



**Comune di Montebello della Battaglia**

PROVINCIA DI PV

**DETERMINAZIONE  
SERVIZIO AMMINISTRATIVO  
N. 96 DEL 03/07/2015**

**OGGETTO: DETERMINAZIONE A CONTRATTARE PER L'AFFIDAMENTO MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA (ACQUISIZIONE IN ECONOMIA - COTTIMO FIDUCIARIO) DELLA FORNITURA DI PASTI PRONTI VEICOLATI ALLA MENSA SCOLASTICA DELLA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI MONTEBELLO DELLA BATTAGLIA. ANNI SCOLASTICI TRIENNIO 2015/2016 - 2016/2017 - 2017/2018. CODICE CIG 6319761FBE.**

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO AMMINISTRATIVO**

**RICHIAMATA** la deliberazione del Consiglio comunale n. 11 in data 02.07.2015 dichiarata immediatamente eseguibile, con la quale è stato approvato il bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2015;

**RICHIAMATA** la deliberazione della Giunta comunale n. 8 del 22 gennaio 2015, esecutiva ai sensi di legge, con la quale si è provveduto ad approvare il Piano della Performance costituito dal Piano degli Obiettivi e dal Piano Esecutivo di Gestione con assegnazione delle risorse ai responsabili di servizio, attribuendo agli stessi la competenza ad adottare i relativi atti di gestione finanziaria per l'esercizio provvisorio 2015;

**RICHIAMATA** la deliberazione del Consiglio comunale n. 13 del 05.07.2012, esecutiva ai sensi di legge, con la quale è stato approvato il nuovo Regolamento Comunale per l'affidamento delle forniture di beni e per la prestazione di servizi in economia;

**RICHIAMATO** l'art. 5 del predetto Regolamento che individua la tipologia delle forniture che possono essere eseguite in economia;

**RILEVATO** che il valore della fornitura in oggetto è stimato in €. 57.000,00 ed è inferiore al limite di cui all'art. 4 del predetto Regolamento comunale;

**DATO ATTO** che occorre procedere all'individuazione di un'impresa a cui affidare a cottimo fiduciario la fornitura di pasti pronti veicolati per la refezione scolastica alla



Scuola Primaria di Montebello della Battaglia, da svolgersi secondo le modalità e le prescrizioni contenute nel capitolato d'oneri;

Verificato che la Consip S.p.A., società concessionaria del Ministero dell'Economia e delle Finanze per i servizi informativi pubblici, non ha attualmente attivato convenzioni per la fornitura di beni comparabili con quelli di cui all'oggetto, alle quali poter eventualmente aderire ai sensi dell'articolo 26, comma 3, della legge 23 dicembre 1999, n. 488;

VISTO il capitolato d'oneri opportunamente adeguato in ordine alle modalità di svolgimento del servizio di fornitura di pasti pronti veicolati per la refezione scolastica della scuola primaria di Montebello della Battaglia composto da n. 18 articoli che viene approvato quale parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

DATO ATTO che l'art. 192 del D.Lgs. n. 267/2000 prevede che:

- con il contratto si intende garantire, a mezzo di cottimo fiduciario, la fornitura di pasti pronti veicolati alla refezione scolastica della scuola primaria di Montebello della Battaglia;
- la fornitura verrà affidata con il criterio del prezzo più basso, inferiore a quello unitario per pasto posto a base di gara di €. 3,80 al netto di IVA se dovuta, in considerazione del fatto che l'oggetto del contratto non risulta caratterizzato da un particolare valore tecnologico e che esso si svolge secondo procedure già da tempo consolidate presso la stazione appaltante, largamente standardizzate previamente indicate e disciplinate nel relativo capitolato d'oneri;
- il contratto verrà stipulato nella forma dell'atto pubblico amministrativo con le clausole indicate nel capitolato d'oneri e da quelle derivanti dall'esito della gara;
- che la scelta del contraente avverrà in seguito all'espletamento di procedura di cottimo fiduciario con gli operatori che hanno presentato richiesta di manifestazione di interesse ai quali verrà, con lettera di invito, richiesta, previa qualificazione, la presentazione di offerta a ribasso unico sul prezzo unitario posto a base di gara, secondo le disposizioni dell'art. 10 del vigente regolamento;

DATO ATTO che non sussistono i rischi di interferenza di cui all'art. 26, comma 3, del D.Lgs. n. 81/08;

VISTO lo schema di lettera di invito, la documentazione relativa al menù e le tabelle dietetiche vigenti, stabilite dal competente servizio S.I.A.N. – Ufficio Nutrizione dell'ASL di Pavia e lo schema delle dichiarazioni ad essa allegate, da spedire alle ditte che hanno presentato richiesta di manifestazione di interesse, idonee e provviste dei requisiti previsti per la partecipazione alla procedura di cottimo fiduciario; che vengono approvati quale parti integranti e sostanziali del presente provvedimento;



VISTO il decreto sindacale n. 13 del 30.06.2015 di attribuzione degli incarichi di direzione del servizio amministrativo al p. az. Mario CONTARDI;

RICHIAMATE le disposizioni del D. Lgs. n. 267/2000 e s.m.i. che disciplinano le attività gestionali affidate ai dirigenti ed ai responsabili del servizio;

RICHIAMATE le disposizioni previste dal D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.;

### D E T E R M I N A

1. Di affidare mediante procedura negoziata (acquisizione in economia – cottimo fiduciario) la fornitura di pasti pronti veicolati alla mensa scolastica della Scuola Primaria di Montebello della Battaglia ai sensi dell'art. 125, comma 11, del D.Lgs. n. 163/2006 e secondo la procedura prevista dal vigente regolamento comunale per l'affidamento delle forniture di beni e per la prestazione di servizi in economia, con un valore a base di gara di €. 3,80 per ciascun pasto pronto per un importo presunto stimato di € 57.000,00 complessivi per tre anni scolastici (2015/2016 – 2016/2017 – 2017/2018) al netto di IVA se dovuta e determinato secondo le previsioni dell'art. 13 del capitolato d'oneri.
2. Di indire gara informale per l'affidamento a cottimo fiduciario della fornitura di pasti pronti veicolati alla mensa scolastica della scuola primaria di Montebello della Battaglia, da aggiudicarsi con il criterio del prezzo più basso rispetto al prezzo unitario del pasto di €. 3,80 al netto di IVA se dovuta, posto a base di gara secondo le procedure previste degli artt. 10 – 11 e 12 del vigente Regolamento comunale.
3. Di dare atto che il presente provvedimento ha valore di determinazione a contrattare ai sensi dell'art. 192 del D.Lgs. n. 267/2000 e s.m.i..
4. Di approvare, quale parte integrante e sostanziale del presente atto, lo schema di lettera di invito con i relativi allegati: Menù e le tabelle dietetiche vigenti, stabilite dal competente servizio S.I.A.N. – Ufficio Nutrizione dell'ASI, di Pavia, il capitolato d'oneri (Allegato A1) e gli allegati – A2 – A3 – A4 – A4 bis – A5 - A6 e B, da inviare alle ditte che hanno presentato richiesta di manifestazione di interesse idonee in relazione all'oggetto del contratto.
5. Di dare atto che la spesa per il servizio di cui trattasi verrà impegnata a carico del bilancio di previsione 2015 e del bilancio pluriennale, per tutta la durata del contratto, in sede di determinazione dirigenziale di affidamento del servizio.

Il Responsabile del Servizio

F.to : Contardi Mario



**CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE**

n.            del Registro Pubblicazioni

La presente determinazione viene oggi pubblicata all'Albo Pretorio informatico del Comune per 15 giorni consecutivi.

Montebello della Battaglia, li 07/07/2015

F.to : Il Responsabile





## COMUNE DI MONTEBELLO DELLA BATTAGLIA

(PROVINCIA DI PAVIA)

Via Roma, 51 cap. 27054

Tel: 038382648 – Fax: 0383890607

e-mail: servizioamministrativo@comune.montebellodellabattaglia.pv.it

www.comune.montebellodellabattaglia.pv.it

Prot. n.

Spett.le Ditta

.....  
.....

**LETTERA D'INVITO AFFIDAMENTO MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA (ACQUISIZIONE IN ECONOMIA - COTTIMO FIDUCIARIO) DELLA FORNITURA DI PASTI PRONTI VEICOLATI ALLA MENSA SCOLASTICA DELLA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI MONTEBELLO DELLA BATTAGLIA ANNI SCOLASTICI TRIENNIO 2015/2016- 2016/2017- 2017/2018. CODICE CIG: 6319761FBE**

### IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

In esecuzione della Determinazione n. del è indetto cottimo fiduciario per l'affidamento del servizio di fornitura cui all'oggetto.

**1. ENTE APPALTANTE:** COMUNE DI MONTEBELLO DELLA BATTAGLIA – Via Roma, 51 – 27054 Montebello della Battaglia (PV) – C.F. E.P. IVA 00273900183.

**2. OGGETTO DELLA PROCEDURA NEGOZIATA** Affidamento a cottimo fiduciario per il servizio di fornitura di pasti pronti per alla refezione scolastica della scuola primaria di Montebello della Battaglia (PV) per gli anni scolastici 2015/2016, 2016/2017, 2017,2018.

La preparazione dei pasti deve essere effettuata secondo il menù e le tabelle dietetiche vigenti, stabilite dal competente servizio S.I.A.N. – Ufficio Nutrizione dell'ASL di Pavia, richiamate nel capitolato d'oneri ed allegate alla presente lettera d'invito.

La normativa concernente la disciplina della ristorazione scolastica trova specifica descrizione nel Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione, – Allegato I, nella relazione di accompagnamento (background document) relativa ai criteri ambientali minimi della categoria "Ristorazione" (servizio mense e forniture alimentari) e nel D.D.U.O.- Regione Lombardia N. 14833 del 1° Agosto 2002, ad oggetto: "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica.

### 3. LUOGO DELLA FORNITURA E NATURA DELLE PRESTAZIONI RICHIESTE:

- **Scuola Primaria di Montebello della Battaglia - Via G. Garibaldi n. 3.**

Fornitura dei pasti pronti forniti in contenitori monorazione come descritto nell'art. 3 e 4 del capitolato d'oneri, servizi accessori (piatti, bicchieri, posate, tovaglie e tovaglioli in confezione monouso, acqua minerale naturale in confezione monodose e comodato gratuito dei contenitori termici per il riscaldamento dei pasti per la durata dell'appalto).

Fornitura per ciascun anno scolastico di numero 5.000 pasti.

Il numero dei pasti è stimato in numero 5.000 per ciascun anno scolastico sulla base dei quantitativi degli anni precedenti e non è vincolante per il Comune, in quanto il reale quantitativo annuo potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in base all'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

**4. DURATA DEL CONTRATTO:** . n. 3 anni scolastici e, precisamente, per gli anni scolastici 2015-2016, 2016-2017 e 2017-2018. Alla scadenza del contratto è ammesso, previa adozione di formale determinazione preceduta da provvedimento autorizzativo, l'affidamento diretto al medesimo affidatario di un servizio identico, analogo o comunque conforme al capitolato d'oneri per ulteriori anni una massimo, ai sensi dell'art. 57 comma 5 lett b) del D.Lgs 163/2006 e comunque nel limite dell'importo di spesa come sopra autorizzato entro i limiti finanziari stabiliti dal vigente Regolamento comunale. Il contratto si intenderà risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 del C.C. a rischio e danno dell'appaltatore con riserva di risarcimento danni nei seguenti casi:

- a) interruzione del servizio protratta per oltre sei giorni, salvo cause di forza maggiore;
- b) per mancata osservanza delle prescrizioni contenute nel presente capitolato che siano di tale gravità da comportare, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione comunale, la risoluzione ipso iure della concessione;
- c) in caso di subappalto del servizio non autorizzato dal comune;
- d) in caso di inosservanza delle norme di legge relative al personale impiegato;
- e) nel caso in cui si verificano nel corso dell'esercizio irregolarità gravi, ripetute, debitamente contestate o sia compromessa la sicurezza degli utenti;
- f) nel caso in cui il gestore venga a mancare in qualsiasi momento ad obblighi assunti con il presente anche in relazione al personale da impiegarsi nel servizio, malgrado il richiamo e trascorsi quindici giorni dalla diffida ad adempiere.

Il Comune può intimare per iscritto alla Ditta aggiudicatrice di adempiere ai propri obblighi in un termine fissato in quindici giorni.

Trascorso inutilmente tale termine il contratto di sottimo fiduciario è risolto, per inadempimento dell'aggiudicazione, a far tempo da ulteriori quindici giorni trascorsi da esso, senza che la ditta stessa possa avanzare alcuna pretesa o diritto di sorta.

Nel caso di risoluzione del contratto per incapacità o negligenza la cauzione sarà trattenuta in misura da consentire il recupero delle spese sostenute dal Comune. Sarà inoltre esperita l'azione del risarcimento del danno per eventuali maggiori spese che il Comune dovrà sostenere.

**5. IMPORTO A BASE DI GARA:** costo per ogni singolo pasto: Euro 3,80 IVA esclusa.

**6. VALORE MASSIMO COMPLESSIVO DELL'APPALTO:** Euro 57.000 IVA esclusa, riferito a n. 3 anni scolastici e al numero complessivo dei pasti.

## **7. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE.**

I requisiti di partecipazione alla gara sono i seguenti:

### **1. Requisiti di ordine generale.**

Per partecipare alla gara le imprese devono possedere i seguenti requisiti:

l'insussistenza dello stato di fallimento, liquidazione coatta o di concordato preventivo o di procedimenti in corso per la dichiarazione di una di tali situazioni;

3)  che non ha violato il divieto di intestazione fiduciaria posto dall'articolo 17 della legge 10 marzo 1990, n. 55,

Oppure

che ha violato il divieto di intestazione fiduciaria posto dall'articolo 17 della legge 10 marzo 1990, n. 55 ma è trascorso più di un anno dall'accertamento definitivo della violazione e che tale violazione è stata rimossa (articolo 38, comma 1, lettera d); (barrare l'ipotesi che ricorre)

4) 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;

- 5) di non aver commesso, secondo motivata valutazione della stazione appaltante, grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante o un errore grave nell'esercizio della propria attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;
- 6) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilito;
- 7) che nell'anno antecedente la data della presente lettera d'invito non ha reso false dichiarazioni in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;
- 8) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui è stabilito;
- 9) che successivamente al 4.7.2001 nei confronti della Ditta non è stata pronunciata alcuna sanzione interdittiva prevista dall'art. 9 - punto 2 - lett. c) del Decreto Legislativo n. 231/2001 per reati contro la pubblica amministrazione o il patrimonio commessi nel proprio interesse o a proprio vantaggio o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione;
- 10) che alla gara in oggetto non partecipa alcuna impresa che si trovi in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile, quale controllata o controllante, rispetto all'impresa concorrente qui rappresentata e a tal fine specifica che le imprese controllate sono le seguenti:

-----  
che le imprese controllanti sono le seguenti:

**Oppure**

- 11) che alla procedura in oggetto partecipano le seguenti imprese controllate

-----  
e che peraltro il rapporto di controllo è influente ai fini della determinazione dell'offerta per i seguenti motivi:

- 12) di aver tenuto conto per la formulazione dell'offerta degli obblighi commessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché delle condizioni di lavoro ex legge 327/2000;
- 13) che l'Impresa rappresentata non si è mai resa colpevole di atti o comportamenti discriminatori ai quali sia conseguito provvedimento di esclusione da qualsiasi appalto, secondo quanto previsto dagli artt. 43 e 44 del Decreto Legislativo n. 286/1998;
- 14) che l'Impresa in applicazione della Legge 12 marzo 1999, n. 68 (norme sul diritto al lavoro dei disabili), occupa un numero di dipendenti:
  - inferiore a 15 (quindici) e pertanto non è soggetta agli obblighi di cui alla predetta legge e può omettere la presentazione della certificazione di cui all'art. 17 della stessa legge;
  - superiore a 14 (quattordici) e inferiore a 35 (trentacinque) ma non ha effettuato nuove assunzioni a tempo indeterminato dopo il 18 gennaio 2000 e pertanto non è soggetta agli obblighi di cui alla predetta legge e può omettere la presentazione della certificazione di cui all'art. 17 della stessa legge;
  - superiore a 14 (quattordici) è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi e per gli effetti dell'art. 17 della Legge 12.3.1999, n. 68, e a tal fine dichiara che a semplice richiesta della stazione appaltante presenterà apposita certificazione rilasciata dagli uffici competenti dal quale risulti l'ottemperanza alle norme della legge citata.
- 15) Di essere in regola con tutti gli obblighi prescritti dal D.lgs. 81/2008 e di obbligarsi, altresì, a fornire le informazioni necessarie al coordinamento con il datore di lavoro della stazione appaltante in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro. (Qualora la Ditta non fosse tenuta ad uno o più adempimenti di cui alla predetta normativa la stessa dovrà dichiararlo in balzo specificando la normativa di riferimento);
- 16) di non trovarsi nella situazione di cui all'articolo 38, comma 1, lettera m-ter) del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163, ossia non aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, essendo stati vittime 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, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689;

- 17) di non aver conferito incarichi professionali o attività lavorativa ad ex dipendenti pubblici che hanno cessato il rapporto di lavoro con la Pubblica Amministrazione da almeno tre anni i quali, tuttavia negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autorizzativi o negoziali per conto di queste ultime ai sensi dell'art. 53, comma 16 - ter del D.Lgs 165/2001 s.m.i.;

#### ED INOLTRE

- 18) Lo scrivente acconsente ai sensi del Decreto Legislativo n. 196/2003 al trattamento dei propri dati, anche personali, per le esclusive esigenze concorsuali e per la stipulazione di eventuale contratto,

18- a Che il sottoscritto dichiarante ricopre la carica di *(segnare con una X il caso che ricorre)*

- legale rappresentante dell'impresa;  
 procuratore speciale con poteri di rappresentanza (allegare in copia semplice il documento da cui risultano i poteri di rappresentanza)  
 altro ..... (allegare in copia semplice il documento da cui risultano i poteri di rappresentanza)

18- b Che il/i rappresentante/i legale/i dell'impresa è/sono: (indicare i soggetti con poteri di rappresentanza)

Di aver preso conoscenza delle condizioni locali e di tutte le circostanze generali e particolari che possono aver influito sulla determinazione dell'offerta e sulle condizioni contrattuali e di aver giudicato l'appalto remunerativo e tale da consentire l'offerta fatta.

Di obbligarsi ad attuare a favore dei lavoratori dipendenti, e se di Cooperative anche verso i soci, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi, applicabili alla data dell'offerta alla categoria e nella località in cui si svolge l'affidamento ed a rispettare le norme e procedure previste dalla legge 19.03.1990, n. 55.

Di aver esaminato e di accettare espressamente e senza condizioni della lettera d'invito e lo schema di capitolato avendoli ritenuti sufficienti ed atti ad individuare completamente il servizio di fornitura oggetto dell'affidamento.

Ai fini di cui alla legge 136/2010 e successive modifiche ed integrazioni, riguardante la tracciabilità dei flussi finanziari.

1) L'impresa in caso di affidamento dell'appalto dichiara di assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla suddetta. A tal fine si impegna:

- a) ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accessi presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A., dedicati alle commesse pubbliche per i movimenti finanziari relativi alla gestione del presente appalto;  
b) a comunicare all'Amministrazione gli estremi identificativi dei conti correnti di cui al punto precedente, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, entro sette giorni dalla loro accensione;  
c) a prevedere nei contratti che saranno sottoscritti con imprese a qualsiasi titolo interessate a lavori/servizi/forniture oggetto del presente appalto, quali ad esempio subappaltatori/subcontraenti, la clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge, a pena di nullità assoluta dei contratti stessi;  
d) se ha notizia dell'inadempimento agli obblighi di tracciabilità finanziaria da parte dei soggetti di cui alla precedente lettera c), a risolvere immediatamente il rapporto contrattuale con la controparte, informando contestualmente sia la stazione appaltante che la prefettura-ufficio territoriale del Governo territorialmente competente.

2) L'impresa dichiara di essere consapevole che ai fini di verificare l'applicazione della norma, l'Amministrazione potrà richiedere all'affidatario copia dei contratti di cui alla lettera c); l'impresa si impegna fin d'ora a provvedere ad adempiere alla richiesta entro i termini che verranno dati.

3) L'impresa dichiara di essere a conoscenza che l'Amministrazione risolverà il contratto in tutti i casi in cui le transazioni siano eseguite senza avvalersi di banche o delle società Poste Italiane S.p.A..

#### 2. Requisiti di idoneità professionale.

Per partecipare alla gara le imprese devono possedere i seguenti requisiti:

- iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato (*se chi esercita l'impresa è italiano o straniero di Stato membro residente in Italia*) o in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XI C del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 (*se chi esercita l'impresa è cittadino di altro Stato membro non residente in Italia*).

### 3. Requisiti di capacità economica e finanziaria<sup>1</sup>:

- Dichiarazione di possedere una adeguata solidità patrimoniale comprovata da un fatturato globale d'impresa per servizi nel campo della ristorazione collettiva realizzato nel triennio 2012/2014 non inferiore al valore dell'appalto € 57.000,00.
- Dichiarazione rilasciata in data non anteriore a due mesi dalla presentazione dell'offerta, da almeno due istituti bancari, attestanti il livello di affidabilità e solidità finanziaria di cui gode l'impresa.

### 4. Requisiti di capacità tecnica e professionale:

Per partecipare alla gara l'impresa deve possedere i seguenti requisiti:

- Aver svolto, con buon esito, servizi analoghi a quelli del presente appalto, a favore di pubbliche amministrazioni nel triennio 2012-2013-2014, con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, per un importo medio annuo non inferiore ad € 19.000,00.
- La preparazione e il confezionamento dei pasti pronti dovrà essere effettuato presso un centro di cottura distante non oltre 20 km dal luogo di consegna (scuola primaria di Montebello della Battaglia sita in via Garibaldi, 3) e deve essere abilitato alla produzione ed al confezionamento di pasti da veicolare.
- Certificazione attestante il possesso dei requisiti di qualità UNI EN ISO 9001- 2000 vigente e valido per l'attività di ristorazione.
- Certificazione di qualità HACCP :1999, vigente e valido

Il concorrente attesta il possesso dei requisiti mediante dichiarazione sottoscritta in conformità alle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445 e con la documentazione probatoria richiesta nella presente lettera di invito.

**7. DOCUMENTI PERTINENTI ALLA GARA:** capitolato, schema di istanza e dichiarazioni sostitutive, modulo per la presentazione dell'offerta economica .

**8. ELABORATI DI GARA:** Gli elaborati di gara e il capitolato d'oneri sono allegati alla lettera di invito, eventuale ulteriore documentazione potrà essere ritirata presso l'Ufficio Segreteria del Comune di Montebello della Battaglia (tel 038382648) tutti i giorni dal lunedì al sabato dalle ore 9:00 alle ore 12:30 oppure richiesto via e-mail all'indirizzo:  
[serviziocamministrativo@comune.montebellodellabattaglia.pv.it](mailto:serviziocamministrativo@comune.montebellodellabattaglia.pv.it) .

### 9. MODALITA' DI VERIFICA DEI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE.

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario avviene, ai sensi dell'articolo 6-bis del Codice, attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass, reso disponibile dall'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture (nel prosieguo, Autorità) con la delibera attuativa n. 111 del 20 dicembre 2012, fatto salvo quanto previsto dal comma 3 del citato art. 6-bis. Pertanto, tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono obbligatoriamente registrarsi al sistema AVCpass accedendo all'apposito link sul portale dell'Autorità (servizi ad accesso riservato-avcpass) secondo le istruzioni ivi contenute, nonché acquisire il "PASSOE" di cui all'art. 2, comma 3.2, della succitata delibera, da produrre in sede di partecipazione alla gara.

**10. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE:** il servizio verrà aggiudicato con il sistema del prezzo più basso determinato mediante ribasso offerto sul seguente costo di euro 3,80 (tre/80) per ogni singolo pasto fornito. Il Comune si riserva di procedere alla valutazione della congruità dell'offerta ai sensi dell'art. 86 co. 3 del D. Lgs. 263/2006.

## **11. AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA:**

1. L'aggiudicazione definitiva sarà subordinata all'insindacabile approvazione dell'esito della procedura negoziata da parte degli organi competenti.
2. L'efficacia dell'aggiudicazione definitiva, è subordinata alla verifica del possesso dei requisiti richiesti e autocertificati dalla Ditta in sede di partecipazione alla gara;
3. Nella more dell'efficacia dell'aggiudicazione definitiva e della stipula del contratto, l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere alla consegna anticipata del servizio e l'aggiudicatario sarà tenuto a darvi esecuzione.

## **12. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA:**

Il plico, a pena di esclusione, contenente la domanda di partecipazione, la documentazione richiesta, l'offerta economica, redatte in lingua italiana, **INSERITE IN APPOSITE DISTINTE BUSTE** come di seguito specificato, dovrà pervenire al Protocollo Generale del Comune di Montebello della Battaglia, sotto pena di esclusione dalla gara, **ENTRO LE ORE ..... DEL GIORNO .....**

Detto termine è perentorio e pertanto non saranno presi in considerazione i plichi che, per qualsiasi ragione, non esclusa la forza maggiore o il fatto di terzi, non risultino pervenuti a destinazione entro l'ora ed il giorno fissati.

L'invio del plico, contenente la documentazione necessaria per l'ammissione alla procedura comparativa e la busta chiusa dell'offerta, deve essere effettuato: a mezzo raccomandata postale, sia essa consegnata mediante servizio pubblico o privato o a mano in corso particolare, ovvero semplicemente a mano, anche tramite corriere privato, direttamente all'ufficio Protocollo del Comune. Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, per cui l'Amministrazione aggiudicatrice non assumerà responsabilità alcuna qualora per qualsiasi motivo il plico medesimo non venga recapitato in tempo utile.

Il plico predetto deve, a pena di esclusione:

- essere chiuso e sigillato o con ceralacca o con apposizione di timbro o controfirmato sui lembi di chiusura (per lembi di chiusura s'intendono i lati incollati dopo l'inserimento del contenuto e non anche i lati incollati durante la fabbricazione), in modo tale da assicurare la segretezza;
- recare l'indicazione in modo chiaro ed inequivocabile della ~~denominazione~~ denominazione del concorrente, nonché dell'oggetto dell'appalto;
- essere trasmesso al seguente indirizzo **COMUNE DI MONTEBELLO DELLA BATTAGLIA, VIA ROMA 51 – 27054 MONTEBELLO DELLA BATTAGLIA (PV)**

Il plico dovrà riportare a pena di esclusione, il nominativo della ditta concorrente, l'oggetto della gara **“GARA INFORMALE PER FORNITURA DI PASTI PER LA REFEZIONE SCOLASTICA NELLA SCUOLA PRIMARIA DI MONTEBELLO DELLA BATTAGLIA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2015/2016, 2016/2017, 2017/2018”** e dovrà contenere documentazione richiesta e allegati alla presente lettera inserita in apposite e distinte buste come di seguito indicato:

Il plico di invio dovrà contenere n. 2 buste: **“BUSTA “A”**, **“BUSTA “B”**

Nella **BUSTA “A”** recante la dicitura **“DOCUMENTAZIONE”**, l'indicazione del mittente, l'oggetto della gara (“Cottimo fiduciario per il servizio di fornitura di pasti per la refezione scolastica nella scuola primaria di Montebello della Battaglia per gli anni scolastici 2015/2016, 2016/2017, 2017/2018”), deve contenere tutta la documentazione e le dichiarazioni di seguito indicate:

1. **CAPITOLATO D'ONERI ALLEGATO “A1”** che dovrà essere siglato e sottoscritto in ogni pagina in segno di accettazione;
2. **DOMANDA di PARTECIPAZIONE ALLA GARA** redatta conformemente allo schema **ALLEGATO “A2”**.

- 3) **LA DOMANDA DI PARTECIPAZIONE DEVE ESSERE CORREDATA DAI DOCUMENTI IN CORSO DI VALIDITÀ, DI SEGUITO ELENCATI E/O DA DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE redatte conformemente agli schemi dei seguenti allegati: ALLEGATO "A3" - ALLEGATO "A4" - "A4-Ba" o "A5" in ordine al possesso dei requisiti previsti dall'art. 38 del Decreto Legislativo n.163/2006 e della vigente normativa di settore;**
- 4) **DICHIARAZIONE DEL LEGALE RAPPRESENTANTE** della ditta redatta conformemente allo schema **ALLEGATO "A6"**, quale parte integrante e sostanziale della presente lettera di invito, dalla quale risulti:
- L'elenco dei principali servizi analoghi a quello a cui si riferisce l'appalto, prestati nell'arco del triennio (2012-2013/2013-2014/2014-2015) senza demerito (senza risoluzioni contrattuali, ecc.), per un complessivo importo pari almeno all'importo presunto del presente appalto.
  - La preparazione dei pasti è effettuata secondo il menù e le tabelle dietetiche vigenti, stabilite dal competente servizio S.L.A.N. - Ufficio Nutrizione dell'ASL di Pavia;
  - Indicazione centro preparazione pasti;
  - Possesso autorizzazione sanitaria;
  - Possesso piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP 1999 vigente e valido;
  - Possesso dei requisiti di qualità UNI EN/ISO 9001- 2000 vigente e valido per l'attività di ristorazione;
  - Che la distanza del centro di preparazione pasti dalla sede della Scuola non è superiore a 20 km;
  - Obbligo di comunicare al Comune di Montebello della Battaglia, prima dell'inizio del servizio, i nominativi degli operatori addetti al trasporto dei pasti e ogni eventuale modifica degli stessi nel corso dell'esecuzione del servizio;
  - Possesso della capacità tecnica atta a garantire una perfetta e puntuale esecuzione della fornitura, come richiesto dal capitolato speciale d'appalto;
  - Di possedere adeguata solidità patrimoniale comprovata da un fatturato globale d'impresa per servizi nel campo della ristorazione collettiva realizzato nel triennio 2012/2014 no inferiore al valore dell'appalto di €. 57.000,00;
  - Obbligo ad assumere gli oneri contributivi degli operatori impiegati nello svolgimento della fornitura, nel rispetto delle normative e dei contratti vigenti in materia, quanto a corrispettivo, inquadramento, responsabilità, assicurazione, previdenza e di obbligarsi a presentare, su richiesta dell'amministrazione appaltante, copia di tutti i documenti atti a verificare la corretta corrispondenza dei salari, nonché dei versamenti contributivi;
  - Di aver preso conoscenza nel complesso di tutte le circostanze generali, particolari e locali che possono influire sia sull'esecuzione del servizio sia sulla determinazione dell'offerta e di ritenere pertanto l'offerta presentata remunerativa;
  - Di accettare tutte le condizioni previste nel bando di gara, nel Capitolato e nei suoi allegati, nessuna esclusa.
- 5) **DICHIARAZIONE** rilasciata in data non anteriore a due mesi della presentazione dell'offerta, da almeno due istituti bancari, attestanti il livello di affidabilità e solidità finanziaria di cui gode l'impresa.
- 6) **PASSOE** di cui all'art. 2, comma 3.2 delibera 111 del 20 dicembre 2012 dell'Autorità di vigilanza.
- 7) **GARANZIA** pari al 2% del prezzo indicato come base di gara sotto forma di:
1. cauzione, costituita, a scelta dell'offerente, in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione;
  2. fidejussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del D.lgs. n. 58/1998.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957 (Scadenza dell'obbligazione principale), comma

2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'amministrazione.

La garanzia deve avere validità per almeno settanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svuolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

L'importo della garanzia è ridotto del cinquanta per cento per i concorrenti ai quali è stata rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema. In tal caso il concorrente dovrà produrre un'apposita dichiarazione con la quale indicherà il possesso del requisito.

L'amministrazione, nell'atto con cui comunica l'aggiudicazione ai non aggiudicatari, provvede contestualmente, nei loro confronti, allo svincolo della garanzia, tempestivamente e comunque entro un termine non superiore a trenta giorni dall'aggiudicazione, anche quando non sia ancora scaduto il termine di validità della garanzia.

Impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto pari al 10 per cento dell'importo dell'appalto, di cui all'articolo 113 del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163, qualora il concorrente risultasse affidatario.

**Nella BUSTA "B" recante la dicitura " OFFERTA ECONOMICA" l'indicazione del mittente, l'oggetto della gara ("Cottimo fiduciario per il servizio di fornitura di pasti per la refezione scolastica nella scuola primaria di Montebello della Battaglia per gli anni scolastici 2015/2016, 2016/2017, 2017/2018"), deve contenere, a pena di esclusione, l'offerta economica, redatta conformemente allo schema ALLEGATO "B" quale parte integrante e sostanziale al presente bando, in bollo ed in lingua italiana, in cifre ed in lettere, contenente l'indicazione del prezzo offerto unitario a pasto, I.V.A. esclusa. L'offerta deve essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal legale rappresentante della ditta concorrente. Non sono ammesse offerte in aumento sul prezzo unitario per pasto posto a base d'asta. Nella predetta busta NON DEVE ESSERE INSERITA ALTRA DOCUMENTAZIONE.**

Qualora il Comune intenda procedere alla valutazione dell'anomalia dell'offerta come previsto dall'art. 86 del D. Lgs. N. 163/2006, verrà attivata la relativa procedura per richiedere la presentazione della relazione giustificativa.

Il procedimento di esclusione delle offerte anomale è disciplinato dall'art. 88 del D.Lgs. n. 163/2006.

#### **SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA**

La gara avrà inizio il giorno ..... alle ore ..... presso la sala consiliare del Comune di Montebello della Battaglia. Alla gara possono assistere rappresentanti delle imprese.

Le offerte presentate dai concorrenti saranno esaminate da una commissione giudicatrice.

La commissione giudicatrice procede ai vari adempimenti previsti dalle operazioni di gara in seduta pubblica.

In primo luogo la commissione esaminerà la documentazione amministrativa (Busta A), ammettendo alla gara soltanto i concorrenti che risulteranno in regola con quanto disposto dalla presente lettera di invito.

La commissione di gara procede all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica (Busta B).

A questo punto la commissione formalizza la graduatoria di merito definitiva.

La stazione appaltante può decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

Fermo restando la facoltà prevista dalla disposizione sopra citata, la stazione appaltante procederà all'aggiudicazione anche nel caso di una sola offerta valida.

### **AVVERTENZE:**

- a) Il Comune provvederà nei confronti dell'aggiudicatario a verificare i requisiti dichiarati, mediante l'acquisizione d'ufficio dei certificati attestanti il possesso di stati, fatti e qualità dei soggetti dichiaranti.
- b) L'Ente affidatario si riserva la facoltà di procedere alla verifica di congruità delle offerte anormalmente basse, nonché al rispetto delle disposizioni di legge in ordine al costo del lavoro e degli oneri per la salute e la sicurezza sui luoghi di lavoro.
- c) Si procederà all'aggiudicazione del servizio anche in presenza di una sola offerta valida.
- d) In caso di offerte uguali si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio.
- e) Il Comune si riserva, a suo insindacabile giudizio, il diritto di non procedere all'aggiudicazione dell'affidamento nel caso in cui non ritenga meritevole di approvazione, sotto il profilo tecnico ed economico, nessuna delle offerte presentate, senza che nessun concorrente possa vantare diritto alcuno.
- f) L'aggiudicazione si intende definitiva per l'ente affidatario soltanto dopo la determinazione di approvazione. L'impresa aggiudicataria rimarrà immediatamente vincolata fin dal momento dell'aggiudicazione, nelle more della stipula del contratto.

### **13. MOTIVI DI ESCLUSIONE:**

#### **1. Sono escluse, senza che sia necessaria l'apertura del plico di invio, le offerte:**

- a. Pervenute dopo il termine perentorio già precisato, indipendentemente dalla data del timbro postale di spedizione, restando il recapito a rischio del mittente ove l'offerta non giunga a destinazione in tempo utile;
- b. Mancanti o carenti di sigilli o di sigle o timbri sui lembi del plico di invio idonei a garantirne la segretezza come prescritto dalla presente lettera d'invito;
- c. Il cui plico di invio non recchi all'esterno l'indicazione dell'oggetto dell'appalto e la denominazione dell'impresa concorrente;
- d. Che rechino strappi o altri segni evidenti di manomissione che ne possano pregiudicare la segretezza.

#### **2. Sono escluse, dopo l'apertura del plico di invio, le offerte:**

- a. Carenti di una o più di una delle dichiarazioni richieste, ovvero con tali indicazioni errate, insufficienti, non pertinenti, non veritiere o comunque non idonee all'accertamento dell'esistenza dei requisiti per i quali sono prodotte; questo quand'anche una o più d'una delle certificazioni o dichiarazioni mancanti siano rinvenute nella busta interna, che venga successivamente aperta per qualsiasi motivo;
- b. Carenti della sottoscrizione in calce alle autocertificazioni;
- c. Carenti di copia del documento di identità da allegare alle autocertificazioni;
- d. Con uno dei documenti, presentati in luogo di una o più dichiarazioni, scaduti o non pertinenti;
- e. Mancanti dell'attestazione della copia conforme, se richiesta, ovvero recanti copie di originali scaduti, in caso di documenti presentati in copia conforme in luogo dell'originale;
- f. Mancanti o carenti di sigilli o di sigle o timbri sui lembi della busta interna, rispetto a quanto previsto dalla presente lettera d'invito;

#### **3. Sono escluse, dopo l'apertura della busta interna, le offerte:**

- a. Mancanti della firma del titolare o del soggetto munito del potere di rappresentanza sul/i foglio/i dell'offerta o di uno dei predetti soggetti in caso di associazione temporanea o consorzio di concorrenti;
- b. Che rechino l'indicazione di offerta alla pari o in aumento;
- c. Che rechino, in relazione all'indicazione dell'offerta in ribasso, segni di abrasioni, cancellature o altre manomissioni; sono ammesse le correzioni purché espressamente confermate con sottoscrizione a margine;
- d. Che contengano, oltre all'offerta, condizioni, precondizioni o richieste a cui l'offerta risulti subordinata.

**4. Sono comunque escluse, a prescindere dalle specifiche previsioni che precedono, le offerte:**

- a. In violazione delle disposizioni sulle associazioni temporanee o consorzi di concorrenti;
- b. Di concorrenti che si trovino tra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile ovvero che abbiano una reciproca commistione di soggetti con potere decisionale o di rappresentanza;
- c. Che si trovino in una delle situazioni che costituiscono causa di esclusione che, ancorché dichiarate inesistenti dal concorrente, sia accertata in qualunque modo dalla stazione appaltante ai sensi delle vigenti disposizioni;
- d. In contrasto con clausole e condizioni essenziali del presente bando, con prescrizioni legislative e regolamentari ovvero con i principi generali dell'ordinamento.

Troverà tuttavia applicazione quanto previsto dal combinato disposto dell'art. 38, comma 2-bis e dell'art. 46, comma 1-ter del D. Lgs. n. 163/2006 in merito alla possibilità di regolarizzare la mancanza, l'incompletezza ed ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni sostitutive previste dal medesimo articolo 38. Il concorrente che vi ha dato causa sarà assoggettato, in favore della Stazione Appaltante ad una sanzione pecuniaria pari al 2 per mille del valore della gara e quindi pari ad € 114,00 (e comunque non superiore a 50.000 euro) garantito dalla cauzione provvisoria prevista dall'art. 6, punto 8 della presente lettera d'invito. In tal caso la Stazione Appaltante assegnerà al concorrente o ai concorrenti interessati un termine non superiore a 10 giorni affinché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie indicando il contenuto ed i soggetti che li devono rendere. Decorso inutilmente il termine assegnato, il concorrente verrà escluso dalla procedura di gara.

nel caso di irregolarità non essenziali ovvero di mancanza o di incompletezza di dichiarazioni non indispensabili ai fini della procedura di gara, la Stazione Appaltante non ne chiederà la regolarizzazione, né applicherà alcuna sanzione.

a norma dell'art. 38, comma 2-bis, ultimo periodo del D. Lgs. n. 163/2006, ogni variazione che intervenga, anche in conseguenza di una pronuncia giurisdizionale, successivamente alla fase di ammissione, regolarizzazione o esclusione delle offerte non rileva ai fini del calcolo di medie nella procedura, né per l'individuazione della soglia di anomalia delle offerte.

**14. PAGAMENTI:** Il pagamento del servizio sarà effettuato entro 30 giorni dalla data di ricevimento di regolare fattura al protocollo generale del Comune di Montebello della Battaglia con allegato il rendiconto delle prestazioni effettuate nel periodo di riferimento. La fattura dovrà essere accompagnata da documentazione comprovante, secondo le vigenti disposizioni di legge, la regolarità contributiva dell'impresa.

**15. VALIDITA' DELL'OFFERTA:** Gli offerenti hanno facoltà di svincolarsi dalla propria offerta trascorsi 120 (centoventi) giorni dalla scadenza di presentazione delle offerte.

**16. ADEMPIMENTI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO:** L'aggiudicatario dovrà:

- Contrarre adeguata polizza assicurativa con le modalità previste nel capitolato d'oneri.
- Firmare il contratto, previo pagamento delle spese contrattuali, nel giorno e nell'ora che verranno indicati con comunicazione scritta, con avvertenza che, in caso contrario, l'Amministrazione potrà

procedere alla revoca dell'aggiudicazione, comunque formatosi con l'aggiudicazione ed affidamento al concorrente che segue nella graduatoria.

#### **17. AVVERTENZE PER L'AGGIUDICATARIO:**

Si avverte che il mancato adempimento di quanto sopra richiesto comporterà la decadenza dall'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.

Si avverte altresì che eventuali verifiche dalle quali risulti che la ditta concorrente non sia in possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione al collaudo, comporteranno la decadenza dall'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta alla condizione risolutiva espressa.

Nel caso di decadenza dall'aggiudicazione per mancata costituzione delle garanzie e delle coperture assicurative richieste o per anomalia del prezzo offerto o per altra causa, il servizio sarà aggiudicato al concorrente che segue in graduatoria.

Il foro competente per la risoluzione giudiziale delle vertenze che eventualmente dovessero insorgere sull'esecuzione del contratto è quello territoriale di Pavia.

#### **18. TUTELA DELLA PRIVACY:**

In ordine al procedimento instaurato si informa che i dati personali forniti sono tutelati dal Decreto Legislativo n. 196/2003, recante disposizioni a tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali, per cui la divulgazione degli stessi è strettamente legata alle finalità della procedura di gara.

#### **19. ALTRE INFORMAZIONI E CHIARIMENTI:**

Per tutte le informazioni relative alla presente lettera d'invito ed alle notizie connesse è possibile rivolgersi all'ufficio assistenza del Comune di Montebello della Battaglia.

#### **20. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO:**

Il Responsabile del procedimento è il Responsabile del Servizio Amministrativo del Comune di Montebello della Battaglia – Mario CONTARDI – Tel. 0383/82648.

Montebello della Battaglia, LI

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO AMMINISTRATIVO  
Mario CONTARDI

Si allega la seguente documentazione e modulistica:

Menù e le tabelle dietetiche vigenti, stabilite dal competente servizio S.I.A.N. Ufficio Nutrizione dell'ASL di Pavia;

Avvertenze;

Allegato "A1" - Capitolato d'oneri

Allegato "A2" - Istanza di partecipazione;

Allegato "A3" - Dichiarazione sostitutiva di certificazione;

Allegato "A4" - Dichiarazione assenza misure di prevenzione e assenza condanne penali;

Allegato "A4bis" - Dichiarazione di assenza di misure di prevenzione e assenza di condanne

penali a carico di soggetti muniti di rappresentanza;

Allegato "A5" - Dichiarazione di assenza di misure di prevenzione e assenza di condanne penali per i soggetti cessati dalla carica;

Allegato "A6" - Dichiarazione del legale rappresentante dalla quale risulta l'elenco dei principali servizi analoghi a quello a cui si riferisce l'appalto, prestati nell'arco dell'ultimo triennio senza demerito (senza risoluzioni contrattuali, ecc.), per un complessivo importo pari almeno all'importo presunto del presente appalto.

Allegato "B" - Offerta economica



**NORME GENERALI PER L'APPLICAZIONE DEL MENÙ**

- 101 Ogni pasto comprende una porzione di pane non addizionato di grassi (strutto, oli vegetali, burro) e acqua potabile o minerale.
- 102 E' consigliabile per i primi, utilizzare anche pasta integrale, riso integrale o parboiled, farro, orzo, miglio, avena, couscous, ecc. È preferibile evitare le paste ripiene (lasagne, tortellini, ecc.)
- 103 Per carne bianca si intende pollo, tacchino e coniglio; per carne rossa lonza/arista e vitellone/manzo. Si consiglia di acquistare carne fresca e/o surgelata, e/o sottovuoto e/o congelata, priva di additivi e grassi aggiunti presenti invece nei prodotti precucinati. Sono da evitare affettati e salumi alimenti ricchi di additivi quali glutammato, nitrati e nitriti, ingredienti il cui consumo, in particolar modo per bambini/ragazzi, deve essere moderato.
- 104 I formaggi possono essere sia freschi che stagionati. Da escludere tutta la categoria dei formaggi fusi (formaggini, sottilette, ecc.).
- 105 È consigliabile incentivare il consumo di pesce. La scelta del pesce deve essere tra: merluzzo, nasello, sogliola, platessa, pesce spada, halibut, ventresca, ...scegliendo le parti con meno o senza lische. Da escludere il pesce preimballato e/o fritto (bastoncini, crocchette, ecc.)
- 106 Il contorno può essere consumato anche all'inizio del pasto; scegliere tra verdure fresche e/o surgelate, alternando i tipi durante la settimana e rispettando il più possibile la stagionalità. Da evitare la verdura in scatola. Il contorno di patate può essere proposto, due volte al mese, dopo un primo in brodo. Si consiglia di utilizzare patate fresche e/o surgelate purché prive, quest'ultime, di grassi aggiunti.  
I legumi possono sostituire un secondo per il loro quantitativo di proteine oppure costituire insieme ai cereali un piatto unico (pasta e fagioli, riso e lenticchie, crema di piselli con crostini, ecc.)
- 107 E' consigliabile consumare frutta fresca di stagione, evitando quella in scatola. Il dolce va consumato come merenda e non a fine pasto.
- 108 Limitare l'utilizzo del sale (preferendo quello arricchito in iodio), non usare i preparati per brodo/dadi contenenti grassi vegetali idrogenati e non e di glutammato monosodico e incentivare l'uso di spezie ed erbe aromatiche.
- 109 È consigliabile come condimento utilizzare sempre olio extravergine d'oliva a crudo.
- 110 Per motivi contingenti, quali la mancata consegna o l'imprevisto deperimento delle derrate, è possibile lo scambio del menu tra due giorni della stessa settimana.
- 111 Per la merenda alternare tra le tipologie indicate nel prospetto merende per asili nido e scuole d'infanzia.



**Aggiornamento agosto 2011**

**PROSPETTO GRAMMATURE  
PER LA SCUOLA D'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO**

Le grammature sono indicate al crudo e al netto degli scarti, tranne quando diversamente indicato:

<b>CEREALI E DERIVATI</b>	<b>3-6 anni</b>	<b>6-12 anni</b>	<b>12-15 anni e adulti</b>
Pasta asciutta	60	70	80
Riso per risotto	60	70	80
Orzo, farro asciutti	60	70	80
Pasta, riso, orzo o farro in minestra	30	40	50
Miglio	30	40	50
Fiocchi d'avena	20	30	30
Gnocchi di patate	100	150	200
Farina di mais per polenta	30	50	70
Trancio di pizza <sup>2</sup>	150	200	250
Pane	30	50	80
Crostini	20	30	30
<b>CARNI, PESCE, UOVA</b>			
Pollo (petto/coscia)	50	80	100
Tacchino	50	80	100
Pollo/tacchino per polpette	30	40	50
Lonza	50	80	100
Vitellone per bistecche, hamburger, arrosto	50	80	100
Vitellone per spezzatino	50	80	100
Manzo per bollito	40	70	90
Vitellone per polpette	25	40	50
Carne per ragù	15	20	30
Pesce (sogliola, platessa, tranci di merluzzo, halibut, etc.)	80	100	120
Tonno (1° piatto)	15	20	30
Tonno (2° piatto)	40	50	70
Uova per frittata e omelette	n.1	n.1	n.1 e ½
Uova per polpette, ecc. (per 10 persone)	n.1	n.1	n.1
Uova per tortini, flan, sformati di uova e verdure	n. 1/2	n.1/2	n.1

<sup>2</sup>peso a cotto. Se somministrata come piatto unico raddoppiare le grammature.



	3-6 anni	6-12 anni	12-15 anni e adulti
<b>FORMAGGI e SALUMI</b>			
<b>Formaggi freschi:</b>			
- mozzarella, crescenza (1° piatto)	25	35	40
- mozzarella, crescenza (2° piatto)	50	70	100
- ricotta (1° piatto)	25	35	40
- ricotta (2° piatto)	50	70	100
Formaggi stagionati (taleggio, fontina, asiago, grana, gorgonzola, ecc.)			
- per 1° piatto	10	10	20
- per 2° piatto	30	40	50
- per ripieni (polpette, frittate)	15	20	25
Parmigiano grattugiato	5	5	10
Piatto misto di formaggi	40	50	70
<b>ORTAGGI, PATATE e LEGUMI</b>			
<b>Verdure e Legumi per primi piatti:</b>			
• Pomodori pelati per sugo (per primi/secondi piatti)	40	50	60
Verdure <u>miste</u> per minestrone, passati, creme	90	120	150
<b>• Verdure e legumi per risotti e paste:</b>			
- asparagi, carciofi, funghi, zucchine, zucca etc.	50	70	100
- radicchio, lattuga	15	20	25
- legumi freschi o surgelati	20	30	50
- legumi secchi	10	20	25
<b>Verdure per secondi piatti:</b>			
• Verdure per frittata	40	50	60
Verdure per scaloppina, polpette, crocchette, spezzatino ecc.	40	60	80
• Verdure <u>miste</u> per timballi e sfornati	60	80	100
• Verdure <u>miste</u> per verdure ripiene	120	150	200
<b>Legumi per crocchette, sfornati, polpette</b>			
• Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) secchi	25	30	40
• Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) freschi/surgelati	70	90	100
<b>Verdure crude per contorni:</b>			
• Insalata	30	40	50
• Pomodori da insalata	60	100	150
• Carote e finocchi crudi	40	40	100
<b>Verdure cotte per contorni:</b>			
• Cavolfiore, peperoni, melanzane, spinaci, biette, zucchine, fagiolini, ecc.	120	150	200



	3-6 anni	6-12 anni	12-15 anni e adulti
<b>Patate:</b>			
Patate per contorno	120	150	200
Patate per purea	120	150	200
•Patate per spezzatino	40	60	80
•Patate per spezzatino (con verdure o piselli)	20	30	45
<b>Legumi per contorni:</b>			
•Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) freschi o surgelati	40	60	90
•Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) secchi	20	25	30
<b>CONDIMENTI</b>			
Olio extra-vergine d'oliva a crudo:			
- per primi e secondi piatti	5	5	10
- per contorno	5	10	10
Pesto	5	10	10
<b>FRUTTA FRESCA</b>			
Frutta di stagione	100	150	200
<b>PRODOTTI VARI</b>			
Concentrato di pomodoro	5	10	10
Latte parz. scremato (per polpette, frittate, sughi, ecc.)	5	10	10
Olive per primi e secondi piatti	20	22	30
Noce/pinoli per salse o sughi	2	4	6
Yogurt di naturale (per creme e salse)	15	20	30



## METODI DI COTTURA

- ✓ Tutti i cibi vanno cucinati senza condimento, che va aggiunto crudo a fine cottura, usando solo olio extravergine d'oliva.
- ✓ Non utilizzare margarina, olio di semi o di semi vari, burro e panna.
- ✓ Vanno impiegate preferibilmente pentole a fondo termico antiladerente che impediscono ai cibi di attaccarsi anche evitando l'uso di grassi.
- ✓ Fare uso, se gradito, di erbe, spezie e aromi per migliorare il sapore degli alimenti senza ricorrere all'uso di grassi, soffritti e sale: alloro, aglio, basilico, cannella, capperi, cardo, chiodi di garofano, dragoncello, ginepro, erba cipollina, maggiorana, noce moscata, origano, pepe, peperoncino rosso, prezzemolo, rosmarino, salvia, semi di finocchio, timo, zafferano, ecc.
- ✓ È necessario ridurre al minima l'uso del sale e del dado.

## PRIMI PIATTI

### SUGO/RAGU'

Far appassire la cipolla e, a piacere l'aglio, in una pentola antiladerente senza condimento (o con acqua e aromi), aggiungere i pomodori o la passata o i pezzati ed eventualmente verdure, e/o carne, e/o legumi, e/o funghi. Far cuocere aggiungendo aromi e se necessario acqua. A fuoco spento aggiungere olio extravergine d'oliva.

### PESTO

Frullare basilico, grana e pinoli (se gradito l'aglio), aggiungere olio extravergine d'oliva, mescolare e condire la pasta.

### RISOTTO

Far appassire la cipolla e a piacere l'aglio in una pentola antiladerente senza condimento (o con acqua e aromi), aggiungere eventuali verdure e/o legumi e successivamente il riso. Far cuocere unendo vino a piacere, aromi, acqua o brodo vegetale a sufficienza. A fuoco spento aggiungere olio extravergine d'oliva.

### MINISTRONE/PASSATO DI VERDURA

Mettere in acqua poco salata le verdure fresche e/o surgelate e far cuocere. Quando cotte, passare eventualmente le verdure, aggiungere pasta/friso o altri cereali e a fuoco spento olio extravergine d'oliva.



Regione  
Lombardia

ASL Pavia

## SECONDI PIATTI

### CARNE

D'ogni tipo purché magra, il grasso va tolto prima della cottura.

Scaloppine: la carne tagliata a fette e infarinata va messa nella pentola antiaderente evitando di forarla con la forchetta prima o durante la cottura. Salare poco, aromatizzare, spruzzare succo di limone o vino e far cuocere.

Arrostia: il pezzo di carne può essere cotto in forno o a fuoco libero. Rosolare la carne senza condimenti da ogni sua parte e aggiungere aromi. Durante la cottura, per ammorbidirla, bagnarla con il suo sugo e/o aggiungere qualche cucchiaio d'acqua, evitando di forarla con la forchetta.

Lesso: mettere la carne a cuocere in acqua salata in ebollizione, aromatizzata a piacimento con verdure.

Umido: far appassire la cipolla (affettata finemente) con poca acqua, aggiungere i pomodori spezzettati o il passato di pomodoro o far cuocere aggiungendo acqua. Unire la carne, aggiungere successivamente le verdure tagliate a pezzetti ed eventualmente i legumi. Si possono unire aromi.

### PESCE

Il pesce può essere cotto in forno o a fuoco libero in pentola antiaderente. Eventualmente aggiungere verdura a piacere.

Al forno o a fuoco libero: nel caso di preparazioni già pronte (prive di grassi e additivi) mettere in forno come tali senza condimenti e spruzzare con succo di limone. Nel caso di altro pesce non pronto (sogliola, platessa, halibut, ecc.) passare in pan grattato o farina, mettere in forno o su fuoco libero senza condimenti, spruzzare con succo di limone o vino ed aggiungere aromi vari.

In polpetta o polpettone: amalgamare pesce, patate lesse, aromi vari ed uova. Passare in farina o pangrattato, cuocere in forno o a fuoco libero, senza condimenti, irrorando con succo di limone o vino ed aggiungendo aromi vari.

In insalata: lessare il pesce e le patate e/o altre verdure, unire e condire con olio extravergine d'oliva, limone o aceto e aromi.

### UOVA

Frittata/sformato: preparare un composto con uova, con o senza verdure cotte o crude spezzettate, formaggio grana, poco sale ed aromi. Far scaldare la pentola antiaderente e versarvi il composto senza condimento, oppure mettere il composto in una teglia rivestita di carta da forno, sempre senza condimento e mettere in forno.

Uova strapazzate: far appassire la cipolla (affettata finemente) con poca acqua, aggiungere i pomodori spezzettati o il passato di pomodoro o far cuocere aggiungendo acqua ed eventualmente verdure. Unire da ultimo le uova e mescolare. Si possono aggiungere aromi.

### IMPANATURE PER CARNE E PESCE

Passare le fettine di carne o di pesce nel pan grattugiato, eventualmente aromatizzato con erbe aromatiche fresche o essiccate (origano, timo, ecc.), un pizzico di sale e, se gradito, l'aglio tritato finemente. Disporre nella pirofila foderata di carta da forno o in una teglia antiaderente e cuocerle in forno fino a quando saranno ben dorate.

## CONTORNI

### VERDURA

In insalata: condire le verdure con olio extravergine d'oliva, poco sale, limone o aceto.

Lessate: cuocere le verdure in poca acqua salata già in ebollizione; le verdure surgelate cuocerle senza scongelarle.

Al forno: mettere le verdure in una pirofila antiaderente senza condimento, aggiungere aromi a piacere ed olio extravergine d'oliva crudo a fine cottura.

A fuoco libero: stufare le verdure in poca acqua, unire aromi a piacere ed olio extravergine d'oliva crudo a fine cottura.



Regione  
Lombardia

## SCHEMA DIETETICO per la stesura di un menu quadrisettimanale per scuole d'infanzia, primarie secondarie di 1° grado a.s. 2013/2014

ASL Pavia

A cura dell'U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, ASL Pavia, V.le Indipendenza 3, Tel. 0382/432451, Fax. 0382/432461



Lunedì		Martedì		Mercoledì		Giovedì	
1° Settimana		2° Settimana		3° Settimana		4° Settimana	
1° PIATTO ASCIUTTO CON CARNE	1° PIATTO ASCIUTTO CON VERDURE	1° PIATTO ASCIUTTO CON VERDURE	1° PIATTO ASCIUTTO CON VERDURE	1° PIATTO ASCIUTTO CON VERDURE	1° PIATTO ASCIUTTO CON LEGUMI	1° PIATTO IN BRODO CON LEGUMI	PIZZA ½ PORZIONE DI FORMAGGIO CONTORNO COTTO - FRUTTA
2° PIATTO A BASE DI UOVA	2° PIATTO A BASE DI PESCE	2° PIATTO A BASE DI PESCE	2° PIATTO A BASE DI PESCE ROSSA	2° PIATTO A BASE DI PESCE ROSSA	2° PIATTO A BASE DI PESCE BIANCA	2° PIATTO A BASE DI PESCE BIANCA	<b>oppure</b> 1° PIATTO IN BRODO CON VERDURE PIZZA CONTORNO COTTO - FRUTTA
CONTORNO CRUDO - FRUTTA	CONTORNO CRUDO- FRUTTA	CONTORNO CRUDO- FRUTTA	CONTORNO CRUDO- FRUTTA	PATATE- FRUTTA PIZZA	CONTORNO CRUDO- FRUTTA	CONTORNO CRUDO- FRUTTA	CONTORNO COTTO - FRUTTA
1° PIATTO ASCIUTTO CON VERDURE	1° PIATTO IN BRODO CON VERDURE	1° PIATTO IN BRODO CON VERDURE	1° PIATTO ASCIUTTO CON PESCE	1° PIATTO ASCIUTTO CON LEGUMI	1° PIATTO IN BRODO CON VERDURE	1° PIATTO ASCIUTTO	1° PIATTO ASCIUTTO CON VERDURE
2° PIATTO A BASE DI FORMAGGIO	2° PIATTO A BASE DI CARNE	2° PIATTO A BASE DI CARNE ROSSA	2° PIATTO A BASE DI UOVA	2° PIATTO A BASE DI CARNE BIANCA	2° PIATTO A BASE DI CARNE ROSSA	2° PIATTO A BASE DI UOVA	2° PIATTO A BASE DI PESCE
CONTORNO COTTO - FRUTTA	PATATE- FRUTTA PIZZA	PATATE- FRUTTA PIZZA	CONTORNO CRUDO- FRUTTA	CONTORNO CRUDO- FRUTTA	CONTORNO CRUDO- FRUTTA	CONTORNO CRUDO- FRUTTA	CONTORNO CRUDO - FRUTTA
1° PIATTO ASCIUTTO CON VERDURE	½ PORZIONE DI FORMAGGIO CONTORNO COTTO - FRUTTA	½ PORZIONE DI FORMAGGIO CONTORNO COTTO - FRUTTA	1° PIATTO ASCIUTTO CON LEGUMI	1° PIATTO ASCIUTTO CON VERDURE			
2° PIATTO A BASE DI PESCE	<b>oppure</b> 1° PIATTO IN BRODO CON VERDURE PIZZA	<b>oppure</b> 1° PIATTO IN BRODO CON VERDURE PIZZA	2° PIATTO A BASE DI CARNE BIANCA	2° PIATTO A BASE DI CARNE ROSSA	2° PIATTO A BASE DI CARNE ROSSA	2° PIATTO A BASE DI UOVA	2° PIATTO A BASE DI PESCE
CONTORNO CRUDO- FRUTTA	CONTORNO COTTO - FRUTTA	CONTORNO COTTO - FRUTTA	CONTORNO CRUDO - FRUTTA	CONTORNO CRUDO- FRUTTA	CONTORNO CRUDO- FRUTTA	CONTORNO CRUDO - FRUTTA	CONTORNO CRUDO - FRUTTA
1° PIATTO ASCIUTTO CON LEGUMI	1° PIATTO IN BRODO CON VERDURE	1° PIATTO IN BRODO CON VERDURE	1° PIATTO ASCIUTTO CON VERDURE	1° PIATTO ASCIUTTO CON VERDURE	1° PIATTO ASCIUTTO CON VERDURE	1° PIATTO ASCIUTTO CON VERDURE	1° PIATTO ASCIUTTO CON VERDURE
2° PIATTO A BASE DI FORMAGGIO	2° PIATTO A BASE DI CARNE BIANCA	2° PIATTO A BASE DI CARNE BIANCA	2° PIATTO A BASE DI CARNE ROSSA	2° PIATTO A BASE DI CARNE ROSSA	2° PIATTO A BASE DI CARNE ROSSA	2° PIATTO A BASE DI UOVA	2° PIATTO A BASE DI PESCE
CONTORNO COTTO- FRUTTA	PATATE - FRUTTA	PATATE - FRUTTA	CONTORNO CRUDO- FRUTTA	CONTORNO CRUDO- FRUTTA	CONTORNO CRUDO- FRUTTA	CONTORNO CRUDO - FRUTTA	CONTORNO CRUDO - FRUTTA

- Tra i primi alimento tra pasta, riso, farro, pasta/riso integrale, gnocchi, miglio, ecc. Sono da evitare le paste ripiene. Nel caso sia gradito il primo in brodo può essere presente più di una volta alla settimana.
- Per la carne si consiglia di acquistare carne fresca e/o surgelata, e/o sottomento e/o congelata con un tenore in grassi inferiore al 10%. Sono da evitare sfiletti e salumi, e tutti i prodotti precucinati quali cordon blu, cotolette, ecc.
- I formaggi possono essere sia freschi che stagionati. Da escludere tutti i formaggi fusi (formaggini, sottilette, ecc.).
- Per il pesce la scelta deve essere tra: merluzzo, nasello, sogliola, platessa, pesce spada, halibut, ventresca, ... scegliendo le parti con meno setta ische. Da escludere il pesce preliminato e/ prefritto (bastoncini, crocchette, ecc.).

Settembre 2013



Regione  
Lombardia

ASL Pavia



# PROPOSTE DI RICETTE PER LA FORMULAZIONE DI UN MENU

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE MEDICO  
U.O.C IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE  
ASL PAVIA, V.LE INDIPENDENZA 3  
TEL. 0382/432451 FAX 0382/432461

### PRIMI ASCIUTTI

- Cuscus al verde pag. 4/15
- Miglio al forno pag. 4/15
- Orzotto alle verdure pag. 4/15
- Pasta al pesto di broccoli/zucchine/carciofi pag. 4/15
- Pasta al pesto fagiolini e patate pag. 4/15
- Pasta con carote e ricotta pag. 5/16
- Pasta con ceci e broccoletti pag. 5/16
- Pasta con crema di fave pag. 5/16
- Pasta con crema di melanzane e peperoni pag. 5/16
- Pasta con la zucca pag. 5/16
- Pasta con timo e zafferano pag. 5/17
- Pasta con zucchine e cannellini pag. 6/17
- Riso e lenticchie pag. 6/17
- Risotto con carote e crescenza pag. 6/17
- Risotto viola pag. 6/17
- Risotto verde al gorgonzola pag. 6/18

### MINESTRE, ZUPPE, VELLUTATE, CREME

- Crema di carote e lenticchie rosse con riso pag. 7/18
- Minestra di fave, patate, cipolle, verza e pomodori con pasta pag. 7/18
- Minestra di porri con la pasta pag. 7/18
- Passato di zucca pag. 7/18
- Riso con spinaci e fagiolini pag. 7/19
- Vellutata di ceci con crostini pag. 8/18

### SECONDI A BASE DI UOVA CON O SENZA VERDURE E/O LEGUMI

- Crocchette di carciofi pag. 8/19
- Frittata con yogurt pag. 8/19
- Frittata di melanzane al sesamo pag. 8/19
- Polpettone di fagiolini pag. 8-9/20
- Salame di uova e spinaci pag. 9/20

### SECONDI A BASE DI FORMAGGI CON VERDURA E/O LEGUMI

- Mozzarella alla pizzaiola pag. 9/20
- Polpette di melanzane pag. 9/20
- Polpettine di groviera e ricotta pag. 9/20
- Stornato di broccoli pag. 9-10/21
- Torta di formaggio pag. 10/21
- Zucchine ai formaggi pag. 10/21

### SECONDI A BASE DI MANZO O LONZA

- Arrosto di manzo o lonza con crema di verdure pag. 10/21
- Fettine di manzo ai funghi e pomodoro pag. 10/21
- Hamburger di manzo/lonza con carote e zucchine pag. 10/22
- Involtini di manzo con asparagi pag. 11/22
- Manzo o lonza alla zucca pag. 11/22
- Spezzatino di vitellone o lonza alle olive verdi pag. 11/22

#### SECONDI A BASE DI PESCE

- Boccancini di pesce (merluzzo) con pomodori e patate pag. 11/22
- Merluzzo alle olive pag. 11-12/23
- Sformato di platessa e verdure pag. 12/23
- Sogliola al sesamo pag. 12/23
- Spezzatino di palombo pag. 12/23
- Tortino di nasello pag. 12/23

#### SECONDI A BASE DI POLLO O TACCHINO

- Involtini di tacchino con ripieno di spinaci e grana pag. 12/24
- Pollo o tacchino in salsa di cipolle pag. 12-13/24
- Polpettine di pollo o tacchino con sedano e carote pag. 13/24
- Scaloppine di pollo o tacchino con porri e mais pag. 13/24
- Spezzatino di tacchino o pollo con patate e funghi pag. 13/24
- Tacchino o pollo con salsa di carote pag. 13/24

#### SECONDI A BASE DI LEGUMI

- Crocchetta di piselli e carote pag. 14/25
- Frittata di ceci con verdure pag. 14/25
- Polpette di legumi pag. 14/25
- Sformato di ceci pag. 14/25



## PRIMI PIATTI ASCIUTTI

### CUSCUS AL VERDE

**Ingredienti:** cuscus precotto, zucchine, piselli, pesto, olio extravergine d'oliva, brodo vegetale, basilico, aglio, sale.

Fate rinvenire il cuscus secondo le istruzioni riportate sulla confezione. Tagliate le zucchine e stufatele, in una pentola antiaderente, con del brodo vegetale. Aggiungete i piselli, insaporite con l'aglio ed un pizzico di sale e cuocete a tegame coperto per circa 15 minuti, aggiungendo eventualmente brodo vegetale. Ultimata la cottura unite il cuscus e condite il tutto con pesto, basilico ed un filo di olio extravergine d'oliva.

### MIGLIO AL FORNO

**Ingredienti:** miglio decorticato, verdure di stagione (es. melanzane, pomodori, peperoni, zucchine), cipolla, aglio, parmigiano, olio extravergine d'oliva, brodo vegetale, sale.

Tagliate le verdure. In una pentola antiaderente fate appassire cipolla, poi successivamente le verdure, l'aglio e cuocete a tegame coperto per circa 15 minuti, aggiungendo eventualmente brodo vegetale. Agglustate di sale e mescolate il miglio, precedentemente cotto, alle verdure. Stendete il tutto in una teglia antiaderente, spolverizzate di parmigiano e mettete in forno caldo a fuoco medio per 10 minuti. Servite con un filo di olio extravergine d'oliva.

### ORZOTTO ALLE VERDURE

**Ingredienti:** orzo, verdure di stagione, piselli, carota, sedano, cipolla, vino bianco, basilico, parmigiano, olio extravergine d'oliva, brodo vegetale, sale.

Tagliate le verdure, fate un battuto di cipolla, carota e sedano; scottate i piselli in acqua bollente e salata per alcuni minuti. In una casseruola antiaderente lasciate ammorbidire il battuto di verdure con un po' di brodo vegetale, quindi unite le verdure e lasciate insaporire. Versate l'orzo, mescolate per qualche minuto, spruzzate con il vino che farete evaporare e portate a cottura unendo un mestolo di brodo caldo alla volta. Una decina di minuti prima di spegnere aggiungete i piselli. Mantecate l'orzotto con il parmigiano, l'olio extravergine d'oliva e un po' di basilico tritato. Mescolate con cura, coprite e lasciate riposare prima di servire.

### PASTA AL PESTO DI BROCCOLI/ZUCCHINE/CARCIOFI

**Ingredienti:** pasta, broccoli (o zucchine o carciofi), pinoli, aglio, parmigiano, olio extravergine d'oliva, sale.

Cuocete le cime di broccoli dopo averle lavate. Tenete da parte qualcuna intera e passate il resto al tritatutto con i pinoli e l'aglio. Mettete la crema ottenuta in una terrina, unite il parmigiano e l'olio extravergine d'oliva e mescolate. Cuocete la pasta, conditela con il parmigiano, le cime di broccoli intere e con il pesto, precedentemente diluito con qualche cucchiaio di acqua di cottura della pasta per renderlo della giusta cremosità.

### PASTA AL PESTO FAGIOLINI E PATATE

**Ingredienti:** pasta, pinoli, basilico, aglio, fagiolini, patate, parmigiano, olio extravergine di oliva, sale.

Frullate nel mixer le foglie di basilico con i pinoli, l'aglio e l'olio extravergine d'oliva, incorporate alla fine il parmigiano. Tagliate patate e fagiolini e cuocetele in acqua bollente salata, insieme alla pasta. Scolate il tutto e condite con il pesto.

#### **PASTA CON CAROTE E RICOFTA**

**Ingredienti:** pasta, carote, ricotta, latte, maggiorana, parmigiano, olio extravergine d'oliva, brodo vegetale, sale.

In una pentola antiaderente fate stufare le carote tagliate a cubetti con la maggiorana ed il brodo vegetale. Lessate la pasta e conditela con le carote (eventualmente frullate), la ricotta stemperata nel latte, l'olio extravergine d'oliva ed il parmigiano. Amalgamate bene gli ingredienti prima di servire.

#### **PASTA CON CECI E BROCCOLETTI**

**Ingredienti:** pasta, ceci secchi, broccol, pomodori pelati, aglio, alloro, parmigiano, olio extravergine d'oliva, sale.

Fate lessare i ceci precedentemente ammollati per 12 ore in acqua fredda. Scolateli e fateli stufare in una pentola antiaderente con l'aglio, l'alloro, ed i pomodori per circa 30 minuti. Salate, aggiungete i broccoletti e continuate la cottura. Lessate la pasta e conditela con il sugo di ceci e broccoletti, parmigiano e un filo d'olio extravergine d'oliva.

#### **PASTA CON CREMA DI FAVE**

**Ingredienti:** pasta, fave, cipollotti, parmigiano, olio extra vergine d'oliva, sale, aglio.

Lessate la pasta in acqua bollente. Nel frattempo sbollentate le fave e i cipollotti, metteteli nel mixer con l'olio, l'aglio, il sale e metà del parmigiano. Frullate ottenendo una salsa omogenea. Quando la pasta è cotta conditela con la salsa ed il resto del parmigiano.

#### **PASTA CON CREMA DI MELANZANE E PEPERONI**

**Ingredienti:** pasta, melanzane, peperoni, cipolla, aglio, vino bianco, prezzemolo, parmigiano, olio extravergine d'oliva, brodo vegetale, sale.

Stufate il trito di cipolla e aglio, le melanzane e i peperoni tagliati a pezzetti in una pentola antiaderente con del brodo vegetale, fate insaporire e irrorate con del vino bianco. Lasciate stufare per qualche minuto e successivamente frullate il tutto. Cuocete la pasta e conditela con la salsa ottenuta, aggiungendo parmigiano, olio extravergine d'oliva a crudo e prezzemolo.

#### **PASTA CON LA ZUCCA**

**Ingredienti:** pasta, zucca, cipolla, vino bianco, parmigiano, olio extravergine d'oliva, brodo vegetale, sale.

Pulite la zucca da buccia e semi e tagliatela a tocchetti; mandate le cipolle e affettatele finemente. In un tegame antiaderente ponete entrambe le verdure e stufatele, a pentola coperta, con del brodo vegetale. Non appena la zucca sarà ben cotta, scoperchiate, condite con sale e bagnate con il vino, che lascerete evaporare. Lessate nel frattempo la pasta e conditela con il sugo di zucca, il formaggio grattugiato ed un filo di olio extravergine d'oliva.

#### **PASTA CON TIMO E ZAFFERANO**

**Ingredienti:** pasta, porri, ricotta, timo, zafferano, parmigiano, olio extravergine d'oliva, brodo vegetale, sale.

Mondate e affettate i porri, stufateli in una pentola antiaderente con il timo e qualche cucchiaino di brodo vegetale. Nel frattempo lessate la pasta; versate i porri nel frullatore insieme alla ricotta, un pizzico di sale e lo zafferano. Frullate finemente il tutto e aiutandovi con poca acqua calda ottenete una salsina cremosa e fluida. Condite la pasta con la salsa, il parmigiano e l'olio extravergine d'oliva.

#### **PASTA CON ZUCCHINE E CANNELLINI**

**Ingredienti:** pasta, zucchine, fagioli cannellini, parmigiano, olio extra vergine d'oliva, prezzemolo, aglio, basilico, brodo vegetale, sale.

Stufate l'aglio con del brodo vegetale, aggiungete le zucchine tagliate a dadini, salate e cuocete. Una volta pronte frullatele finemente con  $\frac{1}{2}$  dei fagioli, cotti precedentemente, il prezzemolo, il basilico e l'olio extravergine d'oliva. Lessate la pasta e conditela con la salsa ottenuta e il parmigiano ed i restanti fagioli.

#### **RISO E LENTICCHIE**

**Ingredienti:** riso, lenticchie secche, cipolla, sodano, carote, aglio, alloro, prezzemolo, parmigiano, olio extravergine d'oliva, sale.

Tenete le lenticchie in ammollo per 12 ore, quindi scolatele e cuocetele in abbondante acqua salata insieme a sedano, carota e cipolla tagliati a pezzettini e qualche foglia di alloro. Nel frattempo cuocete il riso e quando sia le lenticchie che il riso avranno ultimato la cottura, mescolateli insieme e conditeli con una salsa preparata con parmigiano, olio extravergine d'oliva, prezzemolo e aglio tritati.

#### **RISOTTO CON CAROTE E CRESCENZA**

**Ingredienti:** riso, carote, crescenza, cipolla, parmigiano, olio extravergine di oliva, brodo vegetale, sale.

Fate appassire in una pentola antiaderente la cipolla tritata con poco brodo vegetale; versate il riso e mescolate. Salate e portate a cottura usando un mestolo di brodo alla volta e, a metà cottura, le carote. Quando il riso è al dente incorporatevi la crescenza, il parmigiano e un filo di olio extravergine di oliva. Coprite e lasciate riposare alcuni minuti prima di servire. Eventualmente le carote possono essere cotte a parte, frullate ed incorporate al riso insieme alla crescenza.

#### **RISOTTO VIOLA**

**Ingredienti:** riso, cipolle, cavolo viola, vino rosso, parmigiano, olio extravergine d'oliva, brodo vegetale, sale.

In una pentola antiaderente fate stufare la cipolla tritata finemente con il brodo vegetale, unite il cavolo spezzettato, salate e continuate la cottura per alcuni minuti. Aggiungete il riso, date una rimescolata e bagnate con il vino che lascerete evaporare. Ultimare la cottura del riso aggiungendo di volta in volta brodo vegetale. Servite aggiungendo un filo di olio extravergine d'oliva e il parmigiano.

#### **RISOTTO VERDE AL GORGONZOLA**

**Ingredienti:** riso, spinaci, gorgonzola, porro, parmigiano grattugiato, olio extravergine d'oliva, brodo vegetale, sale.

Tagliate i porri a rondelle sottili e metteteli in una pentola antiaderente con del brodo vegetale e lasciateli stufare. Nel frattempo lessate gli spinaci in acqua salata che vi servirà poi per cuocere il riso. Scolate con la schiumarola gli spinaci, strizzateli e tritateli molto fini. Versate il riso nella padella dei porri, fate cuocere per circa 15 minuti, usando il brodo degli spinaci per la cottura. Unite quindi gli spinaci e fate cuocere ancora per qualche minuto mescolando bene. Aggiungete il gorgonzola, il parmigiano, un filo d'olio extra vergine d'oliva e amalgamate molto bene tutti gli ingredienti, prima di servire.



## PRIMI PIATTI IN BRODO

### CREMA DI CAROTE (O ZUCCA) E LENTICCHIE ROSSE CON RISO

Ingredienti: riso, carote, lenticchie rosse, parmigiano, olio extra vergine d'oliva, prezzemolo, brodo vegetale, sale.

Tagliate le carote a rondelle sottili e ponetele insieme alle lenticchie, precedentemente ammollate, in una casseruola con del brodo vegetale. Nel frattempo preparate un trito di prezzemolo e parmigiano. Dopo 45 minuti di cottura frullate finemente la minestra e aggiungete il riso che farete cuocere. A fine cottura guarnite con il trito di prezzemolo, parmigiano e con un filo di olio extravergine d'oliva.

### MINESTRA DI FAVE, PATATE, CIPOLLE, VERZA E POMODORI CON PASTA

Ingredienti: patate, pasta corta/crostini, fave, verza, pomodori, cipolle, parmigiano, olio extravergine d'oliva, brodo vegetale, sale.

Lessate le fave (se secche le avrete messe a bagno il giorno prima) in acqua salata. Pulite e lavate gli ingredienti vegetali. Affettate le cipolle e fatele stufare in una pentola antiaderente con del brodo vegetale. Unite le patate ridotte a cubetti piuttosto grandi, la verza tagliata fine e i pomodori a pezzettoni. Coprite e fate stufare per 10 minuti circa, aggiungete le fave e acqua in quantità sufficiente a coprire il tutto, regolate di sale e proseguite la cottura per altri 20-30 minuti. Aggiustate di sale, unite la pasta e portate a termine la cottura. Conditte con l'olio extravergine d'oliva ed il parmigiano grattugiato. Volendo si può frullare la minestra e la pasta può essere sostituita da crostini.

### MINESTRA DI PORRI CON LA PASTA

Ingredienti: porri, patate, pasta corta, parmigiano, olio extravergine d'oliva, brodo vegetale, sale.

Pulite i porri, tagliateli a fettine e fateli stufare in poco brodo vegetale in una padella antiaderente. Aggiungete poi le patate a rondelle e altro brodo. Aggiustate di sale, unite la pasta e portate a termine la cottura. Conditte con l'olio extravergine d'oliva ed il parmigiano grattugiato.

### PASSATO DI ZUCCA CON CROSTINI

Ingredienti: zucca, patate, latte, crostini di pane, parmigiano, olio extravergine d'oliva, sale.

Mondate la zucca e le patate e fatele cuocere in acqua salata. Dopo mezz'ora passate il composto al setaccio, rimettetelo sul fuoco con un po' d'acqua e, dopo qualche minuto unite il latte caldo. Mescolate e togliete dal fuoco subito. Servite con un filo di olio extravergine, il parmigiano ed i crostini di pane.

### RISO CON SPINACI E FAGIOLINI

Ingredienti: riso, zucchine, spinaci, fagiolini, prezzemolo, parmigiano, olio extravergine d'oliva, brodo vegetale, sale.

Mondate le verdure, lavatele e tagliatele. Mettete a scaldare il brodo; al primo bollore, unite i fagiolini e, dopo qualche minuto, il riso e le zucchine. Cuocete a calore moderato per 15 minuti circa, rimescolando di tanto in tanto. All'ultimo minuto aggiungete gli spinaci e, fuori dal fuoco, amalgamate con l'olio extravergine d'oliva ed il parmigiano.

### **VELLUTATA DI CECI CON CROSTINI**

**Ingredienti:** ceci secchi, aglio, salvia, crostini di pane, parmigiano, olio extravergine d'oliva, brodo vegetale, sale.

Lessati i ceci precedentemente lasciati in ammollo in acqua fredda per 12 ore, versateli nel passaverdura e passateli. Tagliate a pezzetti l'aglio e la salvia e stufateli in una pentola antiaderente con il brodo vegetale. Aggiungete successivamente i ceci passati e altro brodo vegetale. Salate e portate ad ebollizione, mescolando spesso. A cottura ultimata aggiungete olio extravergine d'oliva, parmigiano e servite con crostini di pane a parte.



## **SECONDI PIATTI**

### **SECONDI A BASE DI UOVA**

#### **CROCCHETTE DI CARCIOFI**

**Ingredienti:** uova, carciofi, latte, farina, pangrattato, cipolla, aglio, brodo vegetale, prezzemolo, noce moscata, sale.

Lessate i cuori di carciofo, scolateli e tagliateli a dadini. Fate stufare in una pentola antiaderente le cipolle tritate finemente e l'aglio, unite la farina, bagnate con il latte e mescolate per evitare che si formino grumi. Salate e cuocete dolcemente per circa 30 minuti. Eliminate l'aglio, frullate il composto di cipolle insieme alle uova e quindi rimettete sul fuoco unendo del brodo vegetale. Aggiungete i carciofi, il prezzemolo tritato, un pizzico di noce moscata, rimiscolate e lasciate insaporire. Formate con il composto freddo delle crocchette, infarinatetele, passatele nel pangrattato, disponetele in una teglia da forno antiaderente (o foderata di carta da forno) e cuocete a 200 °C per 20 minuti.

#### **FRITTATA CON YOGURT**

**Ingredienti:** uova, yogurt bianco intero, parmigiano, farina, cipolla, prezzemolo, sale.

Sbattete le uova in una terrina con il sale. Aggiungete lo yogurt, la farina, il prezzemolo tritato e mescolate bene. Fate stufare in una pentola antiaderente la cipolla tritata e unitela al composto di uova. Cuocete la frittata in forno in una teglia antiaderente.

#### **FRITTATA DI MELANZANE AL SESAMO**

**Ingredienti:** uova, melanzane, latte, parmigiano, semi di sesamo, sale.

Tagliate le melanzane a fette e fatele stufare in una pentola antiaderente per qualche minuto. Mescolate le uova insieme al latte, al formaggio e ad un pizzico di sale. In una teglia antiaderente versate il composto di uova, quindi disponetevi sopra le melanzane, facendole affondare leggermente. Cospargete la superficie della frittata con semi di sesamo e cuocetela nel forno a 175°C per circa 20 minuti.

#### **POLPETTONE DI FAGIOLINI**

**Ingredienti:** uova, fagiolini, patate, ricotta, mollica di pane, latte, parmigiano, pangrattato, aglio, origano, sale.

Cuocete le patate in acqua salata finché saranno morbide, pelatele e passatele al setaccio. Lessate i fagiolini, tagliateli a pezzetti e fateli stufare in una teglia antiaderente con l'aglio. In una ciotola lavorate le uova con la ricotta, il pane ammollato in poco latte e strizzato, l'origano e un pizzico di sale. Unite le patate e i fagiolini (senza l'aglio), il parmigiano e amalgamate bene il composto.

Stendetelo allo spessore di 2-3 cm in una teglia antiaderente, cospargete con il pangrattato e cuocete nel forno preriscaldato a 190°C per 20-30 minuti.

#### **SALAME DI UOVA E SPINACI**

Ingredienti: uova, spinaci, fontina, latte, parmigiano, aglio, noce moscata (facoltativa), sale.

Cuocete gli spinaci e dopo averli strizzati fateli stufare leggermente con l'aglio in una pentola antiaderente. Siateli e grattugiate un po' di noce moscata, se gradita. Battete insieme in una terrina le uova, il latte, il parmigiano e un pizzico di sale. Versate il composto in una teglia antiaderente e infornate. Dopo averla cotta adagiate la frittata su un foglio di alluminio, disponete, sopra le fettine di fontina e allargate sopra a queste gli spinaci. Arrotolate la frittata su se stessa e passatela per qualche minuto in forno in modo che il formaggio si amalgamerà con gli altri ingredienti.

#### **SECONDI A BASE DI FORMAGGI**

##### **MOZZARELLA ALLA FIZZAIOLA**

Ingredienti: mozzarella, pomodori, olio extravergine d'oliva, aglio, origano, sale.

Stufate i pomodori tagliati a pezzetti con l'aglio, aggiungendo a fine cottura origano ed un po' di sale (se occorre aggiungete acqua). Poneteli sul fondo di una teglia antiaderente rivestita di carta da forno ricoprendoli con la mozzarella che avrete precedentemente tagliato a fette. Cuocete in forno per qualche minuto badando che la mozzarella fidi ma non si sciolga. Servite le fettine di mozzarella coperte dal sughetto di cottura al quale sarà aggiunto un filo di olio extravergine di cottura.

##### **POLPETTE DI MELANZANE**

Ingredienti: asiago, parmigiano, melanzane, uova (n.1 ogni 10 bambini), pangrattato, basilico, menta, sale.

Sbucciate le melanzane, tagliatele a dadini e cuocetele per 10-15 minuti in acqua salata, scolatele e lasciatele raffreddare sotto un peso in modo che perdano il più possibile l'acqua di cottura. Tritatele e amalgamatevi il parmigiano grattugiato, le uova sbattute, il pangrattato necessario per avere un composto sodo, il basilico e la menta tritati. Aggiungete infine l'asiago a dadini e salate se necessario. Fate delle polpette rotonde e passatele nel pangrattato; mettetele in una teglia antiaderente e cuocete in forno.

##### **POLPETTINE DI GROVIERA E RICOTTA**

Ingredienti: ricotta, groviera, uova (n.1 ogni 10 bambini), pangrattato, prozzomolo, sale.

Mescolate in una terrina la ricotta, il groviera, il pane grattugiato, le uova sbattute e il prozzomolo tritato. Aggiungete un pizzico di sale e mescolate ancora fino ad ottenere un composto omogeneo. Formate quindi delle polpette rotonde, sistematele in una teglia antiaderente e infornate. Lasciate cuocere le polpette per una ventina di minuti, sino a che avranno preso un bel colore dorato.

##### **STORMATO DI BROCCOLI**

Ingredienti: ricotta, broccoli, patate, uova (n.1 ogni 10 bambini), farina, sale.

Per la salsa (facoltativa): yogurt intero bianco, dragoncello sale.

Lessati i broccoli e frullateli. Mescolateli alla ricotta, salate, aggiungete le patate cotte e ridotte in purea, le uova e la farina. Mettete il composto in una teglia antiaderente e infornate a 180°C per

circa 20-25 minuti. Per la salsa (facoltativa): frullate lo yogurt, il sale e il dragoncello e servitela con lo sformato.

#### **TORTA DI FORMAGGIO**

Ingredienti: proviera (o altro formaggio stagionato), pane, latte, uova, noce moscata, sale.

Tagliate il formaggio a fette. In una teglia antiaderente disponete il pane tagliato a fette e il formaggio a strati alterni, concludendo con il formaggio. In una terrina mescolate il latte e le uova con un pizzico di sale, e noce moscata se necessario. Versate il composto sul pane e il formaggio. Mettete in forno preriscaldato a 220°C per circa 30 minuti.

#### **ZUCCHINE AI FORMAGGI**

Ingredienti: ricotta, fontina, zucchine, basilico, sale.

Fate lessare le zucchine, lasciatele raffreddare, tagliatele a metà e scavatele all'interno. Amalgamate la ricotta e le foglie di basilico spezzettate con l'interno delle zucchine, salate e riempitele. In una teglia antiaderente adagiatevi le zucchine, ricopritele con la fontina ed infornate per circa 15-20 minuti a 180°C.

### **SECONDI A BASE DI MANZO O LONZA**

#### **ARROSTO DI MANZO O LONZA CON CREMA DI VERDURE**

Ingredienti: manzo/lonza, carote, cipolle, sedano, olio extravergine d'oliva, vino bianco, farina, brodo vegetale, salvia, rosmarino, sale.

Lavate, pelate e tagliate a dadolini sedano, carote e cipolle. Disponete le verdure in una teglia antiaderente. Mettete la carne sopra le verdure, aggiungendo salvia e rosmarino in rametti. Non salate la carne e cuocete a forno preriscaldato a 200 °C. Lasciatela rosolare da entrambi i lati senza bucare la carne. Bagnate con il vino bianco, lasciate evaporare e aggiungete del brodo vegetale durante la cottura. A cottura ultimata, togliere la carne dalla teglia. Cospargete le verdure con la farina, lasciatela asciugare completamente in forno. Passate la verdura al passaverdura, aggiungendo del brodo finché si ottiene una salsa fluida ma non liquida. Infine aggiustate di sale. Tagliate la carne e ricoprite le fette con il sugo di verdure.

#### **FETTINE DI MANZO O LONZA AI FUNGHI E POMODORO**

Ingredienti: fettine di manzo o lonza, pomodori pelati, funghi champignon, olio extravergine d'oliva, farina, vino bianco, aglio, prezzemolo, sale.

Cuocete in una pentola antiaderente le fettine di carne infarinate, bagnate con il vino bianco e dopo 2 minuti toglietele. Mettete nella padella l'aglio e i funghi affettati, i pomodori pelati e il prezzemolo tritato. Cuocete per circa 10 minuti poi aggiungete le scaloppine, regolate di sale, lasciate insaporire, infine togliete dal fuoco e servite con filo d'olio extravergine di oliva.

#### **HAMBURGER DI MANZO O LONZA CON CAROTE E ZUCCHINE**

Ingredienti: carne trita di manzo o lonza, patate, carote, zucchine, uova (n. 1 ogni 10 bambini), pangrattato, sale.

Lessate le verdure e le patate in acqua salata e schiacciatele. In una terrina mettete la carne trita, le verdure, il pangrattato, le uova sbattute ed un pizzico di sale. Amalgamate il tutto e formate degli hamburger che cuocerete in forno.

### **INVOLTINI DI MANZO CON ASPARAGI**

Ingredienti: scamone di manzo, asparagi, cipollotti, olio extravergine d'oliva, scalogno, timo, salvia, basilico, rosmarino, brodo vegetale, vino bianco, sale.

Private lo scamone di eventuale grasso e scarti. Ponete la carne in una teglia, cospargetela con gli scalogni tagliati a rondelle, il timo, la salvia ed il rosmarino, bagnatele con un bicchiere di vino e lasciatele marinare in frigorifero coperta. Fate rosolare la carne in una pentola antiaderente, aggiungendo, se necessario, del brodo vegetale. Trasferite infine in una teglia antiaderente la carne con il suo fondo di cottura e infornatela a 200°C per circa 25 minuti. Nel frattempo tagliate gli asparagi e stufateli in una pentola antiaderente. A parte stufate i cipollotti e quando saranno cotti frullateli a salsa con un ciuffetto di basilico e il sugo dell'arrosto. Affettate quest'ultimo, distribuite gli asparagi sulle fettine ottenute quindi arrotolatele; servite gli involtini con la salsa dei cipollotti a cui avrete aggiunto un filo d'olio extravergine d'oliva.

### **MANZO O LONZA ALLA ZUCCA**

Ingredienti: manzo o lonza, indivia, polpa di zucca, olio extravergine d'oliva, sedano, carota, cipolla, vino, brodo vegetale, prezzemolo, sale.

Ponete in una teglia antiaderente la carne con il sedano, la carota e la cipolla tagliati a tocchetti; irrorate con del brodo vegetale e infornate agglungendo ogni tanto del vino. Sminuzzate l'indivia, la polpa di zucca e stufate il tutto in una pentola antiaderente con del brodo vegetale. Appena l'arrosto sarà pronto, sformatelo, versate il suo sugo nella padella con le verdure stufate e frullate il tutto in salsa a cui aggiungerete un filo di olio extravergine d'oliva. Versate la salsa sulla carne che servirete con prezzemolo tritato.

### **SPZZETTINO DI MANZO O LONZA ALLE OLIVE VERDI**

Ingredienti: manzo o lonza a cubetti, olive verdi, olio extravergine d'oliva, cipolla, brodo vegetale, vino bianco, farina, alloro, rosmarino, timo, sale.

In una pentola antiaderente stufate la cipolla tritata con gli aromi aggiungendo se necessario, del brodo vegetale. Unite la carne infarinata, bagnate con il vino bianco che lascerete evaporare, quindi aggiungete le olive spezzettate, salate e continuate la cottura, bagnando di tanto in tanto la carne con il brodo. Servite con un filo di olio extravergine d'oliva.

### **SECONDI A BASE DI PESCE**

#### **BOCCONCINI DI MERLUZZO E POMODORI CON PATATE (secondo + contorno)**

Ingredienti: merluzzo, patate, pomodori, olio extravergine d'oliva, limone, salvia, prezzemolo, origano, rosmarino, sale.

Tagliate il pesce a quadrotti e, in una fondina, unite il succo di limone, il prezzemolo e l'origano e lasciate marinare in frigorifero. Intanto sbucciate, lavate le patate e tagliatele a fettine molto sottili, mettetele in una teglia antiaderente e cospargetele di rosmarino, un pizzico di sale e infornate a 180°C per circa 25 minuti. Togliete il pesce dalla marinatura e mettetelo in una pentola antiaderente, aggiungendo i pomodori, il limone e cuocete a fuoco lento. A fine cottura irrorate con un filo di olio extravergine di oliva, salate e servite con le patate.

#### **MERLUZZO ALLE OLIVE**

Ingredienti: merluzzo, olive verdi snocciolate, olio extravergine d'oliva, cipolla, prezzemolo, aglio, limone, brodo vegetale, vino bianco, sale, passata di pomodoro (facoltativa).

Tritate finemente la cipolla, l'aglio e separatamente il prezzemolo e la mezza buccia di limone ben lavata. Fate appassire l'aglio e la cipolla in una pentola antiaderente, aggiungendo eventualmente acqua o brodo vegetale, unite i filetti di pesce, le olive snocciolate e tagliate a pezzetti, la buccia di

limone tritata e un pizzico di sale. Bagnate con il vino bianco e fate cuocere per circa 15 min. rigirando i filetti. A fine cottura cospargete il pesce con il prezzemolo tritato, un filo d'olio extravergine d'oliva e il sugo rimasto. Se gradita aggiungete passata di pomodoro durante la cottura.

#### **SFORMATO DI PLATESSA E VERDURE**

Ingredienti: platessa, zucchine, carote, piselli, patate, uova (n. 1 ogni 10 bambini), pangrattato, sale.  
Fate lessare la platessa nel brodo vegetale preparato con le verdure. Nel frattempo lessate le patate e, una volta raffreddate schiacciatele con una forchetta. Separate i tuorli dagli albumi, unitegli alle verdure, al pesce e alle patate. Frullate il tutto in modo da ottenere un composto omogeneo e soffice. Montate a neve gli albumi, uniteli delicatamente alla purea e ponete il composto in una teglia antiladerente, spolverizzate di pangrattato e cuocete in forno.

#### **SOGLIOLA AL SESAMO**

Ingredienti: sogliola, sesamo, timo, sale.  
Tritate il timo ed unitelo al sesamo. Passate i filetti di sogliola scongelati nel timo/sesamo e adagiateli su una placca ricoperta di carta da forno e cuoceteli in forno.

#### **SPEZZATINO DI PALOMBO**

Ingredienti: tranci di palombo, piselli, pomodori maturi o pelati, olio extravergine d'oliva, brodo vegetale, cipolla, aglio, prezzemolo, basilico, sale.  
Tagliate a pezzetti i tranci di palombo. Fate stufare in una pentola antiladerente con del brodo vegetale, la cipolla e l'aglio tritati finemente. Fate scottare per 10 minuti i piselli in acqua salata, poi scolateli e unitegli alle cipolle insieme con i pomodori privati dei semi e tritati. Unite il pesce al sugo. Incoperchiate e continuate la cottura, eventualmente aggiungete brodo vegetale, se il sugo si asciugasse troppo. Prima di spegnere spolverizzate con basilico e prezzemolo tritato e a fine cottura aggiungete un filo di olio extravergine d'oliva.

#### **TORTINO DI NASELLO**

Ingredienti: nasello, patate, uova (n. 1 ogni 10 bambini), farina, latte, pangrattato, sale.  
Cuocete il pesce con le patate tagliate a pezzetti, mettete poi il tutto in una terrina, aggiungete le uova, la besciamella (preparata con latte e farina) ed il sale. Mescolate, amalgamando bene tra loro tutti gli ingredienti. In una teglia antiladerente versate il composto che cospargerete con del pane grattugiato. Infornate a 220°C per circa un'ora.

### **SECONDI A BASE DI POLLO O TACCHINO**

#### **INVOLTINI DI TACCHINO CON RIPIENO DI SPINACI E GRANA**

Ingredienti: fettine di tacchino o pollo, spinaci, grana.  
Lessate gli spinaci in poca acqua salata e, successivamente, tritateli con il grana. Ponete questo impasto sulle fettine di tacchino che avrete leggermente pestato. Chiudete gli involtini con degli stecchini e, dopo averli riposti in una teglia, introduceteli in forno caldo finché non saranno ben cotti.

#### **POLLO O TACCHINO IN SALSINA DI CIPOLLE**

Ingredienti: pollo o tacchino, cipolle dolci, olio extravergine d'oliva, vino bianco, brodo vegetale, sale.  
Fate stufare le cipolle affettate sottilmente in una pentola antiladerente con del brodo vegetale, unite la carne, salate e versate il vino. Fate cuocere, a pentola coperta e a fuoco basso,

mescolando di tanto in tanto e unendo qualche goccio di vino se necessario. A fine cottura aggiungete un filo di olio extravergine d'oliva.

#### **POLPETTINE DI POLLO O TACCHINO CON SEDANO E CAROTE**

Ingredienti: pollo o tacchino, uova (n. 1 ogni 10 bambini), carote, sedano, parmigiano, olio extravergine d'oliva, pangrattato, prezzemolo, sale.

**Cuocete le verdure con il prezzemolo legato a mazzetto. Nel frattempo preparate le polpette: In una terrina amalgamate tra loro la carne trita, le uova, il pangrattato, il parmigiano e un pizzico di sale. Con l'impasto ottenuto formate delle polpette che cuocerete in forno, in una teglia antiaderente. A fine cottura servite le polpette con le verdure cotte (eventualmente frullate) a cui avrete aggiunto un filo di olio extravergine d'oliva.**

**VARIANTE:** tritare le verdure cotte grossolanamente ed agglungerle all'impasto. Quindi formare le polpette e cuocerle in forno.

#### **SCALOPPINE DI POLLO O TACCHINO CON PORRO E MAIS**

Ingredienti: pollo o tacchino, porri, mais, olio extravergine d'oliva, vino bianco, brodo vegetale, farina, sale.

Tagliate il porro, verde compreso, a fettine e fatelo stufare in una pentola antiaderente, aggiungete il mais, salate e continuate la cottura. Infarinare la carne e rosolatela in un'altra padella antiaderente, aggiungendo, se necessario, del brodo vegetale. Bagnate la carne con un dito di vino e completatene la cottura. Mettetela nel tegame insieme alle verdure e scaldate il tutto per qualche minuto. Servite con un filo di olio extravergine d'oliva.

#### **SPEZZATINO DI TACCHINO O POLLO CON PATATE E FUNGHI**

Ingredienti: pollo o tacchino, patate, funghi, carote, cipolla, olio extravergine d'oliva, vino rosso, brodo vegetale, farina, prezzemolo, sale.

Preparate un trito di carota, cipolla e prezzemolo e fatelo appassire con del brodo vegetale in una padella dai bordi alti. Infarinare i pezzetti di polpa di tacchino/pollo e aggiungeteli al trito. Sfumate con del vino rosso. Ricoprite il tutto con brodo vegetale e fate cuocere a fiamma bassa con coperchio per 15 minuti, girando i pezzetti di tacchino/pollo ogni tanto. Aggiungete le patate tagliate a dadini, i funghi e agglustate di sale. Continuate la cottura a fiamma bassa e, se servisse, aggiungete brodo vegetale. Servite con un filo di olio extravergine d'oliva.

#### **TACCHINO O POLLO CON SALSA DI CAROTE**

Ingredienti: tacchino o pollo, carote, olio extravergine d'oliva, brodo vegetale, limone, aglio, vino bianco, timo, erba cipollina, sale.

In una pentola antiaderente fate stufare l'aglio pestato, unite la carne, bagnate con il vino bianco, salate e lasciate cuocere a pentola coperta. Nel frattempo pulite e tagliate la carota, unitele alla carne e continuate la cottura, aggiungendo se necessario del brodo vegetale. Al termine eliminate l'aglio, scolate le carote dal fondo di cottura e frullatele con il succo di limone, l'olio ed un pizzico di sale fino ad ottenere una salsa densa ed omogenea. Servite le scaloppine con questa salsa cosparsa del trito di timo ed erba cipollina.

## SECONDI A BASE DI LEGUMI

### **CROCCHETTE DI PISELLI E CAROTE**

**Ingredienti:** piselli, carote, patate, uova (n. 1 ogni 10 bambini), parmigiano, pangrattato, farina, prezzemolo, sale.

Lessate le patate, passatele e preparate una purea con qualche cucchiaino d'acqua. Nel frattempo cuocete le carote e a parte i piselli. Passate al passaverdura le carote con circa metà dei piselli, uniteli alla purea di patate e mescolate. Incorporate al composto le uova, il parmigiano, il prezzemolo tritato ed i piselli rimasti interi. Formate delle polpette, passatele nel pangrattato e cuocetele in forno in una teglia antiadherente.

### **FRITTATA DI CECI CON ZUCCHINE**

**Ingredienti:** farina di ceci, zucchine (e altra verdura), sale.

Cuocete le zucchine in acqua salata e tagliatele a pezzetti. In una terrina mettete la farina di ceci, salate e un po' alla volta aggiungete acqua mescolando con una forchetta finché l'impasto risulta non troppo denso. Unite le zucchine o altra verdure a piacere. Ponete il tutto in una placca rivestita di carta da forno e cuocete in forno finché il composto non sarà dorato.

### **POLPETTE DI LEGUMI**

**Ingredienti:** legumi misti secchi o freschi (es. fagioli e piselli), carote, zucchine, uova (n.1 ogni 10 persone), parmigiano, grattugiato, pangrattato, semi di sesamo, sale, peperoncino (se gradito).

Mettete i legumi in ammollo e successivamente lessateli in acqua salata. Grattugiate zucchine e carote, scottatele per meno di 1 minuto tuffandole in acqua bollente salata, scolatele e unitele ai legumi.

Aggiungete il parmigiano, metà dell'uovo, un pizzico di sale e a piacere uno di peperoncino. Amalgamate e formate delle polpette. Battete le uova rimaste con un pizzico di sale e mescolate il pangrattato ai semi di sesamo. Passate le polpette prima nell'uovo e poi nel pangrattato. Adagiatele in una teglia antiadherente e mettetele in forno già caldo a 220°C per circa 10 minuti.

### **SFORMATO DI CECI**

**Ingredienti:** ceci secchi, patate, parmigiano, uova (n.1 ogni 10 bambini), salvia, aglio, sale.

Dopo averli tenuti in ammollo tutta la notte, lessate i ceci insieme alla salvia e all'aglio e una volta cotti passateli al passaverdura. In una pentola antiadherente fate appassire l'aglio con la purea di ceci a cui avrete aggiunto le uova ed il parmigiano, unendo se necessario l'acqua di cottura dei legumi. Tagliate le patate a fettine sottili con le quali rivestirete una teglia antiadherente. Aggiungete la purea di ceci, livellate bene, ricopritela con uno strato di fette di patate, spolverizzate di parmigiano e cuocete in forno.

## GRAMMATURE A CRUDO DEI PRIMI PIATTI

Di seguito riportiamo il prospetto delle grammature a crudo e al netto degli scarti per fasce d'età

	1-3 anni	3-6 anni	6-12 anni	12-15 anni e ADULTI
<b>Cuscus al verde</b>				
Cuscus	25 g	30 g	40 g	50 g
Zucchine	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Piselli freschi o surgelati	8 g	12 g	16 g	25 g
Pesto	5 g	5 g	10 g	10 g
Olio extravergine d'oliva	3 g	5 g	5 g	10 g
Basilico, brodo vegetale, aglio, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Miglio al forno</b>				
Miglio decorticato	25 g	30 g	40 g	50 g
Verdure di stagione	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3 g	5 g	5 g	10 g
Parmigiano grattugiato	3 g	5 g	5 g	10 g
Brodo vegetale, aglio, cipolla, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Orzotto alle verdure</b>				
Orzo perlato	40 g	60 g	70 g	80 g
Verdure di stagione	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Piselli freschi o surgelati	8 g	12 g	16 g	25 g
Olio extravergine d'oliva	3 g	5 g	5 g	10 g
Parmigiano grattugiato	3 g	5 g	5 g	10 g
Trito di carote, sedano, cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Brodo vegetale, basilico, vino bianco, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta al pesto di broccoli/zucchine/carciofi</b>				
Pasta	40 g	60 g	70 g	80 g
Pesto confezionato	5 g	5 g	10 g	10 g
Parmigiano	3 g	5 g	5 g	10 g
Broccoli/zucchine/carciofi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta al pesto fagiolini e patate</b>				
Pasta	40 g	60 g	70 g	80 g
Pesto	5 g	5 g	10 g	10 g
Fagiolini, patate	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano	3 g	5 g	5 g	10 g

	1-3 anni	3-6 anni	6-12 anni	12-15 anni e ADULTI
<b>Pasta con carote e ricotta</b>				
Pasta	40 g	60 g	70 g	80 g
Carote	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Ricotta	15 g	25 g	35 g	40 g
Latte	5 g	5 g	10 g	10 g
Olio extravergine d'oliva	3 g	5 g	5 g	10 g
Parmigiano grattugiato	3 g	5 g	5 g	10 g
Maggiorana, brodo vegetale, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta con ceci e broccoli</b>				
Pasta	40 g	60 g	70 g	80 g
Broccoli	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Ceci secchi	3 g	5 g	10 g	13 g
Olio extravergine d'oliva	3 g	5 g	5 g	10 g
Pomodori pelati	20 g	30 g	35 g	40 g
Parmigiano	3 g	5 g	5 g	10 g
Brodo vegetale, aglio, alloro, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta con crema di fave</b>				
Pasta	40 g	60 g	70 g	80 g
Fave surgelate	10 g	20 g	30 g	50 g
Parmigiano	3 g	5 g	5 g	10 g
Olio extravergine d'oliva	3 g	5 g	5 g	10 g
Cipollotti, aglio, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta con crema di melanzane e peperoni</b>				
Pasta	40 g	60 g	70 g	80 g
Melanzane, peperoni	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano	3 g	5 g	5 g	10 g
Olio extravergine d'oliva	3 g	5 g	5 g	10 g
Cipolla, aglio, prezzemolo, vino bianco, brodo vegetale, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta con la zucca</b>				
Pasta	40 g	60 g	70 g	80 g
Zucca gialla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3 g	5 g	5 g	10 g
Parmigiano grattugiato	3 g	5 g	5 g	10 g
Cipolla, vino bianco, brodo vegetale, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

	1-3 anni	3-6 anni	6-12 anni	12-15 anni e ADULTI
<b>Pasta con timo e zafferano</b>				
Pasta	40 g	60 g	70 g	80 g
Ricotta	15 g	25 g	35 g	40 g
Olio extravergine d'oliva	3 g	5 g	5 g	10 g
Parmigiano grattugiato	3 g	5 g	5 g	10 g
Porri, timo, zafferano, brodo vegetale, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Pasta con zucchine e cannellini</b>				
Pasta	40 g	50 g	70 g	80 g
Zucchine	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Fagioli cannellini	10 g	10 g	20 g	25 g
Olio extravergine d'oliva	3 g	5 g	5 g	10 g
Parmigiano	3 g	5 g	5 g	10 g
Prezzeuolo, aglio, basilico, brodo vegetale, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Riso e lenticchie</b>				
Riso	40 g	60 g	70 g	80 g
Lenticchie secche	5 g	10 g	20 g	25 g
Olio extravergine d'oliva	3 g	5 g	5 g	10 g
Parmigiano	3 g	5 g	5 g	10 g
Cipolla, carota, sedano, aglio, alloro, prezzemolo, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Risotto con carote e crescenza</b>				
Riso	40 g	60 g	70 g	80 g
Carote	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Crescenza	20 g	25 g	35 g	40 g
Olio extravergine d'oliva	3 g	5 g	5 g	10 g
Parmigiano grattugiato	3 g	5 g	5 g	10 g
Cipolla, brodo vegetale, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Risotto viola</b>				
Riso	40 g	60 g	70 g	80 g
Cavolo viola	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3 g	5 g	5 g	10 g
Parmigiano grattugiato	3 g	5 g	5 g	10 g
Cipolla, vino rosso, brodo vegetale, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

	1-3 anni	3-6 anni	6-12 anni	12-15 anni e ADULTI
<b>Risotto verde al gorgonzola</b>				
Riso	40 g	60 g	70 g	80 g
Spinaci	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Gorgonzola	6 g	10 g	10 g	20 g
Olio extravergine d'oliva	3 g	5 g	5 g	10 g
Parmigiano grattugiato	3 g	5 g	5 g	10 g
Porri, brodo vegetale, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Crema di carote (o zucca) e lenticchie rosse con riso</b>				
Riso	20 g	30	40	50
Carote o zucca	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Lenticchie rosse	5 g	10	20	25
Parmigiano	3 g	5	5	10
Olio extravergine d'oliva	3 g	5	5	10
Brodo vegetale, prezzemolo, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Minestra di fave, patate, cipolle, verza e pomodori con pasta</b>				
Patate	30 g	45 g	60 g	75 g
Pasta	20 g	30 g	40 g	50 g
Cipolle, pomodori, verza	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Fave surgelate	10 g	20 g	30 g	50 g
Olio extravergine d'oliva	3 g	5 g	5 g	10 g
Parmigiano grattugiato	3 g	5 g	5 g	10 g
Brodo vegetale, sale.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Minestra di porri con la pasta</b>				
Porri	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Patate	30 g	45 g	60 g	75 g
Pasta	20 g	30 g	40 g	50 g
Olio extravergine d'oliva	3 g	5 g	5 g	10 g
Parmigiano grattugiato	3 g	5 g	5 g	10 g
Brodo vegetale, sale.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Passato di zucca con crostini</b>				
Zucca	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Latte	5 g	5 g	10 g	10 g
Patate	30 g	45 g	60 g	75 g
Crostini di pane	15 g	20 g	30 g	30 g
Olio extravergine d'oliva	3 g	5 g	5 g	10 g
Parmigiano grattugiato	3 g	5 g	5 g	10 g
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

	1-3 anni	3-6 anni	6-12 anni	12-15 anni e ADULTI
<b>Riso con spinaci e fagiolini</b>				
Spinaci, fagiolini, zucchine	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Riso	20 g	30 g	40 g	50 g
Olio extravergine d'oliva	3 g	5 g	5 g	10 g
Parmigiano grattugiato	3 g	5 g	5 g	10 g
Prezzemolo, brodo vegetale, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Vellutata di ceci con crostini</b>				
Ceci secchi	5 g	10 g	20 g	25 g
Crostini di pane	15 g	20 g	30 g	30 g
Olio extravergine d'oliva	3 g	5 g	5 g	10 g
Parmigiano	3 g	5 g	5 g	10 g
Aglio, salvia, brodo vegetale, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

#### GRAMMATURE A CRUDO DEI SECONDI PIATTI

Di seguito riportiamo il prospetto delle grammature a crudo e al netto degli scarti per fasce d'età

##### SECONDI A BASE DI UOVA

	1-3 anni	3-6 anni	6-12 anni	12-15 anni e ADULTI
<b><u>Crocchette di carciofi</u></b>				
Uova	n. ½	n. ½	n. ½	n. 1
Carciofi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Latte	80 g	80 g	80 g	125 g
Farina	8 g	8 g	8 g	12 g
Pan grattato, cipolla, aglio, brodo vegetale, prezzemolo, noce moscata, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b><u>Frittata con yogurt</u></b>				
Uova	n. 1	n. 1	n. 1	n. 1 e 1/2
Yogurt bianco intero	20 g	20 g	20 g	30 g
Parmigiano grattugiato	3 g	5 g	5 g	10 g
Farina, cipolla, prezzemolo, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b><u>Frittata di melanzane al sesamo</u></b>				
Uova	n. 1	n. 1	n. 1	n. 1 e 1/2
Melanzane	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Latte	5 g	5 g	10 g	10 g
Parmigiano grattugiato	3 g	5 g	5 g	10 g
Semi di sesamo, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

	1-3 anni	3-6 anni	6-12 anni	12-15 anni e ADULTI
<b><u>Polpettone di fagiolini</u></b>				
Uova	n. 1/2	n. 1/2	n. 1/2	n. 1
Fagiolini	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Patate	15 g	20 g	30 g	40 g
Ricotta	15 g	15 g	20 g	30 g
Mollica di pane	15 g	20 g	30 g	40 g
Parmigiano grattugiato	3 g	5 g	5 g	10 g
Pangrattato, latte, aglio, origano, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**Salame di uova e spinaci**

Uova	n. 1	n. 1	n. 1	n. 1 e 1/2
Spinaci	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Fontina	10 g	15 g	20 g	25 g
Latte	5 g	5 g	10 g	10 g
Parmigiano grattugiato	3 g	5 g	5 g	10 g
Aglio, noce moscata, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SECONDI A BASE DI FORMAGGI**

**Mozzarella alla pizzaiola**

Mozzarella	20 g	25 g	35 g	50 g
Pomodori	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3 g	5 g	5 g	10 g
Aglio, origano, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**Polpette di melanzane**

Asiago (o altro formaggio stagionato)	20 g	30 g	40 g	50 g
Parmigiano grattugiato	3 g	5 g	5 g	10 g
Melanzane	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Uova (n. 1 ogni 10 persone)	6 g	6 g	6 g	6 g
Pangrattato, basilico, menta, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**Polpettine di groviera e ricotta**

Ricotta	20 g	25 g	35 g	50 g
Groviera	10 g	15 g	20 g	25 g
Uova (n. 1 ogni 10 persone)	6 g	6 g	6 g	6 g
Pangrattato	10 g	12 g	20 g	25 g
Prezzemolo, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

	1-3 anni	3-6 anni	6-12 anni	12-15 anni e ADULTI
<b><u>Sfornato di broccoli</u></b>				
Ricotta	40 g	50 g	70 g	100 g
Broccoli	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Patate	20 g	30 g	40 g	50 g
Uova (n. 1 ogni 10 persone)	6 g	6 g	6 g	6 g
Farina	4 g	5 g	7 g	10 g
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b><u>Per la salsa (facoltativa)</u></b>				
Yogurt intero bianco	10 g	15 g	20 g	30 g
Sale, dragoncello	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b><u>Torta di formaggio</u></b>				
Groviera(o altro formaggio stagionato)	20 g	30 g	40 g	50 g
Pane a fette	30 g	30 g	50 g	80 g
Latte	60 g	90 g	120 g	150 g
Uova (n. 1 ogni 10 persone)	6 g	6 g	6 g	6 g
Noce moscata, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b><u>Zucchine ai formaggi</u></b>				
Ricotta	20 g	25 g	35 g	50 g
Fontina	10 g	15 g	20 g	25 g
Zucchine	100 g	120 g	150 g	200 g
Basilico, Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b><u>SECONDI A BASE DI MANZO O LONZA</u></b>				
<b><u>Arrosti di manzo lonza con crema di verdure</u></b>				
Carne di manzo o lonza	40 g	50 g	80 g	100 g
Carote, cipolle, sedano	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3 g	5 g	5 g	10 g
Vino bianco, farina, brodo vegetale, salvia, rosmarino, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b><u>Fettino ai funghi e pomodoro</u></b>				
Carne di manzo o lonza	40 g	50 g	80 g	100 g
Pomodori pelati	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Funghi champignon	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3 g	5 g	5 g	10 g
Farina, vino bianco, aglio, prezzemolo, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

	1-3 anni	3-6 anni	6-12 anni	12-15 anni e ADULTI
<b><u>Hamburger di manzo/lonza con carote e zucchine</u></b>				
Carne di manzo o lonza	40 g	50 g	80 g	100 g
Carote, zucchine	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Patate	15 g	20 g	30 g	40 g
Uovo (n. 1 ogni 10 persone)	6 g	6 g	6 g	6 g
Pangrattato, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b><u>Involto di manzo con asparagi</u></b>				
Scamone di manzo	40 g	50 g	80 g	100 g
Asparagi, cipollotti	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3 g	5 g	5 g	10 g
Scalogno, timo, salvia, basilico, rosmarino, brodo vegetale, vino bianco, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b><u>Manzo o lonza alla zucca</u></b>				
Carne di manzo o lonza	40 g	50 g	80 g	100 g
Indivia, polpa zucca	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3 g	5 g	5 g	10 g
Sedano, cipolla, carota, vino, prezzemolo, brodo vegetale, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b><u>Spezzatino di manzo o lonza alle olive verdi</u></b>				
Carne di manzo o lonza	40 g	50 g	80 g	100 g
Olive verdi snocciolate	10 g	12 g	20 g	25 g
Olio extravergine d'oliva	3 g	5 g	5 g	10 g
Cipolla, farina, brodo vegetale, vino, alloro, rosmarino, timo, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b><u>SECONDI A BASE DI PESCE</u></b>				
<b><u>Bocconcini di pesce e pomodorini con patate</u></b>				
Merluzzo	60 g	80 g	100 g	120 g
Patate	80 g	120 g	150 g	200 g
Pomodorini	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3 g	5 g	5 g	10 g
Prezzemolo, rosmarino, salvia, origano, limone, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

	1-3 anni	3-6 anni	6-12 anni	12-15 anni e ADULTI
<b>Merluzzo alle olive</b>				
Merluzzo	60 g	80 g	100 g	120 g
Olive verdi snocciolate	5 g	8 g	10 g	10 g
Olio extravergine d'oliva	3 g	5 g	5 g	10 g
Cipolla, prezzemolo, aglio, limone, brodo vegetale, vino bianco, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Sformato di platessa e verdure</b>				
Platessa	60 g	80 g	100 g	120 g
Patate	15 g	20 g	30 g	40 g
Uovo (n. 1 ogni 10 persone)	6 g	6 g	6 g	6 g
Carote, zucchine, piselli	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Sogliola al sesamo</b>				
Sogliola	60 g	80 g	100 g	120 g
Sesamo, timo, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Spezzatino di palombo</b>				
Palombo	60 g	80 g	100 g	120 g
Piselli surgelati	10 g	20 g	30 g	50 g
Pomodori maturi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3 g	5 g	5 g	10 g
Cipolla, aglio, basilico, prezzemolo, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Tortino di nasello</b>				
Nasello	30 g	40 g	50 g	60 g
Patate	40 g	60 g	80 g	100 g
Uovo (n. 1 ogni 10 persone)	6 g	6 g	6 g	6 g
Besciamella: farina	8 g	8 g	10 g	14 g
latte	75 g	75 g	100 g	130 g
Pan grattato, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SECONDI A BASE DI POLLO O TACCHINO**

	1-3 anni	3-6 anni	6-12 anni	12-15 anni e ADULTI
<b>Involtoni di tacchino o pollo con ripieno di spinaci e grana</b>				
Fesa di tacchino o petto di pollo	40 g	50 g	80 g	100 g
Spinaci	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano	3 g	5 g	5 g	10 g
<b>Pollo o tacchino in salsa di cipolle</b>				
Petto di pollo o fesa di tacchino	40 g	50 g	80 g	100 g
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3 g	5 g	5 g	10 g
Vino bianco, brodo vegetale, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Polpettine di pollo o tacchino con sedano e carote</b>				
Petto di pollo o fesa di tacchino	20 g	25 g	40 g	50 g
Uovo (n. 1 ogni 10 persone)	6 g	6 g	6 g	6 g
Carote	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3 g	5 g	5 g	10 g
Sedano, prezzemolo, pan grattato, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Scalette di pollo o tacchino con porri e mais</b>				
Petto di pollo o fesa di tacchino	40 g	50 g	80 g	100 g
Mais, porri	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3 g	5 g	5 g	10 g
Vino bianco, brodo vegetale, farina, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Spezzatino di tacchino o pollo con patate e funghi</b>				
Petto di pollo o fesa di tacchino	40 g	50 g	80 g	100 g
Patate	40 g	60 g	80 g	100 g
Funghi, carote, cipolle	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3 g	5 g	5 g	10 g
Vino rosso, brodo vegetale, farina, prezzemolo, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Tacchino o pollo con salsa di carote</b>				
Petto di pollo o fesa di tacchino	40 g	50 g	80 g	100 g
Carote	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	3 g	5 g	5 g	10 g
Limone, erbe aromatiche, vino bianco, aglio, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

**SECONDI A BASE DI LEGUMI**

	1-3 anni	3-6 anni	6-12 anni	12-15 anni e ADULTI
<b>Crocchette di piselli e carote</b>				
Piselli surgelati	50 g	70 g	90 g	100 g
Patate, carote	30 g	40 g	60 g	80 g
Uovo (n. 1 ogni 10 persone)	6 g	6 g	6 g	6 g
Parmigiano grattugiato	3 g	5 g	5 g	10 g
Pan grattato, farina, prezzemolo, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Frittata di ceci e zucchine</b>				
Farina di ceci	10 g	20 g	30 g	40 g
Zucchine	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Polpette di legumi</b>				
Fagioli e piselli surgelati/secchi	50 g/20 g	70 g/25 g	90 g/30 g	100 g/40 g
Zucchine, carote	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Uovo (n. 1 ogni 10 persone)	6 g	6 g	6 g	6 g
Parmigiano grattugiato	3 g	5 g	5 g	10 g
Patate	30 g	40 g	60 g	80 g
Pan grattato, semi di sesamo, peperoncino, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>Sfornato di ceci</b>				
Ceci secchi	20 g	25 g	30 g	40 g
Patate	30 g	40 g	60 g	80 g
Uovo (n. 1 ogni 10 persone)	6 g	6 g	6 g	6 g
Parmigiano grattugiato	3 g	5 g	5 g	10 g
Aglio, salvia, sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

# QUALITA' MATERIE PRIME PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

## INDICE

PROCEDURE DI GESTIONE DELLE MATERIE PRIME.....	Pagg. 2-3
CEREALI E DERIVATI.....	Pagg. 3-6
ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE.....	Pagg. 6-10
LEGUMI E PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI.....	Pagg. 10-15
PRODOTTI VARI.....	Pagg. 15-18

## QUALITÀ MATERIE PRIME PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il presente documento riguarda le caratteristiche merceologiche e d'utilizzo delle materie prime destinate alla produzione del pasto nella ristorazione scolastica. Le caratteristiche chimico - fisiche di ciascuna categoria merceologica devono rispondere ai requisiti previsti dalla legge vigente. La categoria merceologica dovrà comunque essere certificata ad ogni consegna e dovrà essere messa a disposizione su richiesta degli organi di controllo.

### PROCEDURE DI GESTIONE DELLE MATERIE PRIME

A validazione dei requisiti merceologici è opportuno definire e specificare le regole procedurali di gestione delle materie prime. Le clausole principali sono:

- ✓ **Mantenimento** delle merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i laboratori di produzione.
- ✓ **Divieto** di congelare pane ed prodotti freschi. Il congelamento di semilavorati è possibile solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative e formalmente comunicate all'ASL. Il piano HACCP documenterà in tal caso l'assenza di compromissione dei requisiti igienici e nutrizionali attesi per tali prodotti. Possono costituire riferimento i Manuali di Corretta Prassi Igienica (M.C.P.I.) o le raccomandazioni regionali elaborate in sede di Commissioni tecniche. Per effettuare questa operazione è necessario un abbattitore di temperatura o, in sua assenza, di due congelatori: uno utilizzato per congelare, l'altro per conservare.
- ✓ **Esclusione** dal ciclo produttivo di derrate per cui, al momento della preparazione/somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione/data di scadenza.
- ✓ **Razionalizzazione** dei tempi di approvvigionamento delle materie prime. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati della merce. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.
- ✓ **Calendarizzazione** degli acquisti. Dovrà essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua che la merce dovrà garantire contrattualmente: la percentuale di vita residua garantita al momento dell'acquisto rappresenta un indice specifico per ogni lotto, anche in relazione alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.
- ✓ **Standardizzazione** delle dimensioni delle confezioni in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze e tempi di consumo. Si opterà per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi le necessità giornaliere senza avanzzi di parte del prodotto sfuso. Qualora vi siano eventuali eccedenze in confezioni aperte, queste dovranno essere conservate, a temperature adeguate, in contenitori per alimenti chiusi ed utilizzate il prima possibile.

Si consiglia che, sia le materie prime sia gli alimenti pronti, non contengano o derivino da Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.) e che provengano da produzione biologica certificata secondo le leggi vigenti.

Sono preferibili prodotti con marchio D.O.P (Denominazione d'origine protetta) o I.G.P (Indicazione geografica protetta).

### PRODOTTI BIOLOGICI

In base al Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche, e al Docr. L.vo 17/3/95 n° 220, si intende per prodotto biologico un prodotto fresco o trasformato ottenuto attraverso pratiche agricole o tecniche di allevamento che non utilizzano prodotti di sintesi chimica e rispettano l'ambiente naturale.

In etichetta devono riportare le seguenti indicazioni:

1. Indicazioni che suggeriscono all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: In Italiano BIOLOGICO;

## ASL Pavia

2. Indicazione che il prodotto è stato offerto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;

3. Menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche del singolo prodotto rimane valido quanto stabilito dal Reg. CEE specifico.

### PRODOTTI A DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA D.O.P.

Secondo il Regolamento CEE n° 2081/92 del 14/7/92 art. 2 "è il nome di una regione, di un luogo determinato o in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare. Il prodotto deve essere originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e le sue qualità o caratteristiche devono essere dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani e la sua produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire nell'area geografica delimitata".

Sono richiesti:

1. garanzia di un ente terzo;
2. approvazione della Comunità Europea.

### PRODOTTI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA I.G.P.

Secondo il Regolamento CEE n° 2081/92 del 14/7/92 art. 2 "è il nome di una regione, di un luogo determinato o in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare. Il prodotto deve essere originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e deve possedere una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica che possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata."

Sono richiesti:

1. garanzia di un ente terzo;
2. approvazione della Comunità Europea

## CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE MATERIE PRIME

### CEREALI E DERIVATI

#### BISCOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

Come prodotto dietetico deve sottostare al DLgs. 111 del 27/01/1992 e successive modifiche e al DPR n°131/98. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DLgs 111 del 27/01/1992. Sono alimenti indicati per i bambini dal 4° mese in poi.

#### CREMA DI RISO

Prodotta con farina di riso senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte. È un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi. Come prodotto dietetico deve sottostare al DLgs. 111 del 27/01/1992 e al DPR n°131/98. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DLgs 111 del 27/01/1992.

#### FARINA DI MAIS

Ottenuta mediante macinazione di mais, non avariato per eccesso di umidità o altra causa. Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione come da DL 109/92 e successive modificazioni.

Bramata per polenta, ben secca, esente da ammuffimento o altre alterazioni. La polenta deve essere preparata in loco.

#### FARINA TIPO "00" o "0" o INTEGRALE

Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come da DL 109/92 e successive modificazioni.



Di grano tenero di tipo "0" o "00" o integrale, rispondente ai requisiti del DPR n°187/2001 capo I. Le confezioni dovranno essere sigillate senza difetti o rotture. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe.

#### **FARINA LATTEA**

Prodotta con farina di riso, farina di mais, latte in polvere, può essere preparata con l'aggiunta di frutta disidratata, cereali disidratati e biscotti. È un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi. Come prodotto dietetico deve sottostare al DLgs. 111 del 27/01/1992. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DLgs 111 del 27/01/1992.

#### **FARRO DECORTICATO**

Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe e altri agenti infestanti, e da alterazioni di tipo microbiologico e deve rispondere ai requisiti di legge 580/67 sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

#### **FETTE BISCOTTATE E CRACKERS**

Devono essere prodotti in conformità al D.P.R. n° 283 del 23/06/1993. Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dal D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/01/1992 e non devono presentare difetti. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole. Non devono essere presenti coloranti artificiali. Preferire prodotti che non contengano oli o grassi vegetali idrogenati ed aromi.

#### **FIOCCHI D'AVENA**

Sono il prodotto della decorticatura e successiva cottura a vapore, fioccatatura e tostatura del chlachl. I fiocchi devono essere uniformi, integri e puliti; non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali e alterazioni di tipo microbiologico.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti di legge 580/67 sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

#### **GNOCCHI DI PATATE**

Possono essere freschi, in atmosfera modificata (DPCM n° 311/97) o surgelati. Devono essere forniti in confezioni chiuse e di materiale idoneo per l'imballaggio degli alimenti da conservarsi in frigorifero. Deve essere riportato il peso netto, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità e la data di produzione. Devono essere privi di infestanti e microbiologicamente non contaminati.

Scegliere preferibilmente gnocchi prodotti con patate o, eventualmente fiocchi di patate, farina di grano duro, sale, non contenenti grassi vegetali o animali, additivi e aromi.

Non devono contenere coloranti secondo All. IV D.M. 209 27/02/96. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

#### **MAIS AL NATURALE**

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie o devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore. Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. I contenitori devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal DL 109/92, non devono presentare difetti e devono possedere tutti i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30/4/62 e D.M. 21/3/73 con successive modificazioni.

#### **MIGLIO**

La granella deve essere uniforme, integra e pulita; non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali e alterazioni di tipo microbiologico.

I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo paglierino. Il prodotto deve rispondere ai requisiti di legge 580/67 sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.



## ASL Pavia

### ORZO PERLATO

L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita; non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali.

I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino. Deve rispondere ai requisiti di legge 580/67 sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

### PANE

Conforme alla legge 580/67 DPR 502/98, il pane dovrà avere come ingredienti: farina tipo "0", "00", o "1", sale, acqua, lievito; preparato globalmente secondo buona tecnica di lavorazione. Il pane integrale sarà prodotto con farina integrale, preferibilmente derivata da frumento proveniente da agricoltura biologica. Dovrà essere di pezzatura adeguata, di giusta salatura, di lievitazione perfetta e buona cottura eseguita a decorso regolare, in modo che si presenti in mollica appena asciutta. Dovrà inoltre essere fresco di giornata, non caldo, scevro da cattivi odori.

Non è ammesso l'uso di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. Deve essere trasportato in contenitori di materiale dichiarato per alimenti, lavabile e con adeguata ed igienica copertura. Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti. Per nessun motivo deve essere staccato, anche temporaneamente, direttamente al suolo, ma sempre sollevato da questo, sia nel centro di cottura che presso i terminali di distribuzione. Preferire pane senza aggiunta di grassi.

### PANE GRATTUGIATO

Deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche descritte nella voce "PANE" di questo documento. Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, oppure in sacchetti di carta, o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

### PASTA

Di semola di grano duro e/o integrale conformi al DPR n°187/2001 Capo II, in confezioni originali. La pasta integrale dovrà preferibilmente derivare da farine ottenute da coltivazione biologiche. Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di formati di pasta per garantire un'alternanza quotidiana.

La pasta dovrà possedere i seguenti requisiti:

- ✓ Umidità massima 12,5%
- ✓ Acidità massima gradi 4 su 100 parti di sostanza secca.
- ✓ Priva di odori e sapori acidi ed anche lievi, e senza aggiunta di sostanze minerali, al fine di ottenere il peso e la compattezza.
- ✓ Di perfetta essiccazione e conservazione e corrispondente alle vigenti disposizioni di legge.
- ✓ Non dovrà presentarsi iruniformata, alterata, avariata né colorata artificialmente.
- ✓ Dovrà essere immune in modo assoluto da insetti.
- ✓ Allorché fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina.
- ✓ Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea.

La pasta deve essere in confezioni integre, di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nella preparazione dei singoli pasti. Le confezioni devono riportare peso netto, tipo di pasta, ditta produttrice, luogo di produzione e tutte le ulteriori informazioni previste dal DLgs. n° 109/92. La pasta di semola di grano duro di formato piccolo dovrà resistere alla cottura non meno di 15 minuti, 20 minuti quella di formato grosso. La prova della cottura sarà effettuata in acqua bollente, nella proporzione di 1 a 10 in volume, senza sale ed in recipiente ben pulito. Una volta bollita in acqua non deve presentare rottura o cambiamento di forma, non deve risultare collosa, non deve cedere amido all'acqua che deve restare chiara e limpida il più possibile. Al momento della distribuzione deve avere consistenza, elasticità e non essere molliccia.

La pasta deve essere conservata, sollevata dal suolo, in luogo fresco ed asciutto.

### PASTA LIEVITATA

Possono essere richiesti quantitativi di pasta lievitata per la preparazione di pizza. La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo "0" e/o "00", acqua, sale, olio extra-vergine d'oliva, lievito di birra. Se congelata, la confezione e l'etichettatura devono corrispondere a quanto dichiarato nel DLgs. n°110 del 27/01/1992 e trasportata secondo le indicazioni del DM 25/9/1995 n°493 e successive modificazioni. Deve



## ASL Pavia

essere consegnata, a cura del fornitore dietro specifico ordine (con idonea etichettatura da DL 109 del 27/1/1992), in recipienti lavabili, muniti di coperchio atti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. La modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo.

### **FASTINA DIETETICA PRIMA INFANZIA GLUTINATA**

Come prodotto dietetico deve sottostare al DLgs. 111 del 27/01/1992 e al DPR n°131/98. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DLgs 111 del 27/01/1992. Sulle confezioni deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine".

### **PIZZA**

#### **Pasta**

Vedi alla voce "Pasta lievitata" di questo documento.

#### **Condimento**

Deve essere costituito da:

- ✓ mozzarella (non formaggio fuso);
- ✓ pelati e/o pomodori freschi;
- ✓ origano, se gradito;
- ✓ olio extravergine d'oliva.
- ✓ qualsiasi altra verdura, se desiderata

### **PRODOTTI DOLCIARI (biscotti, merendine)**

I prodotti da forno devono essere a perfetta lievitazione e cottura, da farine di grano tenero tipo "0" o "00", od integrali esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero, senza l'impiego di oli e grassi vegetali idrogenati e aromi. Devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari (D.L. 109/92). Su ciascuna confezione monodose devono essere indicati gli ingredienti in ordine decrescente di quantità presente riferita al peso. Il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.

### **RISO**

Superfino Arborio di fresca lavorazione per risotti, Semifino per minestre. Nelle preparazioni può essere utilizzato anche riso "Fino Ribe" con trattamento parboiled. Le varietà di riso utilizzate devono essere conformi ai requisiti di cui alla legge n. 325/58 e n.586 del 1962. Deve essere sano, secco, immune da parassiti, privo di corpi estranei, di impurezze varie (semi estranei) e di coloritura, dovrà essere resistente alla cottura e con un'umidità non superiore al 14/15%. Deve essere conservato in luogo idoneo, fresco ed asciutto. Al momento della somministrazione i grani dovranno presentarsi cotti uniformi, staccati tra di loro, non incollati o spappolati.

### **SEMOLINO**

Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità riportate nel DPR n°187/2001 capo 1. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

## **ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE**

### **CARNI AVICUNICOLE**

Petti, sofficiosce e cosce di pollo, fesa di tacchino devono essere di origine comunitaria provenienti da stabilimenti CEE. Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del Reg. CEE 853/2004 e Reg. 854/2004 e aggiornamenti.

Devono essere prive di odori e sapori anomali, sia fresche che congelate. Si consiglia peraltro l'utilizzo di carni fresche refrigerate, meglio se in confezione sottovuoto. La pelle deve essere completamente spennata e splumata ed esente da residui di pelli, da grumi di sangue, da fratture e da tagli. Le modalità di approvvigionamento sono naturalmente condizionate dall'attrezzatura a disposizione; è comunque auspicabile rispettare le indicazioni standard di stoccaggio (non superiore a 2 giorni).



Le carni confezionate devono essere etichettate nel rigoroso rispetto della norma vigente in materia. In caso di prodotti congelati la pelle non deve presentare tracce di scottature da freddo né segni di ossidazione dei grassi.

Le carni devono essere conservate ad una temperatura compresa tra  $-1^{\circ}\text{C}$  e  $+4^{\circ}\text{C}$  per quelle refrigerate e  $-18^{\circ}\text{C}$  per quelle surgelate e congelate. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura al cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei  $7^{\circ}\text{C}$  per le carni refrigerate,  $-12^{\circ}\text{C}$  per le carni congelate e  $-15^{\circ}\text{C}$  per le carni surgelate. Il consumo di carne scongelata, a patto che la catena del freddo sia rigidamente mantenuta e lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera a temperatura compresa tra  $0$  e  $+4^{\circ}\text{C}$ , non ha particolari controindicazioni, pur essendo sempre preferibile il prodotto fresco.

Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti. I requisiti delle pezzature e le conformazioni, dettagliate in sede di appalto, dovranno comunque essere certificati ad ogni consegna.

Tutti i tipi di carne potranno essere macinate solo estemporaneamente e in loco.

### CARNE BOVINA

Di vitellone o bovino adulto di prima qualità. Conformi ai Reg. CEE 853/2004 e Reg. 854/2004 e aggiornamenti. Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30/04/1962.

Fresca o congelata di origine comunitaria proveniente da stabilimenti CEE.

Le carni di vitellone devono appartenere alle classi di conformazione "U" (OTTIMA = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure "R" (BUONA = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono), con stato di ingrassamento 2 (SCARSO = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo le griglie CEE.

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. Deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni, D.Lvo 118/92 e successivi aggiornamenti.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti. Le carni devono essere conservate ad una temperatura compresa tra  $-1^{\circ}\text{C}$  e  $+4^{\circ}\text{C}$  per quelle refrigerate e  $-18^{\circ}\text{C}$  per quelle surgelate o congelate. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura al cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei  $+7^{\circ}\text{C}$  quelle refrigerate,  $-15^{\circ}\text{C}$  per quelle surgelate e  $-12^{\circ}\text{C}$  per quelle congelate. Il consumo di carne scongelata, a patto che la catena del freddo sia rigidamente mantenuta e lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera a temperatura compresa tra  $0$  e  $+4^{\circ}\text{C}$ , non ha particolari controindicazioni, pur essendo sempre preferibile il prodotto fresco. Il prodotto decongelato dovrà essere comunque consumato in giornata, senza alcuna possibilità di ricongelamento o comunque di rinvio di utilizzo. Le carni bovine decongelate dovranno inoltre essere esenti da: brucature da freddo, fenomeni di ossidazione del grasso, alterazioni legate a rottura della catena del freddo.

Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti. I requisiti delle pezzature e le conformazioni richiesti, dovranno comunque essere certificati ad ogni consegna.

Per la carne trita devono essere utilizzati tagli di carni bovine fresche, come descritto in precedenza, e le operazioni di tritatura devono essere eseguite nel centro di cottura al momento dell'utilizzo.

### CARNI SUINE

Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30/04/1962 e aggiornamenti e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica.

Fresca o congelata di origine comunitaria proveniente da stabilimenti CEE.

Le lonze devono essere ottenute dall'isolamento del muscolo ileospinale situato nella doccia formata dalle apofisi spinose e trasverse delle vertebre lombari e delle ultime vertebre dorsali.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti. Le carni devono essere conservate ad una temperatura compresa tra  $-1^{\circ}\text{C}$  e  $+4^{\circ}\text{C}$  per quelle refrigerate e  $-18^{\circ}\text{C}$  per quelle surgelate o congelate. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura al cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei  $+7^{\circ}\text{C}$  quelle refrigerate,  $-15^{\circ}\text{C}$  per quelle surgelate e  $-12^{\circ}\text{C}$  per quelle congelate. Il consumo di carne scongelata, a patto che la catena del freddo sia rigidamente mantenuta e lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera a temperatura compresa tra  $0$  e  $+4^{\circ}\text{C}$ , non ha particolari controindicazioni, pur essendo sempre



## ASL Pavia

preferibile il prodotto fresco. Il prodotto **decongelato** dovrà essere comunque consumato in giornata, senza alcuna possibilità di ricongelamento o comunque di rinvio di utilizzo.

Le carni non dovranno presentare segni di alterazione e, se congelate, non dovranno presentare punti di irrancidimento, scottature da freddo o di altri difetti riconducibili alla non perfetta applicazione e conservazione della catena del freddo.

### FORMAGGI

Devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da **materie prime conformi** dalla sezione IX del Regolamento CE 853/2004. Inoltre si definiranno le scelte tra formaggi prodotti secondo i requisiti del prodotto tipico o d'origine, ai sensi del D.P.R. n. 1099 del 18/11/53, della legge n. 125 del 10/4/54 "Tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi" e del D.P.R. n. 1269 del 30/10/65 "Riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi" e successivi, privilegiando i tutelati.

Si individuerà comunque una sufficiente gamma di tipologia tra le varietà dei prodotti:

- ✓ freschi
- ✓ molli con crosta
- ✓ molli senza crosta
- ✓ semiduri
- ✓ filati
- ✓ duri
- ✓ erborinati
- ✓ latticini

Potranno essere utilizzati formaggi freschi prodotti a partire da latte vaccino fresco, caglio, e fermenti vivi, senza aggiunta di acidi inorganici o altro (polifosfati aggiunti). **E' sconsigliato l'utilizzo di formaggi fusi.**

Il prodotto non deve presentare alterazione interne od esterne; deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.L. 109/92. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0 e 4°C, D.P.R. n°327/80 allegato C parte II. Particolare attenzione sarà dedicata alla definizione dei tempi di approvvigionamento, che dovranno garantire comunque il mantenimento dei requisiti di freschezza per i prodotti a maturazione rapida e pronto consumo. Per i formaggi a media e lenta maturazione in fase di approvvigionamento si stabiliranno le stagionature minime richieste.

### OMOGENIZZATI

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della sanità ed è soggetto al D.Lgs. 111 del 27/01/1992 e del D.P.R. n.131/1998 sui prodotti dietetici.

Devono essere senza conservanti, sterilizzati e confezionati sottovuoto.

Gli omogeneizzati di carne e di pesce non devono contenere glutine, né proteine del latte.

Le confezioni, da 80 g, devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 111 sopracitato.

### PRODOTTI CONGELATI

Il trasporto degli alimenti congelati deve essere effettuato da automezzi idonei, legge. 30/04/1962 n.283 e successive modificazioni. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C per i prodotti ittici, -13°C per i gelati (esclusi quelli alla frutta), -10°C per le carni e -10°C per altri alimenti. (vedi D.P.R. 26/03/1980 n.327). Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Dalla congelazione allo scongelamento il prodotto deve mantenere la temperatura di -18°C in ogni punto dell'alimento. Lo scongelamento deve avvenire tra 0 e 4°C e non sotto l'acqua o a temperatura ambiente. È vietato congelare un prodotto fresco o già scongelato. Per congelare semilavorati è necessario ottenere specifica autorizzazione.



**Condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto delle sostanze alimentari**

SOSTANZE ALIMENTARI	TEMP. MAX. al momento di carico e durante il trasporto	RIALZO TERMICO tollerabile per periodo di breve durata
Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati	- 10°C	} + 3°C
Altri gelati	- 15°C	
Prodotti della pesca congelati o surgelati	- 18°C	
Altre sostanze alimentari surgelate	- 18°C	
Frattaglie, uova sgusciate, pollame e selvaggina congelata	- 10°C	
Latte o altre sostanze grasse congelate	- 10°C	
Carni congelate	- 10°C	
Tutte le altre sostanze alimentari congelate	- 10°C	

(Allegato C, Parte I, DPR 327/80)

**PRODOTTI ITTICI**

Per tutti i prodotti ittici è richiesta la conformità alla sezione VIII del Regolamento CE 853/2004. Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti dovrà rientrare nei limiti previsti dal DM 9/12/93.

I filetti e le trance di pesce congelati o surgelati devono essere in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. I filetti e le trance non devono presentare: corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne. Per tutti questi prodotti si fa riferimento al D.Lgs. n. 110/92 e alle voci "Prodotti Surgelati" e "Prodotti Congelati" del presente documento.

1. Tranci di nasello, merluzzo, noccalina, halibut, spada o palomba congelati: il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente. Deve essere dichiarata la zona di provenienza, la pezzatura deve essere omogenea e costante e la percentuale di glassatura (max. 20%) deve essere dichiarata.

2. Filetti di nasello, merluzzo, salmone, platessa, sogliola, persico congelati: il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente. Deve essere dichiarata la zona di provenienza, la pezzatura deve essere omogenea e costante (l.Q.F.) e la percentuale di glassatura (max. 20%) deve essere dichiarata. I filetti dichiarati senza spina possono presentare una sola spina inferiore ai 5 mm.

3. Molluschi surgelati (seppoline, moscardini) in confezioni originali.

**PRODOTTI SURGELATI**

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle normative vigenti, D.Lgs. 27/01/1992 n.110 e successive modifiche. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L. 27/01/1992 n.110 e decreto n.493 del 25/09/1995. Gli alimenti surgelati, in base al D.Lgs. 110/92 devono essere in confezioni originali, chiuse e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione. I prodotti non devono presentare segni (presenza di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione) comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Dalla surgelazione allo scongelamento il prodotto deve mantenere la temperatura di -18°C in ogni punto dell'alimento; sono tuttavia tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C durante il

## ASL Pavia

trasporto e la distribuzione locale. Lo scongelamento deve avvenire tra 0 e 4°C e non sotto l'acqua o a temperatura ambiente. È vietato congelare un prodotto fresco o già scongelato.

I prodotti ortofruttilicoli 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. Il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

### RICOTTA

Devo essere prodotta in buone condizioni igieniche, non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale. Fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto (D.M. 21/3/1973 e successive modifiche), alla consegna il prodotto deve avere almeno ancora 15 giorni dalla data di scadenza.

### TONNO O SGOMBRO IN CONSERVA

È possibile scegliere tra tonno/sgombro al naturale e all'olio evitando quello di semi e preferendo quello extravergine d'oliva. Di prima scelta a tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile. Prodotti in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa, deve presentare assenza di ossidazione, di vuoti, di parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, grumi di sangue), assenza di macchie ed anomalie.

I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

### UOVA

Devono essere utilizzate uova fresche di categoria A extra, di produzione comunitaria in confezioni originali conformi al regolamento CEE 589/2008 del 26/06/08. Per preparazione alimentari che richiedano operazioni di sgusciatura a crudo, ove possibile, si opterà per prodotti pastorizzati in confezioni originali idonee al consumo giornaliero; non possono essere usati residui da confezioni precedentemente aperte.

Si stabilirà un intervallo massimo in giorni tra il confezionamento e la consegna e quello tra approvvigionamento e consumo. Le procedure di conservazione e di cottura saranno oggetto della massima attenzione. È da evitare il consumo di uova non completamente cotte.

I veicoli e di contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute in modo continuo per tutta la durata del trasporto. La conservazione dovrà avvenire in luogo fresco e asciutto evitando promiscuità con altri alimenti.

## LEGUMI E PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

### LEGUMI FRESCI, SECCHI O SURGELATI

Fagioli in varietà diverse, fave, ceci, piselli, lentichie in confezioni originali. Devono essere mondati, privi di residui di pesticidi, muffe, di insetti od altri corpi estranei, uniformemente essiccati e conservati correttamente. Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Sono considerati difettati i legumi che presentano semi germinati, ingialliti, danneggiati, decolorati, macchiati, che presentano materiale estraneo anche vegetale. Durante la stagione primavera/estate si consiglia l'uso di legumi surgelati al fine di evitare possibili alterazioni dovute alla temperatura stagionale.

### PASSATA DI POMODORO - TRITO DI POMODORO

Devono presentare colore rosso, sapore ed odore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo, privo di odore e sapore estranei; non devono contenere bucce e semi. Devono possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.

### POMODORI PELATI

Devono possedere i requisiti minimi secondo la legge DPR n°428 dell'11/4/1975. In confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione. I frutti devono presentarsi interi, ben maturi, privi di marciume, di pelle e di peduncoli, immersi in liquido di governo nelle quantità previste dalla normativa vigente. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto. Il prodotto deve essere esente da antiformentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.



### PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCI

Devono essere di produzione nazionale e/o CEE, saranno preferiti prodotti italiani appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra. Sono da preferire i prodotti biologici o in alternativa i prodotti ottenuti con il sistema della lotta integrata. Si richiederà al fornitore certificazione fito-sanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati.

La merce fornita deve essere intera, di pezzatura uniforme, esente da danni causati dal gelo, ammaccature e lesioni, senza attacchi parassitari, pulita, priva di odori e sapori anomali, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di sovraturazione.

Gli ortaggi a bulbo non devono presentare germogli.

La cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei vegetali fino al momento del loro utilizzo o consumo.

Lo stesso tipo di verdura non deve essere servito per più di una volta nella stessa settimana.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, è tollerata una quota massima pari al 10% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore.

La differenza di calibro fra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 10%.

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, del tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza e dall'indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballaggi stessi.

In particolare:

### CARCIOFI

Devono avere le brattee centrali ben serrate e i fasci della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

La calibratura è determinata dal diametro della sezione massima normale all'asse

### CAROTE

Sono escluse le radici con segni di ammolimento, biforcute, legnose, germogliate e spaccate. Le carote sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza o in base al peso senza foglie. Per la categoria Extra il calibro massimo è fissato in 45 mm di diametro o 200 gr di peso. Per la categoria 1° non è ammesso che in uno stesso imballaggio esistano differenze di diametro superiori a 30 mm o superiori a 200 gr per il peso tra la carota più piccola e quella più grande.

### CAVOLI CAPPUCCI E VERZE

Il firsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie; devono essere compatti e ben chiusi. Sono ammesse lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne. La calibratura è effettuata in base al peso che può variare fra i 350 e i 500 gr. Nessun cavolo può tuttavia pesare meno di 300 gr.

### CAVOLFIORI

Devono essere di granda serrata e di colore da bianco a bianco avaro.

La calibratura è fatta in base al diametro misurato nel punto di massima grossezza e deve essere di minimo 11 cm

La differenza tra il calibro minimo e massimo in uno stesso collo non deve superare i 4 cm.

### CETRIOLI

Devono essere turgidi. Sono calibrati in base al peso che è 180 gr minimo per i cetrioli di campo e 250 gr per quelli in serra.

### CIPOLLE E AGLIO

I bulbi dovranno presentarsi resistenti e compatti, senza germogli e rigonfiamenti. Non devono essere trattati con antigerminanti. Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo è di 10 mm.



#### **FAGIOLINI**

La calibratura è obbligatoria soltanto per i fagiolini filiformi. E' determinata dalla larghezza massima dei fagiolini:

- molto fini: la larghezza non è superiore a mm 6
- fini: la larghezza non è superiore a mm 9
- medi fini: la larghezza può superare i mm 9

Non possono essere classificati nella categoria "extra" i fagiolini fini e medi, nella "I" i fagiolini filiformi e medi.

#### **FINOCCHI**

Devono essere con radici asportate con un taglio netto alla base, senza danneggiamento della guaina che deve presentarsi bianca, tenera e carnosa. Sono calibrati in base al diametro (60 mm è quello minimo).

#### **FUNGHI**

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore. Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. I contenitori devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal DL 109/92, non devono presentare difetti e devono possedere tutti i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30/4/62 e DM 21/3/73 con successive modificazioni.

#### **MELANZANE**

Devono essere munite di calice e peduncolo.

La calibratura è determinata dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse longitudinale del frutto che può andare dai 40 ai 70 mm, e dal peso che deve essere minimo di 100 gr.

#### **MINISTRONE FRESCO CONFEZIONATO**

Devono essere specificate le verdure che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso (almeno 10 diverse verdure esclusi i legumi).

Le verdure devono essere selezionate, lavate, miscelate e confezionate. Il taglio deve essere a piccoli cubetti massimo mm. 10 x 10 (esclusi i legumi).

#### **ORTAGGI A FOGLIA: INSALATE**

Devono presentarsi turgide, non aperte, non priorite, e non devono avere foglia gialla o rinsecchita. Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato; le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo. La pezzatura è definita in peso netto di 100 cespi o in quello di un solo cespo.

Il peso minimo:

- ✓ per le lattughe (non tipo iceberg) coltivate in pieno campo è di 150 gr a cespo, mentre per quelle coltivate in coltura protetta è di 100 gr;
- ✓ per le lattughe tipo iceberg coltivate in pieno campo è di 300 gr a cespo, mentre per quelle coltivate in coltura protetta è di 200 gr;
- ✓ per le indivie ricce e scarole coltivate in pieno campo è di 200 gr a cespo, mentre per quelle coltivate in coltura protetta è di 150 gr

#### **PATATE**

Devono presentare morfologia uniforme con un peso minimo di 60 gr per ogni tubero fino ad un massimo di 270 gr.

Non dovranno presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliamento incipiente, maculosità brune della polpa e cuore cavo. Non dovranno essere trattate con antigerminanti.

#### **PEPERONI**

Devono essere muniti di peduncolo.

La calibratura è determinata dal diametro massimo normale all'asse dei peperoni dolci, e può andare dai 30 ai 55 mm.

La differenza del diametro tra il più grande e il più piccolo dello stesso imballaggio non deve superare i 20 mm.



## ASL Pavia

### POMODORI

Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature, pronti per essere consumati entro 2/3 giorni, non essere mai completamente rossi o completamente verdi.

### POMODORI PER SUGO

Devono essere maturi in modo omogeneo con polpa resistente e di pronto utilizzo e, comunque, conservabili per almeno 3 giorni.

### PORRI

Non devono essere fioriti e devono essere privi di foglie appassite o flosce. La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale o la metà della parte inguainata.

### SEDANO

Deve avere forma regolare, con nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.

### SPINACI - ERBETTE

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di stelo fiorifero e di sostanze estranee. La terra, gli insetti e loro frammenti non devono essere presenti. Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato.

### ZUCCHE

Devono essere munite del peduncolo, consistenti, giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, con i semi separati dalla placenta che deve presentarsi spugnosa ed asciutta.

### ZUCCHINE

Devono essere munite di peduncolo, consistenti ed esenti da cavità. La calibratura delle zucchine è determinata dalla lunghezza (tra 17 e 130 cm) e dal peso (tra 150 e 1450 gr). Il peso medio è di 200 gr.

### PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI

Per le caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi la voce "Surgelati" del presente documento.

1. Zucchine, bietole, spinaci, cuori di carciofo, punte di asparagi.
2. Carote; devono presentarsi a rondelle di diametro non superiore ai 30 mm.
3. Fagiolini; devono essere giovani, teneri, chiusi e con semi poco sviluppati e con un diametro massimo, per i fagiolini fini, di 9 mm.
4. Legumi surgelati; devono avere forma e colorazione tipici della varietà. I piselli fini possono avere un diametro massimo di 8-8,5 mm.
5. Verdure miste per minestrone.

### FRUTTA FRESCA

Devono essere di produzione nazionale e/o CEE, ad esclusione delle banane; saranno preferiti prodotti italiani appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra.

Sono da preferire i prodotti biologici o in alternativa i prodotti ottenuti con il sistema della lotta integrata.

Si richiederà al fornitore certificazione fito-sanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati.

La merce fornita deve essere intera, esente da ammaccature e lesioni, senza attacchi parassitari, pulita, priva di odori e sapori anomali, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di sovraturazione, non dovrà presentare polpa fermentata per processi incipienti o in via di evoluzione. Inoltre dovrà aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al consumo.

Lo stesso tipo di frutto non deve essere servito per più di 2 volte nella stessa settimana.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, è tollerata una quota massima pari al 10% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore.

La differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 10%.

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza.

In particolare:

#### **ACTINIDIE (KIWI)**

La buccia deve essere integra e con il punto di intersezione ben cicatrizzato. Per la 1° Categoria sono ammessi lievi difetti della forma e della colorazione e un difetto superficiale della buccia purché non superi 1-2 cm. La calibrazione è determinata dal peso dei frutti, per la Cat. Extra il peso minimo è di 90 gr per la Cat. 1° è di 70 gr.

#### **ANGURIA**

I frutti devono presentare buccia integra senza spacchi.

#### **ARANCE**

Devono avere un contenuto minimo di succo del 35%; sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è di 50 mm. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano.

#### **BANANE**

Il calibro è determinato dalla lunghezza e dal diametro del frutto. La lunghezza minima, misurata lungo la faccia convessa è di 14cm e il diametro minimo è di 27 mm.

#### **CACHI**

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito.

#### **CLIEGE**

Devono essere provviste di peduncolo; sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo per la categoria Extra è di 20 mm e per la categoria 1° è di 17 mm.

#### **FRAGOLE**

La calibrazione è effettuata sul diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. Quello minimo della categoria Extra è di 25mm.

#### **LIMONI**

Devono avere un contenuto minimo di succo del 25%. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto fra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano.

Sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, che per la categoria Extra e 1° è di 45 mm.

#### **MANDARINI E MANDARANCI**

Possibilmente privi di semi; devono avere un contenuto minimo di succo del 40%. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano. La calibrazione è determinata dal diametro della sezione massima normale dell'asse del frutto. Il diametro minimo per i mandarini è di 45 mm e di 35 mm per i mandaranci.

#### **MELE**

Devono essere di almeno 3 varietà differenti (es.: golden, delicious, stark), sono da escludere le mele con polpa farinosa.

#### **MELONI**

Devono essere provvisti di peduncolo intero. Il calibro è determinato dal peso di ciascun melone o dal diametro. I calibri minimi sono di 250-300gr e il diametro minimo varia da 7.5-8 cm. Se il calibro è valutato in unità di peso, il melone più grande di uno stesso imballaggio non deve superare di oltre il 20% quello del melone più piccolo.

#### **PERE**

Devono essere non grumose e di almeno 3 varietà diverse (es.: williams, abate, kaiser, conference, ecc.) tra quelle a migliore conservabilità. Sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo per la categoria Extra è di 55-60 mm e per la categoria 1° di 55-50 mm.

#### PESCHE

Possono essere a pasta gialla e/o bianca. Sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Per la categoria Extra quello minimo è di 56 mm.

#### PRUGNE, ALBICOCCHIE, NESPOLE

Possono essere senza peduncolo. Sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Per le prugne il diametro varia tra i 20-35 mm secondo la varietà e per la categoria Extra la differenza di diametro tra frutti contenuti nello stesso imballaggio è fissata a 10 mm. Per le albicocche il calibro minimo per la categoria Extra è di 35 mm di diametro, mentre per la categoria 1° è di 30 mm.

#### UVA BIANCA E NERA

Deve presentarsi in grappoli con acini asciutti e maturi, ben attaccati al raspo e ricoperti, per quanto possibile, della loro pruina. È calibrata in base al peso del grappolo. Il peso minimo per le uve ad acini grossi è di 150 gr e di 100 gr per quelle ad acini piccoli.

La rotazione della frutta deve tenere conto anche della stagionalità ed in particolare:

GENNAIO	arance, banane, cachi, mandaranci, mele, pere, mandarini, actinidia
FEBBRAIO	arance, banane, mele, pere, mandarini, actinidia
MARZO	arance, banane, mele, pere, actinidia
APRILE	pere, mele, actinidia, prugne, banane, nespole
MAGGIO	fragole, banane, ciliege, nespole, pere, prugne
GIUGNO	ciliege, prugne, albicocche, pesche, meloni, mele
LUGLIO	albicocche, angurie, ciliege, meloni, pere, pesche, prugne
AGOSTO	angurie, albicocche, meloni, pesche, mele, prugne, pere
SETTEMBRE	uva, prugne, mele, actinidia, pere, pesche, prugne
OTTOBRE	cachi, uva, mele, actinidia, pere, limoni, mandaranci
NOVEMBRE	pere, mandarini, mandaranci, arance, mele, uva, actinidia, cachi
DICEMBRE	arance, banane, mele, pere, mandarini, cachi

#### FRUTTA SECCA

Esente da conservanti, esente da fenomeni di alterazione, odore o sapore anomali.

#### PINOLI

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, di colore bianco e consistenza carnosa; non devono essere soggetti ad attacchi parassitari o fungini, devono essere esenti da conservanti, da fenomeni di alterazione o di odore o sapore anomali.

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

#### PRODOTTI VARI

##### CACAO

Deve essere definito secondo il DLgs. n° 178 del 12/6/2003. I prodotti confezionati devono riportare sulle confezioni quanto previsto dal DLgs. n° 178 del 12/6/2003.

##### CAMOMILLA

Le bustine devono risultare integre; il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e privo di corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parti di essi. Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione.



#### **CAPPERI**

Devono essere in contenitori **importanti tutte le dichiarazioni previste** dalla legge, D.P.R. n° 327/30 giugno 1980 art. 64 e D.L. 109/92. Il prodotto può essere contenuto in **vetro o in banda stagnata**. I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati e privi di larve, insetti e difetti dovuti a malattie; devono presentare il caratteristico colore, odore, sapore; il liquido di governo **non deve presentare crescite di muffe** ed altre alterazioni.

#### **CIOCCOLATO**

Il prodotto è definito dal DLgs. n° 178 del 12/6/2003. Il cioccolato dovrà pervenire **in confezioni integre e chiuse**, che devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. 327/80 e dal D.L. 109/92. Il prodotto **deve essere composto da pasta di cacao, burro di cacao, zucchero** ed eventualmente aromi naturali e lecitina vegetale. Sono da evitare i surrogati di cioccolato.

#### **GELATO**

In confezioni originali, preferibilmente in coppette da 50 cc. con cucchiaino a perdere, rispondente alla normativa vigente (legge n°283 del 30/04/'62). Deve essere mantenuto a temperatura idonea fino alla distribuzione. Alla consegna il prodotto deve avere ancora **tre mesi di intervallo dal termine minimo di conservazione** che deve essere indicato in modo visibile su ogni confezione (D.L. 109/92). Ogni confezione dovrà essere priva in superficie di cristalli di ghiaccio e all'interno di irregolarità di tessitura.

#### **LATTE**

Intero o parzialmente scremato fresco pastorizzato o UHT intero o parzialmente scremato, prodotto e confezionato nel rispetto delle norme vigenti. Per il consumo diretto, quando previsto, dovrà essere utilizzato latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato; il trasporto e la conservazione del latte fresco deve avvenire in condizioni igienico sanitarie inaccettabili e a temperatura non superiore a 6° C. Una volta aperte, le confezioni dovranno essere utilizzate nella stessa giornata.

#### **LATTE IN POLVERE PER LATTANTI**

Come prodotto dietetico deve **sottostare al DLgs. 111 del 27/01/1992 e al DPR n° 131/98**. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DLgs 111 del 27/01/1992. Oltre al latte scremato, tra gli ingredienti possono essere presenti maltodestrosi, sieroproteine, caseinati, minerali e vitamine.

#### **MARMELLATE e CONFETTURE**

Devono possedere i requisiti previsti dal DLgs n° 50 del 20/02/2004. Le marmellate devono presentarsi come una massa omogenea più o meno compatta, gelificata; l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All'esame organoleptico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione o cristallizzazione degli zuccheri
- separazione della parte liquida da quella solida
- sapori estranei
- muffe
- presenza di materiali estranei

E' preferibile scegliere confetture con un quantitativo di frutta superiore al 45%.

#### **MIELE**

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dal DLgs n° 179 del 21/05/2004. Deve essere di produzione nazionale o CEE. Non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione come muffe, insetti o parti di insetti, covate o granelli di sabbia. Il miele non deve:

- avere odore e sapore estranei
- avere iniziato un processo di fermentazione
- essere stato sottoposto a trattamento termico in modo da disattivare gli enzimi
- presentare un'acidità modificata artificialmente
- essere stato sottoposto a processi di filtrazione che rendono impossibile la determinazione dell'origine



## ASL Pavla

### OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. Ogni confezione deve riportare le indicazioni previste dal D.P.R. n° 327/80 e dal D.L. 109 del 27 gennaio 1992.

### ORZO SOLUBILE

Si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dall'orzo. Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei.

### PREPARATO PER BRODO

Deve possedere i requisiti previsti dal D.P.R. n° 567 30/5/1953 art. 14;

Deve essere ottenuto esclusivamente dall'idrolisi delle proteine di origine vegetale.

Deve rispondere ai seguenti requisiti:

- residuo secco a 100 °C: non inferiore all'80%
- cloruro sodico totale calcolato dal cloro presente: non superiore al 35% su sostanza secca.
- azoto totale non meno del 5,8% su sostanza secca;
- ceneri non più del 42% su sostanza secca;
- sostanze insolubili totali: non superiori all'1% su sostanza secca;
- ammoniaca non più dell'1% su sostanza secca

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste per ogni prodotto dal D.P.R. n° 567 30/05/1953 art. 19 e dal DLgs. 109/92

Si devono utilizzare prodotti senza glutammato e grassi, altrimenti con grassi vegetali non idrogenati (preferibilmente olio extravergine d'oliva o olio monoseme).

### SUCCHI DI FRUTTA

Conformi alla normativa vigente e successive integrazioni. Devono essere forniti in bottiglia di vetro da 125 ml. o in tetrapak da 200 ml. circa. Devono contenere un tenore minimo di succo pari al 40-60% di frutta, essere privi di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti ad eccezione di acido citrico o ascorbico come antiossidanti. Si consiglia di utilizzare succhi non zuccherati.

### THE DETERMINATO

Disciplinato dal D.M. 12/12/1979, il the deve avere le seguenti caratteristiche:

- ✓ non deve contenere più dello 0,1% di caffeina sulla sostanza secca;
- ✓ il residuo di diclorometano non deve superare le 5 ppm al sensi dell'art. 2 del DM. N° 390/87;
- ✓ il tenore di umidità deve essere tra il 6 e il 10%.

### YOGURT

Intero con fermenti lattici vivi, naturale o con frutta (il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi), prodotti secondo la vigente normativa. In confezioni monodose da grammi 125 circa con almeno 15 giorni di conservazione dalla data di consegna. Ogni confezione deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92. Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C (D.P.R. n° 327/80)

### 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.

### OLIO

Extra-vergine di oliva ad acidità massima titolabile 1% (Reg. CEE n° 2568 dell'11/7/91 e successive modificazioni), in confezioni originali in vetro scuro da un litro. Deve essere conservato al riparo dalla luce e da fonti di calore per evitare fenomeni di ossidazione o irrancidimento. Non deve presentare torbidità. Il gusto non deve presentare difetti quali sapori anomali di rancido, di muffa, di fumo e simili.



## ASL Pavia

### PESTO

Se preparato in centro cottura deve essere composto da: basilico, olio extravergine d'oliva, pinoli, grana/pecorino, sale e aglio, se gradito.

Se confezionato, non deve presentare odore o sapore anormali dovuti ad inacidimento. L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109 del 27/01/1992.

I grassi presenti dovranno essere preferibilmente olio extravergine di oliva o eventualmente olio monoseme (girasole o arachidi), non devono essere presenti aromi o additivi.

### SALE

Marina di preferenza iodurata/iodato conforme al DM 562 del 10/8/95 e alla Legge n. 55 del 21/3/2005, pulita, priva di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica ed ambientale.

### SPEZIE ED AROMI

Devono rispondere ai requisiti previsti dal DL 107 del 25/01/1992. Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale e le confezioni devono essere intatte, conformi alla normativa vigente. E' preferibile l'utilizzo dell'aroma fresco, qualora sia possibile. Si consiglia di usare gli aromi seguendo le indicazioni della tabella dietetica.

Zafferano: in polvere, in involucri sigillati recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.

### VINO PER PREPARAZIONI

Il prodotto viene definito dalla Legge 82/2006 del 20/02/2006. Il contenuto in anidride solforosa deve essere inferiore ai 210 mg/litro (per i vini bianchi) e 160 mg/litro nei vini rossi secondo Reg. CEE n° 1493/99 e l'alcool metilico non deve superare, nei vini rossi, 0,30 mg ogni 100 ml di alcool complessivo e 0,20 mg nei vini bianchi. Il vino deve corrispondere ai requisiti riportati nel DM 29/12/1986 per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido borico sorbitato e il valore di ceneri ed estratto secco; non deve contenere antifermentativi diversi dai sorbati, comunque in concentrazione inferiore a 200 mg/litro. La confezione può essere in vetro o tetrapack.

### ZUCCHERO

Semolato raffinato in confezioni originali conformi alla normativa vigente, integre e di tenuta. Non deve presentare impurità o residui di insetti.

### ACQUA MINERALE

Acqua oligominerale naturale in confezione P.E.T. o acqua potabile distribuita in caraffe lavabili, munite di coperchio.

**ALLEGATO "A1" CAPITOLATO D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA (ACQUISIZIONE IN ECONOMIA - COTTIMO FIDUCIARIO) DELLA FORNITURA DI PASTI PRONTI VEICOLATI ALLA MENSA SCOLASTICA DELLA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI MONTEBELLO DELLA BATTAGLIA, ANNI SCOLASTICI TRIENNIO 2015/2016-2016/2017-2017/2018 CIG: 6319761FEE**

**ART. 1**

Il presente capitolato disciplina la preparazione e la consegna dei pasti per la refezione scolastica della Scuola Primaria sita nel Comune di Montebello della Battaglia con eventuale proroga da esercitarsi nei modi e nelle forme previste dalla vigente normativa.

E' esclusa dall'affidamento la distribuzione agli alunni dei pasti.

La preparazione dei pasti deve essere effettuata secondo il menù e le tabelle dietetiche vigenti, stabilite dal competente servizio S.I.A.N. - Ufficio Nutrizione dell'A.S.L. di Pavia.

La normativa concernente la disciplina della ristorazione scolastica trova specifica descrizione nel Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione. - Allegato 1, nella relazione di accompagnamento (background document) relativa ai criteri ambientali minimi della categoria "Ristorazione" (servizio mense e forniture alimentari) e nel D.D.U.O.- Regione Lombardia N. 14833 del 1° Agosto 2002, ad oggetto: "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica".

**ART. 2**

Il numero dei pasti annui da fornire è presumibile in numero di 5.000 per la Scuola Primaria. Tale numero è presuntivamente determinato in base all'esperienza degli anni precedenti e potrà subire delle variazioni in aumento o in diminuzione in relazione alle adesioni giornaliere al servizio da parte degli alunni ed al numero dei giorni di rientro pomeridiano secondo i moduli organizzati dalla scuola.

**ART. 3**

I pasti caldi, preparati in giornata presso il centro di cottura della ditta assegnataria della fornitura, forniti in contenitori monoporzione, dovranno essere composti come sotto indicato:

- Primo piatto, con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo o continuativi e per limitazioni alimentari dovuti a motivi etico-religiosi;
- secondo piatto, con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo o continuativi e per limitazioni alimentari dovuti a motivi etico-religiosi;
- contorno adeguato al secondo piatto, con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo o continuativi e per limitazioni alimentari dovuti a motivi etico-religiosi;
- frutta fresca, con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo o continuativi e per limitazioni alimentari dovuti a motivi etico-religiosi;
- pane non addizionato di grassi (strutto, oli vegetali, burro), con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo o continuativi e per limitazioni alimentari dovuti a motivi etico-religiosi;
- acqua minerale in confezione monouso (lt. 0,500);

Tutte le forniture dovranno essere comprensive del materiale a perdere (piatti, bicchieri, posate, tovagliette e tovaglioli, in confezione monouso) comodato gratuito dei contenitori termici per la durata dell'appalto.

La distribuzione dei pasti non è a carico delle ditta assegnataria e sarà svolta da personale incaricato dal Comune oppure da operatori scolastici.

#### ART. 8

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare, in tutto o in parte, il servizio, senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, pena la risoluzione del contratto e la rifusione dei danni.

#### ART. 9

Fanno carico alla ditta assegnataria della fornitura tutte le spese inerenti la stipula del contratto.

A titolo di cauzione definitiva la ditta aggiudicataria verserà una somma pari al 10% dell'importo dell'appalto, in denaro o in titoli del debito pubblico o mediante fidejussione bancaria o polizza fidejussoria bancaria o polizza fidejussoria rilasciata da parte di compagnia assicuratrice a ciò autorizzata ai sensi delle leggi vigenti, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente contratto, del risarcimento di danno nonché del rimborso delle somme che l'amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata per fatto dell'appaltatore, a causa di inadempimento o coattiva esecuzione del servizio.

Resta salvo per l'amministrazione, l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse inefficiente.

L'appaltatore può essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. Nel caso di inadempienza la cauzione può essere reintegrata d'ufficio a spese della ditta aggiudicataria, prelevandone dal canone di appalto. E' stabilito l'obbligo del reintegro della cauzione in caso di aumento del canone a seguito di aggiornamento dei prezzi.

La cauzione resta vincolata fino al 60° giorno successivo alla scadenza del periodo contrattuale e viene restituita al contraente solo dopo la liquidazione dell'ultimo conto e consegnata non prima che siano state definite tutte le ragioni di debito e credito ed ogni altra eventuale pendenza. La fidejussione dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. L'importo cauzionale sarà automaticamente incamerato dal Comune in caso di decadenza.

La Ditta assegnataria deve provvedere alla copertura assicurativa per le ipotesi di responsabilità civile verso terzi, per lesioni personali e danneggiamenti di cose, comunque verificatesi nello svolgimento del Servizio, esonerando il Comune da ogni responsabilità al riguardo. La Ditta assegnataria dovrà presentare all'atto della stipula del contratto, pena la revoca dell'aggiudicazione, idonea polizza assicurativa stipulata a norma di legge, che copra ogni rischio di responsabilità civile per danni arrecati a cose o persone nell'espletamento del servizio, per un massimale unico non inferiore ad Euro 1.032.913,80, per sinistro, persona o cose.

La ditta aggiudicataria, in caso di danni arrecati a terzi durante l'esecuzione del servizio, è comunque obbligata a darne notizia al Comune fornendo i necessari dettagli.

#### ART. 10

Qualora i pasti forniti presentassero alterazioni di sapore ed odore, gli stessi potranno essere rifiutati a giudizio esclusivo dell'Amministrazione Comunale, ed inoltre se durante la gestione del servizio si verificassero inadempienze, che non comportano revoca, disdetta o recessione del contratto, il concessionario è passibile di una penale da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 1.000,00 salva la rifusione di maggiori eventuali danni recuperabili anche con il deposito cauzionale.

L'applicazione della penale sarà preceduta da regolare contestazione alla quale il gestore avrà facoltà di presentare controdeduzioni entro cinque giorni dalla notifica.

#### ART. 11

Il contratto si intenderà risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 del C. C. a rischio e danno dell'appaltatore con riserva di risarcimento danni nei seguenti casi:

a) Interruzione del servizio protratta per oltre sei giorni, salvo cause di forza maggiore;

- b) Per mancata osservanza delle prescrizioni contenute nel presente capitolato che sia di tale gravità da comportare, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione comunale, la risoluzione ipso iure della concessione;
- c) In caso di subappalto o cessione del servizio non autorizzato dal Comune;
- d) In caso di inosservanza delle norme di legge relative al personale impiegato;
- e) Nel caso in cui si verificchino nel corso dell'esercizio irregolarità gravi, ripetute, debitamente contestate o sia compromessa la sicurezza degli utenti;
- f) Nel caso in cui la Ditta assegnataria venga a mancare in qualsiasi momento ad obblighi assunti con il presente anche in relazione al personale da impiegarsi nel servizio, malgrado il richiamo e trascorsi quindici giorni dalla diffida ad adempiere.

Il Comune può intimare per iscritto alla Ditta assegnataria di adempiere ai propri obblighi in un termine fissato in 15 giorni.

Trascorso inutilmente tale termine il contratto d'appalto è risolto, per inadempimento dell'aggiudicazione, a far tempo da ulteriori 15 giorni trascorsi da esso, senza che la Ditta stessa possa avanzare alcuna pretesa o diritto di sorta.

Nel caso di risoluzione del contratto per incapacità o negligenza la cauzione sarà trattenuta in misura da consentire il recupero delle spese sostenute dal Comune. Sarà inoltre esperita l'azione del risarcimento del danno per eventuali maggiori spese che il Comune dovrà sostenere.

#### ART. 12

Il Comune ha diritto di recedere unilateralmente dal contratto, in tutto o in parte, in qualsiasi momento, con un preavviso di almeno 5 giorni solari, da comunicarsi alla ditta appaltatrice con lettera raccomandata a/r. nei seguenti casi:

- a. Giusta causa;
- b. Mutamenti di carattere organizzativo, quali, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, accorpamento o soppressione o trasferimento di ufficio, soppressione o trasferimento in altra sede del plesso scolastico o mutamento dell'orario che preveda la soppressione del rientro pomeridiano;
- c. Reiterati inadempimenti della ditta assegnataria, anche se non gravi;

Si conviene che per giusta causa s'intende, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo;

- Qualora sia stato depositato contro la ditta appaltatrice un ricorso ai sensi della legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia di procedure concorsuali, che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento, o il concordamento dei creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari della ditta;
- Qualora la ditta affidataria perda i requisiti minimi richiesti per l'affidamento del servizio e, comunque, quelli previsti dagli atti di gara relativi alla procedura attraverso al quale è stata scelta la ditta medesima;
- Qualora taluno dei componenti l'organo di amministrazione o l'amministratore delegato o il direttore generale o il titolare o taluno dei soci o il responsabile tecnico della ditta siano condannati, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio, ovvero siano assoggettati alle misure previste della normativa antimafia;
- Ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il presente contratto e/o ogni singolo rapporto attuativo.

Dalla data di efficacia del recesso, la ditta assegnataria dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno per la Stazione Appaltante.

In caso di recesso del Comune, la ditta ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché le stesse siano state adempiute correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa anche di natura risarcitoria ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 C.C.

#### **ART. 13**

Il Comune provvederà al pagamento delle forniture entro 30 gg. dalla data di ricevimento della fattura. Il valore del contratto ai fini della polizza assicurativa e del valore da attribuire al contratto verrà determinato moltiplicando il numero presunto dei pasti pari a 15.000 per tutta la durata del contratto per il prezzo unitario determinato in seguito al cottimo fiduciario.

Tale importo potrà subire delle variazioni in aumento o diminuzione in relazione all'effettivo utilizzo da parte degli utenti del servizio di mensa scolastica.

Il prezzo contrattuale si intende fisso ed invariabile per l'anno scolastico 2015/2016, per gli anni successivi potrà variare secondo gli indici ISTAT in base ad apposita richiesta inoltrata all'Amministrazione Comunale da parte dell'Appaltatore.

#### **ART. 14**

L'affidamento della fornitura avrà la durata di tre anni scolastici fino al termine dell'anno scolastico 2017/2018 e con decorrenza dalla data di inizio dell'anno scolastico 2015/2016.

#### **ART. 15**

Ai sensi del Decreto Legislativo 196/2003 in ordine al procedimento instaurato si informa che:

- Il trattamento a cui saranno sottoposti i dati personali richiesti ha finalità amministrativa inerente il cottimo fiduciario a cui la Ditta ha inteso partecipare;
- effettuato, anche con l'ausilio di mezzi elettronici, o comunque automatizzati, potrà consistere nella raccolta, registrazione, organizzazione, conservazione ed elaborazione dei dati;
- Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio se si intende partecipare alla gara per l'affidamento del servizio;
- I soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati sono:
  - Il personale interno dell'amministrazione avente parte al procedimento;

#### **ART. 16**

Le vertenze che avessero a sorgere fra il Comune e la Ditta aggiudicataria, saranno definite dalla competente Autorità Giudiziarla, individuata nel Foro di Pavia.

#### **ART. 17**

Tutte le spese contrattuali, nessuna esclusa, diritti di registrazione, ecc. sono a carico del contraente, che dovrà presentarsi con i documenti necessari per la sottoscrizione del contratto nel termine fissato nella comunicazione d'aggiudicazione dell'appalto a pena di decadenza dell'assegnazione dello stesso.

#### **ART. 18**

Per quanto non espressamente previsto in questo capitolato, si fa riferimento alle disposizioni vigenti in materia di servizi pubblici e alle altre disposizioni di legge in vigore.

**ALLEGATO "A2" (DA INSERIRE NELLA BUSTA "A")**

Spett. COMUNE DI MONTEBELLO DELLA BATTAGLIA(PV)  
Via Roma n. 51  
27054 Montebello della Battaglia - PV

**OGGETTO: AFFIDAMENTO MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA (ACQUISIZIONE IN ECONOMIA COTTIMO FIDUCIARIO) DELLA FORNITURA DI PASTI PRONTI VEICOLATI ALLA MENSA SCOLASTICA DELLA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI MONTEBELLO DELLA BATTAGLIA ANNI SCOLASTICI TRIENNIO 2015/2016 - 2016/2017 - 2017/2018. CODICE CIG: 6319761FBE**

Il/la sottoscritto/a

nato a

Prov.

il

In qualità di

(Carica sociale)

Dell'impresa

(nome Società)

Con sede legale in via

n.

Città

Prov.

CODICE FISCALE

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Partita IVA

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

avendo preso visione della lettera d'invito,

**CHIEDE**

di partecipare alla gara in oggetto (barrare il caso ricorrente) in qualità di:

quale unico soggetto concorrente:

quale capogruppo del raggruppamento temporaneo già formalmente costituito dalle seguenti imprese: *indicare le generalità delle imprese mandanti: denominazione della società, nome del legale rappresentante, recapito, numero telefono, fax, e-mail, P. IVA, e C. F.*

- 1) .....
- 2) .....
- 3) .....

N.B. - In questa ipotesi (raggruppamento temporaneo già costituito), va allegata alla presente istanza, copia semplice dell'atto notarile costitutivo del raggruppamento, e la presente istanza/dichiarazione va sottoscritta dai legali rappresentanti (procuratori legali o altro) delle singole imprese riunite.

In raggruppamento temporaneo con le sotto indicate imprese (*indicare al punto 1 le generalità dell'impresa designata quale capogruppo ed ai successivi punti quelle delle eventuali altre imprese che parteciperanno al raggruppamento: denominazione della società, nome del legale rappresentante, recapito, numero telefono, fax, e-mail, P. IVA e C. F.*)

- 1) (impresa capogruppo):
- 2) .....
- 3) .....

N.B. - In questa ipotesi (raggruppamento temporaneo non ancora costituito), la presente istanza/dichiarazione va sottoscritta dai legali rappresentanti (procuratori legali o altro) delle singole imprese che intendono riunirsi.

quale rappresentante legale della Cooperativa o del Consorzio di Cooperative \_\_\_\_\_

iscritte all'Albo delle Società Cooperative istituito presso la C.C.I.A.A. competente al n. \_\_\_\_\_ in data

\_\_\_\_\_ o allo Schedario Generale della Cooperazione c/o il Ministero del Lavoro al n.

\_\_\_\_\_

Data .....

*FIRMA*

**Informazioni Decreto Legislativo 196/2003 (Raccolta dei dati): Responsabile: Sig. Mario CONTARDI - I dati del soggetto aggiudicatario verranno comunicati agli organismi competenti ai fini della pubblicazione dell'esito di gara e dell'accertamento d'ufficio di quanto auto dichiarato.**

L'istanza va compilata correttamente in ogni sua parte, barrando, le parti che interessano.

1. Appone un timbro di congiunzione tra le pagine.
2. Se lo spazio non è sufficiente per l'inserimento dei dati, inserire fogli aggiuntivi ed apporre un timbro di congiunzione.

**Allegati:**      **Copia semplice del documento di riconoscimento del dichiarante.**  
                  **Copia semplice del documento da cui risultano i poteri di rappresentanza.**

**Dichiarazioni come da Allegati A3, A4, A4bis A5 e A6**



## DICHIARA

Consapevole della sussistenza di responsabilità penale in cui incorre chi sottoscrive dichiarazioni non rispondenti a verità e delle relative sanzioni penali, nonché dell'eventuale diniego di partecipazione alle gare future, della decadenza dall'aggiudicazione con aggiudicazione al concorrente che segue in graduatoria:

Arsensi del D.P.R. 28.12.2000 n. 445

1) che la propria ditta/società/cooperativa è iscritta al Registro delle Imprese c/o la Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura della Provincia di [ ] dall'anno [ ] al numero [ ] e che l'oggetto sociale, come da registrazioni camerali, comprende, ovvero è coerente, con l'oggetto della gara ed inoltre che è iscritta ai seguenti albi e/o registri speciali (indicare in base alla relativa normativa di riferimento).....

### IN CASO DI RIUNIONE DI IMPRESE

1/A - che la ditta/società, capogruppo/mandante, è iscritta dall'anno [ ] alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura della Provincia di [ ] al numero [ ] e che l'oggetto sociale, come da registrazioni camerali, comprende, ovvero è coerente, con l'oggetto della gara;

1/B - che la ditta/società, capogruppo/mandante, è iscritta dall'anno [ ] alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura della Provincia di [ ] al numero [ ] e che l'oggetto sociale, come da registrazioni camerali, comprende, ovvero è coerente, con l'oggetto della gara;

1/C - che la ditta/società, capogruppo/mandante, è iscritta dall'anno [ ] alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura della Provincia di [ ] al numero [ ] e che l'oggetto sociale, come da registrazioni camerali, comprende, ovvero è coerente, con l'oggetto della gara;

1/D - che la ditta/società, capogruppo/mandante, è iscritta dall'anno [ ] alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura della Provincia di [ ] al numero [ ] e che l'oggetto sociale, come da registrazioni camerali, comprende, ovvero è coerente, con l'oggetto della gara;

### IN CASO DI COOPERATIVA O CONSORZIO DI COOPERATIVE

1/E - che la Cooperativa è iscritta dall'anno [ ] all'Albo delle Società Cooperative istituito presso la C.C.I.A.A. della Provincia di [ ] al numero [ ] ;

1/F - che il consorzio di cooperative è iscritto dall'anno [ ] allo Schedario Generale della Cooperazione di [ ] al numero [ ] ;

2) l'insolvenza dello stato di fallimento, liquidazione coatta o di concordato preventivo o di procedimenti in corso per la dichiarazione di una di tali situazioni;

3) il che non ha violato il divieto di intestazione fiduciaria posto dall'articolo 17 della legge 10 marzo 1990, n. 55,

**Oppure**

il che ha violato il divieto di intestazione fiduciaria posto dall'articolo 17 della legge 10 marzo 1990, n. 55 ma è trascorso più di un anno dall'accertamento definitivo della violazione e che tale violazione è stata rimossa (articolo 38, comma 1, lettera d); (barrare l'ipotesi che ricorre)

- 4) 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;
- 5) di non aver commesso, secondo motivata valutazione della stazione appaltante, grave negligenza o mala fede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante o un errore grave nell'esercizio della propria attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;
- 6) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilito;
- 7) che nell'anno antecedente la data della presente lettera d'invito non ha reso false dichiarazioni in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;
- 8) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui è stabilito;
- 9) che successivamente al 4.7.2001 nei confronti della Ditta non è stata pronunciata alcuna sanzione interdittiva prevista dall'art. 9 - punto 2 - lett. c) del Decreto Legislativo n. 231/2001 per reati contro la pubblica amministrazione o il patrimonio commessi nel proprio interesse o a proprio vantaggio o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione;
- 10) che alla gara in oggetto non partecipa alcuna impresa che si trovi in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile, quale controllata o controllante, rispetto all'impresa concorrente qui rappresentata e a tal fine specifica che le imprese controllate sono le seguenti:  
  
\_\_\_\_\_

che le imprese controllanti sono le seguenti:

\_\_\_\_\_

**Oppure**

11) che alla procedura in oggetto partecipano le seguenti imprese controllate

\_\_\_\_\_

e che peraltro il rapporto di controllo è ininfluente ai fini della determinazione dell'offerta per i seguenti motivi:

\_\_\_\_\_

12) di aver tenuto conto per la formulazione dell'offerta degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché delle condizioni di lavoro ex legge 327/2000;

- 13) che l'impresa rappresentata non si è mai resa colpevole di atti o comportamenti discriminatori ai quali sia conseguito provvedimento di esclusione da qualsiasi appalto, secondo quanto previsto dagli artt. 43 e 44 del Decreto Legislativo n. 286/1998;
- 14) che l'impresa in applicazione della Legge 12 marzo 1999, n. 68 (norme sul diritto al lavoro dei disabili), occupa un numero di dipendenti:
- inferiore a 15 (quindici) e pertanto non è soggetta agli obblighi di cui alla predetta legge e può omettere la presentazione della certificazione di cui all'art. 17 della stessa legge;
  - superiore a 14 (quattordici) e inferiore a 35 (trentacinque) ma non ha effettuato nuove assunzioni a tempo indeterminato dopo il 16 gennaio 2000 e pertanto non è soggetta agli obblighi di cui alla predetta legge e può omettere la presentazione della certificazione di cui all'art. 17 della stessa legge;
  - superiore a 14 (quattordici) e in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, al sena) e per gli effetti dell'art. 17 della Legge 12.3.1999, n. 68, e a tal fine dichiara che a semplice richiesta della stazione appaltante presenterà apposita certificazione rilasciata dagli uffici competenti dal quale risulti l'ottemperanza alla norme della legge citata.
- 15) Di essere in regola con tutti gli obblighi prescritti dal D.lgs. 81/2008 e di obbligarsi, altresì, a fornire le informazioni necessarie al coordinamento con il datore di lavoro della stazione appaltante in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro. (Qualora la Ditta non fosse tenuta ad uno o più adempimenti di cui alla predetta normativa la stessa dovrà dichiararlo in calce specificando la normativa di riferimento);
- 16) di non trovarsi nella situazione di cui all'articolo 36, comma 1, lettera m-ter) del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163, ossia non aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, essendo stati vittime 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 1991n. 203, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689;
- 17) di non aver conferito incarichi professionali o attività lavorativa ad ex dipendenti pubblici che hanno cessato il rapporto di lavoro con la Pubblica Amministrazione da almeno tre anni i quali, tuttavia negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autorizzativi o negoziali per conto di queste ultime ai sensi dell'art. 63, comma 16 - ter del D.Lgs 165/2001 s.m.i.;

#### ED INOLTRE

- 18) Lo scrivente acconsente ai sensi del Decreto Legislativo n. 196/2003 al trattamento dei propri dati, anche personali, per le esclusive esigenze concorsuali e per la stipulazione di eventuale contratto.

18- a Che il sottoscritto dichiarante ricopre la carica di *(segnare con una X il caso che ricorre)*

- legale rappresentante dell'impresa;
- procuratore speciale con poteri di rappresentanza (allegare in copia semplice il documento da cui risultano i poteri di rappresentanza)
- altro ..... (allegare in copia semplice il documento da cui risultano i poteri di rappresentanza)

18- b Che il/le rappresentante/i legale/i dell'impresa è/sono: (indicare i soggetti con poteri di rappresentanza)

- I. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_
- II. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_
- III. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_
- IV. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_
- V. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_
- VI. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_
- VII. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_
- VIII. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

Di aver preso conoscenza delle condizioni locali e di tutte le circostanze generali e particolari che possono aver influito sulla determinazione dell'offerta e sulle condizioni contrattuali e di aver giudicato l'appalto remunerativo e tale da consentire l'offerta fatta.

Di obbligarsi ad attuare a favore dei lavoratori dipendenti, e se di Cooperative anche verso i soci, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi, applicabili alla data dell'offerta alla categoria e nella località in cui si svolge l'affidamento ed a rispettare le norme e procedure previste dalla legge 19.03.1970, n. 55.

Di aver esaminato e di accettare espressamente e senza condizioni della lettera d'invito o lo schema di capitolato avendoli ritenuti sufficienti ed atti ad individuare completamente il servizio di fornitura oggetto dell'affidamento.

Il contratto in tutti i casi in cui le transazioni siano eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane S.p.A.

Che la persona delegata a presenziare alla gara è il sig./sig. a \_\_\_\_\_ nato/a a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ in qualità \_\_\_\_\_

Che la persona delegata alla sottoscrizione del contratto è il sig./sig. a \_\_\_\_\_ nato/a a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ in qualità \_\_\_\_\_

Al fine di cui alla legge 136/2010 e successive modifiche ed integrazioni, riguardante la tracciabilità dei flussi finanziari.

1) L'impresa in caso di affidamento dell'appalto dichiara di assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla suddetta. A tal fine si impegna:

- ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accessi presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A., dedicati alle commesse pubbliche per i movimenti finanziari relativi alla gestione del presente appalto;
- a comunicare all'Amministrazione gli estremi identificativi del conto corrente di cui al punto precedente, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, entro sette giorni dalla loro accensione;
- a prevedere nei contratti che saranno sottoscritti con imprese a qualsiasi titolo interessate a lavori/servizi/forniture oggetto del presente appalto, quali ad esempio subappaltatori/subcontraenti, la clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge, a pena di nullità assoluta dei contratti stessi;

- d) se ha notizia dell'inadempimento agli obblighi di tracciabilità finanziaria da parte dei soggetti di cui alla precedente lettera c), a risolvere immediatamente il rapporto contrattuale con la controparte, informando contestualmente sia la stazione appaltante che la prefettura-ufficio territoriale del Governo territorialmente competente.
- 2) L'impresa dichiara di essere consapevole che al fine di verificare l'applicazione della norma, l'Amministrazione potrà richiedere all'affidatario copia dei contratti di cui alla lettera c); l'impresa si impegna fin d'ora a provvedere ad adempiere alla richiesta entro i termini che verranno dati.
- 3) L'impresa dichiara di essere a conoscenza che l'Amministrazione risolverà il contratto in tutti i casi in cui le transazioni siano eseguite senza avvalersi di banche o delle società Poste Italiane S.p.A.,

Data .....

..... *FIRMA* .....

**Informazioni Decreto Legislativo 198/2003 (Raccolta dei dati): Responsabile: Sig. Mario CONTARDI - I dati del soggetto aggiudicatario verranno comunicati (agli organismi competenti ai fini della pubblicazione dell'esito di gara e dell'accertamento d'ufficio di quanto auto dichiarato).**

La dichiarazione va compilata correttamente in ogni sua parte, barrando, la parti che interessano.

3. Apporre un timbro di congiunzione tra le pagine.
4. Se lo spazio non è sufficiente per l'inserimento dei dati, inserire fogli aggiuntivi ed apporre un timbro di congiunzione.

**Allegati:**           Copia semplice del documento di riconoscimento del dichiarante.  
                          Copia semplice del documento da cui risultano i poteri di rappresentanza.



## DICHIARA

Al sensi dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000, consapevole della responsabilità penale cui può andare incontro in caso di dichiarazione mendace o contenente dati non più rispondenti a verità:

- 1) l'insussistenza, a carico del sottoscritto di sentenza di condanna passata in giudicato, o di decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure di sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato e della Comunità che incidono sulla moralità professionale e l'insussistenza di condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1, direttiva CE 2004/18;
- 2) l'insussistenza, a carico del sottoscritto di procedimenti pendenti per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della Legge 27 Dicembre 1956, n. 1423, o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della Legge 31 Maggio 1965, n. 575;

Al sensi del Decreto Legislativo n. 196/2003 il sottoscritto autorizza l'utilizzazione dei dati di cui alla presente dichiarazione al soli fini della partecipazione alla gara di appalto per la quale la dichiarazione è presentata e per gli eventuali procedimenti amministrativi e giurisdizionali conseguenti; ne autorizza la comunicazione esclusivamente ai funzionari e incaricati della stazione appaltante e ai contro interessati ai predetti procedimenti.

Data .....

*FIRMA*

---

N.B. La presente dichiarazione va compilata correttamente in ogni sua parte, sottoscritta **DISTINTAMENTE** da ciascuno dei seguenti soggetti e corredata da copia di un documento di identità in corso di validità:

- Titolare e direttore tecnico se si tratta di impresa individuale;
- Soci e direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo;
- Soci accomandatari e direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice
- **Amministratori muniti di poteri di rappresentanza e direttore tecnico o socio unico persona fisica, o socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio.**

**N.B. Il soggetto È TENUTO AD INTEGRARE LA PRESENTE DICHIARAZIONE CON L'INDICAZIONE delle eventuali condanne penali riportate, ivi comprese quelle per le quali abbia beneficiato della non menzione. Il concorrente non è tenuto ad indicare nella dichiarazione le condanne per reati depenalizzati ovvero dichiarati estinti dopo la**

condanna stessa ovvero in caso di revoca della condanna ovvero le condanne per le quali sia intervenuta la riabilitazione. Il verificarsi di tali circostanze non è causa di esclusione.

La presente dichiarazione può essere resa dal sottoscrittore dell'istanza di partecipazione anche per ciascuno dei soggetti di cui all'art. 38, comma 1, lett. b) e c) del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. della cui situazione a norma dell'art. 47, comma 2 del D.P.R. 445/2000 abbia piena e diretta conoscenza, utilizzando l'allegato A4-bis.

La dichiarazione deve essere prodotta dal legale rappresentante, anche con riferimento ai soggetti con poteri di rappresentanza e i direttori tecnici, di cui all'art. 38, comma 1 lett. c) ultimo periodo del D.Lgs. 163/2006, cessati dalla carica nell'anno antecedente la data della lettera d'invito. Nel caso nessun soggetto sia cessato nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, tale circostanza deve essere dichiarata nel modello ALLEGATO "A5"

Informazioni Decreto Legislativo 196/2003 (Raccolta dei dati) - Responsabile: Sig. Mario CONTARDI - I dati del soggetto aggiudicatario verranno comunicati agli organismi competenti al fine della pubblicazione dell'esito di gara e dell'accertamento d'ufficio di quanto auto dichiarato.

Apporre un timbro di congiunzione tra le pagine.

Allegati:            Copia semplice del documento di riconoscimento del dichiarante.  
                      Copia semplice del documento da cui risultano i poteri di rappresentanza



## **DICHIARA**

Ai sensi dell'art. 47, comma 2 e 76 del D.P.R. 445/2000, consapevole della responsabilità penale cui può andare incontro in caso di dichiarazioni mendace o contenente dati non più rispondenti a verità;

- 3) l'insussistenza, a carico dei soggetti muniti dei poteri di rappresentanza elencati nell'allegato A3 al punto 17-b di sentenza di condanna passata in giudicato, o di decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure di sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato e della Comunità che incidono sulla moralità professionale e l'insussistenza di condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1, direttiva CE 2004/18;
- 4) l'insussistenza, a carico dei soggetti muniti dei poteri di rappresentanza elencati nell'allegato A3 al punto 17-b di procedimenti pendenti per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della Legge 27 Dicembre 1956, n. 1423, o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della Legge 31 Maggio 1965, n. 675;

Ai sensi del Decreto Legislativo n. 196/2003 Il sottoscritto autorizza l'utilizzazione dei dati di cui alla presente dichiarazione ai soli fini della partecipazione alla gara di appalto per la quale la dichiarazione è presentata e per gli eventuali procedimenti amministrativi e giurisdizionali conseguenti; ne autorizza la comunicazione esclusivamente ai funzionari e incaricati della stazione appaltante e ai contro interessati ai predetti procedimenti.

Data .....

*FIRMA*

---

**N.B. La presente dichiarazione va compilata correttamente in ogni sua parte per ciascuno dei seguenti soggetti e corredata da copia di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità:**

- Titolare e direttore tecnico se si tratta di impresa individuale;
- Soci e direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo;
- Soci accomandatari e direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice;
- Amministratori muniti di poteri di rappresentanza e direttore tecnico o socio unico persona fisica;
- Socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio.

**N.B. Il soggetto È TENUTO AD INTEGRARE LA PRESENTE DICHIARAZIONE CON L'INDICAZIONE delle eventuali condanne penali riportate, ivi comprese quelle per le quali abbia beneficiato della non menzione. Il concorrente non è tenuto ad indicare nella dichiarazione le condanne per reati depenalizzati ovvero dichiarati estinti dopo la condanna stessa ovvero in caso di revoca della condanna ovvero le condanne per le quali sia intervenuta la riabilitazione. Il verificarsi di tali circostanze non è causa di esclusione.**

La dichiarazione deve essere prodotta dal legale rappresentante, anche con riferimento ai soggetti con poteri di rappresentanza e i direttori tecnici, di cui all'art. 38, comma 1 lett. c) ultimo periodo del D.Lgs 163/2006, cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara. Nel caso nessun soggetto sia cessato nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, tale circostanza deve essere dichiarata nel modello ALLEGATO "A5"

Informazioni Decreto Legislativo 196/2003 (Raccolta dei dati) - Responsabile: Sig. Mario CONTARDI - I dati del soggetto aggiudicatario verranno comunicati agli organismi competenti ai fini della pubblicazione dell'esito di gara e dell'accertamento d'ufficio di quanto auto dichiarato.

Apporre un timbro di congiunzione tra le pagine.

Allegati:           Copia semplice del documento di riconoscimento del dichiarante.  
                      Copia semplice del documento da cui risultano i poteri di rappresentanza



## D I C H I A R A

**che nessun soggetto di cui all'art. 38 comma 1, lettera C, ultimo periodo, del D.Lgs. 163/2006, è cessato dalla carica nell'anno antecedente la data d'invio della presente lettera di invito;**

OPPURE

che nei confronti dei sottoelencati soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del presente bando

Cognome e nome	nato a	in data	carica ricoperta	fino alla data del
				(*)

non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, oppure emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale né è stata pronunciata alcuna sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1, direttiva CE 2004/18; (1)

OPPURE

che nei confronti dei sottoelencati soggetti cessati dalla carica nell'anno precedente la data di pubblicazione del bando di gara

Cognome e nome	nato a	in data	carica ricoperta	fino alla data del
				(*)

è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, oppure emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale oppure è stata pronunciata sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1, direttiva CE 2004/18, ma che l'impresa ha adottato i seguenti atti o misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata:

(1)

Ai sensi degli articoli 11, 20, comma 1, lettere a) e c), e 24, della legge 31 dicembre 1996, n. 675, e successive modifiche e integrazioni, per quanto occorra, ferme restando le esenzioni dagli obblighi di notifica e di acquisizione del consenso di cui all'articolo 7, commi 5-bis, lettera a) e 5-ter, lettera a) e all'articolo 12, comma 1, lettere a) e b), stessa legge, il sottoscritto autorizza l'utilizzazione dei dati di cui alla presente dichiarazione ai soli fini della partecipazione alla gara d'appalto per la quale la dichiarazione è presentata e per gli eventuali procedimenti amministrativi e giurisdizionali conseguenti; ne autorizza la comunicazione esclusivamente ai funzionari e

incaricati della stazione appaltante e ai controinteressati ai predetti procedimenti, fermo restando quanto previsto dal Capo IV, numero 2), lettera d), del provvedimento del Garante della tutela dei dati personali in data 10 maggio 1999, pubblicato sulla G.U. n. 111 del 14 maggio 1999.

Data .....

*FIRMA*

**Allegati:** Copia semplice del documento di riconoscimento del dichiarante.  
Copia semplice del documento da cui risultano i poteri di rappresentanza

Apporre un timbro di congiunzione tra le pagine.

### **IMPORTANTE**

**\* N.B. La presente dichiarazione va compilata dal legale rappresentante per ciascuno dei seguenti soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara e corredata da copia di un documento di identità in corso di validità:**

- Titolare e direttore tecnico se si tratta di impresa individuale;
- Soci e direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo;
- Soci accomandatari e direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice
- Amministratori muniti di poteri di rappresentanza e direttore tecnico o solo unica persona fisica,
- Socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio.

***N.B. Devono essere indicate le eventuali condanne penali riportate, ivi comprese quelle per le quali il soggetto cessato abbia beneficiato della non menzione. Non corre l'obbligo di indicare nella dichiarazione le condanne per reati depenalizzati ovvero dichiarati estinti dopo la condanna stessa ovvero in caso di revoca della condanna ovvero le condanne per le quali sia intervenuta la riabilitazione, il verificarsi di tali circostanze non è causa di esclusione.***

**Informazioni Decreto Legislativo 196/2003 (Raccolta dei dati) - Responsabile: Sig. Mario CONTARDI - I dati del soggetto aggiudicatario verranno comunicati agli organismi competenti ai fini della pubblicazione dell'esito di gara e dell'accertamento d'ufficio di quanto auto dichiarato.**

Apporre un timbro di congiunzione tra le pagine.

**Allegati:** Copia semplice del documento di riconoscimento del dichiarante.  
Copia semplice del documento da cui risultano i poteri di rappresentanza

<sup>i</sup> *Data di cessazione dalla carica (rilevante solo se nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando).*  
<sup>ii</sup> *L'estinzione del reato ai sensi dell'art. 445, comma 2, del codice di procedura penale (trascorso di un quinquennio o di un biennio dalla sentenza di applicazione della pena su richiesta senza la commissione, rispettivamente, di un delitto o una contravvenzione della stessa indole) ovvero la riabilitazione ai sensi dell'articolo 178 del codice penale, sono equiparati all'assenza di condanna.*

<sup>iii</sup> *Data di cessazione dalla carica (rilevante solo se nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando).*  
<sup>iv</sup> *Indicare succintamente gli atti o le misure adottati per dimostrare la completa dissociazione dell'impresa dalla condotta penalmente sanzionata.*

**Allegato "A6" - DICHIARAZIONE DEL LEGALE RAPPRESENTANTE (D.P.R. 28 DICEMBRE 2000, N. 445) - (DA INSERIRE NELLA BUSTA "A").**

Spett. le COMUNE DI MONTEBELLO DELLA BATTAGLIA  
Via Roma n. 51  
27054 Montebello della Battaglia (PV)

**OGGETTO: AFFIDAMENTO MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA (ACQUISIZIONE IN ECONOMIA COTTIMO RIDUCIARIO) DELLA FORNITURA DI PASTI PRONTI VEICOLATI ALLA MENSA SCOLASTICA DELLA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI MONTEBELLO DELLA BATTAGLIA ANNI SCOLASTICI TRIENNIO 2015/2016- 2016/2017- 2017/2018. CODICE CIG: 6319761FBE**

Il/la sottoscritto/a

nato a  Prov.  li

In qualità di  
(Carica sociale)

dell'impresa  
(rieme Società)

con sede legale in via  n.

Città  Prov.

Telefono  Fax

e-mail

Codice Fiscale 

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

 P.I. 

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**DICHIARA**

**Consapevole della sussistenza di responsabilità penale in cui incorre chi sottoscrive dichiarazioni non rispondenti a verità e delle relative sanzioni penali, nonché dell'eventuale diniego di partecipazione alle gare future, della decadenza dall'aggiudicazione con aggiudicazione al concorrente che segue in graduatoria:**

**Al sensi del D.P.R. 28/12/2000 n. 445:**

1. di aver prestato, nell'ultimo triennio, servizi analoghi a quelli di cui al presente affidamento senza demerito, per un importo complessivo pari a Euro \_\_\_\_\_, e specificamente:

A) Anno 2012/2013:

- Comune di \_\_\_\_\_ - Euro \_\_\_\_\_ (esclusa I.V.A.);

- Comune di \_\_\_\_\_ - Euro \_\_\_\_\_ (esclusa I.V.A.);

- Comune di \_\_\_\_\_ - Euro \_\_\_\_\_ (esclusa I.V.A.);

- Comune di \_\_\_\_\_ - Euro \_\_\_\_\_ (esclusa I.V.A.);

- Comune di \_\_\_\_\_ - Euro \_\_\_\_\_ (esclusa I.V.A.);

B) Anno 2013/2014:

- Comune di \_\_\_\_\_ - Euro \_\_\_\_\_ (esclusa I.V.A.);

- Comune di \_\_\_\_\_ - Euro \_\_\_\_\_ (esclusa I.V.A.);

- Comune di \_\_\_\_\_ - Euro \_\_\_\_\_ (esclusa I.V.A.);

- Comune di \_\_\_\_\_ - Euro \_\_\_\_\_ (esclusa I.V.A.);

- Comune di \_\_\_\_\_ - Euro \_\_\_\_\_ (esclusa I.V.A.);

C) Anno 2014/2015:

- Comune di \_\_\_\_\_ - Euro \_\_\_\_\_ (esclusa I.V.A.);

- Comune di \_\_\_\_\_ - Euro \_\_\_\_\_ (esclusa I.V.A.);

- Comune di \_\_\_\_\_ - Euro \_\_\_\_\_ (esclusa I.V.A.);

- Comune di \_\_\_\_\_ - Euro \_\_\_\_\_ (esclusa I.V.A.);

- Comune di \_\_\_\_\_ - Euro \_\_\_\_\_ (esclusa I.V.A.);

2. che il proprio centro di preparazione dei pasti si trova nel Comune di \_\_\_\_\_

3. Che la preparazione dei pasti è effettuata secondo il menù e le tabelle dietetiche vigenti, stabilite dal competente servizio S.I.A.N. - Ufficio Nutrizione dell'ASL di Pavia e secondo le indicazioni stabilite dal **Il Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione. - Allegato 1**

4. Che la distanza chilometrica del centro di cottura dei pasti dalla sede della scuola primaria di Montebello della Battaglia non è superiore a 20 chilometri;
5. Di essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria;
6. di essere dotato di piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP 1998 vigente e valido;
7. Possesso dei requisiti di qualità UNI EN/ISO 9001 -2000 vigente e valido per l'attività di ristorazione;
8. di obbligarsi a comunicare al Comune, prima dell'inizio del servizio, i nominativi degli operatori addetti al trasporto dei pasti e ogni eventuale modifica degli stessi nel corso dell'esecuzione dell'appalto;
9. di essere in possesso della capacità tecnica atta a garantire una perfetta e puntuale esecuzione della fornitura, come richiesta dal Capitolato speciale di Appalto;
10. Di possedere adeguata solidità patrimoniale comprovata da fatturato globale d'impresa per servizi nel campo della ristorazione collettiva realizzato nel triennio 2012 - 2014 non inferiore al valore dell'appalto di €. 57.000,00;
11. di obbligarsi ad assumere gli oneri contributivi degli operatori impiegati nello svolgimento della fornitura, nel rispetto delle normative e dei contratti vigenti in materia, quanto a corrispettivo, inquadramento, responsabilità, assicurazione, previdenza e di obbligarsi a presentare, su richiesta dell'ente appaltante, copia di tutti i documenti atti a verificare la corretta corrispondenza dei salari, nonché dei versamenti dei contributi;
12. di aver preso conoscenza nel complesso di tutte le circostanze generali, particolari e locali che possono influire sia sull'esecuzione del servizio sia sulla determinazione dell'offerta e di ritenere pertanto l'offerta presentata remunerativa;
13. di accettare tutte le condizioni previste nella lettera di invito, nel Capitolato e nei suoi allegati, nessuna esclusa.

#### INOLTRE

**Lo scrivente acconsente ai sensi del Decreto Legislativo 196/2003 al trattamento dei propri dati, anche personali, per le esclusive esigenze concorsuali e per la stipulazione di eventuale contratto.**

Data .....

*FIRMA\**

.....\* (vedi allegati)

Informazioni Decreto Legislativo 196/2003 (Raccolta dei dati) - Responsabile: Sig. Mario CONTARDI - I dati del soggetto aggiudicatario verranno comunicati agli organismi competenti ai fini della pubblicazione dell'esito di gara e dell'accertamento d'ufficio di quanto autodichiarato.

La dichiarazione va compilata correttamente in ogni sua parte, barrando, le parti che interessano.

1. Apporre un timbro di congiunzione tra le pagine.

2. Se lo spazio non è sufficiente per l'inserimento dei dati, inserire fogli aggiuntivi ed apporre un timbro di congiunzione.

Allegati: \* Copia semplice documento di riconoscimento del dichiarante.

\* Copia semplice del documento da cui risultano i poteri di rappresentanza.

**Allegato "B" - OFFERTA ECONOMICA (DA INSERIRE NELLA BUSTA "B")**

MARCA  
DA  
BOLLO  
EURO  
16,00

Spett. le COMUNE DI MONTEBELLO DELLA BATTAGLIA  
Via Roma n. 51  
27054 Montebello della Battaglia (PV)

**OGGETTO: AFFIDAMENTO MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA (ACQUISIZIONE IN ECONOMIA - COTTIMO FIDUCIARIO) DELLA FORNITURA DI PASTI PRONTI VEICOLATI ALLA MENSA SCOLASTICA DELLA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI MONTEBELLO DELLA BATTAGLIA ANNI SCOLASTICI TRIENNIO 2015/2016- 2016/2017- 2017/2018. CODICE CIG: 6319761FBE**

Il/la sottoscritto/a

nato a

Prov.

Il

In qualità di

(Carica sociale)

dell'impresa

(nome Società)

con sede legale in via

n.

Città

Prov.



## ALLEGATO - AVVERTENZE.

### AFFIDAMENTO MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA (ACQUISIZIONE IN ECONOMIA - COTTIMO FIDUCIARIO) DELLA FORNITURA DI PASTI PRONTI VEICOLATI ALLA MENSA SCOLASTICA DELLA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI MONTEBELLO DELLA BATTAGLIA ANNI SCOLASTICI TRIENNIO 2015/2016- 2016/2017- 2017/2018, CODICE CIG: 6319761FBE

1. Il presente documento forma parte integrante e sostanziale della lettera di invito alla quale è allegato.
2. Si ricorda che, nel caso di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, verranno applicate, ai sensi dell'articolo 76 del Decreto Legislativo 28/12/2000, n. 445, le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure relative agli appalti di fornitura.
3. Ai sensi del Decreto Legislativo n. 196/2003 e s.m.i. si forniscono le informazioni di seguito indicate.
  - a) I dati richiesti sono raccolti per le finalità inerenti alla procedura, disciplinata dalla legge, per l'affidamento di appalti di fornitura.
  - b) I dati raccolti potranno essere oggetto di comunicazione:
    - al personale dipendente dell'Amministrazione, responsabile del procedimento o, comunque, in esso coinvolto per ragioni di servizio;
    - a tutti i soggetti aventi titolo, ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241, e successive modificazioni ed integrazioni e del D. Lgs. n. 267/2000 e s.m.i.;
    - ai soggetti destinatari delle comunicazioni e della pubblicità previste dalla legge in materia di servizi.
  - c) Il trattamento dei dati avverrà mediante strumenti, anche informatici, idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza.
  - d) I dati ed i documenti saranno rilasciati agli organi dell'autorità giudiziaria che ne facciano richiesta nell'ambito di procedimenti a carico delle ditte concorrenti.
  - e) I diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui al Decreto Legislativo n. 196/2003 e s.m.i.
  - f)
4. Il conferimento dei dati richiesti ha natura obbligatoria. a tale riguardo, si precisa che:
  - a) per i documenti e le dichiarazioni da presentare ai fini dell'ammissione alla gara, la Ditta concorrente è tenuta a rendere i dati e la documentazione richiesta, a pena di esclusione dalla gara medesima;
  - b) costituisce causa di esclusione dalla gara la presentazione di dichiarazioni sostitutive non corredate di fotocopia di un documento di identità in corso di validità.

Troverà tuttavia applicazione quanto previsto dal combinato disposto dell'art. 38, comma 2-bis e dell'art. 46, comma 1-ter del D.Lgs. n. 163/2006 in merito alla possibilità di regolarizzare la mancanza, l'incompletezza ed ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni sostitutive previste dal medesimo articolo 38. Il concorrente che vi ha dato causa sarà assoggettato, in favore della Stazione Appaltante ad una sanzione pecuniaria pari al 2 per mille del valore della gara e quindi pari ad € 114,00 (e comunque non superiore a 50.000 euro) garantito dalla cauzione provvisoria prevista dall'art. 6, punto 8 della presente lettera d'invito. In tal caso la Stazione Appaltante assegnerà al concorrente o ai concorrenti interessati un termine non superiore a 10 giorni affinché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie indicando il contenuto ed i soggetti che li devono rendere. Decorso inutilmente il termine assegnato, il concorrente verrà escluso dalla procedura di gara.

nel caso di irregolarità non essenziali ovvero di mancanza o di incompletezza di dichiarazioni non indispensabili ai fini della procedura di gara, la Stazione Appaltante non ne chiederà la regolarizzazione, né applicherà alcuna sanzione.

a norma dell'art. 38, comma 2-bis, ultimo periodo del D.Lgs. n. 163/2006, ogni variazione che intervenga, anche in conseguenza di una pronuncia giurisdizionale, successivamente alla fase di ammissione, regolarizzazione o esclusione delle offerte non rileva ai fini del calcolo di medie nella procedura, né per l'individuazione della soglia di anomalia delle offerte.

Per i documenti da presentare ai fini dell'eventuale aggiudicazione e conclusione del contratto, la Ditta che non presenterà i documenti o non fornirà i dati richiesti, sarà sanzionata con la decadenza dall'aggiudicazione e con l'incameramento della cauzione garanzia di cui al bando di gara.