

# ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL LAZIO E DELLA TOSCANA M. ALEANDRI

## DELIBERAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE

n. 639 del 29/11/2018

OGGETTO: SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PRESSO L'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL LAZIO E DELLA TOSCANA M. ALEANDRI – CIG 570220044C - Proroga servizio a far data dal 1° dicembre 2018 fino alla data del 31 maggio 2019 in favore della ditta CIR FOOD Cooperativa Italiana di Ristorazione s.c.

Proposta di deliberazione n. 170/PRO del 28/11/18

Direzione Acquisizione Beni e Servizi

L'Estensore SIG.RA ANTONELA GIOIA.....

Il Responsabile del procedimento DOTT.SSA SILVIA PEZZOTTI.....

Il Dirigente DOTT.SSA SILVIA PEZZOTTI.....

Visto di regolarità contabile..... di prenot. 329/18

Parere del Direttore Amministrativo  
Avv. Mauro Pirazzoli.....

Favorevole  Non favorevole

Parere del Direttore Sanitario  
Dott. Andrea Leto.....

Favorevole  Non favorevole

IL DIRETTORE GENERALE

Dott. Ugo Della Marta

*Ugo Della Marta*

## **IL RESPONSABILE DELLA DIREZIONE ACQUISIZIONE BENI E SERVIZI**

**Dott.ssa Silvia Pezzotti**

**OGGETTO:** SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PRESSO L'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL LAZIO E DELLA TOSCANA M. ALEANDRI – CIG 570220044C - Proroga servizio a far data dal 1° dicembre 2018 fino alla data del 31 maggio 2019 in favore della ditta CIR FOOD Cooperativa Italiana di Ristorazione s.c

### **PREMESSO**

che in data 30 novembre 2018 è in scadenza il contratto in essere (Rep. 420/241 2014) relativo al servizio di mensa aziendale dell'Istituto affidato alla ditta CIR FOOD Cooperativa Italiana di Ristorazione s.c., CIG 570220044C, approvato con deliberazione del Direttore Generale n. 515 del 18 dicembre 2014;

che con deliberazione del Direttore Generale n. 37 del 28 gennaio 2015 è stata nominata la Commissione di controllo per la verifica del servizio;

che tale Commissione, nella persona del Presidente Dott. Stefano Bilei, sta procedendo alla predisposizione della documentazione tecnica per l'avvio della nuova procedura e che sono stati prodotti in bozza i seguenti documenti:

- menù catering;
- menù coffee break;
- menù mensa suddiviso in estivo ed invernale;
- tabella delle grammature;

che si sta altresì provvedendo ad effettuare la ricognizione delle attrezzature in uso presso la mensa, di proprietà dell'Istituto, rispetto alla strumentazione fornita dalla ditta che attualmente gestisce il servizio;

### **DATO ATTO**

che con nota prot. del 8710/18 del 26 novembre 2018 è stato pertanto richiesto alla CIR FOOD Cooperativa Italiana di Ristorazione s.c. di prorogare il servizio agli stessi patti, oneri e condizioni vigenti dal 1° dicembre 2018 fino alla data 31 maggio 2019;

che la ditta con nota prot. 8755/18 del 28 novembre 2018 ha accettato la proroga agli stessi patti, oneri e condizioni vigenti;

che occorre garantire l'espletamento delle attività svolte dalla ditta CIR FOOD Cooperativa Italiana di Ristorazione s.c. presso la sede di Roma dell'Istituto, nelle more della predisposizione della documentazione per l'avvio della nuova gara;

che la ditta ha operato con diligenza durante il periodo di svolgimento del servizio, con competenza e professionalità degli operatori;

che il mancato espletamento delle attività implicherebbe disservizi per l'ente,

## PROPONE

1. di prorogare il servizio di mensa aziendale dell'Istituto affidato alla ditta CIR FOOD Cooperativa Italiana di Ristorazione s.c., agli stessi patti, oneri e condizioni vigenti, a far data dal 1° dicembre 2018 fino alla data del 31 maggio 2019, al costo medio mensile di € 7.649,71+IVA, pari ad € 45.898,26+IVA per mesi 6, in funzione dei pasti consumati nel mese, nelle more dell'avvio definitivo della procedura di gara;

2. di approvare la seguente documentazione tecnica, composta di n. 9 pagine e che allegata in copia al presente provvedimento ne costituisce parte integrante e sostanziale, prodotta in bozza dal Presidente della Commissione di controllo per la verifica del servizio di mensa, Dott. Stefano Bilei, al fine di consentire l'avvio della nuova procedura di gara:

- menù catering;
- menù coffee break;
- menù mensa suddiviso in estivo ed invernale;
- tabella delle grammature;

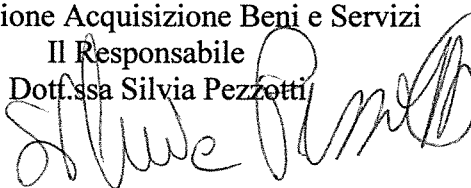
3. di imputare la spesa complessiva presunta sul seguente numero di conto: B 301510000050, "Spese Mensa";

4. di provvedere a richiedere alla ditta cauzione definitiva ai sensi dell'art. 103 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50 per il periodo decorrente dal 1° dicembre 2018 fino alla data del 31 maggio 2019.

Direzione Acquisizione Beni e Servizi

Il Responsabile

Dott.ssa Silvia Pezzetti



## IL DIRETTORE GENERALE

**Oggetto:** SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PRESSO L'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL LAZIO E DELLA TOSCANA M. ALEANDRI – CIG 570220044C - Proroga servizio a far data dal 1° dicembre 2018 fino alla data del 31 maggio 2019 in favore della ditta CIR FOOD Cooperativa Italiana di Ristorazione s.c

**VISTA** la proposta di deliberazione avanzata del dirigente della Direzione Acquisizione Beni e Servizi Dott.ssa Silvia Pezzotti n. 170/PRO del 28/11/18 avente ad oggetto: "SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PRESSO L'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL LAZIO E DELLA TOSCANA M. ALEANDRI – CIG 570220044C - Proroga servizio a far data dal 1° dicembre 2018 fino alla data del 31 maggio 2019 in favore della ditta CIR FOOD Cooperativa Italiana di Ristorazione s.c";

**VISTO** il parere di regolarità contabile espresso dal Dirigente della Direzione Economico Finanziaria;

**SENTITI** il Direttore Amministrativo ed il Direttore Sanitario che hanno espresso parere favorevole alla adozione del presente provvedimento;

**RITENUTO** di doverla approvare così come proposta,

### DELIBERA

Di approvare la proposta di Deliberazione n. 170/PRO del 28/11/18 avente ad oggetto: " SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PRESSO L'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL LAZIO E DELLA TOSCANA M. ALEANDRI – CIG 570220044C - Proroga servizio a far data dal 1° dicembre 2018 fino alla data del 31 maggio 2019 in favore della ditta CIR FOOD Cooperativa Italiana di Ristorazione s.c" sottoscritta dal Dirigente competente, da considerarsi parte integrante e sostanziale del presente provvedimento, rinviando al preambolo ed alle motivazioni in essa contenute e conseguentemente:

1.di prorogare il servizio di mensa aziendale dell'Istituto affidato alla ditta CIR FOOD Cooperativa Italiana di Ristorazione s.c., agli stessi patti, oneri e condizioni vigenti, a far data dal 1° dicembre 2018 fino alla data del 31 maggio 2019, al costo medio mensile di € 7.649,71+IVA, pari ad € 45.898,26+IVA per mesi 6, in funzione dei pasti consumati nel mese, nelle more dell'avvio definitivo della procedura di gara;

2. di approvare la seguente documentazione tecnica, composta di n. 9 pagine e che allegata in copia al presente provvedimento ne costituisce parte integrante e sostanziale, prodotta in bozza dal Presidente della Commissione di controllo per la verifica del servizio di mensa, Dott. Stefano Bilei, al fine di consentire l'avvio della nuova procedura di gara:

- menù catering;
- menù coffee break;
- menù mensa suddiviso in estivo ed invernale;
- tabella delle grammature;

3. di imputare la spesa complessiva presunta sul seguente numero di conto: B 301510000050, "Spese Mensa";

4. di provvedere a richiedere alla ditta cauzione definitiva ai sensi dell'art. 103 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50 per il periodo decorrente dal 1° dicembre 2018 fino alla data del 31 maggio 2019.

IL DIRETTORE GENERALE

Dott. Ugo Della Manna



## Menù catering

### MENU' 1

Tortino di verdure con quadrucci di pomodoro  
Ravioli agli zucchini, pomodoro e mandorle  
Straccetti di farina di ceci al sugo di piccione  
Sella di vitellina con funghi trifolati  
Verdure alla griglia  
Dolci e frutta in bella vista

### MENU' 2

Olive verdi, patatine in foglia  
Mezze forme di Grana in scaglie  
Nocciole e mandorle tostate e salate  
Spiedini di ciliegine di mozzarella e olive verdi  
Bocconcini di formaggi tipici dei nostri colli  
Cubetti di mortadella e di salame nostrano  
Salatini ripieni  
Spianatine farcite  
Spicchi di piadina fredda, farcita con stracchino e rucola  
Involtini di speck e melone  
Alzata di ananas guarnito con spiedini di frutta fresca  
Torta

### MENU' 3

Maltagliati di pasta all'uovo alla spianatoia in zuppa di ceci  
Zuppa di castagne con lonzino  
Melanzane alla parmigiana  
Porchetta al coltello  
Prosciutto alla morsa  
Coppa di testa  
Bruschette all'olio di frantoio  
Treccia di bufala  
Cicoria di campo saltata in tegame  
Insalata di fagioli al sedano e carote e cipolle  
Pane cotto a legna

### MENU' 4

Casarecci zucchini e noci  
Pennette al pomodoro e bouquet di verdura  
Bocconcini di tacchino con verdure  
Tocchettini di pollo allo zafferano  
Patate al forno  
Angolo rustico con panini assortiti  
Dolce al cucchiaio

MENU' 5

Rigatoni alla norma gratin

Gobbetti salsiccia e piselli

Battilarada di salumi nostrani al coltello

Salame di Modena

Prosciutto in morsa

Mortadella vecchia Bologna

Piccolo tagliere di formaggi assortiti

Formaggi freschi

Pecorino stagionato

Caprino

Grana padano in forma

Angolo rustico con pani assortiti

Crescenti aromatiche

Crostoni ferraresi

Bocconcini al sesamo

Pasticceria assortita mignonne

Ciascun menù è comprensivo di bevande varie (acqua, vino, bibite) e di caffè espresso.

## **Menù coffee break**

Pasticceria secca

Mignon

Caffè

The

Orzo

Latte

Succhi di frutta

Acqua

---



Menù estivo ed invernale

MENU' INVERNALE

PRIMA SETTIMANA			
	PRIMI PIATTI	SECONDI	CONTORNI
<b>Lunedì</b>	Pasta al pesto	Kebab	Bieta
	Zuppa di legumi	Torta Rustica	Funghi trifolati
	Riso/pasta all'inglese	Insalatona del giorno	Insalata verde / Pomodori
<b>Martedì</b>	Spaghetti al limone	Petto di vitella	Piselli
	Pasta alla norma	Frittata con carciofi	Insalata di Finocchi
	Riso/pasta all'inglese	Insalatona del giorno	Insalata verde / Pomodori
<b>Mercoledì</b>	Pasta al pomodoro	Scaloppina al balsamico	Zucchine
	Pizza	Sformato di verdura	Carote
	Riso/pasta all'inglese	Insalatona del giorno	Insalata verde / Pomodori
<b>Giovedì</b>	Risotto alla milanese	Hamburger di bovino	Purè di patate
	Pasta con ceci	Involtoni di melanzane	Fagiolini
	Riso/pasta all'inglese	Insalatona del giorno	Insalata verde / Pomodori
<b>Venerdì</b>	Pasta ai broccoli	Platessa alla mugnaia	Melanzane
	Minestrone di verdura	Strudel di spinaci	Broccoli
	Riso/pasta all'inglese	Insalatona del giorno	Insalata verde / Pomodori

SECONDA SETTIMANA			
	PRIMI PIATTI	SECONDI	CONTORNI
<b>Lunedì</b>	Gnocchi al pomodoro	Arrosto di vitello	Carote
	Pasta con fagioli	Polpette di verdure	Fagiolini
	Riso/pasta all'inglese	Insalatona del giorno	Insalata verde / Pomodori
<b>Martedì</b>	Penne all'arrabbiata	Pollo al forno	Bieta
	Pasta al salmone	Merluzzo pasticcato	Patate
	Riso/pasta all'inglese	Insalatona del giorno	Insalata verde / Pomodori
<b>Mercoledì</b>	Risotto con zucca	Cotoletta milanese	Insalata di finocchi
	Minestrone di verdure	Torta Rustica	Broccoli
	Riso/pasta all'inglese	Insalatona del giorno	Insalata verde / Pomodori
<b>Giovedì</b>	Pasta all'amatriciana	Bocconcini di manzo	Zucchine
	Pasta con lenticchie	Frittata con patate	Misto di verdure al vapore
	Riso/pasta all'inglese	Insalatona del giorno	Insalata verde / Pomodori
<b>Venerdì</b>	Pasta al tonno	Merluzzo in agrodolce	Cavolini di Bruxelles
	Pizza	Scamorza	Spinaci
	Riso/pasta all'inglese	Insalatona del giorno	Insalata verde / Pomodori

<b>TERZA SETTIMANA</b>			
	<b>PRIMI PIATTI</b>	<b>SECONDI</b>	<b>CONTORNI</b>
<b>Lunedì</b>	Risotto ai funghi	Spezzatino di Bovino agli aromi	Carote Prezzemolate
	Pasta con patate	Torta Rustica	Piselli
	Riso/pasta all'inglese	Insalatona del giorno	Insalata verde / Pomodori
<b>Martedì</b>	Gnocchetti al ragu'	Nasello al pomodoretto	Spinaci alla parmigiana
	Minestra di farro	Piadine Farcite variegate	Misto di verdure al vapore
	Riso/pasta all'inglese	Insalatona del giorno	Insalata verde / Pomodori
<b>Mercoledì</b>	Pasta con zucchine	Bocconcini di tacchino con verdure	Broccoli
	Pizza	Involtoni di prosciutto	Patate al vapore
	Riso/pasta all'inglese	Insalatona del giorno	Insalata verde / Pomodori
<b>Giovedì</b>	Ravioli Burro e salvia	Saltimbocca alla romana	Insalata di finocchi
	Zuppa di verdure	Tortino ricotta e spinaci	Bieta
	Riso/pasta all'inglese	Insalatona del giorno	Insalata verde / Pomodori
<b>Venerdì</b>	Risotto alla pescatora	Merluzzo all'arancia	Zucchine
	Crema di piselli	Salsicce e patate	Purè di patate
	Riso/pasta all'inglese	Insalatona del giorno	Insalata verde / Pomodori

<b>QUARTA SETTIMANA</b>			
	<b>PRIMI PIATTI</b>	<b>SECONDI</b>	<b>CONTORNI</b>
<b>Lunedì</b>	Gnocchetti sardi al pomodoro	Manzo in salsa verde	Broccoli
	Zuppa di farro	Torta di zucchine	Patate arrosto
	Riso/pasta all'inglese	Insalatona del giorno	Insalata verde / Pomodori
<b>Martedì</b>	Fettuccine al pomodoro	Merluzzo alla livornese	Cavolfiori
	Pizza	Bocconcini di pollo agli agrumi	Fagiolini
	Riso/pasta all'inglese	Insalatona del giorno	Insalata verde / Pomodori
<b>Mercoledì</b>	Risotto ai quattro formaggi	Scaloppina di tacchino alla pizzaiola	Piselli
	Passato di verdure	Frittata Variiegata	Carote
	Riso/pasta all'inglese	Insalatona del giorno	Insalata verde / Pomodori
<b>Giovedì</b>	Pasta alla carbonara	Arrosto di suino	Finocchi gratinati
	Crema di carote e patate	Tortino di patate	Bieta
	Riso/pasta all'inglese	Insalatona del giorno	Insalata verde / Pomodori
<b>Venerdì</b>	Spaghetti al pesto	Platessa Panata	Spinaci
	Minestrone di verdura	Crocchette Ricotta e Spinaci	zucchine
	Riso/pasta all'inglese	Insalatona del giorno	Insalata verde / Pomodori

## MENU' ESTIVO

<b>PRIMA SETTIMANA</b>			
	<b>PRIMI PIATTI</b>	<b>SECONDI</b>	<b>CONTORNI</b>
<b>Lunedì</b>	Risotto rucola e pachino	Frittata con verdure	Patate in insalata
	Pizza	Scaloppine di pollo	Fagiolini al vapore
	Riso/pasta all'inglese	Insalatona del giorno	Insalata verde/Pomodori
<b>Martedì</b>	Gnocchi al pomodoro	Pollo al forno	Bieta lessa
	Insalata di riso	Parmigiana	Patate al forno
	Riso/pasta all'inglese	Insalata del giorno	Insalata verde/pomodori
<b>Mercoledì</b>	Pasta al pesto	Arrostato tacchino alle mele	Melanzane
	Risotto con asparagi	Torta rustica	Spinaci
	Riso/pasta all'inglese	Insalatona del giorno	Insalata verde/ pomodori
<b>Giovedì</b>	Ravioli ricotta e spinaci	Tortino di patate	Finocchi
	Insalata di pasta	Verdesca alle erbe	Funghi trifolati
	Riso/pasta all'inglese	Insalatona del giorno	Insalata verde/pomodori
<b>Venerdì</b>	Pasta al salmone	Merluzzo agli agrumi	Patate
	Pasta al pomodoro	Insalata di pollo	Zucchine
	Riso/pasta all'inglese	Insalatona del giorno	Insalata verde/pomodori
<b>SECONDA SETTIMANA</b>			
	<b>PRIMI PIATTI</b>	<b>SECONDI</b>	<b>CONTORNI</b>
<b>Lunedì</b>	Pomodori con riso	Scaloppine	Bieta al vapore
	Pasta alla checca	Insalata nizzarda	Verdure miste
	Riso/pasta all'inglese	Insalatona del giorno	Insalata verde / Pomodori
<b>Martedì</b>	Risotto con zucca	Nasello alla livornese	Cavolfiore
	Pasta al pesto	Involtoni di prosciutto	Carote
	Riso/pasta all'inglese	Insalatona del giorno	Insalata verde / Pomodori
<b>Mercoledì</b>	Risotto alla milanese	Cotoletta di tacchino	Piselli
	Insalata di riso	Omelette con prosciutto	Finocchi
	Riso/pasta all'inglese	Insalatona del giorno	Insalata verde / Pomodori
<b>Giovedì</b>	Pizza	Scaloppine al limone	Pure
	Insalata di riso	Torta di formaggio	Zucchine
	Riso/pasta all'inglese	Insalatona del giorno	Insalata verde / Pomodori
<b>Venerdì</b>	Orecchiette con Broccoli	Straccetti con funghi	Fagiolini
	Risotto al radicchio	Torta rustica	Cavolini
	Riso/pasta all'inglese	Insalatona del giorno	Insalata verde / Pomodori

<b>TERZA SETTIMANA</b>			
	<b>PRIMI PIATTI</b>	<b>SECONDI</b>	<b>CONTORNI</b>
<b>Lunedì</b>	Pasta con zucchine	Vitello tonnato	Funghi
	Riso zafferano e speck	Platessa alla mugnaia	Piselli e carote
	Riso/pasta all'inglese	Insalatona del giorno	Insalata verde / Pomodori
<b>Martedì</b>	Tortellini alla boscaiola	Arista alle prugne	Patate al forno
	Risotto ai gamberi e zucchine	Scamorza farcita	Carote
	Riso/pasta all'inglese	Insalatona del giorno	Insalata verde / Pomodori
<b>Mercoledì</b>	Pizza	Scaloppine al marsala	Verdure lesse
	Pasta alla norma	Crostino al prosciutto	Cavolini di Bruxelles
	Riso/pasta all'inglese	Insalatona del giorno	Insalata verde / Pomodori
<b>Giovedì</b>	Penne all'arrabiata	Polpette	Fagiolini
	Insalata di pasta	Frittata con carciofi	Spinaci
	Riso/pasta all'inglese	Insalatona del giorno	Insalata verde / Pomodori
<b>Venerdì</b>	Pasta all'amatriciana	Merluzzo in agrodolce	Cavolfiore
	Risotto alla pescatora	Arrosto	Melanzane
	Riso/pasta all'inglese	Insalatona del giorno	Insalata verde / Pomodori

<b>QUARTA SETTIMANA</b>			
	<b>PRIMI PIATTI</b>	<b>SECONDI</b>	<b>CONTORNI</b>
<b>Lunedì</b>	Pasta in salsa rosa	Torta Rustica	Carote
	Insalata di riso	Manzo in salsa verde	Spinaci
	Riso/pasta all'inglese	Insalatona del giorno	Insalata verde / Pomodori
<b>Martedì</b>	Pasta ai carciofi	Straccetti di pollo	Melanzane
	Tortellini panna e prosciutto	Merluzzo	Biete
	Riso/pasta all'inglese	Insalatona del giorno	Insalata verde / Pomodori
<b>Mercoledì</b>	Risotto ai funghi	Frittata di asparagi	Pomodori in insalata
	Pasta alla norma	Braciola di maiale agli aromi	Zucchine
	Riso/pasta all'inglese	Insalatona del giorno	Insalata verde / Pomodori
<b>Giovedì</b>	Gnocchi al pomodoro	Cotoletta	Finocchi
	Pasta al pesto	Tortino di patate	Spinaci
	Riso/pasta all'inglese	Insalatona del giorno	Insalata verde / Pomodori
<b>Venerdì</b>	Risotto ai frutti di mare	Hamburger	Patate al forno
	Pizza	Sogliola panata	Carote
	Riso/pasta all'inglese	Insalatona del giorno	Insalata verde / Pomodori

## Tabella delle grammature dei generi alimentari

Pasta	g 100
Riso	g 100
Pasta ripiena	g 200
Gnocchi	g 250
Pastina in brodo	g 40
Minestrone con pasta o riso	g 40
Parmigiano	g 10
<b>Vitello:</b>	
Arrosto di vitello – spalla (carni semigrasse)	g 150
Arrosto di fesa di vitello (carni magre)	g 150
Scaloppe (carni magre)	g 150
Punta di vitello arrosto (carni grasse)	g 150
Spezzato di vitello (carni semigrasse)	g 180
Scaloppe alla milanese (carni magre)	g 100
Nodini di vitello (carni semigrasse)	g 150
<b>Manzo:</b>	
Bollito di manzo	g 180
Brasato (carni semigrasse)	g 150
Roast beef (carni magre)	g 150
Costarelle di manzo (carni semigrasse)	g 160
Bistecche (carni magre)	g 150
<b>Polleria:</b>	
Petti di pollo	g 150
Pollo ¼ (con osso)	g 250
Fesa di tacchino	g 150
<b>Carni suine:</b>	
Lonza	g 150
Costarelle	g 150
Zampone o cotechino	g 150
<b>Salumi:</b>	
Prosciutto cotto	g 100
Prosciutto crudo stagionato	g 80
Coppa stagionata	g 80
Salame	g 80
Bresaola	g 80
Speck	g 80
<b>Pesce:</b>	
Pesce a taglio	g 200
Polpo e seppie	g 250

Tonno in scatola	g 160
<b>Formaggi:</b>	
I migliori prodotti di ogni casa costruttrice	g 100
<b>Frutta:</b>	
Di stagione con pezzature non inferiori a	g 180/200
Uova pastorizzate	g 120
<b>Contorni:</b>	
Insalata (lattuga)	g 100
Verdura cotta	g 250
Pomodori	g 200
Patate	g 200
Patate lesse, al forno, purè	g 250
Legumi freschi (fagioli)	g 120
Legumi secchi (escluso periodo estivo)	g 70
Altri contorni	g 250
Pane comune	g 100
Grissini	g 45
Olio extravergine di oliva	g. 10

Non è consentito l'uso di sostanze aromatizzanti. Sono ammesse le normali erbe aromatiche (salvia-rosmarino).

L'olio di semi è consentito per i soli fritti. In ogni altra confezione dovrà essere usato l'olio di oliva extravergine di oliva.

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.

E' vietato l'uso di dadi o preparati per brodo.

I secondi piatti di carni fresche devono essere di 1° qualità, sgrassate e pronte per la cottura.

## ***PUBBLICAZIONE***

Copia della presente deliberazione è stata pubblicata ai sensi della L.69/2009 e successive modificazioni ed integrazioni in data. 28/11/2018.



IL FUNZIONARIO INCARICATO  
Sig.ra Eleonora Quagliarella