



# COMUNE DI ROMETTA

(PROVINCIA DI MESSINA)

AREA SERVIZI AMMINISTRATIVI

## Servizi Scolastici

### BANDO DI GARA

#### **Servizio refezione scolastica mediante preparazione, confezionamento, trasporto, distribuzione e assistenza agli alunni, di pasti caldi nelle scuole dell'obbligo – anno 2013/2014 – CIG N.**

**1. Ente appaltante:**

Comune di Rometta (ME), piazza Margherita 98043, Tel. 090.9925111 – Fax 090.9924582.-

**2. Criterio di aggiudicazione prescelto:**

L'appalto sarà effettuato mediante pubblico incanto da esprimersi ai sensi dell'art.82 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i., applicabile in Sicilia per effetto dell'art. 32 della L.R. 7/2002 s.m.i., per mezzo di offerte segrete da confrontarsi con l'importo a base d'asta.

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

Saranno ammesse soltanto offerte di ribasso percentuale, fino ad un massimo del 10% a pena esclusione, come pure saranno escluse dalla gara le offerte alla pari o in aumento;

A parità di ribasso la gara sarà aggiudicata al centro cottura più vicino al plesso scolastico di via Giurba.

L'asta sarà preseduta dal Responsabile dell'Aria Servizi Amministrativi o da un Funzionario che formalmente lo sostituisce in caso di vacanza, assenza o impedimento.

**3. Descrizione della fornitura:**

Fornitura del Servizio di Refezione destinato alle scuole dell'obbligo dell'Istituto Comprensivo di Rometta;

Il servizio prevede la fornitura di pasti mediante preparazione, confezionamento, trasporto, distribuzione e assistenza agli alunni durante la consumazione degli stessi nelle sale mensa dei quattro plessi destinati a scuola dell'infanzia e secondaria, a decorrere dal 10 Febbraio 2013 e fino alla conclusione dell'anno scolastico 2013-2014.

Il servizio dovrà essere espletato per le scuole dell'infanzia per 5 giorni settimanali e per 2 giorni settimanali nella scuola secondaria, con una media presunta di n. 2.000 pasti mensili.

Importo della fornitura a base d'asta € 4,00# (quattro/00), I.V.A. inclusa per ciascun pasto fino al limite del totale delle risorse disponibili, pari a € 97.000,00 (novantottomila/00) I.V.A. inclusa con onere all'intervento 1040503 nel bilancio pluriennale 2012-2014 E.F. 2013 per € 57.000,00 ; E.F. 2014 per € 40.000,00.

**4. Termine di esecuzione della fornitura:**

dalla data di comunicazione dell'ufficio, successiva alla stipula del contratto salvo esecuzione in pendenza di contratto. E' comunque ammesso, con l'accordo delle parti, l'utilizzo di eventuali economie anche per il successivo anno scolastico, senza alcun onere aggiuntivo per l'Ente.

**5. Visione o richiesta del capitolato d'onere e dei documenti complementari, responsabile del procedimento:**

Il capitolato d'onere ed il menù sono altresì in visione presso l'Ufficio Scuola dalle ore 10.00 alle ore 12.30 dei giorni di Lunedì e Mercoledì e dalle ore 15.00 alle 17.00 del giovedì;

Responsabile del procedimento delle attività istruttorie, propositive e preparatorie in materia contrattuale e delle successive attività esecutive è il dott. Maurizio Casale, Responsabile dell'Area Servizi Amministrativi.

## 6. **Celebrazione della gara:**

Possano presenziare alla celebrazione della gara i rappresentanti di tutte le Ditte che ne hanno interesse;  
La gara sarà esperita **l'anno 2013, il giorno 25 del mese di Gennaio, alle ore 11:00**, nei locali del Comune di Rometta (ME), piazza Margherita 98043.

## 7. **Finanziamento, pagamento della fornitura, cauzione:**

La fornitura è finanziata con fondi comunali;

Al pagamento della fornitura si provvederà con le modalità previste all'art.7 del capitolato d'oneri;

Contestualmente alla stipula del contratto della ditta dovrà costruire apposita garanzia del Comune di Rometta con le modalità e nelle misure stabilite dall'art. 14 del capitolato d'oneri.

## 8. **Presentazione delle offerte:**

Per partecipare all'asta le ditte interessate dovranno presentare, in plico sigillato, fino ad un'ora prima di quella stabilita per l'inizio delle operazioni di gara, i documenti indicati al successivo punto 9. La presentazione potrà essere effettuata a mezzo servizio postale statale con plico raccomandato, ovvero mediante consegna all'ufficio protocollo del Comune a situato a Rometta Centro Piazza Margherita, il cui responsabile rilascerà attestazione indicante la data, l'ora di presentazione ed il numero di protocollo ad esso attribuito, con la specificazione degli estremi del plico presentato (mittente ed oggetto);

Si precisa che il plico deve essere chiuso con ceralacca, sulla quale deve essere impressa l'impronta di un sigillo a scelta della ditta, controfirmato sui lembi chiusura e sullo stesso dovrà inoltre chiaramente apporsi la seguente scritta:

**"Offerta per la gara del 25 gennaio 2013 relativa al servizio refezione scolastica mediante preparazione, confezionamento, trasporto distribuzione e assistenza agli alunni, di pasti caldi nelle scuole dell'obbligo – anno scolastico 2013/2014.**

Dovrà essere indirizzato all'Amministrazione Comunale di Rometta ( ME) piazza Margherita 98043 e su di esso dovrà essere indicato anche la ragione sociale della ditta mittente;

Non avranno efficacia le eventuali dichiarazioni di ritiro delle offerte già presentate.

## 9. **Elenco dei documenti da presentare e da includere nel plico:**

- a) **L'offerta**, sottoscritta dal legale rappresentante della ditta, contenente l'indicazione del ribasso percentuale sul prezzo espresso sia in cifre che in lettere, che deve essere contenuta in busta a parte sigillata e firmata sui lembi di chiusura;
- b) D.U.R.C in corso di validità alla data di celebrazione della gara, relativo alla regolarità contributiva INPS e INAIL, ai sensi del Decreto 24.2.2006, pubblicato sulla GURS n. 12 del 10.3.2006, ;
- c) **Dichiarazione sostitutiva in bollo** resa a firma del Legale Rappresentante sotto la propria responsabilità ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000 n° 445, allegando fotocopia del documento di riconoscimento del dichiarante, con la quale si attesta:
  - Di avere preso visione del capitolato d'oneri che regola l'appalto e di accettare tutte le sue clausole, nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possono avere influito sulla determinazione dei prezzi e delle condizioni contrattuali e che possono influire sulla fornitura, e di avere giudicato i prezzi medesimi remunerativi e tali da consentire l'offerta che starà per fare;
  - Che l'offerta si intende valida ed impegnativa per la ditta per l'intera durata della fornitura;
- d) **Dichiarazione sostitutiva in bollo** relativa alle certificazioni di seguito elencate, resa a firma autenticata del Legale Rappresentante sotto la propria responsabilità ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000 n° 445, allegando fotocopia del documento di riconoscimento del dichiarante, con la quale il fornitore attesta:
  - Di non trovarsi in stato di fallimento, liquidazione, cessazione di attività, concordato preventivo e di qualsiasi situazione equivalente e che nei confronti dello stesso non ci sia in corso procedimento per la dichiarazione di tali situazioni, oppure versi in stato di sospensione dell'attività commerciale;

- Che non ha riportato condanna con sentenza passata in giudizio, per un reato che incida gravemente sulla moralità professionale;
- Che non ha nella propria attività professionale commesso un errore grave, accertato con qualsiasi mezzo di prova con l'Ente appaltante;
- Che è in regola con gli obblighi concernenti le dichiarazioni e i conseguenti adempimenti in materia di contributi sociali;
- Che è in regola con gli obblighi concernenti le dichiarazioni in materia di imposte e tasse e di conseguenti adempimenti;
- Che non ha reso false dichiarazioni in merito ai requisiti e condizioni relativi per concorrere all'appalto;
- Che è in regola con le direttive del D. Lgs 193 del 2007, concernente l'igiene dei prodotti alimentari;
- Che è iscritto alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato, Agricoltura, per la categoria delle ditte operanti nel settore dei centri di preparazione e di confezionamento dei pasti (indicando i relativi estremi);
- Di essere in possesso di autorizzazione sanitaria relativa al centro di cottura sito in ....., che verrà utilizzato per la preparazione e confezionamento dei pasti, rilasciata ai sensi del D. Lgs 193 del 2007 per il numero dei pasti autorizzati - rilasciata da ..... il ..... *(indicare la capacità produttiva, data e gli estremi dell'Ente che ha rilasciato l'autorizzazione)*;
- Di essere certificato a norma ISO 9001;
- Che è in possesso di autorizzazioni sanitarie rilasciate dall'Azienda Unità Sanitaria Locale per l'esercizio di attività di produzione, lavorazione, confezionamento, commercializzazione di sostanze alimentari;
- Ha disponibile la capacità produttiva giornaliera di almeno 270 pasti per l'espletamento del presente appalto, in un unico centro di cottura sopra indicato, e non vi sono contratti in essere che impegnano detta capacità produttiva per la durata del servizio.
- Di essere in possesso dei certificati sanitari di idoneità dei mezzi che verranno utilizzati per il trasporto dei pasti, rilasciati dall'A.S.L. competente- Veicolo:..... N. Targa:..... Autorizzazione n. .... del ..... - validità ..... *(indicare i mezzi, la targa, la data e gli estremi dell'Ente che ha rilasciato le certificazioni)*;
- Di non utilizzare i locali destinati alla preparazione dei pasti, a tal fine autorizzati, per attività di confezionamento pasti di ristoranti e simili, pizzerie, self service, ecc.
  - Di avere la disponibilità di un centro di produzione dei pasti ad una distanza non superiore a 25 km. (calcolata in base alle tabelle stradali ACI) dal punto di consumo degli stessi (Rometta Centro), che in ogni caso la durata del trasporto dal centro all'utenza non è superiore a 30 minuti;
- A fornire in tutti i plessi i pasti, in contenitori monouso in polipropilene termosigillati, a non oltre 30 minuti dal confezionamento.
- Di non avere alcuna riserva da formulare in ordine alla completezza e regolarità degli atti visionati e, pertanto, di accettare sin d'ora, incondizionatamente, tutte le prescrizioni/clausole del presente bando, delle condizioni tecniche amministrative relativi al servizio in oggetto;

### **AVVERTENZE**

1. Il recapito del plico sigillato contenenti i documenti per la partecipazione alla gara in oggetto rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove, per qualsiasi motivo, anche di forza maggiore, lo

- stesso non giunga a destinazione entro il termine perentorio di 1 ora prima di quella fissata per la gara.
2. Saranno esclusi dalla gara i plichi privi di chiusura con ceralacca nonché i plichi che, pur forniti di chiusura con ceralacca, non rechino sulla stessa ceralacca l'impronta del sigillo, come precedentemente prescritto, o non siano controfirmati sui lembi di chiusura.
  3. Si precisa che si farà luogo all'esclusione dalla gara quando manchi o sia incompleta anche una sola delle dichiarazioni soprascritte. Possono essere inserite in un unico foglio di carta da bollo più dichiarazioni previste nel presente bando.
  4. Si procederà all'aggiudicazione dell'appalto anche nel caso in cui sia pervenuta o sia rimasta in gara una sola offerta.
  5. Non sono ammesse offerte condizionate o espresse in modo indeterminato e con semplice riferimento ad altra offerta.
  6. Quando vi sia discordanza fra il prezzo unitario offerto indicato in cifre e quello indicato in lettere, è valido il prezzo più conveniente per l'Amministrazione.
  7. Si procederà alla esclusione della gara nel caso in cui sia stata omessa l'indicazione in lettere del prezzo unitario, o sia stato offerto un ribasso superiore al 10 % sulla base d'asta;
  8. A parità di ribasso la gara sarà aggiudicata al centro cottura più vicino alla sede del plesso scolastico di via Giurba;
  9. In caso di due o più offerte che risultino uguali fra di loro, si procederà all'aggiudicazione, a mezzo sorteggio;
  10. Non hanno efficacia eventuali dichiarazioni di ritiro delle offerte già presentate, né sono efficaci le offerte di uno stesso concorrente successive a quelle presentate.
  11. Si farà luogo all'esclusione dalla gara nel caso manchi qualcuno dei documenti richiesti, di data non anteriore a 6 mesi dalla gara, corrispondenti alle dichiarazioni rese per la partecipazione.
  12. Le prescrizioni contenute nel presente bando sostituiscono o modificano eventuali diverse prescrizioni contenute nel capitolato d'oneri.
  13. L'impresa aggiudicataria entro dieci giorni dalla comunicazione deve presentare deposito cauzionale costituito nelle forme previste dall'art. 14 del capitolato d'oneri e contestualmente provvedere alla stipula del contratto con onere di tutte le spese inerenti.
  14. Per la risoluzione di controversie si applicano le norme di cui agli artt. 31 bis e 32 della legge 11 febbraio 1994, n° 109 come modificata dalla legge 2 giugno 1995, n° 216.

Il presente bando sarà pubblicato nei modi previsti dall'art. 35 della legge regionale n° 7/2002, nonché sul sito internet del Comune di Rometta.

Rometta, 04 gennaio 2013



Il Responsabile A.S.A.

*Dott. Maurizio Casale*



# **COMUNE DI ROMETTA**

(PROVINCIA DI MESSINA)

AREA SERVIZI AMMINISTRATIVI

## **Servizi Scolastici**

### **CAPITOLATO D'ONERI**

**Servizio refezione scolastica mediante preparazione, confezionamento, trasporto, distribuzione e assistenza agli alunni, di pasti caldi nelle scuole dell'obbligo – anno 2013/2014 - CIG N.**

#### **Art. 1**

L'appalto è disciplinato dalle Leggi e dai Regolamenti in vigore nella Regione Siciliana in materia di pubbliche forniture e servizi, nonché secondo le prescrizioni stabilite nel presente capitolato d'oneri. Esso ha per oggetto la fornitura di pasti a favore degli alunni delle Scuole dell'infanzia, primaria e secondaria del Comune di Rometta, in conformità a quanto è prescritto nel presente capitolato ed in base alle composizioni e grammature indicate nella tabella in atti vidimata dal servizio di medicina scolastica dell'A.S.P. di Messina e devono comprendere: un primo, un secondo, contorno, frutta, pane e acqua minerale. L'amministrazione Comunale potrà, per altro, richiedere alla ditta appaltatrice la preparazione di speciali menù, anche individuali, in rispondenza di particolari esigenze dietetiche rappresentate dagli utenti a mezzo di regolare prescrizione medica.

#### **Art. 2**

L'appalto sarà effettuato mediante pubblico incanto da esperirsi ai sensi dell'art. 82 del D. Lgs 163/2006 e s.m.i., applicabile in Sicilia per effetto dell'art. 32 della L.R. 7/2002 s.m.i., per mezzo di offerte segrete da confrontarsi con l'importo a base d'asta;

#### **Art. 3**

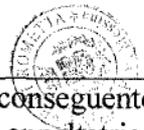
Il prezzo a base d'asta è fissato in euro 4,00 IVA compresa per ogni pasto, soggetto a ribasso che non potrà superare il 10%, a pena di esclusione. A parità di ribasso la gara sarà aggiudicata al centro cottura più vicino alla sede del plesso di via Giurba.

In caso di due o più offerte che risultino uguali fra di loro, si procederà all'aggiudicazione a mezzo sorteggio;

#### **Art. 4**

I plessi scolastici dove dovranno essere forniti i pasti sono ubicati sia a Rometta Centro, sia a Rometta Marea; il numero dei pasti sarà giornalmente comunicato telefonicamente entro le ore 9.00. La consegna è prevista alle ore 12,00 per le scuole materne, alle ore 12,45 per le scuole medie, fatte salve diverse esigenze organizzative da parte dell'Istituto Comprensivo.

Il numero dei pasti può essere suscettibile di variazioni in meno, in base alla presenza degli utenti, senza che per questo la ditta aggiudicataria possa accampare diritti o pretese di rimborso, risarcimento od altro.



Nel caso in cui il numero degli utenti preventivato dovesse aumentare, con conseguente incremento del fabbisogno dei pasti, questi dovranno essere forniti dalla Ditta appaltatrice agli stessi patti, condizioni e prezzo offerti in sede di gara.

#### **Art. 5**

 Controllo sui pasti potranno essere operati sul luogo di cottura, in ogni momento, da parte del Responsabile dell'Area Servizi Amministrativi o da un suo delegato. Controlli igienici potranno essere effettuati preventivamente, all'inizio della fornitura e potranno essere ripetuti in qualsiasi momento della sua durata. L'Amministrazione appaltante, avrà, inoltre, facoltà di controllo delle derrate da utilizzare, della fornitura delle scorte destinate alla refezione scolastica, nonché dei locali in cui le derrate sono immagazzinate.

#### **Art. 6**

La cottura ed il trasporto dei pasti nei plessi scolastici saranno effettuati con attrezzature e mezzi igienicamente idonei e da personale dipendente della ditta che abbia i necessari requisiti sanitari previsti dalla legge. I singoli pasti saranno confezionati (singolarmente e per pietanza) direttamente dalla ditta appaltatrice nel luogo di cottura e portati a destinazione, tenendo conto che gli stessi dovranno essere serviti caldi.

#### **Art. 7**

I pasti forniti nei plessi scolastici saranno accompagnati da apposite bolle di consegna, che, firmate per ricevuta dagli incaricati, costituiranno documenti in base ai quali emettere le fatturazioni mensili (una per i pasti forniti agli alunni, l'altra per quelli forniti agli insegnanti).

I pagamenti, dedotte le eventuali penalità cui la ditta è incorsa, saranno effettuati entro giorni 60 (sessanta).

#### **Art. 8**

Qualora entro il termine dell'anno scolastico, per motivi non dipendenti dai contraenti (es. ripetute assenze degli alunni, interruzione dell'attività scolastica o altro), non fosse possibile completare la fornitura dei pasti previsti, la liquidazione alla ditta appaltatrice sarà effettuata con riferimento ai pasti effettivamente richiesti e forniti.

E' comunque ammesso, con l'accordo delle parti, l'utilizzo di eventuali economie anche per il successivo anno scolastico, senza alcun onere aggiuntivo per l'Ente.

#### **Art. 9**

La ditta appaltatrice dovrà osservare scrupolosamente nell'espletamento del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato.

In particolare per la realizzazione dei menù il 50% circa dei prodotti deve avere provenienza Siciliana, con preferenza di prodotti a km zero, impiegando sempre derrate di prima qualità ed igienicamente protette.

Nella preparazione e confezionamento dei pasti la ditta non può utilizzare generi precotti o surgelati ad eccezione di surgelati di pesce che devono comunque essere forniti in porzioni singole con rispetto assoluto della catena del freddo e divieto di scongelamento e ricongelamento. Tutti i prodotti inscatolati, dal momento della consegna alla scadenza devono avere un residuo di vita (shelf life) di almeno anni 1 (uno).

Per i prodotti freschi il residuo di vita commerciale non dovrà essere inferiore al 75%.

Le verdure fresche pulite e selezionate devono essere di vegetali di stagione, prive di additivi e integre delle qualità nutritive e non devono presentare traccia di fermentazione anche incipiente

---

LA FRUTTA, deve:

- essere di stagione
- essere almeno 1 volta a settimana “biologica”
- essere alternata giornalmente
- essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull’epicarpo o invisibili sulla polpa
- essere di calibratura e di grammatura idonea alla composizione del menù
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta al pronto consumo o essere ben avviata verso la maturazione, così da poterla raggiungere in deposito
- essere omogenea e uniforme
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico
- non provenire da paesi extracomunitari, salvo le banane.

I LEGUMI devono essere secchi, interi, privi di impurità e corpi estranei

IL PANE deve essere bianco, comune, ben lievitato, cotto e privo di grassi aggiunti.

IL BURRO deve essere fresco, genuino e pastorizzato.

I FORMAGGI

Il formaggio da condimento deve essere della qualità “Parmigiano Reggiano” e dovrà essere:

- di prima scelta
- marchiato
- prodotto nelle zone tipiche
- avere ottimo sapore e profumo
- avere una stagionatura di almeno 18 mesi
- essere grattugiato la mattina del giorno di utilizzo

GLI ORTAGGI debbono:

- essere di stagione
- essere di prima qualità
- essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale
- essere asciutti, privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei
- essere indenni da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti
- gli ortaggi a bulbo non debbono essere germogliati
- gli ortaggi quali: aglio, cipolla, patate, possibilmente, non debbono essere stati trattati con raggi gamma.

Gli ortaggi non devono provenire da paesi extracomunitari. E’ consentito l’impiego di ortaggi surgelati solo a seguito di motivi eccezionali (climatici o di mercato) che non consentano la reperibilità del prodotto fresco, salvo quando è previsto nel menù (fagiolini, spinaci), e comunque la quantità di ortaggi surgelati non deve essere superiore al 30% degli ortaggi previsti.

Non è consentito utilizzare ortaggi in scatola, eccetto per i pomodori pelati e la passata di pomodoro.

Non è consentito utilizzare fave e piselli.

I contenitori degli ortaggi dovranno essere puliti ed integri, conformi alla normativa sugli imballi.

A richiesta del Comune la Ditta Aggiudicataria dovrà presentare le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

La pasta deve essere di pura semola garantita senza altri macinati o additivi.

La carne di manzo, di maiale magro o di pollo deve essere fresca e di prima qualità.

L’olio impiegato deve essere solo di oliva extravergine e rispondente alle norme di igiene della legge 23.11.1960 n. 1407.

Le uova dovranno essere di gallina, fresche e di categoria A, dal peso di gr 55-60.  
Gli alimenti indicati nell' allegata tabella dietetica devono essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione e rispondenti ai requisiti dalle vigenti norme igieniche e sanitarie.

La carne deve avere le seguenti caratteristiche:

All'aspetto, il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne fresca;

Non avere odori e sapori anomali ed impropri, sia di origine esterna che interna

Devono provenire da animali macellati in stabilimenti abilitati CEE preferendo quelli allevati e macellati in Italia;

Il sezionamento e il confezionamento, devono essere effettuati in stabilimenti in possesso di riconoscimento comunitario (bollo CEE) nei quali sussiste l'obbligo, secondo quanto previsto dai Regolamenti CE n. 852 e 853 del 2004 e loro modifiche ed integrazioni, della implementazione di piani di autocontrollo per garantire la sicurezza alimentare del prodotto.

La fornitura di piccole quantità di carne potrà avvenire anche da esercizi al dettaglio in possesso di autorizzazione sanitaria o di registrazione. In questi casi il titolare dovrà allegare copia dell'attestazione, rilasciata ai sensi del Reg. CE 1760/2000 e successive modifiche ed integrazioni, riportante le seguenti indicazioni:

- a) Stato di nascita e di allevamento;
- b) Stato di macellazione e sezionamento;
- c) Codice di identificazione dell'animale ove previsto

I recipienti e le stoviglie a perdere (posate, bicchieri, ecc.) saranno forniti dalla ditta aggiudicataria e dovranno rispondere ai requisiti di cui D.M. 13/09/1975.

A corredo del pasto vi dovrà essere un set di apparecchiatura composto da:

- 1 tovaglietta
- 2 tovaglioli di carta
- 1 piatto fondo
- 1 piatto piano
- 1 piattino da frutta
- 1 bicchiere
- 1 coltello
- 2 forchette
- 1 cucchiaio
- acqua minerale naturale oligominerale It. 0,50

A tale scopo i controlli, di cui al presente art. 5 saranno dirette oltre che sui requisiti di natura igienica, anche sulla qualità dei pasti forniti e potranno essere eseguiti nelle scuole dove i pasti stessi saranno consumati.

Ogni 15 (quindici) giorni circa i rappresentanti del Comune o degli utenti procederanno al controllo della qualità attraverso la degustazione.

Per quanto non espressamente evidenziato, si rimanda alle linee guida per la ristorazione scolastica emanata dalla Regione Siciliana.

#### **Art. 10**

Il servizio di assistenza dovrà essere assicurato nei singoli plessi ed in ogni sala di refezione, impiegando un numero di addetti sufficiente alla ottimale fornitura del servizio tenendo in considerazione che la attuale potenziale suddivisione dell'utenza risulta come segue:

Rometta Centro

Scuola secondaria circa 35 utenti

Rometta Marea

Scuola dell'infanzia circa 58 utenti

Scuola secondaria circa 146 utenti

Le competenze del personale incaricato sono comunque qui di seguito elencate, come previste nel protocollo d'intesa Ministero – Anci – Upi – Uncem- Organizzazioni sindacali del 12.09.2000:

- a) ricevimento dei pasti;
- b) predisposizione del refettorio;
- c) preparazione del refettorio;
- d) scodellamento e/o distribuzione dei pasti;
- e) pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- f) lavaggio e riordino delle stoviglie;
- g) gestione dei rifiuti.



*leg*

#### **Art. 11**

Qualsiasi onere, diretto o indiretto, inerente all'acquisto di generi alimentari, preparazione dei pasti, personale relativo, compresi gli oneri previdenziali ed assicurativi ad esso spettante e trasporto a destinazione dei pasti, è a carico della ditta fornitrice.

#### **Art. 12**

La ditta appaltatrice è responsabile di ogni danno che potrebbe derivare al Comune ed a terzi nell'adempimento degli obblighi assunti con il presente capitolato.

#### **Art. 13**

Il Responsabile dell'Area Servizi Amministrativi può procedere alla revoca dell'appalto nel caso di gravissime e continue violazioni agli obblighi e provvedere direttamente ai vari servizi, a carico e spese dell'appaltatore, nel modo che sarà ritenuto opportuno e più spedito per l'esecuzione del servizio. Le spese per i pasti forniti eventualmente d'ufficio sono a carico della ditta che dovrà rifonderle con la riscossione del primo mandato.

#### **Art. 14**

La Ditta aggiudicataria dovrà prestare, a garanzia degli obblighi assunti, una cauzione infruttifera pari ad un ventesimo dell'importo netto dell'appalto. In alternativa potrà essere prodotta una polizza fidejussoria o assicurativa di pari importo. Detta cauzione resterà vincolata sino alla completa fornitura ed accettazione di tutto il materiale previsto.

In caso di inadempienza contrattuale, l'Amministrazione Comunale avrà diritto di valersi di propria autorità della cauzione come sopra prestata e la ditta dovrà reintegrarla nel termine che le sarà prefisso.

La cauzione potrà essere integrata d'ufficio a spese della ditta, prelevandone l'importo dal canone di appalto, a meno che l'Amministrazione non ritenga, nel suo ampio potere discrezionale, di dichiarare la risoluzione del contratto rivalendosi dei danni o qualora l'inosservanza delle presenti prescrizioni diventasse frequente ed abituale, nel qual caso la ditta incorrerà nella perdita della cauzione che verrà incamerata dal Comune.

Il servizio potrà essere sospeso in qualsiasi momento, qualora l'Autorità Sanitaria faccia rilevare che la Ditta aggiudicataria non si attiene a quanto previsto dalle tabelle dietetiche, senza che la Ditta possa avanzare alcuna pretesa e con riserva, da parte dell'Amministrazione, di risolvere il contratto in danno della Ditta aggiudicataria.

#### **Art. 15**



E' vietato alla ditta appaltatrice cedere o subappaltare il servizio e cambiare il centro cottura, sotto comminatoria della immediata rescissione del contratto e del risarcimento dei danni e delle spese causate all' Amministrazione Comunale.

**Art. 16**

La ditta è obbligata ad attuare il piano di autocontrollo ai sensi del D. Lgs 193 del 2007 concernente la sicurezza dei prodotti alimentari individuando ogni fase del servizio critica per la salubrità degli alimenti ed assicurando l' individuazione, l' applicazione e l'aggiornamento degli accorgimenti necessari a preservare detta salubrità avvalendosi dei principi cui è informato il sistema HACCP.

**Art. 17**

Il contratto deve essere stipulato entro giorni 10 (dieci) dalla data di avvenuta comunicazione dell'aggiudicazione. In caso di ritardo sarà applicata la penale di € 25,82# (Euro Venticinque/82) per ogni giorno di ritardo. L'applicazione della multa deve essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, avverso la quale l'appaltatore ha facoltà di presentare controdeduzioni. L'ammontare delle multe sarà ritenuto sul primo rateo di pagamento.

Il servizio, ove necessario, può essere attivato, provvisoriamente, salvo le riserve di legge .

**Art. 18**

Tutte le spese relative al contratto, registrazione fiscale, bolli, diritti etc., sono a carico della Ditta appaltatrice.

Rometta, 04 gennaio 2013



Il responsabile A.S.A.  
(Dott. Maurizio Casale)

**COMUNE DI ROMETTA**  
**Allegato al capitolato di servizio della refezione scolastica – 2012/14**



MENU - SCUOLA DELL'INFANZIA

**AUTUNNO/INVERNO**  
**DAL 01-11 AL 31-03**

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^ SETTIMANA	Risotto al forno con salsa rossa e prosciutto Polpette di carne Insalata mista Pane Frutta di stagione	Pasta e legumi Cotoletta di pesce impanata al forno Patate al forno Pane Dolce da forno Frutta di stagione	Lasagne al forno Prosciutto cotto e mozzarelline Insalata mista Pane integrale Frutta di stagione	Pennette al pomodoro Coscette di pollo al forno con patate e erbe aromatiche Pane Frutta di stagione	Pasta e patate Bastoncini di pesce al forno Pomodorini al forno Pane Frutta di stagione
2^ SETTIMANA	Riso al Parmigiano Pesce impanato Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta alla siciliana al forno Polpette/polpettone di carne al sugo Purè di patate Pane integrale Frutta di stagione	Pizza Margherita Piatto freddo Insalata di pomodoro Pane Frutta di stagione	Tortellini al prosciutto crudo brodo/ ragù Fesa di tacchino impanata al forno Fagiolini saltati Pane Frutta di stagione	Pasta e legumi Cotoletta di vitello Patate al forno Pane Frutta di stagione
3^ SETTIMANA	Pasta e patate Braciolette di pollo Crocchette al forno Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di carne Polpettine in umido fagiolini Pane integrale Frutta di stagione	Risotto al burro Coscia di pollo al forno impanata Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pizza margherita Piatto freddo Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta e legumi Bastoncini di pesce Insalata verde e carote Pane Frutta di stagione Dolce da forno/torta allo Yogurt
4^ SETTIMANA	Tortellini al prosciutto crudo brodo/ ragù Polpettine in brodo Carote e patate lesse Pane integrale Frutta di stagione	Pasta al ragù Involtini di pollo Crocchette di patate Pane Frutta di stagione	Pasta e legumi Prosciutto cotto e mozzarelline Fagiolini Pane Frutta di stagione	Fusilli al pomodoro Pesce al forno impanato Pomodorini al forno Pane Frutta di stagione	Risotto ai formaggi Bocconcini di tacchino al pomodoro Purè di patate Pane Frutta di stagione

**Avvertenze:**

Le verdure devono seguire la stagionalità

La frutta deve essere:

- fresca;
- almeno una volta a settimana "biologica";
- alternata giornalmente seguendo la stagione con uva, arance, arance tarocco, mandarini, clementine, susine, albicocche, pere, mele, banane, pesche.

Per le emergenze, settimanalmente e per classe, solo per la scuola dell'infanzia n. 1 barattolo di nutella o confettura di marmellata da circa 400 grammi e n. 1 pacco di fette biscottate da circa 600 grammi.

Il dolce da forno deve essere tipico, tradizionale e seguire le ricorrenze.

**COMUNE DI ROMETTA**  
**Allegato al capitolato di servizio della refezione scolastica – 2012/14**



MENU - SCUOLA DELL'INFANZIA

**PRIMAVERA/ESTATE**  
**DAL 01-04 AL 31-10**

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^ SETTIMANA	Pasta al pomodoro fresco e basilico Prosciutto cotto e fontina Insalata di pomodori e cetrioli Pane Frutta di stagione	Riso al burro Scaloppine di vitello Insalata verde Pane integrale Dolce da forno/torta all'arancia	Fusilli ricotta e pomodoro Tacchino impanato al forno Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta e legumi Prosciutto cotto Carote grattugiate Pane Frutta di stagione	Pennette al pomodoro Pesce impanato al forno Patate al forno Pane Frutta di stagione
2^ SETTIMANA	Pasta alla norma Polpette di carne al forno Patate al forno Pane integrale Frutta di stagione	Pasta al forno Pollo impanato Purè di patate Pane Frutta di stagione	Riso al burro Cotoletta di pesce al forno Insalata di carote Pane Frutta di stagione Dolce da forno/torta allo Yogurt	Fusilli al pomodoro Mozzarella Insalata di pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta e legumi Cotoletta di vitello impanata Insalata mista Pane Frutta di stagione
3^ SETTIMANA	Riso al burro/parmigiano Sformato di patate al prosciutto Insalata verde Pane Frutta di stagione	Lasagne al forno Prosciutto e melone Pane integrale Frutta di stagione	Pasta e legumi Fettine di vitello al forno Carote e finocchi Pane Frutta di stagione	Pennette con salsa Pesce panato Pomodorini e carote al forno Pane Frutta di stagione	Pizza margherita Piatto freddo Carote grattugiate Pane Frutta di stagione
4^ SETTIMANA	Pasta e patate Arista al forno Carote grattugiate Pane Frutta di stagione	Maccheroni al ragù Coscette di pollo al forno con patate e erbe aromatiche Pane Frutta di stagione	Pasta con fagiolini e patate Pesce al forno Insalata verde e pomodori Pane integrale Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e zucchine Braciolette di carne Purè di patate Pane Frutta di stagione	Pasta al forno Petti di pollo impanati al forno Fagiolini Pane Frutta di stagione

**Avvertenze:**

Le verdure devono seguire la stagionalità

La frutta deve essere:

- fresca;
- almeno una volta a settimana "biologica";
- alternata giornalmente seguendo la stagione con uva, arance, arance tarocco, mandarini, clementine, susine, albicocche, pere, mele, banane, pesche.

Per le emergenze, settimanalmente e per classe, solo per la scuola dell'infanzia n. 1 barattolo di nutella o confettura di marmellata da circa 400 grammi e n. 1 pacco di fette biscottate da circa 600 grammi.

Il dolce da forno deve essere tipico, tradizionale e seguire le ricorrenze.

**COMUNE DI ROMETTA**

**Allegato al capitolato di servizio della refezione scolastica – 2012/2014**

MENU - SCUOLA SECONDARIA



**AUTUNNO/INVERNO**

**DAL 01-11 AL 31-03**

	MARTEDI'	GIOVEDI
1^ SETTIMANA	Risotto al forno con salsa rossa e prosciutto Polpette di carne/hamburger Carote e finocchi Pane Frutta di stagione Dolce da forno/torta allo Yogurt	Tortellini al prosciutto crudo brodo/ ragù Tacchino impanato al forno Fagiolini saltati Pane Frutta di stagione
2^ SETTIMANA	Lasagne al forno Coscia di pollo al forno Patate al forno Pane Frutta di stagione	Riso al forno Pesce impanato al forno/Bastoncini di pesce Carote grattugiate Pane Frutta di stagione Dolce da forno
3^ SETTIMANA	Pizza Margherita Piatto freddo Insalata mista Pane integrale Frutta di stagione Dolce da forno	Pasta e legumi Braciolette di carne arrosto Fagiolini Pane Frutta di stagione
4^ SETTIMANA	Lasagne al forno Cotoletta di vitello al forno Patatine al forno Pane Frutta di stagione	Pasta alla siciliana al forno Coscette di pollo al forno con patate e erbe aromatiche Pane Frutta di stagione Dolce da forno/torta all'arancia

**PRIMAVERA/ESTATE**

**DAL 01-04 AL 31-10**

	MARTEDI	GIOVEDI
1^ SETTIMANA	Pasta al pomodoro fresco e basilico Involtini di pollo Insalata verde e carote Pane Frutta di stagione Dolce da forno/torta all'arancia	Pasta al forno Pesce impanato Fagiolini saltati Pane integrale Frutta di stagione
2^ SETTIMANA	Pasta alla norma Braciolette di carne arrosto Patate al forno Pane integrale Frutta di stagione	Pizza Margherita Piatto freddo Insalata pomodoro e cetrioli Pane Frutta di stagione Dolce da forno/torta alla nutella
3^ SETTIMANA	Maccheroni al ragù Coscette di pollo al forno con patate e erbe aromatiche Pane Frutta di stagione	Pasta e legumi hamburger patate al forno Pane Frutta di stagione Dolce da forno/torta allo Yogurt
4^ SETTIMANA	Riso al forno Cotoletta al forno Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione Dolce da forno	Lasagne al forno Prosciutto cotto e mozzarelline Insalata Arlecchino Pane Frutta di stagione

Le verdure devono seguire la stagionalità

La frutta deve essere:

- fresca;
- almeno una volta su quattro "biologica";
- alternata giornalmente seguendo la stagione con uva, arance, arance tarocco, mandarini, clementine, susine, albicocche, pere, mele, banane, pesche.

Il dolce da forno deve essere tipico, tradizionale e seguire le ricorrenze.

Comune di Rometta  
Allegato al capitolato di servizio della refezione scolastica – 2013/14



RICETTE CON GRAMMATURA ALIMENTI

AUTUNNO/INVERNO

PIATTO	secondaria adulti	PIATTO	secondaria adulti	PIATTO	secondaria adulti
<b>RISOTTO ALLA ZUCCA GIALLA</b>		<b>TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO</b>		<b>LASAGNE AL FORNO</b>	
riso	70	tortellini freschi	130	lasagne	80
brodo di verdura	q. b.	prosciutto cotto	25	carne tritata	30
zucca gialla	80	parmigiano reggiano	5	pomodori pelati	70
burro	5	cipolla, sale	q. b.	cipolla, sedano, carota	q. b.
odori	q. b.	olio extrav. Oliva	5	olio extrav. Oliva	5
parmigiano reggiano	10			parmigiano reggiano	5

<b>PASSATO DI VERDURE CON RISO</b>		<b>GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO</b>		<b>PASTA AL RAGU' DI CARNE</b>	
riso	70	gnocchi di patate	200	pasta	70
verdure di stagione	110	pomodoro pezzettoni	70	carne tritata	35
sale	q. b.	cipolla, sale	q. b.	sedano, carota, cipolla	q. b.
olio extrav. Oliva	5	olio extrav. Oliva	5	basilico, altri aromi	q. b.
parmigiano reggiano	5	parmigiano reggiano	5	olio extrav. Oliva	5
				parmigiano reggiano	5

<b>RAVIOLI FRESCHI CON POMODORO</b>		<b>PASTA ALLA SICILIANA AL FORNO</b>		<b>POLPETTE DI CARNE</b>	
ravioli freschi	140	maccheroni	70	carne di vitello tritata	100
pomodoro pezzettoni	70	carne tritata	30	pangrattato	30
cipolla, sale	q. b.	pomodori pelati	70	parmigiano reggiano	10
olio extrav. Oliva	5	cipolla, sedano, carota	q. b.	olio extrav. Oliva	5
parmigiano reggiano	5	provoletta	20	uova	1x4
		parmigiano reggiano	5	latte, sale	q. b.
		olio extrav. Oliva	5		

<b>FESA DI TACCHINO IMPANATA AL FORNO</b>		<b>COSCIA DI POLLO AL FORNO</b>		<b>BASTONCINI DI PESCE</b>	
tacchino	120	coscia di pollo	200	pesce	150
pangrattato	30	cipolla, pomodoro, sale	q. b.	pangrattato	30
parmigiano reggiano	5	olio extrav. Oliva	5	parmigiano reggiano	10
aglio, prezzemolo, sale	q. b.			olio extrav. Oliva	5
olio extrav. Oliva	5				

<b>TORTINO DI PESCE</b>		<b>POLPETTINE IN UMIDO</b>		<b>GATAU DI PATATE</b>	
pesce	150	carne di vitello tritata	100	patate	150
pangrattato	35	pangrattato	30	prosciutto cotto senza polifosfati	20
parmigiano reggiano	10	parmigiano reggiano	10	formaggio	20
olio extrav. Oliva	5	olio extrav. Oliva	5	uova	15
pomodori pezzettoni	30	uova	1x4	pangrattato	10
aglio, prezzemolo, sale	q. b.	latte, sale, cipolla, prezzemolo	q. b.	parmigiano reggiano	5
		pomodori	30		

<b>SCALOPPINE DI POLLO AL LIMONE</b>		<b>INSALATA MISTA</b>		<b>FAGIOLINI SALTATI</b>	
carne di pollo	120	insalata foglia mista	90	fagiolini	70
farina	4	pomodori, carote, finocchi	60	aglio, sale	q. b.
sale, limone	q. b.	olio extrav. Oliva	5	olio extrav. Oliva	5
olio extrav. Oliva	5	sale, limone	q. b.	pomodoro	20

**Comune di Rometta**  
**Allegato al capitolato di servizio della refezione scolastica – 2013/14**



RICETTE CON GRAMMATURA ALIMENTI					
AUTUNNO/INVERNO					
<b>PATATE AL FORNO</b>		<b>INSALATA VERDE E CAROTE</b>		<b>CAVOLFIORE GRATINATO AL FORNO</b>	
patate	120	insalata a foglia verde	90	cavolfiore o broccoletti	150
sale, rosmarino	q. b.	carote	50	parmigiano reggiano	10
olio extrav. Oliva	5	sale, limone	q. b.	olio extrav. Oliva	5
		olio extrav. Oliva	5	pinoli, uva passa	q. b.

<b>SPINACI E BIETOLA SALTATI</b>		<b>MISTO DI VERDURE AL FORNO</b>		<b>INSALATA VERDE</b>	
spinaci	60	misto di verdure di stagione (carote, zucchine, fagiolini,	110	insalata a foglia verde	130
bietola	90	patate	40	olio extrav. Oliva	5
aglio, pomodorini	q. b.	sale, aromi	q. b.	sale, limone	q. b.
olio extrav. Oliva	5	olio extrav. Oliva	5		

<b>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</b>	<b>200</b>
<b>PANE</b>	<b>150</b>
<b>DOLCE DA FORNO</b>	<b>150</b>

**Comune di Rometta**  
**Allegato al capitolato di servizio della refezione scolastica – 2013/14**

RICETTE CON GRAMMATURA ALIMENTI					
PRIMAVERA/ESTATE					
PIATTO	secondaria adulti	PIATTO	secondaria adulti	PIATTO	secondaria adulti
<b>PASTA AL POMODORO FRESCO E BASILICO</b>		<b>PASTA ALLA NORMA</b>		<b>MACCHERONI AL RAGU'</b>	
pasta	90	pasta	90	pasta	80
pomodoro fresco	75	pomodoro fresco	75	vitello magro	35
cipolla, sale, basilico, carote	q. b.	sale, basilico, cipolla	q. b.	pomodoro fresco	75
olio extrav. Oliva	5	olio extrav. Oliva	5	odori, sale	q. b.
parmigiano reggiano	5	parmigiano reggiano	5	olio extrav. Oliva	5
		melenzane	60	parmigiano reggiano	5

<b>RISOTTO CON ZUCCHINE E GAMBERI</b>		<b>TRENETTE AL PESTO</b>		<b>RISOTTO AI FIORI DI ZUCCA</b>	
riso	80	trenette	90	riso	80
gamberi sgusciati	40	basilico	25	fiori di zucca	35
zucchine	100	sale, pinoli, aglio	q. b.	cipolla, sale, brodo vegetale	q. b.
cipolla, sale, brodo vegetale	q. b.	parmigiano reggiano	5	burro	5
parmigiano reggiano	5	olio extrav. Oliva	10	parmigiano reggiano	5
burro	5			zucchine	105

<b>PENNETTE CON SALSINA DI CARCIOFI</b>		<b>MACCHERONI AL RAGU'</b>		<b>INVOLTINI DI POLLO</b>	
pasta	90	pasta	80	carne di pollo	100
pomodoro fresco	75	vitello magro	40	pangrattato	45
cipolla, sale, basilico,	q. b.	pomodoro fresco	85	parmigiano reggiano	5
olio extrav. Oliva	5	odori, sale	q. b.	formaggio filante	35
parmigiano reggiano	5	olio extrav. Oliva	5	olio extrav. Oliva	q. b.
carciofi	40	parmigiano reggiano	5		

<b>POLPETTE DI CARNE AL FORNO</b>		<b>SFORMATO DI PATATE E PROSCIUTTO</b>		<b>CROCCHETTE DI PESCE E VERDURE</b>	
-----------------------------------	--	--	--	--------------------------------------	--



carne di vitello	100	patate	80	pesce	130
pangrattato	50	prosciutto cotto senza polif.	45	patate	60
parmigiano reggiano	15	mozzarella	45	pangrattato, sale	q. b.
olio extrav. Oliva	5	parmigiano reggiano	5	verdure miste	70
uova	1X4	sale	q. b.	olio extrav. Oliva	5
sale	q. b.				

<b>PESCE ALLA PIZZAIOLA</b>		<b>ARISTA AL FORNO</b>		<b>MEDAGLIONI DI MERLUZZO</b>	
pesce	135	maiale lonza	120	medaglioni di merluzzo	140
pomodoro fresco	20	aromi, sale	q. b.	pomodoro fresco	50
olio extrav. Oliva	5	olio extrav. Oliva	5	prezzemolo, aglio, origano	3
sale, prezzemolo, capperi	q. b.			sale	q. b.
				olio extrav. Oliva, sale	5

<b>TORTINO DI VERDURE MISTE</b>		<b>VERDURE GRIGLIATE</b>		<b>PATATE E CIPOLLE AL FORNO</b>	
patate	120	verdure di stagione	165	patate	140
uova	uno	sale, limone	q. b.	cipolle	110
parmigiano reggiano	20	olio extrav. Oliva	5	spezie e aromi	q. b.
sale, latte	q. b.			olio extrav. Oliva	5
olio extrav. Oliva	5				
ortaggi misti di stagione	90				
cipolla	10				

**Comune di Rometta**  
**Allegato al capitolato di servizio della refezione scolastica – 2013/14**

**RICETTE CON GRAMMATURA ALIMENTI**  
**PRIMAVERA ESTATE**

<b>INSALATA MISTA</b>		<b>ZUCCHINE TRIFOLATE</b>		<b>PATATE PREZZEMOLATE</b>	
insalata foglia mista	110	zucchine	170	patate	160
pomodori/carote/finocchi	70	pomodoro fresco	45	olio extrav. Oliva	5
olio extrav. Oliva	5	sale, odori	q. b.	sale, prezzemolo	q. b.
sale, limone	q. b.	olio extrav. Oliva	5		

<b>INSALATA POMODORI E CETRIOLI</b>		<b>MELENZANE AL FORNO</b>		<b>INSALATA ARLECCHINO</b>	
pomodori	130	melenzane	160	insalata foglia verde	110
cetrioli	40	aromi, prezzemolo	q. b.	mais, carote, sedano	70
sale, origano	q. b.	olio extrav. Oliva	10	sale, limone	q. b.
olio extrav. Oliva	5			olio extrav. Oliva	5

<b>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</b>	<b>200</b>
<b>PANE</b>	<b>150</b>
<b>DOLCE DA FORNO</b>	<b>150</b>

**Comune di Rometta**  
**Allegato al capitolato di servizio della refezione scolastica – 2013/14**



**RICETTE CON GRAMMATURA ALIMENTI**  
**AUTUNNO/INVERNO**

PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA
<b>RISOTTO ALLA ZUCCA GIALLA</b>			<b>PASTA E LEGUMI</b>			<b>LASAGNE AL FORNO</b>		
riso	50	60	pasta	50	60	lasagne	50	60
brodo di verdura	q. b.	q. b.	legumi secchi	40	50	carne tritata	20	30
zucca gialla	50	60	pomodori pelati	q. b.	q. b.	pomodori pelati	60	70
burro	3	5	sale	q. b.	q. b.	cipolla, sedano, carota	q. b.	q. b.
odori	q. b.	q. b.	olio extrav. Oliva	5	5	olio extrav. Oliva	5	5
parmigiano reggiano	10	13				parmigiano reggiano	5	5

PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA
<b>RISOTTO AI FUNGHI</b>			<b>PASTA E PATATE</b>			<b>FUSILLI AL POMODORO</b>		
riso	50	60	pasta	50	60	pasta	60	70
brodo di verdura	q. b.	q. b.	patate	40	50	pomodoro pezzettoni	60	70
odori	q. b.	q. b.	cipolla, sedano, carota, pomodoro	q. b.	q. b.	sale, cipolla	q. b.	q. b.
parmigiano reggiano	5	5	sale	q. b.	q. b.	olio extrav. Oliva	5	5
funghi	40	50	olio extrav. Oliva	5		parmigiano reggiano	5	5

PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA
<b>RISO AL PARMIGGIANO</b>			<b>PASTA ALLA SICILIANA AL FORNO</b>			<b>TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO</b>		
riso	60	70	maccheroni	50	60	tortellini freschi	90	100
parmigiano	10	10	carne tritata	20	30	prosciutto cotto	10	15
olio extrav. Oliva	5	5	pomodori pelati	60	70	parmigiano reggiano	5	5
sale	q. b.	q. b.	cipolla, sedano, carota	q. b.	q. b.	cipolla, sale	q. b.	q. b.
			provoletta	10	10	olio extrav. Oliva	5	5
			parmigiano reggiano	5	5			
			olio extrav. Oliva	5	5			

PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA
<b>RISOTTO AL LIMONE</b>			<b>RAVIOLI FRESCHI CON POMODORO</b>			<b>GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO</b>		
riso	60	70	ravioli freschi	120	130	gnocchi di patate	150	170
succo di limone	q. b.	q. b.	pomodoro pezzettoni	60	65	pomodoro pezzettoni	60	65
brodo di verdura	q. b.	q. b.	cipolla, sale	q. b.	q. b.	cipolla, sale	q. b.	q. b.
cipolla, prezzemolo	q. b.	q. b.	olio extrav. Oliva	5	5	olio extrav. Oliva	5	5
parmigiano reggiano	5	10	parmigiano reggiano	5	5	parmigiano reggiano	5	5
olio extrav. Oliva	5	5						

PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA
<b>RISOTTO AI FORMAGGI</b>			<b>PASSATO DI VERDURE CON RISO</b>			<b>CAPPELLETTI IN BRODO</b>		
riso	50	60	riso	50	60	pasta fresca ripiena per brodo	100	110
formaggi (almeno due tipi)	q. b.	q. b.	verdure di stagione	100	110	brodo delle polpettine di carne	100	100
bel paese	10	15	sale	q. b.	q. b.	sale, odori, pomodoro	q. b.	q. b.
crescenza	10	15	olio extrav. Oliva	5	5	parmigiano reggiano	10	10
olio extrav. Oliva	5	5	parmigiano reggiano	5	5			
parmigiano reggiano	5	8						

PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA
<b>PASTA AL RAGU' DI CARNE</b>			<b>PASTA AL RAGU' DI VERDURE</b>			<b>POLPETTE DI CARNE</b>		
pasta	50	60	pasta	50	60	carne di vitello tritata	70	80
carne tritata	30	35	verdure di stagione	80	80	pangrattato	30	30
sedano, carota, cipolla	q. b.	q. b.	sedano, carota, cipolla	10	10	parmigiano reggiano	10	10
basilico, altri aromi	q. b.	q. b.	pomodoro, sale	q. b.	q. b.	olio extrav. Oliva	5	5
olio extrav. Oliva	5	5	olio extrav. Oliva	5	5	uova	1x6	1x6
parmigiano reggiano	5	5	parmigiano reggiano	5	5	latte, sale	q. b.	q. b.

**Comune di Rometta**  
**Allegato al capitolato di servizio della refezione scolastica – 2013/14**



**RICETTE CON GRAMMATURA ALIMENTI**  
**AUTUNNO/INVERNO**

PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO		INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO		INFANZIA	PRIMARIA
<b>PROSCIUTTO COTTO</b>			<b>SCALOPPINE DI POLLO AL LIMONE</b>				<b>FILETTI DI PESCE ALLA PIZZAIOLA</b>			
prosciutto cotto senza polifosfati	50	60	carne di pollo		80	100	pesce		100	120
			farina		4	4	pomodoro fresco		15	15
			sale, limone		q. b.	q. b.	olio extrav. Oliva		5	5
			olio extrav. Oliva		5	5	sale,prezzemolo,capperi		q. b.	q. b.

<b>BRICIOLETTE DI POLLO</b>			<b>PESCE IMPANATO</b>			<b>POLPETTE DI CARNE AL SUGO</b>				
carne di pollo	70	80	pesce		100	120	carne di vitello tritata		70	80
pangrattato	30	35	pangrattato		30	35	pangrattato		30	35
parmigiano reggiano	5	5	parmigiano reggiano		5	5	parmigiano reggiano		10	10
formaggio filante	20	25	aglio,prezzemolo, sale		q. b.	q. b.	olio extrav. Oliva		5	5
olio extrav. Oliva	q. b.	q. b.	olio extrav. Oliva		5	5	uova		1x6	1x6
							latte,sale,cipolla,prezzemolo		q. b.	q. b.
							pomodori pezzettoni		60	60

<b>FESA DI TACCHINO IMPANATA AL FORNO</b>			<b>GATAU DI PATATE</b>			<b>POLPETTINE IN UMIDO</b>				
tacchino	80	100	patate		90	100	carne di vitello tritata		70	80
pangrattato	30	35	prosciutto cotto senza polifosfati		15	15	pangrattato		30	35
parmigiano reggiano	5	5	formaggio		15	15	parmigiano reggiano		10	10
aglio,prezzemolo, sale	q. b.	q. b.	uova		1x6	1x6	olio extrav. Oliva		5	5
olio extrav. Oliva	5	5	pangrattato		10	15	uova		1x6	1x6
			parmigiano reggiano		5	5	latte,sale,cipolla,prezzemolo		q. b.	q. b.
							pomodori		30	35

<b>COSCIA DI POLLO AL FORNO</b>			<b>BASTONCINI DI PESCE</b>			<b>POLPETTINE IN BRODO</b>				
coscia di pollo	150	170	pesce		100	120	carne di vitello tritata		70	80
cipolla,pomodoro,sale	q. b.	q. b.	pangrattato		30	35	pangrattato		30	35
olio extrav. Oliva	5	5	parmigiano reggiano		10	10	parmigiano reggiano		10	10
			olio extrav. Oliva		5	5	olio extrav. Oliva		5	5
							uova		1x6	1x6
							latte,sale,cipolla,prezzemolo		q. b.	q. b.

<b>INVOLTINI DI POLLO</b>			<b>TORTINO DI PESCE</b>			<b>BOCCONCINI DI TACCHINO AL POMODORO</b>				
carne di pollo	70	80	pesce		100	120	carne di tacchino		70	100
pangrattato	30	35	pangrattato		30	35	pomodoro		30	35
parmigiano reggiano	5	5	parmigiano reggiano		10	10	aglio, Sale		q. b.	q. b.
formaggio filante	20	25	olio extrav. Oliva		5	5	olio extrav. Oliva		q. b.	q. b.
olio extrav. Oliva	q. b.	q. b.	pomodori pezzettoni		20	25				
			aglio,prezzemolo,sale		q. b.	q. b.				

<b>INSALATA MISTA</b>			<b>ZUCCHINE TRIFOLATE</b>			<b>INSALATA VERDE</b>				
insalata foglia mista	80	90	zucchine		130	150	insalata a foglia verde		130	150
pomodori, carote, finocchi	50	60	pomodoro fresco		30	35	olio extrav. Oliva		5	5
olio extrav. Oliva	5	5	sale, odori		q. b.	q. b.	sale,limone		q. b.	q. b.
sale, limone	q. b.	q. b.	olio extrav. Oliva		5	5				

**Comune di Rometta**  
**Allegato al capitolato di servizio della refezione scolastica – 2013/14**

**RICETTE CON GRAMMATURA ALIMENTI**

**AUTUNNO/INVERNO**

PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA
<b>PATATE ALLA PIZZAIOLA</b>			<b>POMODORINI AL FORNO</b>			<b>CAVOLFIORE GRATINATO AL FORNO</b>		
patate	120	130	pomodorini	130	150	cavolfiore o broccoletti	150	160
olio extrav. Oliva	5	5	sale	q. b.	q. b.	parmigiano reggiano	10	10
POMODORO, ORIGANO	q. b.	q. b.	olio extrav. Oliva	5	5	olio extrav. Oliva	5	5
sale	q. b.	q. b.				pinoli, uva passa	q. b.	q. b.

PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA
<b>FAGIOLI SALTATI</b>			<b>ZUCCHINE ALLA PIZZAIOLA</b>			<b>SPINACI E BIETOLA SALTATI</b>		
fagioli	70	90	zucchine	130	150	spinaci	50	60
aglio, sale	q. b.	q. b.	pomodoro, aglio, origano	q. b.	q. b.	bietola	80	90
olio extrav. Oliva	5	5	sale	q. b.	q. b.	aglio, pomodorini	q. b.	q. b.
pomodoro	20	25	olio extrav. Oliva	5	5	olio extrav. Oliva	5	5

PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA
<b>INSALATA DI POMODORO</b>			<b>CAROTE IN INSALATA JULIENNE</b>			<b>INSALATA VERDE E CAROTE</b>		
pomodoro	130	140	carote	90	100	insalata a foglia verde	80	90
sale, origano	q. b.	q. b.	sale, limone	q. b.	q. b.	carote	50	60
olio extrav. Oliva	5	5	olio extrav. Oliva	5	5	sale, limone	q. b.	q. b.
						olio extrav. Oliva	5	5

PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA
<b>CAROTE E PATATE LESSE</b>			<b>PATATE AL FORNO</b>			<b>CROCCHETTE DI PATATE</b>		
patate	80	90	patate	120	130	patate	80	90
carote	50	60	sale, rosmarino	q. b.	q. b.	parmigiano reggiano	5	5
sale, aromi	q. b.	q. b.	olio extrav. Oliva	5	5	latte, pangrattato, sale	q. b.	q. b.
olio extrav. Oliva	5	5				uova	1x6	1x6

PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA
<b>VERDURE GRIGLIATE</b>			<b>INSALATA MISTA</b>			<b>MISTO DI VERDURE AL FORNO</b>		
radicchio, finocchi, zucchine	130	140	lattuga, invidia, radicchio, carote, finocchi, pomodori	120	130	misto di verdure di stagione (carote, zucchine, fagiolini, peperoni)	100	110
sale, limone	q. b.	q. b.	sale, limone	q. b.	q. b.	patate	30	30
olio extrav. Oliva	5	5	olio extrav. Oliva	5	5	sale, aromi	q. b.	q. b.
						olio extrav. Oliva	5	5

PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA
<b>INSALATA POMODORO E FAGIOLI</b>								
pomodori	80	90						
sale, origano	q. b.	q. b.						
olio extrav. Oliva	5	5						
fagiolini	40	50						

<b>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</b>	<b>200</b>	<b>150</b>
<b>PANE</b>	<b>150</b>	<b>100</b>
<b>DOLCE DA FORNO</b>	<b>150</b>	<b>150</b>



Comune di Rometta

Allegato al capitolato di servizio della refezione scolastica – 2013/14



**RICETTE CON GRAMMATURA ALIMENTI**

**PRIMAVERA/ESTATE**

PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA
<b>PASTA POMODORO E ZUCCHINE</b>			<b>PROSCIUTTO COTTO E FONTINA</b>			<b>SCALOPPINE DI VITELLO</b>		
pasta	60	70	prosciutto cotto senza polif.	20	30	carne di vitello	80	100
pomodoro fresco	60	65	fontina	30	40	farina	4	6
cipolla, sale, basilico,	q. b.	q. b.				olio extrav. Oliva	8	8
parmigiano reggiano	5	5				odori, sale	q. b.	q. b.
olio extrav. Oliva	5	5						
zucchine	40	45						

PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA
<b>PESCE ALLA PIZZAIOLA</b>			<b>CARNE DI TACCHINO IMPANATO AL FORNO</b>			<b>POLPETTE DI CARNE</b>		
pesce	100	120	carne di tacchino	80	100	carne di vitello	70	80
pomodoro fresco	15	15	parmigiano reggiano	5	5	pangrattato	30	30
olio extrav. Oliva	5	5	sale, prezzemolo, aglio	q. b.	q. b.	parmigiano reggiano	10	10
sale, prezzemolo, capperi	q. b.	q. b.	pomodoro, capperi	q. b.	q. b.	olio extrav. Oliva	5	5
						uova	1x6	1x6
						sale	q. b.	q. b.

PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA
<b>SCALOPPINE DI POLLO ALLA SALVIA</b>			<b>CROCCHETTE DI PESCE E VERDURE</b>			<b>MOZZARELLA</b>		
petti di pollo	80	100	pesce	100	120	mozzarella	60	70
salvia, sale	q. b.	q. b.	patate	40	45			
olio extrav. Oliva	5	5	pangrattato, sale	q. b.	q. b.			
			verdure miste	50	50			
			olio extrav. Oliva	5	5			

PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA
<b>SFORMATO DI PATATE E PROSCIUTTO</b>			<b>PROSCIUTTO E MELLONE</b>			<b>FETTINE DI VITELLO AL LIMONE</b>		
patate	50	60	prosciutto e mellone	50	60	carne di vitello	80	100
prosciutto cotto senza polif.	30	35	mellone	150	160	farina	4	4
mozzarella	30	35				olio extrav. Oliva	5	5
parmigiano reggiano	5	5				limone, sale	q. b.	q. b.
sale	q. b.	q. b.						

PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA
<b>ARISTA AL FORNO</b>			<b>TORTINO DI VERDURE MISTE</b>			<b>POLPETTE DI PESCE</b>		
maiale lonza	80	100	patate	90	100	pesce	100	120
aromi, sale	q. b.	q. b.	uova	uno	uno	patate	40	45
olio extrav. Oliva	5	5	parmigiano reggiano	5	15	pangrattato, sale	q. b.	q. b.
			sale, latte	q. b.	q. b.	olio extrav. Oliva	5	5
			olio extrav. Oliva	5	5			
			ortaggi misti di stagione	80	90			
			cipolla	10	10			

PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA
<b>MEDAGLIONI DI MERLUZZO</b>			<b>BRICIOLETTINE DI CARNE</b>			<b>PETTI DI POLLO IMPANATI AL ROSMARINO</b>		
medaglioni di merluzzo	100	120	carne	70	80	petti di pollo	80	100
pomodoro fresco	40	45	pangrattato	30	30	rosmarino, sale	q. b.	q. b.
prezzemolo, aglio, origano	3	2	parmigiano reggiano	5	5	pangrattato	30	5
sale	q. b.	q. b.	formaggio filante	20	20	olio extrav. Oliva	5	30
olio extrav. Oliva, sale	5	5	olio extrav. Oliva, sale	q. b.	q. b.	parmigiano reggiano	10	10

**Comune di Rometta**  
**Allegato al capitolato di servizio della refezione scolastica – 2013/14**



**RICETTE CON GRAMMATURA ALIMENTI**

**PRIMAVERA/ESTATE**

PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA
<b>CARNE DI TACCHINO IMPANATO AL FORNO</b>			<b>INSALATA POMODORI E CETRIOLI</b>			<b>INSALATA VERDE</b>		
carne di tacchino	80	100	pomodori	100	110	insalata foglia verde	130	140
parmigiano reggiano	50	50	cetrioli	30	40	olio extrav. Oliva	5	5
sale, prezzemolo, aglio	q. b.	q. b.	sale, origano	q. b.	q. b.	sale, limone	q. b.	q. b.
pomodoro, capperi	q. b.	q. b.	olio extrav. Oliva	5	5			

PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA
<b>INSALATA MISTA</b>			<b>CAROTE GRATTUGIATE</b>			<b>PATATE AL FORNO</b>		
insalata foglia mista	80	90	carote	100	110	patate	120	130
pomodori/carote/finocchi	50	60	olio extrav. Oliva	5	5	olio extrav. Oliva	5	5
olio extrav. Oliva	5	5	sale, limone	q. b.	q. b.	sale, rosmarino	q. b.	q. b.
sale, limone	q. b.	q. b.						

PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA
<b>MELENZANE AL FORNO</b>			<b>ZUCCHINE TRIFOLATE</b>			<b>POMODORI</b>		
melanzane	130	140	zucchine	130	140	pomodori	130	140
aromi, prezzemolo	q. b.	q. b.	pomodoro fresco	30	40	sale, origano	q. b.	q. b.
olio extrav. Oliva	10	10	sale, odori	q. b.	q. b.	olio extrav. Oliva	5	5
			olio extrav. Oliva	5	5			

PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA
<b>PATATE PREZZEMOLATE</b>			<b>CAROTE E FINOCCHI</b>			<b>POMODORINI E CAROTE AL FORNO</b>		
patate	120	130	carote	50	60	pomodorini	100	110
olio extrav. Oliva	5	7	finocchi	80	90	carote	40	50
sale, prezzemolo	q. b.	q. b.	olio extrav. Oliva	5	5	sale, prezzemolo	q. b.	q. b.
			sale, limone	q. b.	q. b.	olio extrav. Oliva	5	5

PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA
<b>VERDURE GRATINATE</b>			<b>PUREA DI PATATE</b>			<b>INSALATA ARLECCHINO</b>		
verdure di stagione	130	150	patate	100	120	insalata foglia verde	80	90
spezie e aromi	q. b.	q. b.	latte	40	45	mais, carote, sedano	50	60
olio extrav. Oliva	5	5	burro	5	5	sale, limone	q. b.	q. b.
			sale	q. b.	q. b.	olio extrav. Oliva	5	5

PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA	PIATTO	INFANZIA	PRIMARIA
<b>PATATE E CIPOLLE AL FORNO</b>			<b>INSALATA VERDE E POMODORI</b>			<b>VERDURE GRIGLIATE</b>		
patate	120	130	pomodori	50	60	verdure di stagione	130	150
cipolle	100	100	insalata foglia verde	80	90	sale, limone	q. b.	q. b.
spezie e aromi	q. b.	q. b.	olio extrav. Oliva	5	5	olio extrav. Oliva	5	5
olio extrav. Oliva	5	5	sale, limone	q. b.	q. b.			

<b>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</b>	<b>200</b>	<b>150</b>
<b>PANE</b>	<b>150</b>	<b>100</b>
<b>DOLCE DA FORNO</b>	<b>150</b>	<b>150</b>