

ISTITUTO DEI CIECHI

Opere riunite "I. Florio – F. ed A. Salamone"

90142 PALERMO – Via Angiò, 27

Cod. Fisc. 80016530828

Centralino: 091540324 - Amministrazione: 091540286 - Fax: 091540555

www.istciechipalermo.it

SERVIZIO DI ECONOMATO

Capitolato Speciale d'appalto per l'affidamento del servizio di preparazione e somministrazione dei pasti degli utenti dell'Istituto dei Ciechi "I. Florio - F. ed A. Salamone" di Palermo, sito in via Angiò, 27, per il periodo 01/10/2024 – 30/06/2025.

Art.1

Oggetto del servizio

Il presente capitolato disciplina la gestione del servizio di preparazione e somministrazione dei pasti degli utenti dell'Istituto.

Il servizio deve essere espletato nei locali dell'Ente adibiti a cucina, refettorio, dispensa.

L'Istituto assiste in media, durante l'intera durata dell'anno scolastico circa 60/68 utenti così suddivisi: n.

n. 8/10 convittori, i quali usufruiscono di colazione, spuntino, pranzo, merenda, cena;

n. 46/52 semiconvittori, i quali usufruiscono di spuntino, pranzo;

n. 6 semiconvittori, i quali usufruiscono di pranzo, merenda.

Il servizio va svolto in tutte le giornate dell'anno.

Durante il periodo estivo il servizio va reso, di massima, soltanto in favore delle ricoverate anziane salva diversa indicazione dell'Ente.

Per la fornitura del servizio di preparazione e somministrazione dei pasti la ditta aggiudicataria deve provvedere:

1. all'acquisizione delle previste autorizzazioni sanitarie;
2. all'acquisto ed allo stoccaggio dei generi alimentari;
3. a mettere a disposizione il personale necessario per un corretto funzionamento del servizio;
4. alla preparazione, cottura e servizio dei pasti ed in particolare della colazione, dello spuntino mattutino, del pranzo, dello spuntino pomeridiano, della cena, secondo le grammature indicate nella tabella di cui all'allegato B;
5. alla preparazione dei carrelli vitto destinati agli utenti, e loro trasporto in refettorio o nei reparti e trasferimenti inversi;
6. alla preparazione dei tavoli mensa;
7. al servizio pasti ai tavoli della mensa;
8. alla pulizia di tutti i macchinari ed attrezzature utilizzati per la realizzazione del servizio;
9. al lavaggio e riordino delle stoviglie, delle pentole, dei carrelli e di quant'altro occorrente per lo svolgimento dei servizi;
10. alla pulizia ordinaria e straordinaria dei locali in uso, nonché di tutte le apparecchiature ed attrezzature;

11. alla raccolta e trasporto dei rifiuti negli appositi contenitori siti al di fuori dell'Istituto, con particolare cura per il rispetto dei criteri per la raccolta differenziata;
12. alla raccolta e smaltimento dei rifiuti speciali indotti dall'attività di gestione del servizio di ristorazione;
13. alla fornitura di tutti i materiali di consumo occorrenti per il servizio mensa;
14. alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e dei locali di servizio;
15. a tutte le altre necessità previste ed imprevedute per la gestione del servizio.

A richiesta dell'Istituto il servizio dovrà essere reso anche in favore dei dipendenti dell'Ente (in media 5 unità); in tal caso sarà comunicato alla ditta appaltatrice con un giorno di anticipo il numero dei pasti supplementari da erogare.

Art.2

Cadenza delle prestazioni

Il servizio di ristorazione deve essere svolto in ciascun giorno dell'anno, nessuno escluso, in proporzione al numero di utenti presenti all'interno dell'Ente.

Il servizio mensa deve essere svolto a regola d'arte.

In particolare deve essere garantita:

- una alimentazione di ottima qualità, sana, genuina, bilanciata e di facile digeribilità;
- scrupolosa igienicità sia degli alimenti, sia delle stoviglie e dei materiali ed attrezzature utilizzati, in conformità a quanto previsto dal Regolamento (CE) 852/2004.

Art.3

Frequenza dei pasti

Le quantità dei pasti da erogare sono puramente indicative e possono essere riassunte nel seguente modo:

- n. 8/10 colazioni per 9 mesi, per 230 gg., per gli utenti del reparto anziane;
- n. 24/28 spuntini per 9 mesi, per 230 gg., per gli utenti del reparto anziane e semiconvittori (ASP);
- n. 36/40 spuntini per 9 mesi, per 160 gg., per gli utenti semiconvittori (Centr. Soc.-riab. V.E.);
- n. 24/28 pranzi per 9 mesi, per 230 gg., per gli utenti del reparto anziane e semiconvittori (ASP);
- n. 36/40 pranzi per 9 mesi, per 160 gg., per gli utenti semiconvittori (Centr. Soc.-riab. V.E.)
- n. 8/10 merende per 9 mesi, per 230 gg., per gli utenti del reparto anziane;
- n. 6 merende per 9 mesi, per 160 gg., per gli utenti convittori presenti per l'intero anno scolastico (ottobre/giugno), esclusi i periodi di Natale e Pasqua;
- n. 8/10 cene per 9 mesi, per 230 gg., per gli utenti del reparto anziane.

ISTITUTO DEI CIECHI

Opere riunite "I. Florio – F. ed A. Salamone"

90142 PALERMO – Via Angiò, 27

Cod. Fisc. 80016530828

Centralino: 091540324 - Amministrazione: 091540286 - Fax: 091540555

www.istciechipalermo.it

Art.4

Modalità ed espletamento del servizio

La ditta assume l'onere dell'approvvigionamento dei generi alimentari occorrenti per il confezionamento dei pasti da somministrare assumendo altresì l'onere della conservazione ed il rischio dell'eventuale deterioramento in attesa del relativo impiego.

Gli ingredienti e le materie prime da utilizzarsi nella preparazione dei pasti devono essere di prima qualità e corrispondenti alla tabella merceologica allegata al presente capitolato (Allegato A).

Art.5

Locali ed attrezzature

Il servizio dovrà essere espletato dalla ditta appaltatrice nei locali dell'Istituto adibiti a: cucina, con relative attrezzature ed accessori (che potranno essere integrati con attrezzature dell'appaltatore); magazzino/dispensa, refettorio.

Durante il periodo di gestione la ditta si impegna a mantenere in ottimo stato i locali e a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni agli stessi, nonché alle macchine ed agli arredi senza autorizzazione dell'Ente.

All'inizio del servizio sarà redatto un inventario di consegna dei locali e delle attrezzature.

L'Ente appaltante resta sollevato da qualsiasi onere inerente la manutenzione ordinaria e da eventuali sostituzioni di macchine o componenti di esse che si dovessero rendere necessarie a causa di usura o messa a norma, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico della ditta senza ulteriori oneri per l'Ente.

Qualora dovesse riscontrarsi la mancanza di accessori (piatti, stoviglie, bicchieri, etc.) la ditta si impegna al loro completo reintegro.

In qualunque momento, su richiesta dell'appaltante, ed in ogni caso alla scadenza, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze la ditta sopprimerà con la necessaria sostituzione.

In caso di inadempienza, l'Ente provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta alla ditta ed addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Tutti i consumi di gas, energia elettrica, acqua e telefono, inerenti l'attività della mensa, sono a carico della ditta. I consumi saranno rilevati da appositi misuratori che l'appaltatore dovrà provvedere a far installare a proprie spese.

Alla cessazione del contratto i locali e le attrezzature messe a disposizione saranno riconsegnate all'Ente in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo e ne verrà redatto verbale in contraddittorio.

Le eventuali difformità saranno oggetto di valutazione economica e gli eventuali importi addebitati al gestore potranno essere incamerati attraverso la cauzione versata.

L'Amministrazione dell'Ente si riserva il diritto permanente di accesso ai predetti locali. L'Appaltatore è custode di quanto gli viene consegnato.

Art.6

Pulizia e manutenzione ordinaria delle attrezzature

La ditta appaltatrice deve provvedere ed assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali e delle attrezzature utilizzate in osservanza a quanto previsto dal Regolamento (CE) 852/2004.

In particolare essa provvede:

- alla pulizia quotidiana e sanificazione dei locali e delle macchine, nonché al lavaggio di tutte le attrezzature mobili, comprese le stoviglie e gli arredi di cucina e magazzino/dispensa utilizzati per lo stoccaggio e la preparazione dei pasti forniti; alla pulizia dei carrelli termici e dei contenitori utilizzati per la consegna ai reparti dei pasti preparati;
- al trasporto di rifiuti ed imballaggi a perdere negli appositi cassonetti di raccolta posti all'esterno dell'Istituto;
- all'osservanza di tutte le norme relative alla raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti urbani e speciali ai sensi dei D.Lgs. n. 152/2006 e successive modifiche. Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti sono a carico dell'appaltatore.

I prodotti occorrenti per la manutenzione e pulizia di cui sopra sono a carico della ditta appaltatrice, la quale ha la responsabilità della scelta degli stessi.

A tutti i prodotti per la pulizia e sanificazione devono essere allegati:

- depliant illustrativi per ogni prodotto fornito;
- scheda tecnica informativa del prodotto;
- scheda tecnica di sicurezza del prodotto. Ove disponibili, sono da preferire prodotti eco compatibili.

Art.7

Interventi di pulizia ordinaria e straordinaria

Oltre a quanto previsto nel precedente articolo, la ditta appaltatrice deve effettuare con cadenza trimestrale un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale dei locali adibiti alla conservazione e alla lavorazione degli alimenti. Tale operazione dovrà essere ripetuta anche a richiesta dell'Ente.

ISTITUTO DEI CIECHI

Opere riunite "I. Florio – F. ed A. Salamone"

90142 PALERMO – Via Angiò, 27

Cod. Fisc. 80016530828

Centralino: 091540324 - Amministrazione: 091540286 - Fax: 091540555

www.istciechipalermo.it

Le spese derivanti saranno a totale carico dell'appaltatore.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari o trasporto dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diversi da quelli indossati dagli addetti alla preparazione degli alimenti e al trasporto dei pasti.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito chiuso a chiave.

Tutto il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali di preparazione e cottura durante lo svolgimento di tali operazioni.

Art.8

Confezionamento

I pasti devono essere preparati e confezionati esclusivamente nella cucina dell'Istituto.

La ditta appaltatrice s'impegna a somministrare i pasti secondo le norme del presente Capitolato anche in caso di sciopero e d'agitazioni sindacali del personale. L'appaltatore s'impegna a confezionare il vitto secondo le esigenze dell'Ente mediante la propria organizzazione. Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che s'intendono tutte richiamate e devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche allegate al contratto; non sono ammesse derrate con etichettature incomplete e non in lingua italiana.

La ditta appaltatrice deve acquisire dai propri fornitori di derrate alimentari, e rendere disponibili all'Ente, la documentazione di cui al Regolamento (CE) 852/2004 e le dichiarazioni di conformità delle stesse alle vigenti leggi in materia.

Art.9

Menù

I menù, da concordarsi con l'Amministrazione dell'Ente, devono essere articolati secondo la stagionalità, ed i piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo e qualità alle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato e comprendere almeno tre scelte diverse.

Nelle festività quali Natale, Capodanno, Pasqua, Santo Patrono, ecc. dovrà essere somministrato un pasto speciale sia a pranzo che a cena.

Ai pasti domenicali dovrà essere aggiunta una porzione di dolce (o gelato in estate). In occasione di gite la ditta appaltatrice deve fornire pasti al sacco, su richiesta dell'Ente, in alternativa ai pasti regolari.

I pasti da somministrare agli utenti dovranno essere composti da: *colazione*: caffè, latte, caffelatte, tè, pane, fette biscottate, biscotti, burro, miele, marmellata, yogurt, budini, etc. *pranzo e cena*: primo piatto a tripla scelta, secondo piatto a tripla scelta, contorno a doppia scelta di cui uno di verdura cotta ed uno

di verdura cruda, frutta fresca o frutta cotta o frullata di stagione, pane e grissini, acqua minerale e aranciata. *merende*: tè, caffè, yogurt, biscotti, merendine, panini, frutta o succo di frutta.

Il menù settimanale (compresi i pasti dietetici) verrà concordato di volta in volta con il Responsabile nominato dall'Ente.

Nella preparazione dei pasti la ditta dovrà attenersi alla tabella dietetica e alla tabella delle grammature di cui all'allegato B.

Su richiesta dell'Ente, la ditta appaltatrice dovrà essere disponibile alla preparazione di rinfreschi/buffet o di dolci o di altri servizi i cui costi verranno fatturati a parte.

Art.10

Prenotazioni dei pasti

Alla mattina, nella fascia oraria che va dalle ore 09:00 alle ore 10:00, l'Istituto comunicherà alla ditta il numero dei pasti giornalieri.

Sulla base di tale numero di pasti giornaliero verrà redatta la fattura mensile.

Art.11

Orario dei pasti

Gli orari indicativi per la consegna dei pasti sono i seguenti:

dalle ore 07.00 alle ore 09.00 colazione;

dalle ore 13.00 alle ore 14.30 pranzo;

ore 16.00 spuntino pomeridiano;

dalle ore 19.00 alle ore 20.00 cena.

Art.12

Igiene nella produzione e conservazione delle derrate

Il personale addetto alla manipolazione di cibi cotti (piatti freddi, lessi, arrosto, ecc) deve fare uso di guanti monouso.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato dei prodotti alimentari in lavorazione.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.

I prodotti contenuti in banda stagnata aperti e non immediatamente consumati dovranno essere travasati in altro contenitore in materiale non soggetto ad ossidazione. E' tassativamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

ISTITUTO DEI CIECHI

Opere riunite "I. Florio – F. ed A. Salamone"

90142 PALERMO – Via Angiò, 27

Cod. Fisc. 80016530828

Centralino: 091540324 - Amministrazione: 091540286 - Fax: 091540555

www.istciechipalermo.it

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

- i prodotti surgelati e congelati vanno scongelati in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0 e + 4°C;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;
- la carne trita deve essere macinata nei momenti immediatamente antecedenti la cottura;
- il lavaggio ed il taglio delle verdure dovrà essere fatto nelle ore antecedenti il consumo;
- le porzionature di salumi o formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;
- le pastasciutte che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse operazioni di precottura.

E' ammessa la cottura di alcune pietanze il giorno precedente il consumo, purché, conformemente alle normative vigenti dopo la cottura vengano immediatamente raffreddate mediante abbattitori di temperatura (comunque non forniti dal committente) e quindi conservate in frigorifero a temperatura compresa tra 1° e 6° C.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, lessi e brasati.

E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Più in generale la ditta appaltatrice deve rispettare ogni norma concernente l'igiene dei prodotti alimentari, con particolare riferimento al Regolamento (CE) 852/2004.

Art.13

Personale

Per assicurare le prestazioni contrattuali, la ditta appaltatrice si avvarrà di personale qualificato, sotto la sua esclusiva responsabilità.

L'appaltatore è tenuto a comunicare almeno dieci giorni prima dell'inizio del servizio i nominativi degli addetti inizialmente impiegati e tempestivamente quelli di seguito eventualmente coinvolti.

Il rapporto con gli ospiti deve essere impostato nel pieno rispetto della loro dignità, ed ispirato a criteri di solidarietà umana e cortesia; va evitata ogni forma di indebita confidenzialità, suscettibile di creare situazioni di dipendenza o disagio.

L'Ente si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'appaltatore la sostituzione immediata del personale ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi.

In tale caso l'appaltatore provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Ente.

Prima dell'inizio dei servizi, devono essere prodotti i libretti sanitari degli addetti.

Vanno ottemperate anche le altre specifiche disposizioni sanitarie, con particolare riferimento alle vaccinazioni e ad altre misure di profilassi prescritte per l'attività svolta.

Art.14

Controlli di qualità del servizio ristorazione

E' facoltà dell'Ente effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità ritenute opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta appaltatrice alle prescrizioni contrattuali ed alle normative vigenti in materia.

Gli incaricati del controllo adotteranno la metodologia ritenuta più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. Nulla potrà essere richiesto dall'appaltatore per le quantità di campioni prelevati, che comunque saranno quelle minime e rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Il Referente dell'appaltatore deve assistere ai controlli effettuati ed al prelievo dei campioni richiesti per le analisi di laboratorio.

Art.15

Contestazioni

L'Ente farà pervenire per iscritto all'appaltatore le osservazioni e le contestazioni mosse a seguito dei controlli effettuati e le eventuali prescrizioni alle quali dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

In caso di contestazioni relative alle derrate, all' approvvigionamento e ai prodotti impiegati, la ditta dovrà provvedere a sua cura e spesa alle necessarie sostituzioni con prodotti rispondenti alle quantità e qualità dovute.

Art.16

Sistema HACCP

La ditta appaltatrice, prima di iniziare il servizio, deve predisporre il piano di autocontrollo ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004 concernente l'igiene dei prodotti alimentari. Pertanto la ditta deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune misure di sicurezza, avvalendosi dei principi e prescrizioni su cui è basato il sistema HACCP.

Nel caso in cui il sistema non sia ritenuto adeguato la ditta dovrà provvedere alle modifiche del piano adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

ISTITUTO DEI CIECHI

Opere riunite "I. Florio – F. ed A. Salamone"

90142 PALERMO – Via Angiò, 27

Cod. Fisc. 80016530828

Centralino: 091540324 - Amministrazione: 091540286 - Fax: 091540555

www.istciechipalermo.it

Art.17

Oneri dell'appaltatore

L'appaltatore è tenuto a produrre tutti i materiali, mezzi e dotazioni occorrenti per l'espletamento dei servizi (divise, guanti, attrezzature, etc.).

In particolare le divise degli addetti devono essere non confondibili con quelli del personale istituzionale e saranno soggette al nulla osta dell'Amministrazione.

Ogni addetto deve inoltre portare, in posizione e con caratteri ben visibili, una targhetta con l'indicazione del suo nominativo, dell'attività svolta e della ditta cui appartiene.

L'appaltatore è responsabile della correttezza del personale utilizzato e, in caso contrario, di eventuali danni derivanti all'Istituto ed a terzi dalla presenza ed attività del proprio personale all'interno dell'Istituto.

L'appaltatore ed il personale dallo stesso impiegato sono tenuti all'integrale rispetto delle direttive dell'Istituto tese a disciplinare gli accessi e la vita all'interno dell'Ente.

Art.18

Macchinari ed attrezzature

L'impiego degli attrezzi, la loro scelta e le caratteristiche tecniche devono essere perfettamente compatibili con l'attività dell'Ente; devono essere non rumorosi, rispondenti alle normative di sicurezza vigenti in materia, tecnicamente efficienti e mantenuti in perfetto stato e funzionamento.

Devono essere inoltre dotati di tutto ciò che è utile a proteggere e salvaguardare l'operatore ed i terzi da eventuali infortuni.

E' assolutamente obbligatorio collegare ogni macchina funzionante elettricamente con dispositivo tale da assicurare una perfetta messa a terra.

Su tutti gli attrezzi ed i macchinari di proprietà dell'appaltatore usati all'interno dell'Ente devono essere applicate targhette riportanti il nominativo dell'impresa stessa.

Il personale incaricato dovrà porre particolare attenzione a non lasciare intralci e ingombri all'interno dell'Ente che possano costituire serio ostacolo e/o pericolo all'utenza minorata della vista.

Art.19

Assicurazioni

Il personale impiegato dall'appaltatore deve essere assicurato ai sensi di legge contro i rischi di infermità e di infortunio professionale ed agli effetti pensionistici, mediante contribuzione applicata alle generalità delle retribuzioni erogate; devono altresì essere rispettate le disposizioni di legge sul riposo settimanale ed annuale.

L'appaltatore dovrà inoltre dotarsi di una copertura assicurativa per i rischi derivanti da responsabilità civile verso terzi propria e del personale impiegato, con massimale unico di euro 2.582.284,49, per sinistro, che garantisca copertura, per tutta la durata dell'appalto, dei danni che possano essere provocati a persone o cose dal personale nello svolgimento della sua attività, e includa copertura da danno biologico, da incendio, esplosione, scoppi e danni da somministrazioni di alimenti e bevande.

L'aggiudicatario dovrà produrre almeno 30 gg. prima dell'assunzione del servizio la seguente documentazione:

-dichiarazione con la quale l'appaltatore si impegna, sotto la sua esclusiva responsabilità, ad osservare ed a far osservare a tutto il personale, tutte le norme e prescrizioni in materia di contratti collettivi nazionali di lavoro, di antinfortunistica, di igiene del lavoro.

L'appaltatore ed il committente, prima dell'avvio del servizio, si scambieranno le informazioni riguardanti i rischi esistenti sul luogo di lavoro, ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008; -copia della polizza di assicurazione per RCT/RCO.

Art.20

Referente dell'appaltatore

L'appaltatore, all'avvio del servizio, dovrà provvedere alla nomina di un proprio Referente Operativo e del suo sostituto. Tali figure dovranno garantire il coordinamento dei servizi erogati da tutto il personale impiegato, vigilare e verificare la qualità ed il buon andamento dei servizi medesimi, organizzare i turni di lavoro e le sostituzioni, costituire l'interfaccia tra l'Ente e l'appaltatore.

Il referente dell'aggiudicatario, o il suo sostituto, dovrà essere presente in Istituto negli orari di preparazione dei pasti.

Tutte le comunicazioni o contestazioni (anche verbali) fatte a detta persona s'intendono fatte direttamente all'appaltatore.

Quest'ultimo deve pertanto comunicare il nome del suo incaricato, e del suo sostituto, nonché i recapiti telefonici mobili, prima della data d'inizio dell'appalto.

Art.21

Prescrizioni normative

La Ditta aggiudicataria deve osservare, nei riguardi del personale impiegato nell'appalto, le vigenti disposizioni di legge in materia di lavoro.

Nei confronti dei lavoratori dipendenti essa è tenuta ad applicare i contratti collettivi di lavoro di riferimento; il trattamento economico dei soci cooperatori deve essere paragonabile a quello dei lavoratori dipendenti, in linea con le vigenti disposizioni di legge.

ISTITUTO DEI CIECHI

Opere riunite "I. Florio – F. ed A. Salamone"

90142 PALERMO – Via Angiò, 27

Cod. Fisc. 80016530828

Centralino: 091540324 - Amministrazione: 091540286 - Fax: 091540555

www.istciechipalermo.it

Ogni responsabilità in merito fa capo esclusivamente all'appaltatore; nei confronti dell'Amministrazione egli è tenuto, a richiesta, a rendere dichiarazione e/o dimostrazione documentale di rispetto dei sopra descritti adempimenti.

Ai sensi dell'art. 17 del D.Lgs. 81/2008 rimangono a carico della ditta gli obblighi relativi alle misure di prevenzione e protezione connesse ai rischi specifici dell'attività.

Art.22

Corrispettivo dell'appalto

L'Ente corrisponderà mensilmente all'appaltatore un corrispettivo determinato in base agli importi unitari offerti in sede di gara, per il numero di pasti comunicati giornalmente dall'Ente.

Art.23

Pagamenti

Il pagamento del corrispettivo avverrà a mensilità posticipate, entro 60 gg. dal ricevimento delle fatture. Sulla fattura dovrà essere apposta dichiarazione da parte del responsabile del convitto dell'Istituto attestante che il servizio è stato effettivamente reso.

L'Amministrazione si riserva il diritto di subordinare il pagamento del corrispettivo mensile all'esibizione, da parte dell'appaltatore, di documentazione attestante il versamento dei contributi obbligatori per il personale.

Art.24

Durata del contratto

L'appalto decorre dal primo giorno del mese successivo all'aggiudicazione ed ha durata di un anno.

Art.25

Variazione delle prestazioni e dei servizi

L'Amministrazione si riserva la facoltà, nel corso del periodo contrattuale, di ridurre in qualsiasi momento i servizi appaltati, con conseguente riduzione del corrispettivo con riferimento ai prezzi indicati nell'offerta di gara.

Ugualmente l'Amministrazione si riserva la facoltà di estendere i servizi, con aggiunta di nuove o maggiori prestazioni in qualità, quantità e/o durata nel rispetto della vigente legislazione: l'incidenza proporzionale di nuovi o maggiori servizi viene accertata in contraddittorio con l'appaltatore, con riferimento ai prezzi indicati nell'offerta di gara.

In ogni caso ciascuna delle parti ha libera facoltà di recesso anticipato dal contratto, con sei mesi di preavviso.

Art.26

Inadempienze dell'appaltatore

Considerato che i servizi previsti rivestono carattere di pubblica utilità, la Ditta appaltatrice per nessuna ragione può sopprimerli, sospenderli o eseguirli in maniera difforme da quanto stabilito o eseguirli in ritardo.

Qualora ciò si verificasse, l'Amministrazione, sentito l'appaltatore, applica insindacabilmente una riduzione del compenso contrattuale proporzionale all'entità delle manchevolezze riscontrate.

L'Amministrazione potrà altresì diffidare la ditta ad ottemperare agli obblighi contrattuali, salva la facoltà di ordinare l'esecuzione d'ufficio nei modi ritenuti più opportuni e con spese a carico della ditta, prelevabili dal deposito cauzionale e/o ritenibili sulle fatture.

Art.27

Risoluzione del contratto per inadempimento

L'Ente può procedere alla risoluzione del contratto e provvedere all'esecuzione d'ufficio dei servizi nei modi ritenuti più opportuni e con spese a carico della Ditta appaltatrice, trattenendo la cauzione definitiva a titolo di penale, nei seguenti casi:

- reiterate e gravi violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate in seguito a diffide formali da parte dell'Ente;
- sospensione, abbandono o mancata effettuazione da parte della Ditta dei servizi affidati o di una delle loro parti;
- reiterata violazione degli orari definiti o effettuazione del servizio fuori dai tempi e dagli orari convenuti;
- violazione degli obblighi contrattuali.

Art.28

Sciopero e cause di forza maggiore

Nell'ipotesi in cui, per cause di forza maggiore opportunamente verificabili, il servizio non potesse essere effettuato, la ditta appaltatrice riconosce il diritto all'Ente di trattenere una cifra proporzionale al minor lavoro effettuato. Dovrà essere garantito in ogni caso dalla ditta l'effettuazione di un servizio di emergenza, in considerazione del carattere di pubblica utilità del servizio stesso.

Art.29

ISTITUTO DEI CIECHI

Opere riunite "I. Florio – F. ed A. Salamone"

90142 PALERMO – Via Angiò, 27

Cod. Fisc. 80016530828

Centralino: 091540324 - Amministrazione: 091540286 - Fax: 091540555

www.istciechipalermo.it

Cessione del contratto

E' fatto espresso divieto alla ditta aggiudicataria di cedere a qualsiasi titolo il contratto d'appalto o parti di esso, sotto pena di automatica risoluzione del contratto e rifusione all'Ente di ogni danno e spesa conseguente.

L'Ente avrà inoltre diritto, senza alcuna particolare formalità o denuncia, oltre alla semplice notifica amministrativa, di trattenere l'intera cauzione definitiva a titolo di penale.

Art.30

Norme applicabili

Oltre all'obbligo per la ditta appaltatrice dell'osservanza di tutte le leggi e regolamenti applicabili ai contratti di servizio, è fatto obbligo di osservanza di tutte le norme stabilite nel presente Capitolato Speciale d'Appalto e nei Regolamenti interni dell'Istituto.

Art.31

Risoluzione controversie

Tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza del contratto d'appalto di cui al presente atto tra l'Ente e l'aggiudicatario, e che non si fossero potute definire in via amministrativa, vengono deferite al giudice ordinario.

Il Foro competente è quello di Palermo.

ISTITUTO DEI CIECHI

Opere riunite "I. Florio – F. ed A. Salamone"

90142 PALERMO – Via Angiò, 27

Cod. Fisc. 80016530828

Centralino: 091540324 - Amministrazione: 091540286 - Fax: 091540555

www.istciechipalermo.it

ALLEGATO "A"

TABELLA MERCEOLOGICA RELATIVA ALLE CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI DA UTILIZZARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Le materie prime impiegate nel confezionamento dei pasti devono rispondere alle seguenti caratteristiche merceologiche:

CEREALI

Pane: pane comune di tipo "0"

UOVA

Uova di gallina intere sgusciate e pastorizzate: in confezioni originali, di dimensioni idonee al consumo giornaliero, la data di scadenza deve essere posteriore di almeno 10 giorni rispetto alla data di utilizzo.

Uova di gallina fresche: di categoria A extra, categoria di peso "S"(piccole: meno di 53 gr.) oppure "M" (medie: da gr. 53 a 63 gr.) oppure "L" (grandi: da 63 gr. a 73 gr.) di produzione comunitaria, in confezioni originali.

CARNI FRESCHE

Carni bovine: fresche, refrigerate, anche in confezione sottovuoto, disossate provenienti da bovini adulti di età compresa tra 18 e 24 mesi, classificati per la conformazione con la lettera "U"(qualità ottima) oppure "R2 (qualità buona) e con "stato di ingrassamento" 2 (scarso), secondo le griglie. Se confezionate sottovuoto, saranno respinte le carni all'interno della cui confezione l'eventuale liquido colore rosa - rosso superi il 3% del peso netto del prodotto. I tagli consigliati sono rost-beef, scamone, girello, noce, fesa, sotto fesa, petto, punta di petto, spalla, muscolo del quarto posteriore;

Carni di pollame: fresche, refrigerate, anche in confezioni sottovuoto, di categoria A, polli eviscerati, petti e cosce di pollo, galletti, fesa e anca di tacchino, faraone intere eviscerate. Devono essere privi di odori e sapori anomali, la pelle deve essere completamente spennata e spiumata, esente da grumi di sangue, da fratture e da tagli;

Carni suine: fresche, refrigerate, eventualmente disossate e confezionate sottovuoto comunque prive di grasso di copertura. I tagli consigliati sono filetto, carrè, braciole, lonza, polpa di coscia;

Carni caprine e ovine: fresche, refrigerate, di agnello e capretto. Devono essere privi di odori e sapori anomali, la pelle deve essere esente da residui di peli, da grumi di sangue, da fratture e da tagli;

Carni di coniglio: fresche, refrigerate appartenenti al marchio di qualità "Coniglio italiano", conigli interi eviscerati, a pezzi o disossati. Devono essere privi di odori e sapori anomali, la pelle deve essere esente da residui di peli, da grumi di sangue e da tagli.

SALUMI

Devono essere riportate le indicazioni previste dalla normativa in materia. Si descrivono le caratteristiche di minima;

Prosciutto crudo: di peso non inferiore a Kg. 5,5 se disossato (confezionato sottovuoto) e dai 7 ai 9 Kg. se con osso, di produzione nazionale, ricavato dalla lavorazione di cosce di suini ben maturi, con stagionatura non inferiore a 12 mesi. Alla sezione dovrà presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari. Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato, privo di odori sgradevoli o anomali;

Prosciutto cotto: coscia pressata, confezionata sottovuoto senza aggiunta di polifosfati, proteine o altri derivati del latte, dovrà avere pezzature media di 6- 8 Kg., presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti;

Bresaola: confezionata sottovuoto, di giusto grado di stagionatura, esente da difetti, di sapore gradevole e speziato in misura giusta;

Salame italiano: dovrà essere confezionato esclusivamente con carne di suino (contenuto di grasso < 30%), di stagionatura non inferiore ai 45-60 giorni, di peso non inferiore a Kg. 0,800, ben impastato ed aromatizzato, senza punte di rancido, esteriormente sodo, resistente al taglio, di buon sapore e odore, senza aglio, confezionato entro un budello naturale;

Salsiccia fresca: preparata esclusivamente con carne di suino, assolutamente priva di strutture cartilaginee, con contenuto di grassi non superiore al 30%, dovrà essere confezionata sottovuoto;

Mortadella: di puro suino;

Pancetta: confezionata sottovuoto, stesa, con stagionatura di almeno due mesi, contenuto di grassi non superiore al 30%; **Arrotolato:** di tacchino.

PRODOTTI ITTICI

Qualora sia di facile reperimento si utilizzeranno prodotti freschi e, in alternativa surgelati.

I prodotti surgelati dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza, non dovranno presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne. Si dovrà, porre attenzione alla glassatura presente.

Indicativamente si propongono:

ISTITUTO DEI CIECHI

Opere riunite "I. Florio – F. ed A. Salamone"

90142 PALERMO – Via Angiò, 27

Cod. Fisc. 80016530828

Centralino: 091540324 - Amministrazione: 091540286 - Fax: 091540555

www.istciechipalermo.it

Filetti surgelati, perfettamente deliscati, in confezione originale, surgelati individualmente o interfogliati di: nasello, merluzzo, platessa, sogliola, cernia, trota, salmone, dentice; **Tranci** surgelati, in confezioni originali di pesce spada, tonno, cernia, salmone;

Bastoncini di pesce ottenuti da tranci di merluzzo, in confezione originale, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee, o di resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre; la grana, di pezzatura omogenea, sarà esente da punti di distacco del prodotto.

Pesce conservato/pesce in scatola

Tonno, sgombro, in scatola all'olio di oliva o al naturale.

OLI E GRASSI

Olio extra-vergine di oliva: ottenuto per spremitura a freddo

Burro: pastorizzato, fresco

Olio di semi di arachide

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

Latte: fresco pastorizzato intero, latte fresco pastorizzato parzialmente scremato, oppure latte di alta qualità pastorizzato intero

Latte: UHT intero impiegato solo come ingrediente per la preparazione di alcuni piatti, come ad esempio la besciamella **Yogurt di latte intero**

Yogurt alla frutta ingredienti: yogurt intero, zucchero, polpa di frutta

Panna: UHT

FORMAGGI E LATTICINI

Per facilitare la scelta dei prodotti, indicativamente si propongono: a pasta molle: stracchino, robiola, crescenza, taleggio, gorgonzola, caciotta fresca, formaggi freschi monodose con fermenti vivi esenti da additivi

a pasta filata: mozzarella vaccina, mozzarella di bufala, filoni (unici ingredienti: latte, caglio, sale), provola, provolone, scamorza

a pasta dura: asiago, svizzero, fontina

Stagionati: grana padano, parmigiano reggiano, interi a pezzi e/o grattugiati, pecorino Ricotta da siero di latte vaccino senza aggiunta di latte.

Oltre alle caratteristiche qualitative dei prodotti alimentari sopra riportate, si elencano qui di seguito le marche dei prodotti da impiegare nel confezionamento dei pasti:

1.- BURRO

Burro di pura panna fine centrifugata; il contenuto in acqua dovrà essere non superiore al 14%, il contenuto in grasso non dovrà essere inferiore all' 8%, con indice di rifrazione a t. 35°C compreso tra 44 e 47; il prodotto non deve risultare rancido o acido, non deve contenere alcuna materia eterogenea e deve rispondere ai requisiti delle leggi vigenti.

Tipo: Galbani - Zappalà - Prealpi.

2. - PANNA

Prodotta dalla centrifugazione del latte intero, con tenore in grassi minimo del 22%. Tipo:

Parmalat - Sole - Giglio.

3. - CACIOCAVALLO

Formaggio la cui stagionatura non deve essere inferiore a nove mesi, a pasta dura cotta, prodotto esclusivamente da latte vaccino; friabile di colore paglierino, aroma caratteristico e sapore piccante gradevole.

Tipo: Ragusano stagionato.

4. - EMMENTAL

Formaggio svizzero derivante da latte normalmente intero; il peso varia da 60 a 13 Kg., con crosta solida, colorata dal giallo al bruno chiaro. Occhiatura abbondante con interno opaco, forma regolare tonda, pasta di colore giallo o avorio; tenore minimo in grasso dell'estratto secco 45%; salatura in salamoia ed a secco.

Tipo: Galbani - Locatelli - Prealpi.

5. - PROVOLA DOLCE

Formaggio a pasta filata, dura, prodotto con latte vaccino intero, ad acidità naturale di fermentazione; coagulazione con caglio di vitello per il formaggio detto a caglio dolce; peso da 1 a 6 Kg. (quasi sempre tra i 4 e i 5 Kg.); crosta liscia, sottile, lucida, di colore giallo dorato che tende qualche volta al giallo bruno; la pasta compatta, priva di occhi, di colore bianco, leggermente paglierino o paglierino; sapore dolce, butirroso; la sostanza grassa sul secco minima del 45%.

Tipo: Galbani - Locatelli - Prealpi.

6. - MOZZARELLA

Formaggio a pasta filata, molle, non cotta, non pressata, fabbricato con latte di bufala e latte vaccino ad acidità di fermentazione; forma sferica-ovoidale, variabile, senza crosta. Pasta morbida, bianca dal sapore leggermente acidulo a struttura stratificata; grasso sul secco minimo 44%. Tipo: Galbani - Locatelli - Zappalà.

7. - FONTINA

ISTITUTO DEI CIECHI

Opere riunite "I. Florio – F. ed A. Salamone"

90142 PALERMO – Via Angiò, 27

Cod. Fisc. 80016530828

Centralino: 091540324 - Amministrazione: 091540286 - Fax: 091540555

www.istciechipalermo.it

Formaggio grasso, a pasta semi-cotta, fabbricato con latte di vacca intero e proveniente, di norma, da una sola mungitura; forma cilindrica, peso da Kg. 8 a 19; crosta compatta, sottile, avente uno spessore di circa 2 mm.; pasta di colore leggermente giallo pallido, pastosa e piuttosto molle con rare occhiature; sapore dolce, molto delicato caratteristico; grasso sulla sostanza secca minimo del 45%. Tipo: Galbani - Locatelli - Prealpi.

8. - PARMIGIANO

Formaggio semi-grasso a pasta dura cotta, a maturazione lenta, prodotto con coagulo di vacca e latte vaccino; pasta minuta e granulosa di colore leggermente paglierino, fondente al palato.

Tipo: Parmigiano Reggiano – Parmigiano Emiliano

9. - FORMAGGINO FUSO

Formaggio fuso, senza conservanti, in confezione da 8 porzioni. Tipo:

Galbani - Locatelli - Prealpi.

10. - LATTE PARZIALMENTE SCREMATO

Latte omogeneizzato, sterilizzato, parzialmente scremato, contenuto in grassi massimo del 1,8%. Peso specifico a 15°C compreso tra 1029 e 1034, residuo secco non inferiore alla quantità di 0,7. Il latte deve rispondere a tutti i requisiti organolettici previsti dalle norme vigenti e deve essere fornito in conformità alle vigenti leggi sanitarie. Tipo: Stelat - Parmalat.

11. - OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Olio ottenuto dalla spremitura delle olive, deve essere di purissima qualità, limpido, chiaro, moderatamente fluido, non adulterato con altri oli (arachide, sesamo, cotone, ecc.), non deve essere colorato artificialmente; deve avere una densità di 0,914 - 0,915, con acidità non superiore ad 1° espresso in acido oleico. Deve corrispondere, infine, ai requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

Tipo: Carapelli - Dante - Pantaleo.

12. - OLIO DI SEMI DI SOIA

L'olio di semi di soia deve essere di soia commestibile, non ricavato da prima pressione idraulica a freddo, deve essere puro e non adulterato con altri oli di semi; deve essere dolce, limpido molto meno colorante di quello di oliva, con un sapore ed odore che rammenta quello di semi. Tipo: Gico - Giada.

13. - VINO ROSSO

Vino rosso con tenore alcolico Vol. 11%. Confezioni da un litro. Tipo:

Sangiovese Tavernello - Torre Solada - Vèrbese.

14. - VINO BIANCO

Vino bianco con tenore alcolico Vol. 10,5%. Confezioni da un litro.

Tipo: Trebbiano Tavernello - Torre Solada - Vèrbese.

15. - ACETO DI VINO

Aceto di vino con acidità al 6%. Confezione da un litro. Tipo:

Ponti - Bonanno.

16. - PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

La semola di grano duro deve essere di tipo "O", deve avere un contenuto massimo di acqua del 12%, un'acidità massima riferita a 100 parti di sostanza secca del 4%. I formati devono corrispondere ai tipi: pasta lunga, pasta tagliata, pasta minuta per brodo,, infine deve corrispondere ai requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia. Tipo: Barilla - Poiatti - Voiello.

17. - RISO

Riso in confezioni da un chilogrammo, chicchi per tutte le ricette. Tipo:

Gallo - Scotti - Flora.

18. - TORTELLINI

Tortellini secchi ripieni con carne brasata, grana e prosciutto crudo. Tipo:

Barilla - Rana.

19. - LASAGNE ALL'UOVO Lasagne all'uovo secche.

Tipo: Le Emiliane Barilla n. 199.

20. - MORTADELLA

Mortadella s.b., che deve essere costituita dal 25% di grasso puro di suino in lardelli; il rimanente dell'impasto finemente triturato deve essere composto da carne bovina e suina in parti uguali e perfettamente mondata; la farina di latte non deve essere superiore al 14%. il prodotto stagionato deve risultare compatto, di consistenza normale, privo di vacuoli; odore gradevole ma non troppo aromatico per eccessiva quantità di spezie. Tipo: Galbani - Locatelli - Fiorucci.

21. - SALAME

Insaccato corrispondente all'uso tradizionale; deve essere consistente di normale grado di stagionatura (minimo due mesi), deve risultare privo di parti con tendini, cartilagini, ecc. Il sale e le droghe devono risultare in giusta proporzione in modo da conferire odore gradevole. L'impasto deve essere costituito dal 30% da grasso duro di suino, per il rimanente 70% da carne accuratamente mondata di suino o di vitellone. Salame tipo "Napoli".

ISTITUTO DEI CIECHI

Opere riunite "I. Florio – F. ed A. Salamone"

90142 PALERMO – Via Angiò, 27

Cod. Fisc. 80016530828

Centralino: 091540324 - Amministrazione: 091540286 - Fax: 091540555

www.istciechipalermo.it

Tipo: Galbani - Locatelli - Fiorucci.

22. - SALAME "TIPO CACCIATORE" Tipo: Galbani - Locatelli - Fiorucci.

23. - PROSCIUTTO COTTO

Prodotto dalla coscia magra del suino sgrassata, di 1ª qualità, e deve pervenire da suino maturo, senza conservanti.

Tipo: Galbani - Locatelli - Fiorucci.

24. - PANCETTA ARROTOLATA Pancetta di puro suino di 1° qualità.

Tipo: Galbani - Locatelli - Fiorucci.

25. - WÜRSTEL

Würstel senza pelle e polifosfati aggiunti.

Tipo: Galbani - Locatelli - Fiorucci.

26. - FAGIOLI

Fagioli borlotti, secchi, sterilizzati.

Tipo: Select.

27. - LENTICCHIE

Lenticchie secche, giganti sterilizzate, in confezione da gr.500. Tipo:

Select - Terravecchia.

28. - POMODORO PELATO

Pomodori italiani, con succo di pomodoro.

Tipo: Dericca - Cirio - Valfrutta.

29. - CONCENTRATO DI POMODORO

Concentrato doppio di pomodoro, costituito da una massa di consistenza molle, di odore e sapore caratteristico, privo di antifermentativi, metalli tossici, coloranti artificiali; il cloruro di sodio non deve superare il 3%. Le latte devono essere litografate con indicazione del fabbricante e le date di confezionamento e di scadenza.

Tipo: Dericca - Cirio - Valfrutta.

30. - SALE

Sale da cucina tipo industriale.

Tipo: Italkali.

31. - TONNO

Tonno in scatola in olio di oliva.

Tipo: Mareblu - Nostromo - Rio mare.

32. - CARNE IN SCATOLA

Carne bovina lessata preparata in gelatina.

Tipo: Montana - Simmenthal.

33. - ARANCIATA Succo d'arancia al 12%.

Tipo: Fanta - Sanpellegrino.

34. - ACQUA MINERALE

Acqua minerale naturale.

Tipo: S. Benedetto - Vera - Levissima.

35. - ZUCCHERO

Zucchero semolato.

Tipo: Eridania.

36. - MAIONESE

Maionese, senza conservanti.

Tipo: Kraft - Calvé - Star.

37. - PREPARATO PER BRODO

Preparato per brodo e condimento a base di glutammato. Tipo:

Knor -Star - Maggi.

38. - CAFFÈ'

Caffè tostato e macinato.

Tipo: Splendid classic - Lavazza crema e gusto.

39. - ZAFFERANO

Zafferano in polvere.

Tipo: Tre cuochi.

40. - PESCHE SCIROPATE Tipo: Del Monte - Valfrutta.

ISTITUTO DEI CIECHI

Opere riunite "I. Florio – F. ed A. Salamone"

90142 PALERMO – Via Angiò, 27

Cod. Fisc. 80016530828

Centralino: 091540324 - Amministrazione: 091540286 - Fax: 091540555

www.istciechipalermo.it

41. - ANANAS SCIROPPATE

Tipo: Del Monte - Valfrutta.

42. - MACEDONIA DI FRUTTA SCIROPPATA Tipo: Del Monte - Valfrutta.

43. - FUNGHI COLTIVATI Funghi al naturale.

Tipo: Berni - Soleil.

44. - UVA PASSOLINA E PINOLI Uva passolina e pinoli.

Tipo: Noberasco - Bellanca.

45. - THE'

Thé indiano in filtri.

Tipo: Star - Infrè.

46. - CAMOMILLA

Camomilla in filtri.

Tipo: Star - Bonomelli.

47. - PEPE

Pepe nero.

Tipo: Gi.e Gi. di Giuffrida - Bellanca.

48. - BICARBONATO DI SODIO

Bicarbonato di sodio purissimo ad uso alimentare. Tipo:

Solvai.

49. - COZZE

Cozze al naturale: cozze, acqua e sale.

Tipo: Amati.

50. - VONGOLE

Vongole al naturale: Vongole, brodo di vongole, correttore di acidità: acido citrico. Tipo: Amati.

51 - MAIS

Mais al naturale: Mais, acqua, zucchero e sale.

Tipo: Valfrutta - Del Monte - Cirio.

52 - KETCHUP

Ketchup, con zuccheri ed edulcorante, di pomodoro. Tipo:

Kraft - Del Monte.

53 - FILETTI DI ACCIUGHE

Filetti di acciughe: Filetti di acciughe all'olio d'oliva.

Tipo: Nostromo.

54 – MERENDINE ASSORTITE

Tipo: Croissant – nastrine – plum cake – biscotti – trancetto - snack

55 - BELPAESE

Tipo: Galbani

56 - PHILADELPHIA

Formaggio fresco, senza conservanti.

Tipo: Kraft

57 – COCA-COLA

Tipo: Coca-cola

58 – YOGURT

Magro o vellutato o con pezzi di frutta

Tipo: Galbani – Locatelli – Parmalat

59 – SUCCO DI FRUTTA

Succhi di frutta assortiti da 200 ml.

Tipo: Valfrutta – Del Monte

Per quanto concerne le qualità delle derrate alimentari ortofrutticole (verdura, ortaggi e frutta) devono presentare le seguenti caratteristiche:

VERDURE ED ORTAGGI

- a. essere di recente raccolta;
- b. essere giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- c. essere asciutti, privi di terrosità sciolte o aderenti o di altri corpi e prodotti eterogenei;
- d. essere omogenei per maturazione, freschezza e di pezzatura uniforme a seconda della specie.

ISTITUTO DEI CIECHI

Opere riunite "I. Florio – F. ed A. Salamone"

90142 PALERMO – Via Angiò, 27

Cod. Fisc. 80016530828

Centralino: 091540324 - Amministrazione: 091540286 - Fax: 091540555

www.istciechipalermo.it

FRUTTA

- a. presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e della coltura;
- b. avere raggiunto la maturazione che la rende adatta al pronto consumo;
- c. essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- d. la frutta a granella (mele, pere) e a drupa (albicocche, ciliege, pesche, susine) non dovrà mai presentare polpa ammezzita e fermentata in processi incipienti;
- e. l'uva deve essere costituita dalla totalità dei grappoli aventi bacche asciutte e mature.

ISTITUTO DEI CIECHI

Opere riunite "I. Florio – F. ed A. Salamone"

90142 PALERMO – Via Angiò, 27

Cod. Fisc. 80016530828

Centralino: 091540324 - Amministrazione: 091540286 - Fax: 091540555

www.istciechipalermo.it

ALLEGATO "B"

TABELLA DIETETICA

Nella preparazione dei pasti l'appaltatore dovrà attenersi alle tabelle dietetiche, approvate dalla ASL, divise per fasce di età, di seguito riportate:

TABELLA DIETETICA PER BAMBINI DAI 2 AI 4 ANNI

	PROTIDI	LIPIDI	GLICIDI
Apporto calorico	14%	31%	55%
Grammi	57	56	233

DIETA TIPO

SOSTITUZIONI

COLAZIONE (cal. 319)

Latte intero	ml. 250	Latte scremato, zucchero g. 10
Grissini	g. 30	Biscotti g.30

PRANZO (Cal. 635)

Riso	g. 70	Pasta al sugo, risotto g.70
Burro	g. 10	
Vitello	g. 70	Pollo, fegato, pesce g. 70
Burro	g. 5	
Spinaci	g. 150	Erbette, fagiolini g.150,insalata verde,
pomodori g.150, patate e piselli g.80		
Olio	g. 5	
Pane	g. 30	Grissini g. 25
Pere	g. 100	Frutta fresca di stagione

MERENDA (Cal. 246)

Opere riunite "I. Florio – F. ed A. Salamone"

90142 PALERMO – Via Angiò, 27

Cod. Fisc. 80016530828

Centralino: 091540324 - Amministrazione: 091540286 - Fax: 091540555

www.istciechipalermo.it

Latte intero	ml. 200	
Zucchero	g. 10	
Grissini	g. 20	Biscotti g. 20, pane g. 25

CENA (Cal. 246)

Pastina	g. 30	Crema di riso, semolino, riso g. 30
Burro	g. 10	
Formaggio	g. 30	Certosino, crescenza g.30, prosciutto cotto magro g. 30, uovo alla coque n. 1
Pane	g. 30	Grissini, fette biscottate g. 25
Mele	g. 100	Frutta fresca di stagione

TABELLA DIETETICA PER BAMBINI

DAI 4 AI 9 ANNI

	PROTIDI	LIPIDI	GLICIDI
Apporto calorico	18%	32%	50%
Grammi	82	64	242

DIETA TIPO

SOSTITUZIONI

COLAZIONE (Cal. 258)

Latte intero	ml. 250	
Pane	g. 35	Grissini g.30

PRANZO (Cal. 893)

Pasta	g. 90	Riso
-------	-------	------

ISTITUTO DEI CIECHI

Opere riunite "I. Florio – F. ed A. Salamone"

90142 PALERMO – Via Angiò, 27

Cod. Fisc. 80016530828

Centralino: 091540324 - Amministrazione: 091540286 - Fax: 091540555

www.istciechipalermo.it

Burro	g. 10	
Scaloppe di Vitello	g. 150	Manzo, pollo, fegato o pesce g. 150
Olio	g. 5	
Pomodori	g. 150	Carote, zucchine, spinaci, insalata verde
Olio	g. 10	
Pane	g. 40	
Mela	g. 100	Frutta fresca di stagione

MERENDA

Mela	g. 100	Frutta frullata
------	--------	-----------------

CENA (Cal. 615)

Riso	g. 40	Crema di riso oppure semolino
Burro	g. 5	
Parmigiano	g. 5	
Belpaese	g. 60	Certosino, crescenza, mozzarella prosciutto, prosciutto cotto o crudo, uova
Lattuga	g. 50	Vedi le varianti del pranzo
Olio	g. 5	
Pane	g. 40	
Mele	g. 100	Frutta fresca di stagione

ISTITUTO DEI CIECHI

Opere riunite "I. Florio – F. ed A. Salamone"

90142 PALERMO – Via Angiò, 27

Cod. Fisc. 80016530828

Centralino: 091540324 - Amministrazione: 091540286 - Fax: 091540555

www.istciechipalermo.it

FINO ALL'ETA' DI 15 ANNI

	PROTIDI	LIPIDI	GLICIDI
Apporto calorico	17%	31%	52%
Grammi	101	82	334
DIETA - TIPO	SOSTITUZIONI		

COLAZIONE (Cal. 350)

Latte intero	ml. 200	Yogurt intero g. 200
Zucchero	g. 20	
Pane	g. 50	Grissini g.40

PRANZO (Cal. 1080)

Pasta	g. 100	Riso g. 100
Olio	g. 10	
Pelati	g. 100	
Vitello	g. 160	Manzo, pollo, coniglio fegato g. 160, pesce g. 240, pollo g. 100+ formaggio molle g. 40
Patate (purè)	g. 150	Carote g. 200, pomodori, melanzane, asparagi, spinaci, zucchine, insalata g. 300
Burro	g. 10	
Latte	ml. 50	

ISTITUTO DEI CIECHI

Opere riunite "I. Florio – F. ed A. Salamone"

90142 PALERMO – Via Angiò, 27

Cod. Fisc. 80016530828

Centralino: 091540324 - Amministrazione: 091540286 - Fax: 091540555

www.istciechipalermo.it

Pane	g. 50	Grissini g. 40
Pera	g. 150	Frutta fresca di stagione

MERENDA (Cal. 131)

Mela (frullata)	g. 150	Frutta fresca g. 150, cioccolato g. 30, marmellata g. 50
Latte intero	ml. 100	

CENA (Cal. 883)

Riso	g. 40	Pastina, semolino g. 40
Burro	g. 5	
Belpaese	g. 100	Fontina, taleggio, provolone g. 100, mozzarella, crescenza, certosino g. 120, prosciutto cotto o crudo g. 75, 1 uovo + g. 60 prosciutto cotto
Lattuga	g. 50	Vedi le varianti del pranzo
Olio	g. 15	
Pane	g. 50	
Mela	g. 100	Frutta fresca di stagione

TABELLA DIETETICA PER ADULTI

MINESTRE

Minestra di riso	---	Minestra
di pasta	g. 100	
Risotto		g. 110
Pasta asciutta		g. 110
Pastina in brodo		---
Semolino al latte e in brodo		---

Opere riunite "I. Florio – F. ed A. Salamone"

90142 PALERMO – Via Angiò, 27

Cod. Fisc. 80016530828

Centralino: 091540324 - Amministrazione: 091540286 - Fax: 091540555

www.istciechipalermo.it

Riso al latte	---
Riso in brodo	---
Zuppa di verdura	---

PIETANZE

Manzo	g. 160
Vitello con osso	g. 180
Lonza	g. 100
Pollo	g. 200
Frittura (fegato, cervella)	g. 120
Trippa	g.120-200
Puntine di maiale	g.170-200
Coniglio	g.250
Pesce fresco	g.150-200
Pesce sott'olio (lardo)	g.80-100
Merluzzo secco	g.150
Uova	2
Formaggio molle	g.80-100
Formaggio a spicchi	g.50-80
Emmenthal e gorgonzola	g.70
Bresaola	g.70
Prosciutto cotto	g.80
Prosciutto crudo con osso	g.70
Salame crudo	g.50
Salame cotto - Bologna	g.60
Salame da cuocere	g.100-120
Marmellata	a richiesta
Verdura	a richiesta

SUPPLEMENTI

Uova	---
Marmellata	---
Formaggio molle	---
Formaggio a spicchi	---
Salame (coppa o prosciutto cotto)	---

ISTITUTO DEI CIECHI

Opere riunite "I. Florio – F. ed A. Salamone"

90142 PALERMO – Via Angiò, 27

Cod. Fisc. 80016530828

Centralino: 091540324 - Amministrazione: 091540286 - Fax: 091540555

www.istciechipalermo.it

Burro

FRUTTA

Frutta fresca per diete ordinarie

g.250

Frutta fresca per diete speciali

Frutta secca o scioppata

g.100

Frutta fresca per la pediatria compresa

la merenda con possibilità di sostituzione con marmellata g. 50 o cioccolato g. 20

Frutta fresca da cuocere

g.250

Frutta secca

g.100-150

ORTAGGI E VERDURE

Patate (per razione)

Insalata

Verdura

Sottaceti

Piselli verdi e secchi

Fagioli secchi

VINO

Ammalati

Personale collegiato giornalmente:

domenica e giorni festivi

300

gli altri giorni acqua oligominerale

400

ISTITUTO DEI CIECHI

Opere riunite "I. Florio – F. ed A. Salamone"

90142 PALERMO – Via Angiò, 27

Cod. Fisc. 80016530828

Centralino: 091540324 - Amministrazione: 091540286 - Fax: 091540555

www.istciechipalermo.it

LATTE

Per caffè e latte	g.300
Per budino	g.200
Per purea	g.200
Per riso al latte	g.300
Per semolino al latte	g.300

CAFFE' E SURROGATO CAFFE'

Per caffè e latte	caffè	1
	surrogato	3

ZUCCHERO

Per caffè e latte e caffè	g.20
Per budino	g.25
Per frutta cotta	g.5
Per dolce	a seconda della qualità

CONDIMENTI

Burro	g.10
Olio	g.30

Grassi vari oppure

Burro	g.10
Olio	g.40
Formaggio reggiano da tavola	g.5
Estratto alimentare	g.2

ISTITUTO DEI CIECHI

Opere riunite "I. Florio – F. ed A. Salamone"

90142 PALERMO – Via Angiò, 27

Cod. Fisc. 80016530828

Centralino: 091 540324 - Amministrazione: 091 540286 - Fax: 091 540555

www.istciechipalermo.it

Pomodori

Freschi ---

Pelati ---

Salsa pomodoro

oppure

Concentrato+ pelati ---

SALE

a richiesta



Il Dirigente Amministrativo
(Dott.ssa Patti Carmela)