



# **Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca**

**Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio**

**ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE CEPRANO**

Via Don Luigi Catelli snc - Ceprano ☎ 0775/914060 fax 0775/914060 ✉ [fric83100r@istruzione.it](mailto:fric83100r@istruzione.it)

Prot. n. 5265/B15

Ceprano, 07/10/2013

## **AVVISO PUBBLICO**

Questa Istituzione Scolastica intende affidare il servizio di ristorazione scolastica per gli alunni della Scuola Primaria "G. Colasanti" e "I. Lombardi" ad un operatore del settore della ristorazione presente nel comune di Ceprano, considerato che per il corrente anno scolastico la competente Amministrazione Comunale ha comunicato la propria indisponibilità ad erogare il servizio ma ad assicurare idonee strutture.

Allo scopo si forniscono le indicazioni di seguito riportate.

Il servizio deve essere rispondente a quanto predisposto dalla AUSL di Frosinone in merito:

- Alle indicazioni per l'affidamento del capitolato d'appalto per l'affidamento del servizio ristorazione scolastica (allegato n. 1);
- agli standard qualitativi e caratteristiche merceologiche degli alimenti (allegato n. 2);
- alla tabella dietetica predisposto dalla AUSL di Frosinone

Disponibili presso l'ufficio di segreteria e pubblicati sul sito web dell'istituto con il seguente indirizzo [www.comprensivoceprano.it](http://www.comprensivoceprano.it)

Il costo pro-capite del servizio è stabilito in € 3,00 IVA inclusa.

Il numero presumibile dei pasti da preparare è di circa 100 pasti giornalieri per 4 (quattro) giorni la settimana (dal Martedì al Venerdì).

Il servizio, con le medesime modalità, potrà essere esteso agli alunni partecipanti alle attività progettuali ed al personale impegnato per lo svolgimento delle stesse, agli alunni frequentanti l'indirizzo musicale della Scuola Secondaria di I grado e a tutto il personale scolastico. Ne consegue che il numero dei pasti giornalieri, all'occorrenza, potrà aumentare come pure il numero dei giorni settimanali.

Il contratto avrà la durata dell'anno scolastico 2013/2014 e cesserà al termine delle lezioni previsto per il 07/06/2014. Lo stesso non è e non potrà essere tacitamente rinnovato.

### **PRESENTAZIONE DELLE ISTANZE**

Gli Interessati devono consegnare a mano l'istanza documentata di partecipazione all'indagine di mercato il giorno 14.10.2013, alle ore 16,00, presso la sede dell'Ufficio di segreteria dell'Istituto Comprensivo di Ceprano sito in Via Don Luigi Catelli s.n.c. ed essere a disposizione dell'istituto medesimo per eventuali chiarimenti.

### **DOCUMENTAZIONE**

Gli interessati potranno richiedere informazioni e la modulistica della documentazione da allegare all'istanza di partecipazione, presso la medesima sede dell'Istituto Comprensivo di Ceprano.

In ottemperanza alle disposizioni di cui alla legge 136/2010 modificata e integrata dalla Legge 217/2010 "Tracciabilità dei flussi finanziari", si comunica il numero di CIG assegnato dall'AVCP : Codice Identificativo Gara (CIG) N. Z000BCDDDB

### **TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI – INFORMATIVA**

Ai sensi dell'art. 13 D.lgs 196/03 si informa che le finalità a cui sono destinati i dati raccolti e le modalità di trattamento ineriscono alla procedura di quanto oggetto della presente richiesta di offerta, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza.

Titolare del trattamento dei dati è il Dirigente Scolastico.

Incaricati del trattamento dei dati sono il Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi e gli assistenti amministrativi, oltre ai soggetti componenti della commissione di valutazione delle offerte.

I diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui all'art. 7 del D. lgs 196/03.

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
(Prof. Roberto Pellegrini)



# **Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca**

**Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio**

**ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE CEPRANO**

Via Don Luigi Catelli snc - Ceprano ☎ 0775/914060 fax 0775/914060 ✉ [fric83100r@istruzione.it](mailto:fric83100r@istruzione.it)

---

## **Allegati:**

### **1) Indicazioni per la definizione del capitolato d'appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica**

Nel campo della ristorazione collettiva la ristorazione scolastica rappresenta un settore con peculiarità di tipo preventivo, educativo e nutrizionale, di garanzie igienico sanitarie e di sicurezza alimentare riunite nell'ambito di un percorso di qualità totale.

Le **Linee guida per la Ristorazione Scolastica** emanate dal Ministero della Salute nel 2010 al cap.6 suggeriscono i criteri per la definizione dei capitolati d'appalto:

“La valutazione della qualità dell'offerta può concernere elementi caratterizzanti le priorità che si intendono perseguire; tra questi si suggeriscono le seguenti:

- alimenti a filiera corta, cioè l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola. Per favorire l'utilizzo di tali alimenti, possono essere attribuiti punteggi diversi per le diverse provenienze premiando i prodotti locali. L'impiego dei prodotti ortofrutticoli freschi secondo stagionalità deve essere in stretta relazione con la stesura di menù secondo criteri di coerenza;
- tempo di trasporto di alimenti e pasti, dando rilievo ad un trasporto in tempi quanto più possibile brevi. Può essere utile definire un requisito di massima, almeno per i pasti a legume caldo;
- alimenti DOP, IGP, STG (Specialità Tradizionali Garantite) e altre connotazioni locali;
- utilizzo di prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale (alimenti provenienti da produzione biologica e da produzione integrata);
- prodotti del mercato equo e solidale per alimenti non reperibili nel mercato locale;
- utilizzo di prodotti non alimentari a ridotto impatto ambientale (stoviglie, piatti, tovaglioli...) privilegiando materiali riutilizzabili e utilizzo di detersivi ad alta biodegradabilità;
- forniture di attrezzature da cucina;
- insonorizzazione dei refettori;
- manutenzione ordinaria di arredi, attrezzature, locali;
- sostituzione di arredi e attrezzature;
- ristrutturazione di locali entro definiti limiti di tempo;
- formazione del personale a sostegno di particolari aspetti di progetti di promozione della salute;
- organizzazione del servizio con particolare riferimento ad aspetti specifici quali ad esempio preparazione e distribuzione delle diete speciali, porzionatura, ecc.;
- monitoraggio dei cibi prodotti in eccesso e non utilizzati;
- recupero, per scopi assistenziali, di generi alimentari non consumati;
- monitoraggio della soddisfazione dell'utenza.”



# Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE CEPRANO

Via Don Luigi Catelli snc - Ceprano ☎ 0775/914060 fax 0775/914060 ✉ [fric83100r@istruzione.it](mailto:fric83100r@istruzione.it)

## 2) STANDARD QUALITATIVI E CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

| Alimenti                           | Da proporre                                 | Con moderazione                          | Da evitare  |
|------------------------------------|---|--|---|
| Pane fresco                        | comune, senza grassi aggiunti               |  | prodotti salati da forno  |
| Pasta o riso                       | pasta di semola, integrale                  | pasta fresca o surgelata, secca all'uovo | pasta con ripieni   |
| Legumi                             | freschi, surgelati, secchi                  |  | gamma (in scatola o latta)  |
| Carne magra da filiera corta       | fresca, bianche o rosse                     |  | congelata   |
| Carni trasformate                  | prosciutto cotto s/polifosfati              |  | prodotti di salumeria freschi da cuocere stagionati                       |
| Pesce                              | surgelato, s/spine, fresco                  | tonno all'olio di oliva                  | altri prodotti in scatola   |
| Uova                               | fresche                                     |  | in polvere  |
| Formaggio<br>Yogurt bio            | freschi, parmigiano, semi-stagionato, grana |  | formaggio fuso, formaggini, sottilette                                    |
| Mozzarella da filiera corta        |   |  |   |
| Frutta fresca bio da filiera corta | di stagione                                 |  | gamma (in scatola o latta)  |
| Verdure bio                        | fresche di stagione                         | surgelate                                | gamma (in scatola o latta)  |
| Patate                             | fresche                                     | surgelate                                | surgelate prefritte, e/o grassi aggiunti, fiocchi di patate, IV e V gamma |
| Grassi da condimento               | olio extra vergine di oliva bio             |  | altri tipi di grassi  |
| Sale                               | sale marino iodato                          |  | sale non iodato   |

- Prodotti da filiera corta si intendono alimenti coltivati e/o prodotti nella provincia di Frosinone
- Bio: prodotti da agricoltura biologica garantiti e certificati ai sensi della normativa vigente



# **Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca**

*Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio*

**ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE CEPRANO**

Via Don Luigi Catelli snc - Ceprano ☎ 0775/914060 fax 0775/914060 ✉ [fric83100r@istruzione.it](mailto:fric83100r@istruzione.it)

---

3)

| TABELLA DIETETICA                          | primaria |
|--|----------|
| Pasta (o riso)                             | 80g      |
| Pasta o Riso con legumi secchi             | 80g+30g  |
| Gnocchi                                    | 250g     |
| Pizza                                      | 250g     |
| Minestre con pasta                         | 120g+50  |
| Carne: vitellone, vitella, pollo, tacchino | 70g      |
| Ragù di carne                              | 50g      |
| Pesce                                      | 90g      |
| Uova                                       | n.1      |
| Prosciutto cotto                           | 50g      |
| Formaggio fresco                           | 70g      |
| Formaggio stagionato                       | 50g      |
| Verdura in foglie                          | 130g     |
| Patate / Carote                            | 130g     |
| Zucchine                                   | 150g     |
| Piselli / Fagioli                          | 130g     |
| Fagiolini                                  | 130g     |
| Insalata mista                             | 80g      |
| Pomodori                                   | 150g     |
| Finocchi                                   | 150g     |
| Frutta di stagione                         | 150g     |
| Yogurt                                     | 125g     |
| Budini / creme caramel                     | 125g     |
| Pane                                       | 50g      |
| Parmigiano grattugiato                     | 5g       |
| Olio extra vergine di oliva                | 15g      |



**Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca**

*Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio*

**ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE CEPRANO**

Via Don Luigi Catelli snc - Ceprano ☎ 0775/914060 fax 0775/914060 ✉ [fric83100r@istruzione.it](mailto:fric83100r@istruzione.it)

---

| PROFILO<br>NUTRIZIONALE | <b>Primaria</b> |
|-------------------------|-----------------|
| Proteine                | 33g             |
| Lipidi                  | 24g             |
| Glucidi                 | 110g            |
| KCal                    | 770             |