



Agenzia Italiana
per la Cooperazione allo Sviluppo
Ufficio di Firenze

Protocollo	Data
3887	12/8/2016
N.	

Ufficio di Firenze

Oggetto: Servizi di preparazione, confezionamento e distribuzione pasti a beneficio degli ospiti del Centro Didattico di questa Amministrazione – Ordine di fornitura
CIG ZF61BA8FBD

Allegati:

Spett.le
CENTO LIRE S.R.L.
SEDE LEGALE
Viale Gramsci, 18
50132 Firenze (Fi)
centolire@postace.it
centoliresrl@gmail.com

Questo Ufficio, sede decentrata dell'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo (AICS), ha la necessità di individuare un operatore economico cui affidare i servizi di preparazione, confezionamento e distribuzione pasti (colazioni, pranzi e cene) a beneficio degli ospiti del proprio Centro Didattico.

Nonostante sia stata parzialmente elaborata la relativa documentazione tecnica – amministrativa, questo Ufficio non ha potuto perfezionare la specifica procedura di scelta del contraente, attesi gli attuali margini di incertezza in ordine ai tempi di apertura ed all'entità di utilizzo delle strutture del proprio Centro di Formazione.

Alla luce di quanto sopra esposto, visti i fattivi rapporti di collaborazione intercorsi e considerato l'imminente arrivo in Italia degli studenti stranieri partecipanti al Corso di Laurea Magistrale "*Natural Resources Management for Tropical Rural Development*" (giunto quest'anno alla III edizione) che alloggeranno presso le proprie strutture fruendo del trattamento di pensione completa (colazione, pranzo e cena), questo Ufficio intende affidare a codesta rispettabile Ditta, nelle more dell'espletamento della sopra menzionata procedura, i servizi di cui al seguente dettaglio sino al 30.11.2016 al fine di non creare documento ai propri ospiti.

In ragione di quanto sopra esposto, si prega codesta Ditta di voler fornire i servizi in analisi nel rispetto delle prescrizioni qui di seguito descritte:

SPECIFICHE TECNICHE

- a) **DURATA DEL SERVIZIO: dal 19.09.2016 al 30.11.2016 compreso (7 giorni la settimana, comprese festività civili e religiose).**
- b) **PERSONALE DA ADIBIRE AL SERVIZIO: n. 2 unità**
- **Colazioni: n. 1 addetto ai servizi mensa**
 - **Pranzi e cene: n. 1 cuoco e n. 1 addetto ai servizi mensa**

Resta inteso che qualora il numero dei fruitori dei servizi oggetto della presente nota dovesse scendere al di sotto del numero minimo di n. 20 unità per almeno sette giorni naturali e consecutivi, codesta Ditta avrà facoltà di ridurre il personale incaricato della distribuzione dei pasti sia durante i pranzi che durante le cene. Sarà invece obbligata a ripristinare l'organico minimo così come sopra dettagliato (n. 2 unità: n. 1 cuoco e n. 1 addetto ai servizi mensa) tutte le volte in cui il numero di utenti superi il limite delle n. 20 unità.

Il personale impiegato nell'espletamento dei servizi dovrà essere di sana e robusta costituzione ed assolutamente esente da malattie infettive e contagiose, professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione e lavorazione (HACCP), sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione in conformità a quanto previsto dalle vigenti disposizioni in materia. Considerato che la gran parte dei fruitori non è di nazionalità italiana, si richiede che il personale impiegato sia in possesso di un adeguato livello di conoscenza della lingua inglese.

Anche alla luce di quanto sopra esposto, è auspicabile che nella esecuzione dei servizi oggetto della presente nota venga impiegato personale che abbia già svolto, presso questo Ufficio, analoghe prestazioni.

In caso contrario, codesta Ditta dovrà comunicare a questa Amministrazione i nominativi ed i *curriculum vitae* del nuovo personale che intenderà impiegare nell'espletamento dei servizi in analisi, oltre che copia delle certificazioni sanitarie, rilasciate e vidimate annualmente dall'Autorità Competente.

c) **DESCRIZIONE DEI SERVIZI:**

Codesta Ditta dovrà assicurare l'erogazione dei servizi di colazione, pranzo e cena, provvedendo a preparare e somministrare gli alimenti esclusivamente nei locali del Centro Didattico all'uopo assegnati (rispettivamente cucina e refettorio).

Mentre il servizio colazione dovrà essere somministrato in modalità *self – service* (il personale impiegato dovrà, pertanto, limitarsi ad approntare i vassoi, i coprivassoi, le stoviglie, ed in generale tutto l'occorrente per la corretta esecuzione del servizio, nonché a preparare e sistemare, in appositi contenitori, gli alimenti e le bevande senza distribuire pietanze all'utenza), l'erogazione dei servizi di pranzo e di cena dovrà avvenire tramite una linea *self - service* opportunamente attrezzata, con l'assistenza di un addetto che provveda alla composizione dei piatti su stoviglie frangibili messe a disposizione da questo Ufficio.

Si rammenta, altresì, che la fornitura di coprivassoi usa e getta e tovaglioli di carta usa e getta è a cura e spese di codesta rispettabile Ditta.

Come sopra cennato, i servizi in analisi dovranno essere espletati **sette giorni la settimana, comprese festività civili e religiose**, e non potranno essere temporaneamente rinviati o sospesi, se non dietro espressa richiesta di questa Amministrazione, da comunicarsi anche a mezzo posta elettronica, con un preavviso di almeno 5 gg. naturali e consecutivi.

Codesta Ditta dovrà altresì provvedere, a propria cura e spese, alla manutenzione di tutte le apparecchiature ed attrezzature concesse in uso per l'espletamento dei servizi in discorso. Dovrà altresì effettuare tutte le operazioni di pulizia delle stoviglie, dei banchi *self – service*, dei locali e delle attrezzature messe a disposizione da questo Ufficio, nonché provvedere alla eliminazione dei rifiuti e degli imballi. Sono a carico di codesta Ditta anche le spese per il materiale detergente e per quanto altro si renda necessario al corretto espletamento delle citate operazioni di pulizia.

In aggiunta alle predette operazioni di detersione, **dovrà essere prevista la pulizia dei locali adibiti a refettorio (sala mensa e saletta antistante) e dei mobili ivi installati**, nel rispetto delle seguenti tempistiche:

- **Nei giorni feriali (da lunedì al venerdì)**; una volta esaurite le operazioni conseguenti alla somministrazione ed al consumo del pranzo.
- **Nei giorni di sabato, domenica e festivi**; una volta esaurite le operazioni conseguenti alla somministrazione ed al consumo sia della colazione che del pranzo.

d) COMPOSIZIONE DEI PASTI:

Codesta Ditta, nell'espletamento dei servizi in analisi, dovrà scrupolosamente attenersi alle indicazioni contenute nel documento denominato "*Composizione dei pasti e norme di preparazione*" che si allega alla presente nota (All. A).

Considerato che la maggior parte dei fruitori è di religione musulmana, si precisa come sia **espressamente vietato** l'uso di carne di maiale e derivati per qualsiasi tipo di preparazione, fatti salvi i casi in cui questa Amministrazione lo autorizzi per iscritto.

I pasti (pranzi e cene) che richiedano l'utilizzo di carni avicole e bovine dovranno essere preparati, ferme restando le grammature riportate in allegato al presente ordine (All. B) e nel rispetto comunque dei menù settimanali da concordarsi con il proprio personale, usando prevalentemente carni macellate con il c.d. metodo "*Hala*". L'eventuale utilizzo di carne "*Hala*" nella preparazione dei pasti somministrati dovrà essere preliminarmente comunicato agli utenti.

e) FRUITORI DEL SERVIZIO:

Potranno fruire dei servizi in rassegna, con oneri a completo carico di questa Amministrazione:

- tutti gli studenti stranieri frequentanti le tre edizioni (Biennio 2014 - 2016, 2015 - 2017, 2016 - 2018) del Corso di Laurea Magistrale in "*Natural Resources Management for Tropical Rural Development*";
- altri possibili beneficiari (partecipanti ad altri eventuali percorsi formativi organizzati da questo Ufficio, ecc..), i cui nominativi saranno oggetto di tempestiva comunicazione, a mezzo posta elettronica, da parte di questo Ufficio.

Potranno inoltre fruire del servizio mensa, **a propria cura e spese**, gli ulteriori studenti dell'Università degli Studi di Firenze, frequentanti le attività formative del CLM/MSc, il personale incaricato dei relativi insegnamenti, nonché i collaboratori ed il personale esterno di questa Amministrazione.

L'elenco di tali possibili beneficiari del servizio sarà fornito tempestivamente a cura di questa Amministrazione a mezzo posta elettronica. Resta inteso che questo Ufficio non assume alcuna responsabilità in merito al mancato pagamento dei servizi forniti all'utenza esterna.

E' fatto divieto a codesta spettabile Ditta di cedere o subappaltare la fornitura dei servizi oggetto della presente nota, pena la risoluzione espressa del presente ordine di fornitura e la perdita del deposito cauzionale prodotto, salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

f) ORARIO DI ACCESSO AI SERVIZI MENSA:

Gli orari di accesso dell'utenza ai servizi oggetto del presente appalto dovranno rispettare le seguenti fasce orarie:

- **COLAZIONE**

Dalle ore 8,00 alle ore 9,00

- **PRANZO**

Dalle ore 13,00 alle ore 13,30

- **CENA**

Dalle ore 20,00 alle ore 20,30

I suddetti orari non sono vincolanti e potranno essere ridiscussi in qualsiasi momento con codesta Ditta, sulla base delle esigenze di questa Amministrazione e/o dell'utenza.

Questo Ufficio, in concomitanza con taluni eventi (convegni, seminari, eventi formativi, ecc..) avrà facoltà di richiedere, con congruo preavviso, una estensione degli orari di accesso al servizio e l'articolazione in due o più turni.

In tali circostanze, codesta Ditta dovrà rendersi disponibile a fornire il servizio mensa alle stesse condizioni contrattuali, potenziando opportunamente il personale e gli approvvigionamenti.

Nell'orario di chiusura l'ingresso ai locali destinati alla distribuzione degli alimenti, così come alla cottura, al lavaggio ed alle aree accessorie, è tassativamente vietato ai non addetti.

PAGAMENTO

Per ciascuna tipologia di pasto effettivamente erogato (colazione, pranzo e cena), questa Amministrazione riconoscerà a codesta Ditta i seguenti importi unitari:

- **Colazione: € 4,155** (Euro quattro/155) oltre IVA nella misura di legge;
- **Pranzo: € 6,945** (Euro sei/945) oltre IVA nella misura di legge;
- **Cena: € 8,340** (Euro otto/34) oltre IVA nella misura di legge.

Gli importi, come sopra determinati, si intendono fissi ed imm modificabili, indipendentemente da qualsiasi eventualità. Codesta Ditta, perciò non avrà diritto di pretendere aumenti di nessun genere.

Si fa presente che, in caso di inadempimento totale o parziale della fornitura, così come al manifestarsi di eventuali disservizi, questo Ufficio applicherà, a proprio insindacabile giudizio, penali commisurate al danno conseguito.

Le suddette penali verranno dedotte dall'importo della fattura inerente la fornitura senza contestazione alcuna (art. 1383 e seguenti del Codice Civile).

La liquidazione dei servizi in discorso avverrà in *tranches* posticipate (una per ciascun mese di servizio) ed avrà luogo a mezzo bonifico, dietro presentazione di dichiarazione sostitutiva di certificazioni da rendersi ex D.P.R. 445/2000 (conforme all'allegato modulo) e previo ricevimento, al protocollo di questa Amministrazione, di regolari fatture **in formato elettronico**, riportanti il codice **CIG ZF61BA8FBD**, da intestarsi a:

AGENZIA ITALIANA PER LA COOPERAZIONE ALLO SVILUPPO
UFFICIO DI FIRENZE
Via A. Cocchi, 4
50131 Firenze (FI)
C.F. 97871890584
CODICE UNIVOCO UFFICIO: UFV6EM
DENOMINAZIONE UFFICIO: Uff_eFatturaPA

Si ricorda, inoltre, che questa Amministrazione soggiace alla disciplina in materia di *split payment*; pertanto le fatture dovranno essere emesse con la annotazione "scissione dei pagamenti".

Codesta Ditta si impegna a presentare copia della documentazione (polizza, appendici di pagamento, quietanze premio, ecc.) inerente il possesso di polizza assicurativa RCT/RCO, di congruo massimale, a copertura di ogni rischio direttamente e/o indirettamente derivante dalla fornitura dei servizi in rassegna, nonché **una fidejussione**, da costituirsi secondo le modalità previste dal Codice degli appalti, di un importo non inferiore ad **€ 3.800,00 (Euro tremilaottocento/00)** ed una durata almeno pari a 140 giorni, a garanzia della corretta esecuzione dei servizi in rassegna.

La presentazione dei suddetti documenti costituisce condizione sospensiva di ogni pagamento a favore di codesta Ditta in conseguenza dell'effettiva prestazione dei servizi.

Si precisa, inoltre, che i pagamenti avranno luogo una volta che questa Amministrazione abbia richiesto ed ottenuto dai competenti Uffici la dichiarazione del DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva) avente esito positivo.

Qualora codesta Ditta non risulti in regola con gli obblighi di cui al precedente paragrafo, questa Amministrazione procederà a sospendere il pagamento della fattura, assegnando alla stessa un termine di 30 gg. entro il quale procedere alla regolarizzazione. In caso di mancato adempimento

entro il predetto termine, l'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo – Ufficio di Firenze procederà alla risoluzione del presente contratto, destinando le somme trattenute al soddisfacimento degli inadempimenti previdenziali e contrattuali. Per tale sospensione o ritardo di pagamento, codesta Ditta non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo a risarcimento dei danni.

Inoltre, in ottemperanza alle vigenti disposizioni normative, questa Amministrazione, prima di effettuare il pagamento, verificherà che codesta Ditta sia inadempiente all'obbligo di versamento, derivante dalla notifica di una o più cartelle di pagamento, di una cifra pari o superiore ad € 10.000,00.

TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Si fa presente che codesta spettabile Ditta assume tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge 136/2010 e successive modifiche, al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi alla fornitura del servizio in discorso. A tal proposito, codesta Ditta è tenuta a comunicare a questa Amministrazione (**avvalendosi dell'allegato modulo o di altro ad esso conforme**), a cura del legale rappresentante, entro il termine di 7 gg. naturali e consecutivi dal ricevimento della presente, gli estremi identificativi del conto corrente su cui confluiranno i pagamenti di cui all'ordine sopra in discorso, nonché le generalità ed il codice fiscale dei soggetti abilitati ad operarvi.

Codesta spettabile Ditta si impegna, altresì, a dare immediata comunicazione a questa Amministrazione ed alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo di Firenze, della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Questa Amministrazione si riserva comunque la facoltà di verificare l'assolvimento, da parte di codesta spettabile Ditta, degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Codesta Ditta dovrà altresì dichiarare (**avvalendosi dell'allegato modulo o di altro ad esso conforme**):

- di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, di non aver attribuito incarichi a ex dipendenti che hanno esercitato poteri autorizzativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei confronti del medesimo aggiudicatario, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto;
- di aver preso visione del D.P.R. 16 aprile 2013, N. 62 concernente *“Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del Decreto Legislativo 30 marzo 2001 n. 165”*, reperibile sul sito www.iao.florence.it (sezione *“Amministrazione Trasparente” – Disposizioni Generali – Atti Generali*).

ELEZIONE DI DOMICILIO E FORO COMPETENTE

A tutti gli effetti del presente ordine di fornitura, codesta Ditta elegge domicilio in Firenze presso l'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo – Ufficio di Firenze.

Il Foro competente per la risoluzione delle controversie nascenti dal presente ordine di fornitura, non componibili in via bonaria, viene individuato in quello di Firenze, con esclusione di altri.

Per quanto non previsto nel presente ordine di fornitura, si intendono espressamente richiamate le norme e le altre disposizioni vigenti in tema di contratti pubblici.

Notizie e chiarimenti in merito al presente ordine di fornitura potranno essere richiesti, nelle ore d'ufficio, al Geom. Adriano Paganini (055/5061411, mail: paganini@iao.florence.it), oppure, in alternativa alla Dott.ssa Francesca Margiacchi (055/5061324, mail: f.margiacchi@iao.florence.it).

Nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia, si allega al presente ordine di fornitura il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI – All. C), cui si prega di volersi attenere nell'espletamento dei servizi oggetto della presente nota.

In proposito, si prega codesta Ditta di voler consegnare a questa Amministrazione copia dell'ultima pagina del predetto documento, debitamente compilata, timbrata e firmata dal Legale Rappresentante per ricevuta, presa visione ed accettazione espressa delle condizioni ivi riportate.

Distinti saluti.

IL DIRIGENTE
Dott. Nicola Arbace





AGENZIA ITALIANA
PER LA COOPERAZIONE
ALLO SVILUPPO



Ufficio di Firenze

ALLEGATO A

COMPOSIZIONE DEI PASTI E NORME DI PREPARAZIONE

COLAZIONE:

Il servizio colazione dovrà essere somministrato in modalità *self-service*. Pertanto, il personale impiegato nell'espletamento del servizio, oltre ad approntare i vassoi, i coprivassoi, i tovaglioli di carta, le posate e le stoviglie occorrenti per la corretta esecuzione del servizio, dovrà preparare e sistemare, in appositi contenitori, sulla linea *self-service* o su di uno o più tavoli del refettorio gli alimenti e le bevande di cui al seguente dettaglio.

Bevande: Brocche con succhi di frutta assortiti, *Thermos* con bevande calde: latte, caffè ed acqua calda per la preparazione di the/camomilla (con filtri monodose).

Vivande: Pane fresco, cereali assortiti, burro (in confezioni monodose), marmellata (in confezioni monodose), miele (in confezioni monodose) cioccolato spalmabile (in confezioni monodose), formaggini (in confezioni monodose) yogurt di gusti assortiti, *brioche* o cornetti in confezioni monodose (almeno uno per commensale).

Il tutto dovrà essere preparato in un quantitativo adeguato alla numerosità degli utenti. In ogni caso gli alimenti e le bevande, ove carenti, dovranno essere opportunamente integrati su richiesta dell'utenza.

PRANZO/CENA:

Ogni pasto dovrà essere composto da: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane ed una porzione di frutta di stagione.

Tenuto conto che la maggioranza degli utenti è di religione musulmana, è espressamente vietato l'uso di carne di maiale e derivati per qualsiasi tipo di preparazione, fatti salvi i casi in cui questa Amministrazione lo autorizzi espressamente.

Sia per il pranzo, che per la cena, dovrà essere prevista una possibilità di scelta minima così come appresso riportato:

PRIMO PIATTO:

Oltre ad un primo piatto in bianco (pasta/riso) ed uno al pomodoro (pasta/riso), per ogni pasto, dovranno essere previste due scelte, tenendo conto che almeno una volta ogni 15 giorni dovrà essere proposto il *cous – cous* vegetale ed almeno due volte la settimana la zuppa di verdura.

ALTERNATIVE:

In alternativa al primo piatto, l'utenza potrà richiedere:

- a) una porzione di formaggi misti;
- b) uno yogurt;
- c) un contorno;
- d) una porzione di frutta di stagione.

SECONDO PIATTO:

Dovranno essere proposti due piatti caldi, prevedendo almeno due volte la settimana il pesce, ed un tipo di insalatona.

ALTERNATIVE:

In alternativa al secondo piatto, l'utenza potrà richiedere:

- a) una porzione di formaggi misti;
- b) fettina ai ferri;
- c) tonno in scatola da almeno 80 gr.

I pasti (pranzi e cene) che richiedano l'utilizzo di carni avicole e bovine dovranno essere preparati, ferme restando le grammature riportate nell'Allegato B e nel rispetto comunque dei menù settimanali da concordarsi con il proprio personale, usando prevalentemente carni macellate con il c.d. metodo "Hala". L'eventuale utilizzo di carne "Hala" nella preparazione dei pasti somministrati dovrà essere preliminarmente comunicato agli utenti.

CONTORNO:

Dovranno essere proposti due contorni caldi ed un contorno freddo.

ALTERNATIVE:

In alternativa al contorno, l'utenza potrà richiedere:

- a) una porzione di frutta di stagione;

FRUTTA:

Una porzione di frutta di stagione con scelta tra almeno due tipi di frutta.

La domenica ed i giorni festivi dovrà essere previsto anche il dolce (prodotti confezionati – crostata di frutta, ecc. - o gelato in confezione monodose).

Sulla base delle prescrizioni sopra ricordate, codesta Ditta dovrà elaborare i menù settimanali ed esporli nell'area *Hall* del Centro Didattico di questa Amministrazione. Dovrà altresì provvedere tempestivamente alla relativa integrazione ogni qual volta se ne manifesti la necessità, o dietro espressa richiesta di questo Ufficio.

I generi alimentari che verranno utilizzati nella preparazione dei cibi dovranno essere di prima qualità e garantiti a tutti gli effetti di legge per quanto riguarda la genuinità, lo stato di conservazione e l'igiene.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti normative ed ai limiti di contaminazione microbica.

Su richiesta di questa Amministrazione, codesta Ditta dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati o la loro presenza in percentuale.

I pasti devono essere preparati utilizzando normalmente prodotti freschi, cucinati al momento e comunque nel corso della giornata, limitando l'impiego di prodotti conservati ai casi strettamente necessari.

La carne trita deve essere tritata e consumata in giornata. Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo.

La pasta deve essere cotta in modo "espresso".

La cottura delle bracioline ai ferri deve essere effettuata in modo espresso. Le pietanze devono essere confezionate sui piatti successivamente alla richiesta del commensale, ad eccezione dei piatti freddi. Le pietanze dovranno essere preparate con olio extra vergine di oliva con l'eccezione delle sole frittiture.

Non è consentito in alcun modo il riutilizzo di residui di pasti preparati nei giorni precedenti.

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati. I cibi rimanenti al termine del servizio quotidiano non potranno essere riutilizzati ma dovranno essere smaltiti entro lo stesso giorno di preparazione secondo la normativa vigente.

Questa Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione dei prodotti utilizzati con altri analoghi, qualora tali prodotti, anche in relazione alle risultanze di specifici questionari, non siano di gradimento dei commensali.

La quantità di cibo servito con il primo piatto deve essere a discrezione del commensale, mentre la quantità servita come secondo piatto viene specificata nel documento "*Tabella delle grammature*" (All. B).



AGENZIA ITALIANA
PER LA COOPERAZIONE
ALLO SVILUPPO



Ufficio di Firenze

ALLEGATO B

TABELLE DELLE GRAMMATURE

PRIMI PIATTI: a discrezione del commensale.

SECONDI PIATTI: carni fresche di 1° qualità, sgrassate e pronte per la cottura.

Vitello:

Arrosto di vitello – spalla (carni semigrasse) Gr. 150

Arrosto di fesa di vitello (carni magre) "150

Scaloppe (carni magre) "150

Punta di vitello arrosto (carni grasse) "150

Spezzato di vitello (carni semigrasse) "180

Scaloppe alla milanese (carni magre) "100

Nodini di vitello (carni semigrasse) "150

Manzo:

Bollito di manzo Gr. 180

Brasato (carni semigrasse) "150

Roast beef (carni magre) "150

Costarelle di manzo (carni semigrasse) "150

Bistecche (carni magre) "150

Polleria:

Petti di pollo Gr. 150

Pollo ¼ (con osso) "250

Fesa di tacchino "150

Pesce:

Pesce a taglio Gr. 200

Formaggi:

I migliori prodotti di ogni casa produttrice Gr. 100

FRUTTA

Di stagione, con peso non inferiore a Gr. 180/200

CONTORNI:

Insalata (lattuga) Gr. 80

Verdura cotta "120

Pomodori "120

Patate, lesse, al forno, fritte, purè "150

Legumi freschi (fagioli) "120

Legumi secchi "70

Altri contorni Gr. 100/150

PANE:

Filone toscano Gr 120

CONDIMENTI:

Non è consentito l'uso di sostanze aromatizzanti. Sono ammesse le normali erbe aromatiche (es. salvia, rosmarino, ecc.). L'olio di semi è consentito per i soli fritti. In ogni altra preparazione dovrà essere usato l'olio di oliva extravergine.

E' vietato friggere più di una volta nello stesso olio sia le patate che altre preparazioni. E' comunque vietato friggere nello stesso olio preparazioni diverse.