1 Aprile

Settimana da 1/04	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Settimana n°1	Risotto 90g con le zucchine qb Ricotta 125 g Carote crude all'olio 150 g Olio 10 g, sale qb Frutta di stagione Pane bianco 80 g	Pasta 90 g al pesto qb cotoletta di pollo 80 g fagiolini all'olio 130g Olio 10 g, sale qb Frutta di stagione Pane integrale 80g Riso 80 g con verdure qb petto di pollo al limone 80 g carote all'olio 150g Olio 10 g, sale qb frutta di stagione Pane integrale 80g	Passato di verdure con pasta 30g Scaloppina di vitello 80g purea di patate 150 Olio 10 g, sale qb frutta di stagione pane bianco 80g Gnocchi 180g al pomodoro qb frittata 2 uova zucchine trifolate 150g Olio 10 g, sale qb frutta di stagione pane bianco 80g	Pasta 90g con piselli 30g, basilico Frittata con parmigiano 2 uova pomodori all'insalata 150 Olio 10 g, sale qb frutta di stagione pane integrale 80g insalata di pasta 90g filetto di merluzzo 70g pomodori all'insalata 150g Olio 10 g, sale qb frutta di stagione pane integrale 80g	Pasta 90g al sugo qb e parmigiano 5 g Bastoncini di pesce 150g zucchine trifolate 150 Olio 10 g, sale qb frutta di stagione pane bianco 80g Diadimi 60g e ceci 80g (freschi) Crescenza 60 g purea di patate 150 Olio 10 g, sale qb frutta di stagione pane bianco 80g
Settimana n°2	Pasta 90g con patate qb scaloppina di vitello 80 g insalata verde con mais 150g Olio 10 g, sale qb frutta di stagione Pane bianco 80g	Pasta 90g e lenticchie secche 20g ricotta fresca 125g pomodori all'insalata 150g Olio 10 g, sale qb frutta di stagione pane bianco 80g	Riso 90g alla parmigiana qb Uova strapazzate 2 uova carote prezzemolate 150g Olio 10 g, sale qb frutta di stagione pane bianco 80g	Pasta 90g al pomodoro qb e basilico tacchino al limone 80g piselli 70 g Olio 10 g, sale qb frutta di stagione pane integrale 80g	Pizza margherita 140 g insalata mista con mais 150g Olio 10 g, sale qb frutta di stagione
Settimana n°3	Pasta 90 al pesto qb Prosciutto cotto 60 g purea di patate 150g Olio 10 g, sale qb frutta di stagione Pane integrale 80g	Pasta 70g e fagioli 45g Frittata con patate 2 uova pomodori all'insalata 150g Olio 10 g, sale qb frutta di stagione Pane integrale 80g	Pasta 90 g e sugo qb cotoletta di petto di pollo 80g fagiolini all'olio 130g Olio 10 g, sale qb frutta di stagione pane bianco 80g	Pasta 90g e zucchine qb tacchino al limone 80g carote crude 150g Olio 10 g, sale qb frutta di stagione pane integrale 80g	Pasta 90g alla pizzaiola qb filetto di merluzzo 70g al limone patate al forno 100g Olio 10 g, sale qb frutta di stagione pane bianco 80g
Settimana n°4	Insalata di riso 90g Hamburger di vitello 80g insalata verde con mais 150g Olio 10 g, sale qb frutta di stagione Pane bianco 80g				

11 AGO. 2015



Dott.ssa EMANUELA IOVINO
CONSULENTE BIOLOGA
Via Arredi 3 - Cell. 334.9813365
84012 ANGIOLI (SA)
Cod. fisc. VNI MNL 87C44 F912F
Partita I.V.A. 0516946 065 5
Iscr. Ordine dei Biologi N° 68975



Castello

COMUNE DI SAN MARZANO SUL SARNO (SA) MENU' SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

11 AGO. 2015

Menù Invernale a partire dal 1 Novembre fino al 31 Marzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Settimana n°1	Minestrone di verdure senza cereali con riso 30 g tacchino 80g al limone qb patate lesse 120g olio 10 g. sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 80 g	Dadini SG 60g con ceci 80g uova strapazzate n°2 spinaci 150g con olio 5g olio 10 g. sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 80 g	Risotto 90g con spianaci crescenza 60g insalata mista Invernale 150g olio 10 g. sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 80g	Pasta SG 90g al pesto qb petto di pollo 80g al limone qb finocchi all'insalata 150g olio 10 g. sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 80g	Pizza Margherita SG 150g piselli 50g e carote 100g al rosm olio 10 g. sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 80g
Settimana n°2	Riso 90g al sugo qb arrosto di vitello 80 g broccoli 150g all'olio 5 g Olio 10 g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 80 g	Pasta SG 90g e lenticchie 20g ricotta 125g insalata mista invernale 150g Olio 10 g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 80 g	Tortellini SG 80g in brodo qb uova strapazzate n°2 piselli 50g e carote 100g Olio 10g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 80 g	Pasta SG 90g al pomodoro qb petto di pollo al limone 80 g spinaci 150g Olio 10 g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 80 g	Minestrone con RISO 30 g filetto di merluzzo 80g patate lesse 100g Olio 10g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 80 g
Settimana n°3	Pasta SG 90 g e patate qb filetto di merluzzo 80g finocchi all'insalata 150g Olio 10 g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 80 g	Minestrone con pastina 30g petto di pollo al limone 80g patate al forno con rosmarino 100g Olio 10 g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 80 g	Pasta SG 90 g al sugo bq fettina di vitello 80g insalata mista invernale 150g Olio 10 g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 80 g	Riso 90g alla parmigiana qb uova strapazzate 2 uovo broccoli 150g all'olio 5g Olio 10 g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 80 g	Pasta SG 90g e fagioli 45g crescenza 60g spianci 150 g all'olio 5 g Olio g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 0 g
Settimana n°4	Pasta SG 90 g al sugo qb uova strapazzate 2 uovo insalata invernale 150g Olio 10 g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 80 g	Riso 90 g con spinaci qb filetto di merluzzo 70g broccoli 150g all'olio 5 g Olio 10 g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 80 g	Pasta SG 90G al sugo qb petto di pollo 80g al limone qb finocchi all'insalata 150g Olio 10 g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 80 g	Tortellini SG 70g in brodo qb fettina di vitello 80g purea di patate 100g Olio 10 g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 80 g	Pasta sg F340g e piselli g ricotta 0g insalata Invernale mista 10g Olio g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 0 g

Dott.ssa EMARUELA IOVINO
CONSULENTE BIOLOGICO
Via Aruedi 3 - Cell. 334.9813285
84012 ANGRÌ (SA)
Cod. fac. VNI MNI 87CM F912F
Partita I.V.A. 0516946 065 5
Iscr. Ordine dei Biologi N° 68975

Celiachia

COMUNE DI SAN MARZANO SUL SARNO (SA) MENU' SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

Menù estivo a partire dal 1 Aprile



11 AGO. 2015

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Settimana n°1	Risotto 90g con le zucchine qb Ricotta 125 g Carote crude all'olio 150 g Olio 10 g. sale qb Frutta di stagione Pane privo di glutine 80 g	Pasta SG 90 g al pesto qb petto di pollo 80 g fagiolini 140g all'olio 5g Olio 10g sale qb Frutta di stagione Pane privo di glutine 80 g	Passato di verdure con riso 30g (senza cereali) Scaloppina di vitello 80 g patate lesse 100g Olio 10g sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 80 g	Pasta SG 90 g con piselli 30g e basilico Frittata con parmigiano 2 uova pomodori all'insalata 150g Olio 10g sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 80 g	Pasta SG 80g al sugo qb e parmigiano 5 g filetto di merluzzo al limone 70g zucchine trifolate 150g Olio 10g sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 80 g
Settimana n°2	arrosto di vitello 80g Insalata verde con mais 150g Olio 10g sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 80 g	Riso 90 g con verdure qb petto di pollo 80g al limone qb carote 150g all'olio 5g Olio 10g sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 80 g	Pasta SG 90g al pomodoro qb Uova strapazzate 2 uova zucchine trifolate 150g Olio 10g sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 80 g	Insalata di riso senza prosciutto cotto 90g filetto di merluzzo 70 pomodori all'insalata 150g Olio 10g sale qb frutta di stagione pane privo di glutine 80 g	Dadini SG60g e caci 80g (freschi) Crescenza 60 g purea di patate 150 Olio 10 g. sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine D g
Settimana n°3	Pasta SG 90g al pesto qb petto di pollo 80g patate lesse 100g Olio 10g sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 80 g	Pasta SG 90g e lenticchie 20 g ricotta fresca 125g pomodori all'insalata 150g Olio 10 g. sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 80 g	Riso 90g alla parmigiana Uova strapazzate 2 uova carote prezzemolate 150g Olio 10g sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 80 g	Pasta SG 90g al pomodoro e basilico tacchino al limone 80g piselli 70g Olio 10g sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 80 g	Pizza margherita sg 140 G Insalata mista con mais 150g Olio 10g sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 80 g
Settimana n°4	Insalata di riso 80g senza prosciutto cotto Arrosto di vitello 80g Insalata verde con mais 150g Olio 10g sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 80 g	Pasta SG 70g e fagioli 45g Uova strapazzate 2 uova pomodori all'insalata 150 g Olio 10g sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 80 g	petto di pollo 80g al limone qb fagiolini 130g all'olio 5 g Olio 10g sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 80 g	Pasta SG 90g e zucchine qb tacchino al limone 80g carote crude 150g all'olio 5 g Olio 10 g sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 80 g	Pasta SG 90g alla pizzaiola qb filetto di merluzzo al limone 70g patate lesse 100g Olio 10g sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 80 g

Emmanuela Tosino
CONSULENTE BIOLOGO
Via Arredi 3 - Cell. 334.9811745
84012 ANGIJ (SA)
Cod. fisc. VNI/MNL 87C44 F9124
Partita I. V.A. 0516946 065 5
Iscr. Ordine dei Biologi N° 68975

COMUNE DI SAN MARZANO SUL SARNO (SA) MENU' SCUOLA PRIMARIA

Menù invernale a partire dal 1 Novembre fino al 31 Marzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Settimana n°1	Minestrone di verdure con riso 30g tacchino 70g Purea di patate 120g Olio 5 g. sale qb frutta di stagione pane bianco 50 g	Dadini 50 g con ceci 70g frittata con parmigiano uovo 1 e 1/2 spinaci 130g Olio 5 g. sale qb frutta di stagione pane integrale 50 g	Riso 80g con splanaci qb prosciutto cotto 50g insalata mista invernale 130g Olio 5 g. sale qb frutta di stagione pane bianco 50g	Pasta 80g al pomodoro qb petto di pollo al limone 70 g spinaci 130g Olio 5 g. sale qb frutta di stagione pane bianco 50g	Pizza Margherita 120 g piselli 80g e carote al rosmarino Olio 5 g. sale qb frutta di stagione pane bianco 50g
Settimana n°2	Riso 80g al sugo scaloppina di vitello 70 g broccoli all'olio 130g Olio 5 g. sale qb frutta di stagione pane integrale 50 g	Pasta 80 g e lenticchie 10g ricotta 100g insalata mista invernale 130g Olio 5 g. sale qb frutta di stagione pane bianco 50g	Tortellini in brodo 70g uova strapazzate 1e 1/2 piselli 60g e carote 100g Olio 5 g. sale qb frutta di stagione pane integrale 50g	Pasta 80g alla parmigiana qb prosciutto cotto 50g broccoli all'olio 130g Olio 5 g. sale qb frutta di stagione pane integrale 50g	Minestrone con pastina 30g filetto di merluzzo 65g purea di patate 120g Olio 5 g. sale qb frutta di stagione pane integrale 50g
Settimana n°3	Pasta 60 e patate qb bastoncini di pesce 125g finocchi all'insalata 130g Olio 5 g. sale qb frutta di stagione pane bianco 50g	Minestrone con pastina 30g cotoletta di pollo 70g patate al forno con rosmarino 80g Olio 5 g. sale qb frutta di stagione pane integrale 50g	Pasta 80g al sugo qb fettina di vitello 70 g insalata mista invernale 130g Olio 5 g. sale qb frutta di stagione pane bianco 50g	Riso 80g alla parmigiana qb prosciutto cotto 50g broccoli all'olio 130g Olio 5 g. sale qb frutta di stagione pane bianco 50g	Pasta 60g e fagioli 40g crescenza 50g spianci all'olio 130g Olio 5 g. sale qb frutta di stagione pane bianco 50g
Settimana n°4	Pasta 80 g al sugo qb frittata al parmigiano 1 e 1/2 insalata invernale 130g Olio 5 g. sale qb frutta di stagione pane integrale 50g	Riso 80g con spinaci qb filetto di merluzzo 65g broccoli all'olio 130g Olio 5 g. sale qb frutta di stagione pane bianco 50g	Gnocchi 220g al sugo qb cotoletta di pollo 70g finocchi all'insalata 130g Olio 5 g. sale qb frutta di stagione pane integrale 50g	Tortellini in brodo 70g hamburger di vitello 70g purea di patate 120g Olio 5 g. sale qb frutta di stagione pane bianco 50g	Pasta 80g e piselli 40g prosciutto cotto 50g insalata invernale mista 130g Olio 5 g. sale qb frutta di stagione pane integrale 50g



11 AGO. 2015

Dott.ssa EMANUELA IOVINO
CONSULENTE BIOLOGO
Via Arredi 3 - Cell. 334.9813285
84012 ANGIPI (SA)
Cod. fisc. VNI MNL 87044 6919F
Partita I.V.A. 0516946 065 5
Iscritta Ordine dei Biologi N° 68975

COMUNE DI SAN MARZANO SUL SARNO (SA) MENU' SCUOLA PRIMARIA

Menù estivo a partire dal 1 Aprile

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Settimana n°1	Risotto 80 g con le zucchine qb Ricotta 100 g Carote crude all'olio 130 g Olio 5 g. sale qb Frutta di stagione Pane bianco 50 g	Pasta 80 g al pesto qb cotoletta di pollo 60 g fagiolini all'olio 100g Olio 5 g. sale qb Frutta di stagione Pane integrale 50g	Passato di verdure con pasta 30g Scaloppina di vitello 60g purea di patate 120 Olio 5 g. sale qb frutta di stagione pane bianco 50g	Pasta 80g con piselli 40g, basilico Frittata con parmigiano n 1 e 1/2 pomodori all'insalata 130 Olio 5 g. sale qb frutta di stagione pane integrale 50g	Pasta 80g al sugo qb e parmigiano 5 g Bastoncini di pesce 125 g zucchine trifolate 130 Olio 5 g. sale qb frutta di stagione pane bianco 50g
Settimana n°2	Pasta 60g con patate qb scaloppina di vitello 60 g insalata verde con mais 130 Olio 5 g. sale qb frutta di stagione Pane bianco 50g	Riso 80 g con verdure qb petto di pollo al limone 60g carote all'olio 130 Olio 5 g. sale qb frutta di stagione pane integrale 50g	Gnocchi 220g al pomodoro qb frittata uovo1 e 1/2 zucchine trifolate 130 Olio 5 g. sale qb frutta di stagione pane bianco 50g	insalata di pasta 80g filetto di merluzzo 65 pomodori all'insalata 130 Olio 5 g. sale qb frutta di stagione pane integrale 50g	Dedini 50g e ceci 60g (freschi) Crescenza 50g purea di patate 120 g Olio 5 g. sale qb frutta di stagione pane bianco 50g
Settimana n°3	Pasta 80 al pesto qb Prosciutto cotto 50 g purea di patate 100g Olio 5 g. sale qb frutta di stagione Pane integrale 50g	Pasta 80g e fenticchie secche 8 g ricotta fresca 100g pomodori all'insalata 130g Olio 5 g. sale qb frutta di stagione pane bianco 50g	Riso 80g alla parmigiana qb Uova strapazzate uovo1 e 1/2 carote prezzemolate 130g Olio 5 g. sale qb frutta di stagione pane bianco 50g	Pasta 80g al pomodoro qb e basilico tacchino al limone 60g piselli 60g Olio 5 g. sale qb frutta di stagione pane integrale 50g	Pizza margherita 120 g insalata mista con mais 130g Olio 5 g. sale qb frutta di stagione
Settimana n°4	insalata di riso 80g Hamburger di vitello 70g insalata verde con mais 130g Olio 5 g. sale qb frutta di stagione pane bianco 50g	Pasta 60g e fagiolini 40g Frittata con patate 1 uovo 1/2 pomodori all'insalata 130g Olio 5 g. sale qb frutta di stagione Pane integrale 50g	Pasta 80 g e sugo qb cotoletta di petto di pollo 70g fagiolini all'olio 120g Olio 5 g. sale qb frutta di stagione pane bianco 50g	Pasta 80g e zucchina qb tacchino al limone 70g carote crude 130g Olio 5 g. sale qb frutta di stagione pane integrale 50g	Pasta80g alla pizzalola qb filetto di merluzzo 65g al limone patate al forno 70g Olio 5 g. sale qb frutta di stagione pane bianco 50g



11 AGO. 2015

Dott.ssa EMANUELA IOVINI
 CONSULENTE BIOLOGO
 Via Amadi 3 - Cell. 334.9813284
 84012 ANGI (SA)
 Cod. Fisc. VNI MNL 87044 P942F
 Partita I.V.A. 0516946 065 5
 Iscr. Ordine dei Biologi. N° 68975

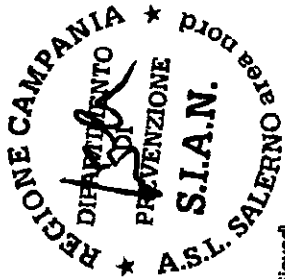


11 AGO. 2015

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Settimana n°1	Minestrone di verdure senza cereali con riso 30 g tacchino 70g al limone qb patate lesse 100g olio 5 g. sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 50 g	Dadini SG 50 g con ceci 70g uova strapazzate n°1 e 1/2 spinaci 130g con olio 5g olio 5 g. sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 50 g	Risotto 80g con spinaci crescenza 50g insalata mista invernale 130g olio 5 g. sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 50g	Pasta SG 80g al pesto qb petto di pollo 70g al limone qb finocchi all'insalata 130g olio 5 g. sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 50g	Pizza Margherita SG 120g piselli 60g e carote 60g al rosm olio 5 g. sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 50g
Settimana n°2	Riso 80g al sugo qb arrosto di vitello 70 g broccoli 60g all'olio 5 g Olio 5 g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 50 g	Pasta SG 80g e fanticchie 8g ricotta 100g insalata mista invernale 130g Olio 5 g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 50 g	Tortellini SG 70g in brodo qb uova strapazzate n°1 e 1/2 piselli 60g e carote 100g Olio 5 g. sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 50 g	Pasta SG 80g al pomodoro qb petto di pollo al limone 70 g spinaci 130g Olio 5 g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 50 g	Minestrone con RISO 30 g filetto di merluzzo 65g patate lesse 80g Olio 5 g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 50 g
Settimana n°3	Pasta SG 80g e patate qb filetto di merluzzo 65g finocchi all'insalata 130g Olio 5 g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 50 g	Minestrone con pastina 30g petto di pollo al limone 70g patate al forno con rosmarino 80g Olio 5 g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 50 g	Pasta SG 80g al sugo bq fettina di vitello 70g insalata mista invernale 130g Olio 5 g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 50 g	Riso 80g alla parmigiana qb uova strapazzate 1 uovo e 1/2 broccoli all'olio 130g Olio 5 g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 50 g	Pasta 60g e fagioli 40g crescenza 50g spianci all'olio 130g Olio 5 g. sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 50 g
Settimana n°4	Pasta SG 80 g al sugo qb uova strapazzate 1 uovo e 1/2 insalata invernale 130g Olio 5 g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 50 g	Riso 80 g con spinaci qb filetto di merluzzo 65 g broccoli 130g all'olio 5 g Olio 5 g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 50 g	Pasta SG 80G al sugo qb petto di pollo al limone 70g finocchi all'insalata 130g Olio 5 g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 50 g	Tortellini SG 70g in brodo qb fettina di vitello 70g purea di patate 100g Olio 5 g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 50 g	Pasta 80g e piselli 40g ricotta 80 g insalata invernale mista 130g Olio 5 g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 50 g

EMANUELA TOVINO
CONSULENTE BIOLOGO
Via Armedi 3 - Cell. 334.9813285
84012 ANGIARI (SA)
Cod. Fis. VNI/MNL/87C44 F912F
Partita I.V.A. 0316946 065 5
Iscr. Ordine dei Biologi N° 68975

Menù estivo a partire dal 1 Aprile



11 AGO. 2015

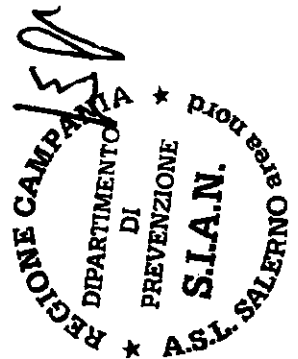
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Settimana n°1	Risotto 80 g con le zucchine qb Ricotta 100 g Carote crude all'olio 130 g Olio 5 g. sale qb Frutta di stagione Pane privo di glutine 40 g Pasta SG 60g con patate qb	Pasta SG 80 g al pesto qb cotoletta di pollo 60 g fagiolini 120g all'olio 5 g Olio 5g sale qb Frutta di stagione Pane privo di glutine 40 g Riso 60 g con verdure qb	Passato di verdure con riso 30g (senza cereali) Scaloppina di vitello 60g purea di patate 120 Olio 5 g. sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 50 g Pastan SG 80g al pomodoro qb	Pasta SG 80 g con piselli 40g e basilico Frittata con parmigiano 1 uv e 172 pomodori all'insalata 130 g Olio 5g sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 50 g Insalata di riso senza prosciutto cotto 80g	Pasta SG 80g al sugo qb e parmigiano 5 g filetto di merluzzo al limone 65g zucchine trifolate 130g Olio 5g sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 50 g Dadini SG 50g e ceci freschi 60g
Settimana n°2	Arrostato di vitello 60g insalata verde con mais 130 Olio 5 g. sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 50g Pasta SG 80g al pesto qb	petto di pollo 60g al limone qb carote 120g all'olio 5g Olio 5 g. sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 40 g Pasta SG 80g e lenticchie 8g	Uova strapazzate 1 e 1/2 uovo zucchine trifolate 120g Olio 5g sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 50 g Riso 80g alla parmigiana	filetto di merluzzo 65 pomodori all'insalata 100g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane privo di glutine 50 g Pasta SG 80g al pomodoro e basilico	patate lesse 80g Olio 5g sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 50 g Pizza margherita SG 120g
Settimana n°3	petto di pollo 60g patate lesse 80g Olio 5 g. sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 50g Insalata di riso 80g	ricotta fresca 100g pomodori all'insalata 130g Olio 5 g. sale qb frutta di stagione pane bianco 50g Pasta 60g e fagioli 40g	Uova strapazzate 1 uovo e 1/2 carote prezzemolate 120g Olio 5g sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 50 g Pasta SG 80g e sugo qb	tacchino al limone 60g piselli 60g Olio 5g sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 40 g Pasta SG 80g e zucchine qb	insalata mista con mais 130g Olio 5g sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 50 g Pasta SG 80g alla pizza/ola qb
Settimana n°4	Hamburger di vitello 70g insalata verde con mais 130g Olio 5 g. sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 50 g	Uova strapazzate 1 e 1/2 uovo pomodori all'insalata 130 g Olio 5g sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 50 g	petto di pollo al limone 70g fagiolini 120g all'olio 5 g Olio 5g sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 50 g	tacchino al limone 70g carote crude 130g all'olio 5 g Olio 5g sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 50 g	filetto di merluzzo al limone 65g patate lesse 60g Olio 5g sale qb frutta di stagione Pasta SG 80g alla pizza/ola qb

Cons. EMANUELE PASCARINO
CONSULENZA NUTRIZIONE
Via Avveduti 3 - Cell. 334.9813745
84012 ANGIPI (SA)
Cod. Fisc. VNI MNL 87C44 F91ZP
Partita I.V.A. 0516946 065 5
Iscr. Ordine dei Biologi N° 68975

COMUNE DI SAN MARZANO SUL SARNO (SA) MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA

Menù invernale a partire dal 1 Novembre fino al 31 Marzo

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Settimana n°1	Minestrone di verdure con riso 25g tacchino 60g al limone qb Purea di patate 100g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 40g	Dadini 40 g con ceci 60g frittata con parmigiano uovo 1 spinaci 100g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 40g	Riso 60g con spinaci qb prosciutto cotto 40g insalata mista invernale 100g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 40g	Pasta 60g al pesto qb cotoletta di pollo 60g finocchi all'insalata 100g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 40g	Pizza Margherita 100 g piselli 50g e carote 50g al rosmarino Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 40g
Settimana 2	Riso 60g al sugo qb scaloppina di vitello 60g broccoli all'olio 100g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 40g	Pasta 60g e lenticchie 8g ricotta 80g insalata mista invernale 100g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 40g	Tortellini 60g in brodo qb uova strapazzate num.1 piselli 50g e carote 50g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 40g	Pasta 60g al pomodoro qb petto di pollo al limone 60g spinaci 100g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 40g	Minestrone con pastina 25g filetto di merluzzo 60g purea di patate 100g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 40g
Settimana n° 3	Pasta 40 g e patate qb bastoncini di pesce 125g finocchi all'insalata 100g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 40g	Minestrone con pastina 25g cotoletta di pollo 60g patate al forno con rosmarino 60g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 40g	Pasta 60g a al sugo qb fettina di vitello 60g insalata mista invernale 100g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 40g	Riso 60 g alla parmigiana prosciutto cotto 40g broccoli all'olio 100g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 40g	Pasta 40 g e fagioli 40g crescenza 40g spinaci all'olio 100g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 40g
Settimana n°4	Pasta 60g al sugo qb frittata al parmigiano 1 uovo insalata invernale 100g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 40g	Riso 60g con spinaci qb filetto di merluzzo 60g broccoli all'olio 100 g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 40g	Gnocchi 180g al sugo qb cotoletta di pollo 60g finocchi all'insalata 100g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 40g	Tortellini 60g in brodo qb hamburger di vitello 60g purea di patate 100g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 40g	Pasta 60g e piselli 30g prosciutto cotto 40g insalata invernale mista 100g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 40g



Dott.ssa EMANUELA IORIO
CONSULENTE BI...
Via Arredi 3 - Cell. 319...
84012 ANGIOLI (SA)
Cod. Fisc. VNI MNL 87C44...
Partita I.V.A. 0516946...
Iscr. Ordine dei Biologi N...

11 AGO. 2015

COMUNE DI SAN MARZANO SUL SARNO (SA) MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA

Menù estivo a partire dal 1 Aprile

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Settimana n°1	Risotto 60 g con le zucchine qb Riccotta 80 g Carote crude 100g all'olio 5 g Olio 5g sale qb Frutta di stagione Pane bianco 40 g	Pasta 60 g al pesto qb cotoletta di pollo 50 g fagiolini 90 g all'olio 5 g Olio 5g sale qb Frutta di stagione Pane integrale 40g Riso 60 g con verdure qb petto di pollo al limone 60g carote all'olio 100g Olio 5g sale qb frutta di stagione Pane integrale 40g	Passato di verdure con pasta 25 g Scaloppina di vitello 50g purea di patate 100g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 40g	Pasta 60g con piselli 30g, basilico Frittata con parmigiano 1 uovo pomodori all'insalata 100g Olio 5g sale qb, parmigiano 5 g frutta di stagione pane integrale 40g	Pasta 60g al sugo qb e parmigiano 5 g Bastoncini di pesce 125 g zucchine trifolate 100g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 40 g
Settimana n°2	Pasta 40g con patate qb scaloppina di vitello 50 g insalata verde con mais 100g Olio 5g sale qb frutta di stagione Pane bianco 40 g	petto di pollo al limone 60g carote all'olio 100g Olio 5g sale qb frutta di stagione Pane integrale 40g	Gnocchi 180g al pomodoro qb frittata uovo 1 zucchine trifolate 100g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 40g	Insalata di pasta 60g filetto di merluzzo 50 pomodori all'insalata 100g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 40 g	Dadini 40g e ceci 60g (freschi) Crescenza 40 g purea di patate 100g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 40 g
Settimana n°3	Pasta 60 al pesto qb Prosciutto cotto 40 g purea di patate 100g Olio 5g sale qb frutta di stagione Pane integrale 40 g	Pasta 60g e lenticchie secche 8 g ricotta fresca 80g pomodori all'insalata 100g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 40 g	Riso 60g alla parmigiana qb Uova strapazzate uovo 1 carote prezzemolate 100g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 40g	Pasta 60g al pomodoro qb e basilico tacchino al limone 60g piselli 50g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 40 g	Pizza margherita 100 g Insalata mista con mais 100g Olio 5g sale qb frutta di stagione
Settimana n°4	Insalata di riso 60g Hamburger di vitello 60g insalata verde con mais 100g Olio 5g sale qb frutta di stagione Pane bianco 40 g	Pasta 40g e fagioli 40g Frittata con patate 1 uovo pomodori all'insalata 100g Olio 5g sale qb frutta di stagione Pane integrale 40g	Pasta 60 g e sugo qb cotoletta di petto di pollo 60g fagiolini all'olio 90g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 40g	Pasta 60g e zucchine qb tacchino al limone 60g carote crude 100g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane integrale 40 g	Pasta 60g alla pizzaiola qb filetto di merluzzo 50g al limone patate al forno 60g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane bianco 40 g



11 AGO. 2015

Dot. ssa EMANUELA IOVINI
CONSULENTE BIOLOGO
Via. A. medi 3 - Cell. 334.9813285
84012 ANGIUNI (SA)
Cod. Fisc. VNI MNL 87044 F912F
Partita I.V.A. 0516946 065 5
Iscr. Ordine dei Biologi N° 68975

Cellechta

COMUNE DI SAN MARZANO SUL SARNO (SA) MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA

Menù invernale a partire dal 1 Novembre fino al 31 Marzo



11 AGO. 2015

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Settimana n°1	Minestrone verdure senza cereali con riso 25 g tacchino 60g al limone qb patate lesse 100g olio 5 g, sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 40 g	Dadini SG 40g con ceci 60g uova strapazzate n°1 spinaci 100g con olio 5g olio 5 g, sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 40 g	Risotto 60g con spinaci crescenza 40g insalata mista invernale 100g olio 5 g, sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 40g	petto di pollo 60g al limone qb finocchi all'insalata 100g olio 5 g, sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 40g	Pizza Margherita SG 100g piselli 50g e carote 50g al rosmarino olio 5 g, sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 40g
Settimana n°2	Riso 60g al sugo qb arrosto di vitello 60 g broccoli 60g all'olio 5 g Olio 5 g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 40 g	Pasta SG 60g e lenticchie 8g ricotta 80g insalata mista invernale 100g Olio 5 g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 40 g	Tortellini SG 60g in brodo qb uova strapazzate n°1 piselli 50g e carote 50g Olio 5 g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 40 g	Pasta SG 60g al pomodoro qb petto di pollo al limone 60 g spinaci 100g Olio 5 g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 40 g	Minestrone con RISO 25 g filetto di merluzzo 50g patate lesse 80g Olio 5 g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 40 g
Settimana n°3	Pasta SG 60g e patate qb filetto di merluzzo 60g finocchi all'insalata 100g Olio 5 g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 40 g	Minestrone con pastina 25g petto di pollo al limone 60g patate al forno con rosmarino 80g Olio 5 g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 40 g	Pasta SG 60g al sugo bq fettina di vitello 60g insalata mista invernale 100g Olio 5 g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 40 g	Riso 60g alla parmigiana qb uova strapazzate 1 uovo broccoli all'olio 100g Olio 5 g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 40 g	Pasta SG 40g e fagioli 40g crescenza 40g spinaci 100 g all'olio g Olio 5 g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 40 g
Settimana n°4	Pasta SG 60 g al sugo qb uova strapazzate 1 uovo insalata invernale 100g Olio 5 g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 40 g	Riso 60 g con spinaci qb filetto di merluzzo 50g broccoli 100g all'olio 5 g Olio 5 g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 40 g	Pasta SG 60g in brodo qb fettina di vitello 60g purea di patate 100g Olio 5 g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 40 g	Tortellini SG 60g in brodo qb fettina di vitello 60g purea di patate 100g Olio 5 g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 40 g	Pasta sg 60g e piselli 30g ricotta 80g insalata invernale mista 100g Olio 5 g e sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 40 g

GIUSEPPE EMANUELE ANTONINO
 CONSULENTE BIولوجICO
 Via Arceudi 3 - Cell. 334.981.3285
 84012 ANGIUNI (SA)
 Partita I.V.A. 0516946.065 5
 Iscr. Ordine dei Biologi N° 68975

Cefalochia

MO CULTURINE


COMUNE DI SAN MARZANO SUL SARNO (SA) MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA

Menù estivo a partire dal 1 Aprile

11 AGO. 2015



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Settimana n°1	Risotto 60 g con le zucchine qb Ricotta 80 g Carote crude all'olio 100 g Olio 5g sale qb Frutta di stagione Pane privo di glutine 40 g	Pasta SG 60 g al pesto qb cotoletta di pollo 50 g fagiolini all'olio 90g Olio 5g sale qb Frutta di stagione Pane privo di glutine 40 g	Passato di verdure con riso 25g (senza cereali) Scaloppina di vitello 50 g patate lesse 100g Olio 5g sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 40 g	Pasta SG 60 g con piselli 30g e basilico Frittata con parmigiano 1 uovo pomodori all'insalata Olio 5g sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 40 g	Pasta SG 60g al sugo qb e parmigiano 5 g filetto di merluzzo al limone 50g zucchine trifolate Olio 5g sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 40 g
Settimana n°2	Pasta SG 60g con patate qb arrosto di vitello insalata verde con mais Olio 5g sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 40 g	Riso 60 g con verdure qb petto di pollo al limone 60g petto di pollo al limone 60g carote all'olio 100g frutta di stagione Pane privo di glutine 40 g	Pastan SG 60g al pomodoro qb Uova strapazzate 1 uovo zucchine trifolate 100g Olio 5g sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 40 g	Insalata di riso senza prosciutto cotto 60g filetto di merluzzo 50 pomodori all'insalata 100g Olio 5g sale qb frutta di stagione pane privo di glutine 40 g	Dadini SG 40g e ceci freschi 60g Crescenza 40g patate lesse 80g Olio 5g sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 40 g
Settimana n°3	Pasta SG 60g al pesto qb petto di pollo 50g patate lesse 80g Olio 5g sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 40 g	Pasta SG 60g e lenticchie ricotta fresca 80g pomodori all'insalata 100g Olio 5g sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 40 g	Riso 60g alla parmigiana Uova strapazzate 1 uovo carote prezzemolate 100g Olio 5g sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 40 g	Pasta SG 60g al pomodoro e basilico tacchino al limone 50g piselli 50g Olio 5g sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 40 g	Pizza margherita SG 100 g insalata mista con mais 100g Olio 5g sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 40 g
Settimana n°4	Insalata di riso 60g senza prosciutto cotto Arrosto di vitello 60g insalata verde con mais 100g Olio 5g sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 40 g	Pasta SG 40g e fagioli 40g Uova strapazzate 1 uovo pomodori all'insalata 100 g Olio 5g sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 40 g	Pasta SG 60g e sugo qb petto di pollo al limone 60g fagiolini 90g all'olio 5 g Olio 5g sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 40 g	Pasta SG 60g e zucchine qb tacchino al limone 60g carote crude 100g all'olio 5 g Olio 5g sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 40 g	Pasta SG 60g alla pizzaiola qb filetto di merluzzo al limone 50g patate lesse 60g Olio 5g sale qb frutta di stagione Pane privo di glutine 40 g


Dott.ssa EMANUELA IOVINO
 CONSULENTE BIOLOGO
 Via Arcebi 3 - Cell. 334.9813265
 Cod. Fisc. 04012140704
 Partita I.V.A. 0516946 065 5
 Inscr. Ordine dei Biologi N° 68975

RICETTARIO CON GRAMMATURE 11 AGO. 2015

Le grammature si intendono a crudo e al netto degli scarti.



Primi piatti asciutti

Descrizione del piatto	Grammi per porzione		
	Infanzia	Primaria	Secondaria
Pasta o riso al pomodoro			
pasta o riso	60	80	90-100
tomodori pelati	20/40	30/50	50-60
parmigiano	5	7	10
olio extravergine d'oliva	5	5	5
Pasta al pesto			
pasta	60	80	90-100
parmigiano	5	7	10
olio extravergine d'oliva	5	5	10
pinoli e basilico	5	5	10
	qb	qb	qb
Pasta e lenticchie			
pasta	60	80	90-100
tomodori pelati	20/40	30/50	50-60
lenticchie secche	8	10	20
parmigiano	5	7	10
olio extravergine d'oliva	5	5	10
cipolle, sedano, carote, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta con piselli			
Pasta	60	80	90-100
piselli freschi o surgelati	30	40	40
parmigiano	5	7	10
olio extravergine d'oliva	4	5	8
cipolla, brodo vegetale, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.

ef

Risotto allo zafferano			
riso	60	80	90
parmigiano	5	7	10
olio extravergine d'oliva	4	5	10
cipolla, zafferano, brodo vegetale, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto con verdura (es zucchine o spinaci)			
riso	60	80	90-100
un tipo di verdura a scelta fresca o surgelata	30	50	50
parmigiano	5	7	10
olio extravergine d'oliva	4	5	8
cipolla, brodo vegetale, aromi e sale	5	5	10
	qb	qb	qb
Gnocchi di patate al pomodoro			
gnocchi di patate	180	220	240
pomodori pelati	30	40	50
parmigiano	5	7	10
olio extravergine d'oliva	5	5	5
sale e aromi	q.b.	q.b.	q.b.

ef

Insalata di riso			
riso	60	80	90
prosciutto cotto magro a cubetti	15	20	30
mozzarella a cubetti	15	20	30
tonno sott'olio ben sgocciolato	15	20	20
piselli	20	25	30/50
verdure miste	50	60	80
olio extravergine di oliva	8	10	10
Pasta alla pizzaiola			
pasta	60	80	90
pomodori pelati	80	100	110
olio extravergine d'oliva	5	5	10
parmigiano	5	5	10
prezzemolo e origano	qb	qb	qb

Pasta e ceci			
pasta	40	50	60
ceci freschi	60	70	80
olio extravergine d'oliva	5	5	10
Brodo, acqua, aromi e sale	qb	qb	qb
Tortellini in brodo			
tortellini	60	70	80
parmigiano	5	5	10
olio extravergine di oliva	5	5	10
carote, porri, brodo vegetale, aromi e sale	qb	qb	qb

ef

Primi piatti in brodo



Minestrone o passato di verdure con pasta/riso			
pasta o riso	25	30	40
patate	60	70	90
verdure miste fresche o surgelate	50	60	70
parmigiano	5	7	10
olio extravergine d'oliva	10	10	10
brodo, acqua, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta e lenticchie			
pasta	60	80	90-100
pomodori pelati	30	40	50
lenticchie secche	8	10	20
parmigiano	5	7	10
olio extravergine d'oliva	5	5	10
cipolle, sedano, carote, aromi e sale	qb	qb	qb
Risotto alla parmigiana			
riso	60	80	90-100
parmigiano	7	7	10
olio extravergine d'oliva	5	5	10
cipolla, brodo vegetale, aromi e sale	qb	qb	qb
Pasta e fagioli			
Pasta	40	60	70
fagioli secchi	40	40	45
olio extravergine d'oliva	10	10	10
pomodori pelati	50	50	60

es

Secondi piatti a base di carne




Descrizione del piatto	Grammi per porzione		
	Infanzia	Primaria	Secondaria
Cotoletta di pollo			
carne di pollo	50	60	80
uova per impanatura	max 5 g	max 7 g	max 10 g
pangrattato	qb	qb	qb
olio extravergine d'oliva	5	5	10
Scaloppina di vitello			
carne di vitello	50	60	80
olio d'oliva	5	5	10
succo di limone	qb	qb	qb
farina	qb	qb	qb
Petto di pollo al limone			
carne di pollo	60	70	90
olio extravergine d'oliva	5	5	10
limone e aromi	qb	qb	qb
Tacchino al limone			
tacchino	60	70	90
olio extravergine d'oliva	5	7	7
farina, limone, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Hamburger di vitello			
Carne di vitello tritata	60	70	90
olio extravergine d'oliva	5	5	10

Secondi piatti a base di pesce

Descrizione del piatto	Grammi per porzione		
	Infanzia	Primaria	Secondaria
Filetto di merluzzo 			
merluzzo *	50	65	70
olio extravergine d'oliva	5	5	10
succo di limone	qb	qb	qb
Bastoncini di pesce 			
Bastoncini di pesce al forno	125	125	150
olio extravergine d'oliva	5	5	10

*

Secondi piatti a base di formaggio e/o affettati

Descrizione del piatto	Grammi per porzione		
	Infanzia	Primaria	Secondaria
Crescenza 	40	50	60
Prosciutto cotto 	40	50	60
Ricotta 	80	100	125

es

Secondi piatti a base di uova

Frittata con parmigiano			
uova pastorizzate	n°1	n° 1/2	n°2
parmigiano	4	5	7
olio extravergine d'oliva	5	5	10

Uova strapazzate			
uova pastorizzate	N° 1	N° 1 e 1/2	N° 2
pomodori da insalata cubettati	40	50	70
olio extravergine d'oliva	4	5	05-lug
basilico, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.



ET

Contorhi

Descrizione del piatto	Grammi per porzione		
	Infanzia	Primaria	Secondaria
Carote	100	130	150
fagiolini all'olio cotti	90	100	130
zucchine trifolate	90	120	140
Purea di patate			
patate	100	120	150
latte parzialmente scremato	40	50	70
burro	5	6	8
parmigiano, aromi e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Verdura cruda in insalata (pomodori e insalata)			
pomodori	100	130	150
Insalata estiva			
pomodori, lattuga e carotine	100	130	150
Insalata invernale			
lattuga, radicchio, finocchi	100	130	150
Legumi in padella			
Legumi freschi o reidratati	50	60	70
olio extravergine d'oliva	5	5	10


ET

PANE E FRUTTA:

Descrizione del piatto	Grammi per porzione		
	Infanzia	Primaria	Secondaria
Pane 			
Pane a ridotto contenuto di sale	40	50	80
Pane integrale	40	50	60
Mele, pere, Kiwi, pesce, albicocche, arance, 	100	150	150
mandarini, mandaranci, fragole, ciliegie			
Banane, Uva, Cachi	75	100	100

Piatti unici

Da utilizzare in sostituzione del 1° piatto asciutto e del 2° piatto

Descrizione del piatto	Grammi per porzione		
	Infanzia	Primaria	Secondaria
Pizza margherita 			
Pasta per pizza	100	120	140
mozzarella	40	40	50-70
pomodori pelati	20/40	30/50	50-70
olio extravergine di oliva	10	10	12

Dott.ssa EMANUELA IOVINO
 CONSULENTE BIOLOGO
 Via Arredi 3 - Cell. 334.9813285
 84012 ANGRI (SA)
 Cod. fisc. VNI MNL 87C44 P912F
 Partita I.V.A. 0516946 065 5
 Iscr. Ordine dei Biologi N° 68975

11 AGO. 2015

COMUNE DI SAN MARZANO SUL SARNO



TABELLA MERCEOLOGICA DELLE MATERIE PRIME

Si intende la categoria commerciale delle materie prime destinate alla confezione delle vivande, al fine di identificare gli standard di qualità in coerenza con la legge vigente in materia. Le materie prime utilizzate devono presentare definiti standard di qualità. Per qualità si intende sia la qualità igienica, sia quella nutrizionale, sia quella merceologica che quella organolettica.

CEREALI E DERIVATI RISO

Conforme ai requisiti prescritti dalla legge 325/58. Sano, ben secco, esente da parassiti, impurità e corpi estranei. Deve essere fornito in imballaggi sigillati privi di insudiciamento esterno o rotture, etichettati in conformità al D.Lgs. 109/92. Deve essere conservato in luogo fresco e asciutto in confezioni originali. Varietà consigliate:

- superfino arborio per risotti e insalate di riso
- semifino per minestre
- fino ribe parboiled per tutti i piatti di riso

Il riso dovrà presentare un aspetto omogeneo, colore uniforme non opaco, non presentare punteggiature, perforazioni, non avere odori di muffa o altri odori sgradevoli. Al momento della somministrazione i chicchi dovranno presentarsi cotti uniformemente, ben staccati tra loro, non incollati né spappolati. Dovrà presentare alla consegna una distanza minima di 6 mesi dalla scadenza

FARINE e PANE

Confezionato con farina bianca di grano tenero 0 e 00 in conformità alla legge 580/67, successive modifiche e integrazioni e al D.P.R. n°187 del 09/02/2001. Il pane deve essere fresco di giornata e perfettamente lievitato, deve presentare crosta dorata e croccante, mollica morbida, non collosa. Non deve presentare muffe, parassiti, cattivi odori, parti carbonizzate. E' vietato l'uso di pane non completamente cotto, di pane surgelato, riscaldato o rigenerato. E' sconsigliato il pane preparato con semilavorati e additivi, quello speciale e quello condito. Il pane integrale deve essere prodotto con farina integrale derivata da frumento coltivato con metodi naturali, documentata con certificazione analitica attestante la biologicità, o con etichettatura riportante l'appartenenza ad un marchio riconosciuto nell'ambito della produzione biologica.

PASTA ALIMENTARE

Di semola di grano duro, dovrà essere conforme al DPR n. 187 del 09/02/2001. La pasta deve essere in confezioni integre, pulite, prive di odori ed esenti da alterazioni visibili, di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nella preparazione dei singoli pasti. La pasta non deve avere odore e sapore anomali, deve essere esente da muffe, corpi estranei e parassiti e non deve presentarsi frantumata. Dovrà presentare alla consegna una distanza minima di 6 mesi alla scadenza. N.B.: si consiglia l'uso di pasta corta, se non espressamente specificato, la rotazione di conchiglie, pennette, farfalle, fusilli etc.

PANE GRATTUGLIATO

Prodotto dalla triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo 0 e 00. Deve essere consegnato in confezioni sigillate o in sacchetti di carta per alimenti ermeticamente chiusi, per evitare ogni

forma di contaminazione o insudiciamento, non deve presentare corpi estranei, parassiti ed esente da sapori ed odori anomali.

PASTA LIEVITATA PER PIZZA

La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo "0" e/o "00", acqua, sale, olio extravergine d'oliva, lievito di birra. La modalità di produzione e distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino all'utilizzo e consumo. La preparazione deve risalire a non più di 12 ore al momento della consegna e deve essere utilizzata entro 12 ore dal ricevimento. Deve essere consegnata a cura del fornitore, in recipienti idonei per alimenti, muniti di coperchi, onde evitare qualunque forma di inquinamento e di insudiciamento, esente da odori e sapori anomali, alterazioni visibili (muffe, corpi estranei, parassiti).

PASTA SECCA ALL'UOVO

Deve essere prodotta con semola di grano duro e almeno il 20% di uova di gallina per kg di semola. Conforme al DPR 09/02/2001 n. 187. La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge e presentarsi in ottimo stato di conservazione. La vita commerciale utile residua al momento della consegna non deve essere inferiore all'80% della vita commerciale totale.

PASTA FRESCA

Sono valide le indicazioni riportate per le paste secche tranne che per l'umidità e l'acidità. Il limite per l'umidità è del 30% per le paste alimentari fresche poste in vendita in confezioni sigillate, che siano realizzate sottovuoto o in atmosfera modificata (D.P.C.M. 311 del 97). L'acidità non deve essere superiore a 6 gradi.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Devono essere di stagione: di prima categoria per la verdura e di categoria extra per la frutta. Gli ortaggi e la frutta devono presentare un adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, pulita, di pezzatura uniforme, devono essere turgidi, esenti da sapori e odori diversi da quelli caratteristici della specie, senza tracce di appassimento, ammaccature, abrasioni, fermentazioni e terrosità, accuratamente mondate, pulite, esenti da parassiti. Non devono essere bagnati artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici. Gli ortaggi in genere non devono presentare germogli né colorazioni diverse dal colore naturale. I cespi di lattughe, indivie, scarole devono essere di categoria I. Devono essere ben formate, consistenti, non aperte, esenti da danni o malattie che ne pregiudichino la commestibilità. Il peso del cespo sarà intorno ai 200 grammi. I pomodori devono essere ben maturi. Le carote non biforcute, né legnose. Si consiglia l'utilizzo di pomodori prodotti in loco favorendo così un'alimentazione a Km zero. Le patate senza residui terrosi, né tracce di verde, né germogli.

Tutte le varietà di frutta offerte devono essere ben mature e di stagione: mele, pere, pesche; agrumi (arance, mandarini, mandaranci), Kiwi, ciliegie, fragole, albicocche, susine, prugne, meloni, uva, fichi. La maturazione dei frutti deve essere naturale. Anche la frutta esotica come banana, ananas, mango, anche se non di stagione alla nostra latitudine, deve presentare i requisiti organolettici descritti precedentemente. Il mantenimento dei requisiti di categoria (freschezza, aroma e sapore) deve essere garantito fino al momento del consumo, pertanto sarà necessario un adeguato calendario delle forniture con un approvvigionamento almeno bisettimanale. Nel caso vengano utilizzati prodotti biologici, biodinamici etc. la biologicità sarà idoneamente documentata in conformità al D.M. n° 338/92 e al regolamento CE n.834/2007 in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati. Le forniture devono essere accompagnate dalla denominazione e sede della ditta coltivatrice e/o confezionatrice del prodotto, del tipo e varietà della merce, della provenienza e il metodo di coltivazione. Per quanto riguarda la calibratura della frutta, si precisano i valori in grammi per le singole pezzature per i seguenti tipi di frutta: - mele, banane, pesche e pere tra 150 e 200 grammi - Kiwi tra i 70 e i 90 grammi - Albicocche, susine e prugne tra i 60 e i 70

grammi - Arance tra i 150 e 200 grammi con contenuto minimo in succo del 30 - 35% - Mandarini e mandaranci tra ai 60 e 70 grammi, con contenuto minimo in succo del 33 - 40%

LEGUMI SECCHI

Si utilizzeranno prodotti di diverse tipologie. Ad esempio: fagioli borlotti, cannellini, etc., lenticchie, ceci, soia gialla o verde. Devono essere in confezioni originali, uniformemente essiccati, privi di muffe, corpi estranei, insetti. Di consistenza uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, odore buono e sapore tipico della specie. Sono considerati difettati se presentano germinatura, ingiallimento, macchie o decolorazioni, se il seme si presenta spezzato o danneggiato.

LATTE E DERIVATI LATTE

Deve essere prodotto in stabilimenti autorizzati ai sensi del DPR n° 54 del 97 così come modificato dall' articolo 1, comma 3-ter del DL 15- giugno 1998 n°182, deve essere di provenienza nazionale e deve essere rispondente alle caratteristiche previste dalla legge 169/89 : latte intero fresco pastorizzato- latte parzialmente scremato pastorizzato-latte totalmente scremato pastorizzato. La denominazione del tipo di latte deve figurare per intero e nello stesso campo visivo del contenitore; sullo stesso deve essere riportato il termine di conservazione con la menzione " da consumarsi entro" seguita dalla data riferita al giorno, mese e all'anno.

FORMAGGI E LATTICINI

Devono essere preparati secondo i requisiti del prodotto tipico, o di origine, secondo le norme vigenti. Consigliati:

- Parmigiano Reggiano: prodotto con latte vaccino, semigrasso (32 % minimo) a lenta stagionatura (12-15 mesi). Aroma e sapore caratteristici, struttura della pasta granulosa con frattura a scaglia. Usato da tavola o per grattugia.
- Pecorino sardo: prodotto con latte intero di pecora, grasso(40% minimo), pasta compatta o con rada occhiatura, morbida, bianca. Sapore dolce aromatico o leggermente acidulo. Maturazione da 20 a 60 giorni.
- Formaggi molli, dolci tipo Fior di Latte, prodotti con latte vaccino, a pasta compatta, colore e gusto tipici.
- Mozzarella di latte vaccino intero; pasta bianca morbida, crosta sottilissima, con sapore e profumo caratteristici. Non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o gusto amaro o altro. Tenore in grasso minimo 42%
- Ricotta: ottenuta da siero di latte vaccino, in confezioni da 1 ai 3 Kg, pasta morbida, di colore bianco e dal sapore delicato. Il tenore di grasso è di circa il 20%, umidità non superiore al 65%.

CARNI

Devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento dal Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D Lgs 286/94, Reg.CE 853/04 e successive modifiche). Di vitello, vitellone e bovino adulto di prima qualità. Le carni devono essere fresche e provenienti da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia in stabilimenti autorizzati a norma di legge. Dovranno provenire da animali maschi, castrati, di età inferiore ai 24 mesi oppure da animali femmine che non abbiano ancora partorito. Per tutti i tipi di carni, bovine, suine, avicole, il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti. Le carni bovine dovranno provenire da bovino adulto o vitello. La carne di vitellone dovrebbe appartenere alle classi di conformazione U= Ottima, oppure R = Buona con stato di

ingrassamento 2 = Scarso, (cioè sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti). Le carni di vitellone devono inoltre presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza. Le carni di vitello devono avere conformazione U oppure R e stato di ingrassamento 2 e possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: colore da rosa lattescente a bianco rosato, consistenza del tessuto muscolare soda, grana molto fine, tessitura compatta per scarso connettivo, tessuto adiposo distribuito uniformemente di colore bianco latte e consistenza dura, sapidità e tenerezza. I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo che la temperatura al cuore non salga mai sopra 7° C. I requisiti delle pezzature e conformazioni dovranno essere comunque documentabili ad ogni verifica.

CARNI AVICOLE

Le carni di pollame e di tacchino devono provenire da animali allevati, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CEE. Le carni pertanto devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio, il trasporto delle carni avicunicole. Tagli richiesti si richiedono polli a busto completamente eviscerati, di peso tra Kg 1 e 1,5 e i tagli commerciali, qui di seguito elencati e denominati, in conformità al Reg. CE 91/1538 rientranti nella classe "A". Cosce di pollo: dette anche fusi o fuselli, dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme pari a circa 130/150 gr. Anche di pollo: denominazione commerciale "sovracosce". Il prodotto dovrà avere pezzatura omogenea, peso uniforme pari a circa 130/150 gr., in questo taglio la pelle non dovrà essere presente in eccesso. Petti di pollo: denominazione commerciale "petto con forcella". Dovranno corrispondere ad un peso complessivo singolo non inferiore ai 300 e non superiore ai 500 gr. Fesa di tacchino: denominazione commerciale "filetto" o "fesa" Tacchino per spezzatino: polpa di carne ottenuta dalla dissottatura dell' anca completamente priva di pelle, nervature, tendini e strutture ossee e cartilaginee in genere. I polli devono essere di classe "A", provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia in stabilimenti autorizzati a norma di legge. Di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione, pezzatura tra 1-1,5 Kg, età oltre i 6 mesi. Devono essere freschi, la macellazione deve essere recente (non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore). Deve essere esente da fratture, edemi, ematomi, il dissanguamento deve essere completo. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata, pulita ed elastica. La carne deve essere di colorito bianco, rosea o tendente al giallo, di buona consistenza, non infiltrata di sierosità. I Tacchini, animale maschio e femmina allevati a terra, alimentato con cereali e mangimi integrati e macellati in ottimo stato di nutrizione e salute. Devono essere di classe "A", provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia in stabilimenti autorizzati a norma di legge. La carne deve essere di colore rosato -giallo paglierino, di consistenza tenera e priva di infiltrazioni adipose. La pelle deve essere morbida, liscia, spennata e spiumata, esente da fratture, ferite, grumi di sangue, ecchimosi e macchie. Il petto e la fesa devono provenire da animali di età compresa tra 14 settimane e gli 8 mesi, con peso intorno ai 5 Kg.

SALUMI

I salumi da destinare alla ristorazione scolastica sono il prosciutto crudo e cotto prodotti conformemente al D.M. 21/09/2005.

- ❖ Prosciutto: si prevederanno forniture di prosciutto di produzione nazionale. Di qualità superiore e precisamente: ricavato da sezioni di coscia con cotenna e grasso naturale (D.L. 537/92), proveniente da suini di allevamento nazionale o comunitario. La pezzatura media sarà di Kg. 6-8, compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti. Per il prosciutto crudo è prevista una stagionatura non inferiore ai 10-12 mesi. Fa fede il contrassegno metallico individuante la data di produzione (Ord. Min. 14-02-68). Se disossato, il prodotto dovrà essere ben pressato e

confezionato sottovuoto. Alla sezione deve presentarsi di colore rosso chiaro vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari. Sapore dolce, delicato, moderatamente salato con aroma fragrante. Il prosciutto cotto deve essere prodotto senza polifosfati. Per destinazioni particolari come diete speciali è importante prevedere varietà prive anche di glutine, di caseinati e/o latte in polvere, di proteine derivanti dalla soia.

UOVA

Per le preparazioni alimentari che richiedono operazioni di sgusciatura a crudo sono indicati i prodotti pastorizzati (D.L. n° 65 del 04-02-93) in confezioni originali idonee al consumo giornaliero. Si precisa il divieto all'uso di residui di confezioni già aperte. La conservazione dovrà avvenire in luogo fresco e asciutto, evitando la promiscuità con altri alimenti. Per le preparazioni con sgusciatura successiva a cottura completa si opererà per l'utilizzo di uova fresche di categoria A extra, di produzione comunitaria, in confezioni originali. La consegna deve avvenire entro tre giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro dieci giorni dalla data di consegna.

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

I pesci surgelati in filetti o trance, in confezioni originali, devono presentare le stesse caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza. Essi devono rispondere ai requisiti di cui al D.L. n° 110/92 (da verificare se ci sono modifiche successive). I filetti e le trance non devono presentare bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, ossidazione dei pigmenti muscolari, irrancidimento dei grassi, macchie di sangue, pinne o loro resti. I filetti devono essere perfettamente diliscati, in confezione originale, surgelati individualmente in busta singola o interfogliati.

- Sogliola, platessa, nasello, merluzzo in filetti perfettamente diliscati in confezione originale, surgelati individualmente (I.Q.F.), contenuti in busta singola o interfogliati;
- tranci surgelati in confezioni originali di nasello, palombo, spada, salmone
- bastoncini di pesce: tranci di merluzzo della specie *Gadus morhua*, in confezione originale.

Le carni devono essere di colore bianco con assenza di macchie anomale. All'aspetto devono essere dei parallelepipedi di pezzatura omogenea. Devono presentare assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non deve presentare colorazioni brunastre; la grana deve essere di pezzatura omogenea e non deve presentare punti di distacco del prodotto.

SURGELATI

Devono rispondere ai requisiti di cui al D.L. n° 110 del 1992 e al D.M. n° 493 del 25/09/95. Devono essere in confezioni originali intatte. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione. Il prodotto deve essere conforme alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienico sanitario, le qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione. Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. La catena del freddo deve essere rigorosamente mantenuta (non superiore a -18°C) e lo scongelamento deve avvenire lentamente in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0° e 4°C. Il prodotto decongelato dovrà essere consumato in giornata senza alcuna possibilità di ricongelamento. La modalità di scongelamento deve essere rigorosamente quella indicata in etichetta, e comunque espressamente descritta nel capitolato d'appalto. Si raccomanda tra gli ortaggi surgelati, di evitare quelli a foglia larga. I prodotti devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie. La consistenza non deve essere legnosa

ed il prodotto non deve apparire spappolato. Si devono accettare confezioni aventi scadenza a non meno di 12 mesi dalla data di consegna.

GRASSI DI CONDIMENTO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Ad acidità massima naturale 1%, per crudo e cotto, in confezioni originali di vetro scuro da un litro dotate di tappo a vite, per capacità superiori a 5 litri, in aggiunta al vetro, è obbligatorio l' utilizzo di contenitori di acciaio inox o in banda stagnata. Non deve presentare fenomeni di ossidazione o irrancidimento. Non deve presentare difetti quali sapori anomali di rancido o muffa. Deve essere conservato al riparo dalla luce e da fonti di calore per evitare fenomeni di ossidazione e irrancidimento.

BURRO

Pastorizzato, corrispondente ai requisiti di legge. Deve essere un prodotto di prima qualità, proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, deve presentarsi compatto, di colore paglierino naturale, caratterizzato da un buon sapore e odore gradevole. Dovranno risultare assenti sostanze estranee, grassi aggiunti di qualunque natura e la corretta percentuale di grassi non dovrà mai essere inferiore all' 80% e umidità non superiore al 16%. Le confezioni devono essere in carta politenata originali e sigillate. Alla consegna deve avere una vita residua di almeno 15 giorni.

ACETO

Di vino o di mele, esente da deposito, in bottiglie da 1 litro o 0,5 litri prodotto e confezionato secondo la normativa vigente

POMODORI PELATI

In confezioni originali, il prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto. I frutti devono presentarsi interi, privi di marciume, pelle o peduncoli. Esenti da fenomeni di alterazione, senza antifermentativi, acidi, coloranti artificiali. Alla consegna devono avere una vita residua di almeno 2 anni prima della scadenza. Le dimensioni delle confezioni devono essere tali da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzi sfusi.

ZUCCHERO

Semolato raffinato, in confezioni originali, conformi alle norme di legge. Non deve presentare impurità o residui di insetti.

ERBE AROMATICHE

Vegetali freschi o essiccati, prodotti nel rispetto della normativa vigente (origano, basilico, timo etc.). Si rende necessario prevedere:

- L' approvvigionamento presso fornitori selezionati.
- La razionalizzazione dei tempi di approvvigionamento delle materie prime, in funzione della vita residua e delle sedi di stoccaggio e conservazione. Per le derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi superiori ai 30 giorni, per i prodotti deperibili i requisiti di freschezza devono essere mantenuti fino al consumo.
- Preferire pezzature commerciali che soddisfino le necessità giornaliere senza avanzi di sfuso. Le merci dovrebbero inoltre essere mantenute in confezione originale integra, fino al momento dell' utilizzo nei laboratori di produzione

ACQUE

Conforme a tutte le normative nazionali e CEE in vigore, in relazione al prodotto e ai relativi imballaggi. Rif. R.D. 1265 del 27/07/1934, DM 15/02/1983, dm 17/02/1981, DL 105 del 25/01/92, CM della Sanità n. 61 del 09/08/1976, DL 25/01/1992 n. 105, DM 12/11/92 n. 542, DM 13/01/1993, Circ. Min. 13/09/1991 n. 17, Circ. Min. 05/1993 n. 19, Direttiva 96/70/CE.



COMUNE DI SAN MARZANO SUL SARNO
PROVINCIA DI SALERNO

ORIGINALE DI DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE

N. 39 DEL 23 dicembre 2014

OGGETTO: Regolamento comunale comitato mensa scolastica. Approvazione.

L'anno duemilaquattordici il giorno ventitrè del mese di dicembre alle ore 9:30 nella sala consiliare presso la Sede Municipale, a seguito di invito diramato dal Presidente in data 16.12.2014 n. 17597 ed in data 22.12.2014 n. 17861 si è riunito il Consiglio Comunale in seduta di seconda convocazione.

Presiede la seduta il sig. Marco Iaquinandi in qualità di Presidente del Consiglio.

E' presente altresì il Sindaco, sig. Cosimo Annunziata.

Del consiglieri comunali sono presenti n. 9 e assenti, sebbene invitati, n. 7 consiglieri, come segue:

N.	NOME E COGNOME		PRESENZA	N.	NOME E COGNOME		PRESENZA
1	AURELIO	CALENDA	SI	9	SILVIO	OLIVA	SI
2	NICOLA	NAPPI	No	10	ANGELO	MARSICO	No
3	PASQUALINA	FORSELLINO	No	11	FRANCESCO	CARRATURO	SI
4	ALFONSO	TONO	No	12	ANDREA	ANNUNZIATA	No
5	MARCO	IAQUINANDI	SI	13	ANTONIO	GAUDIOSO	SI
6	RAFFAELE	BELVEDERE	SI	14	SALVATORE	SCHIAVONE	SI
7	MICHELE	FRANZA	No	15	FRANCESCO	DE NICOLA	No
8	ELIA	MONTE	SI	16	VINCENZO	MARRAZZO	SI

Giustifica l'assenza il Consigliere Andrea Annunziata per concomitanti impegni istituzionali.

Risultano altresì presenti in qualità di Assessori non facenti parte del Consiglio Comunale, i sigg. Colomba Farina e Andrea Oliva.

Partecipa con funzioni consultive, referenti, di assistenza e verbalizzazione (art. 97, comma 4, lettera a, del D. Lgs. 267/2000) il Segretario generale Paola Pucci.

Il Presidente, riconosciuta la legalità dell'adunanza, invita i presenti a deliberare sulla proposta di cui all'oggetto.

IL CONSIGLIO COMUNALE

Dato atto che tutti gli interventi sono integralmente riportati nel verbale di seduta;

Visto il parere favorevole di regolarità tecnica espresso dal Responsabile del servizio interessato ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs. 267/2000, allegato;

Visto il verbale della riunione del capigruppo del 02.12.2014, del pari allegato al presente atto;

Con la seguente votazione: presenti e votanti n. 10, assenti n. 7 (Nappi, Forsellino, Tono, Franza, Marsico, Andrea Annunziata, De Nicola), voti favorevoli n. 10, all'unanimità,

DELIBERA

Di approvare la proposta di deliberazione allegata alla presente, e per l'effetto approvare il Regolamento comunale comitato mensa scolastica nel testo allegato alla presente deliberazione.



ALBO ON-LINE

N°...41.....

GIOVANNI PALMA

- Comune,
- che per il Comune sono ben definiti i compiti istituzionali e normativi, per il Comitato Mensa in assenza di specifici riferimenti normativi, si rende necessario adottare uno specifico regolamento per il funzionamento dello stesso;

Dato atto che, nell'elaborazione del Regolamento, è stato attivato un percorso che ha coinvolto tutto il Consiglio Comunale rappresentato dai capigruppo consiliari come risultante dall'allegato verbale della riunione del 02.12.2014;

PROPONE

1. di istituire nel Comune di San Marzano sul Sarno il "Comitato mensa scolastica";
2. Di approvare il Regolamento comunale del "Comitato mensa scolastica" nel testo allegato a formare parte integrante e sostanziale del presente atto formato da n. 7 articoli;
3. Di prendere atto che il servizio coinvolge una pluralità di attori quali:
 - a) l'Amministrazione Comunale, ente responsabile del Servizio;
 - b) l'istituzione scolastica;
 - c) l'utenza costituita dagli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado iscritti al servizio mensa.



II VICE SINDACO

Ing. Francesco Carraturo



Comune di San Marzano sul Sarno

Provincia di Salerno

REGOLAMENTO COMITATO MENSA SCOLASTICA

ART.1 Finalità

Il Comune di San Marzano sul Sarno gestisce la mensa scolastica della scuola dell'infanzia primaria e secondaria di I grado.

Il Comune di San Marzano sul Sarno nella gestione del servizio di refezione scolastica si avvale della collaborazione del "Comitato mensa scolastica" a fini consultivi, propositivi, di controllo e di coordinamento secondo quanto disposto dal presente regolamento.

La finalità del Comitato è quella di collaborare con l'Amministrazione Comunale per garantire la qualità del servizio di mensa scolastica, perseguendo azioni improntate a criteri di efficienza ed efficacia al fine di trasmettere ai bambini i principi fondamentali di educazione alimentare.

L'obiettivo è quello di avviare modalità di confronto per una valutazione sull'erogazione del servizio, anche attraverso il monitoraggio sul gradimento da parte dell'utenza, rilevare eventuali punti critici e avanzare proposte e correttivi.

ART. 2 - Funzioni

Il "Comitato mensa scolastica" è organismo deputato alla verifica della qualità del servizio di refezione scolastica che il Comune eroga agli alunni delle locali Scuole.

Le funzioni del Comitato consistono in:

- collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione;
- monitoraggio in merito al buon andamento ed alla qualità del servizio di ristorazione scolastica;
- ruolo consultivo e propositivo in merito all'andamento ed alla qualità del servizio.

Il parere espresso dal Comitato mensa ha valore consultivo e non vincolante ai fini della funzionalità del servizio, di cui è responsabile l'Amministrazione comunale tramite i propri organi.

ART. 3 - Costituzione e composizione del Comitato Mensa

Il "Comitato mensa" è composto da:

- un rappresentante dell'Amministrazione comunale (Sindaco, o Assessore, o delegato);
- un consigliere comunale per ogni gruppo consiliare designato dal capogruppo;
- Dirigente scolastico e un docente dallo stesso individuato;
- nove genitori degli alunni di cui tre frequentanti la scuola dell'infanzia, quattro frequentanti la scuola primaria e due frequentanti la scuola secondaria di I grado (i genitori sono individuati dal consiglio di istituto su proposta della componente genitori tra gli stessi rappresentanti d'istituto e i rappresentanti di classe delle sezioni interessate dal servizio di mensa scolastica);

alle riunioni del Comitato Mensa partecipano:

- un biologo /nutrizionista indicato dall'amministrazione;
- un rappresentante della ditta appaltatrice.

ART. 4 - Funzionamento del Comitato Mensa

La Giunta comunale provvede, con proprio formale atto, alla nomina ed ufficiale costituzione del Comitato Mensa per ogni anno scolastico.

In sede di prima convocazione, fatta dal Sindaco o dall'Assessore, sarà nominato il presidente del Comitato mensa che fungerà anche da incaricato dei rapporti con l'Amministrazione comunale.

Il Comitato resta in carica per un anno scolastico e, comunque, fino alla nomina dei nuovi componenti.

Le funzioni dei componenti sono gratuite.



Il Comitato si riunisce presso idonei locali che l'Amministrazione Comunale metterà a disposizione. Le riunioni del Comitato mensa hanno validità legale con la presenza della metà più uno dei propri componenti.

Ogni decisione del Comitato viene presa a maggioranza semplice.

In ogni seduta si provvederà alla stesura di apposito verbale, che sarà sottoscritto dal Presidente e dal segretario verbalizzante (nominato tra i componenti del comitato) e che sarà recepito agli atti dell'Amministrazione comunale.

Copia del verbale sarà affissa nei rispettivi albi scolastici.

Il Comitato si riunisce su convocazione del Presidente, con un preavviso di almeno 5 giorni liberi prima delle sedute.

Il Presidente è tenuto a riunire il Comitato in convocazione straordinaria in un termine non superiore a 7 giorni quando lo richiedano almeno la metà più uno dei componenti, inserendo all'ordine del giorno gli argomenti proposti.

ART. 5 – Tipologia dei controlli del Comitato Mensa

Al Comitato Mensa sono attribuite le seguenti verifiche:

- il rispetto dei tempi di consegna e somministrazione del cibo;
- il rispetto delle norme igieniche da parte del personale e del rispetto delle condizioni igienico-ambientali, anche con visite, massimo mensili, presso il centro di cottura dei pasti;
- la conformità dei pasti somministrati al menù del giorno;
- il rispetto delle diete sostitutive per motivi di salute (da attestare con certificato medico) o religiosi (da accertare con dichiarazioni dei genitori);
- la quantità dei pasti, come prevista dalle tabelle dietetiche e relative grammature, equamente erogata a tutti gli utenti;
- il grado di accettazione del cibo.

ART. 6 – Modalità del controllo

Il controllo è esercitato da ciascun membro del Comitato per un massimo di due persone alla volta. I sopralluoghi non sono preceduti da alcun preavviso alla ditta erogante il servizio.

I componenti non devono in alcun modo interferire con l'attività del personale addetto alla mensa scolastica né formulare alcun tipo di osservazione agli stessi.

Poiché l'attività dei membri del Comitato è limitata alla sola osservazione ed all'assaggio, non è necessaria alcuna certificazione sanitaria.

L'attività del Comitato si deve limitare alla sola osservazione delle procedure e dell'andamento del servizio, quali si manifestano durante la distribuzione ed il consumo dei pasti e a tal fine potrà usufruire gratuitamente di apposite porzioni – assaggio da non consumare in presenza degli utenti.

I membri del Comitato:

- non devono toccare alimenti crudi, cotti, pronti per il consumo, stoviglie e posateria;
- non devono utilizzare i servizi igienici eventualmente riservati al personale di cucina o di distribuzione;
- non devono chiedere il gradimento del cibo agli utenti.

Ai componenti del Comitato mensa è consentito degustare campioni del pasto del giorno, con utilizzo di stoviglie a perdere fornite dal personale addetto al servizio.

I componenti del Comitato mensa devono essere sensibilizzati e responsabilizzati sui rischi di contaminazione degli alimenti rappresentati da soggetti con affezione dell'apparato gastrointestinale e respiratorio.

Le visite di controllo e monitoraggio potranno essere effettuate fino ad un massimo di una volta a settimana.

Il mancato rispetto del presente regolamento da parte della componente genitori potrà comportare la decadenza dalla nomina che sarà pronunciata da parte del "Comitato Mensa".

ART. 7 – Altre funzioni

Per ogni sopralluogo sarà utilizzata un'apposita scheda, approvata dal Comitato Mensa, che dovrà essere debitamente compilata e successivamente trasmessa all'Amministrazione comunale.





COMUNE DI SAN MARZANO SUL SARNO

Provincia di Salerno

PROPOSTA DI DELIBERAZIONE N.30 DEL 16-12-2014

Oggetto: Regolamento comunale comitato mensa scolastica. Approvazione.

IL VICE SINDACO

Premesso che:

- Il Comune di San Marzano sul Sarno – Settore Finanze e Servizi alla persona gestisce il servizio di refezione scolastica;
- il servizio è rivolto ai bambini iscritti alla scuola dell'infanzia, primaria e agli alunni della scuola secondaria di primo grado e costituisce tempo scuola;
- il servizio coinvolge una pluralità di attori quali:
 - l'Amministrazione Comunale, ente responsabile del Servizio;
 - l'istituzione scolastica;
 - l'utenza costituita dagli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado iscritti al servizio mensa.
 - la ditta appaltatrice;

Al fine di migliorare la qualità del servizio e al contempo contenere i costi, il Comune ha elaborato, nell'anno 2014, un progetto di riorganizzazione del servizio di refezione scolastica che prevede il diretto coinvolgimento degli attori coinvolti nelle fasi di messa a punto del servizio e di controllo sullo stesso;

Considerato che:

- il perseguimento degli obiettivi suddetti presuppone un rapporto collaborativo ed un collegamento tra Comune – Scuola e utenti del servizio;
- al fine di creare un collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione Comunale, diretta responsabile del servizio, si ritiene opportuno istituire il Comitato Mensa con funzioni di:
 - consultazione per quanto riguarda il menù scolastico, le modalità di erogazione del servizio e di controllo del rispetto dei capitolati di appalto;
 - valutazione e monitoraggio del gradimento del pasto e della qualità del servizio attraverso idonei strumenti di valutazione;
 - collaborazione fra genitori e scuola per una corretta educazione alimentare;

Dato atto:

- che le funzioni del comitato mensa sono aggiuntive e non sostitutive di quelle attribuite per legge al Comune;
- che per il Comune sono ben definiti i compiti istituzionali e normativi, per il Comitato Mensa in assenza di specifici riferimenti normativi, si rende necessario adottare uno specifico regolamento per il funzionamento dello stesso;