



UNIONE DEI COMUNI

SCALFANI BAGNI CALTAVUTURO SCILLATO

VAL D'HIMERA SETTENTRIONALE

C.U.C. Centrale Unica di Committenza

Via . FALCONE N. 41, 90022 CALTAVUTURO (PA)

P.I. e C.F. 05488730820

TEL. 0921/547311 – Fax 0921/541585

PEC: unionevaldimera@pec.it

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Anni 2017 - 2018 e 2019

(periodo 01 gennaio 2017/31 dicembre 2019)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

(Approvato con determina n. 26 CUC del 20/12/2016)



COMUNE DI CALTAVUTURO

PROV. DI PALERMO

AREA - I

Affari Istituzionali – Pubblica Istruzione – Servizi alla persona – Attività Produttive e Tempo Libero

Via Giovanni Falcone, 41

tel. 0921 547304 - fax. 0921541585

cod. fisc. n.: 87000550829 - partita IVA n.: 02667970822

e-mail: giuseppe.gullo@comunedicaltavuturo.gov.it

[Pec: protocollo.comunedicaltavuturo@pec.it](mailto:protocollo.comunedicaltavuturo@pec.it)

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Anni 2017 - 2018 e 2019

(periodo 01 gennaio 2017/31 dicembre 2019)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA MEDIANTE LA FORNITURA PASTI AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO.

Periodo contrattuale: anno 2017 - 2018 e 2019, importo presunto dell'appalto € 68.008,50 annui iva esclusa, prezzo contratto € 4,50 per pasto iva esclusa.

ART.1

(Oggetto dell'appalto)

Il presente disciplinare ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica a favore dei minori di scuola materna statale e degli alunni della scuola secondaria di primo grado del comune di Caltavuturo per l'anno 2017 - 2018 e 2019 oltre ad eventuali altre utenze autorizzate dall'Amministrazione Comunale.

Il servizio consisterà nella fornitura di un pasto giornaliero come sotto specificato:

- Scuola materna gg. 5 a settimana (dal lunedì al venerdì);
- Scuola media gg. 2 a settimana;

Eventuali modifiche saranno tempestivamente comunicate rimanendo inalterata l'offerta del pasto singolo.

I pasti saranno forniti nei soli giorni di effettive lezioni nella scuola, esclusi il sabato e le festività previste dalla legge, nonché le vacanze natalizie, pasquali ed eventuali giorni che l'Amministrazione comunale comunicherà almeno 24 ore prima dell'evento.

Il servizio comprende la fornitura di posate, bicchieri, tovaglioli e tovaglette in quantità bastante alla fornitura giornaliera dei pasti.

Il numero presunto-medio dei pasti giornalieri da erogare sarà di circa 120/140. Tale numero di pasti è presunto e non vincolante per le parti contrattuali in quanto, lo stesso, varierà in base alle presenze reali dell'utenza. Il servizio dovrà essere svolto prescindere da quali siano i quantitativi, tanto maggiori quanto minori della media, senza alcuna pretesa dalla ditta aggiudicataria del servizio.

La somministrazione dei pasti dovrà avvenire presso il plesso di Scuola Materna Statale in Via Catania, n.1 e per la Scuola Secondaria di 1° grado (ex media) in via San Benedetto.

I pasti giornalieri dovranno essere preparati con cibi di prima qualità, in conformità alla tabella dietetica/menù redatta dal Biologo Nutrizionista e validata dal medico di funzione pubblica dell'U.O. di Prevenzione Igiene e Sanità Pubblica del Distretto Sanitario n.3 di Termini Imerese, allegata al presente Capitolato.

La preparazione e la confezione dei pasti dovrà essere effettuata presso il Centro Cottura dichiarato nell'istanza, autorizzato alla preparazione di almeno 300 pasti, quale requisito di esecuzione del contratto e non come di partecipazione (rif. Parere di Precontenzioso ANAC n. 34 del 13 gennaio 2016). Il candidato deve presentare una dichiarazione sostitutiva ai sensi dell'articolo 47 D.P.R. n. 445 del 28/12/2000 che attesti la disponibilità del centro di cottura, a favore della ditta concorrente, alla data di avvio del servizio e per una durata almeno pari a quella del bando.

I locali del centro di cottura destinati alla preparazione devono rispondere a tutti i requisiti di legge, ed in particolare ai requisiti di cui al Reg. CE 852/2004, tali da garantire il numero dei pasti giornalieri richiesti, e quant'altro previsto dal presente Capitolato.

La fuoriuscita dei pasti dal luogo di preparazione dovrà essere effettuata in appositi contenitori termoisolati ovvero in appositi contenitori isotermici.

Il pane in monoporzione, da acquistare giornalmente, deve essere fornito e consegnato in buste microforate.

La frutta dovrà essere somministrata lavata e trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di verificare in qualsiasi momento, senza alcun preavviso, la qualità e la efficienza del Servizio anche nei locali (Centro cottura) della ditta, che devono essere indicati da quest'ultima all'Ente appaltante.

L'Amministrazione stessa si riserva, altresì, la facoltà di risolvere il contratto in caso di inadempienza, tenendo presente quanto stabilito nei successivi articoli del presente Capitolato o in caso di forza maggiore. In quest'ultima ipotesi spetterà all'appaltatore l'indennizzo.

L'inizio ed il termine del servizio sarà comunicato dall'Amministrazione comunale.

ART.2

(Condizioni di ammissibilità alla gara e aggiudicazione)

Per essere ammesse a concorrere all'aggiudicazione dell'appalto del Servizio le imprese dovranno presentare, nel termine prescritto, i documenti richiesti per partecipare alla gara.

I requisiti minimi per l'ammissione alla gara come da punto 16 del bando di gara.

ART.3

(Importo dell'appalto)

L'Importo posto a base d'asta della fornitura in oggetto per ogni pasto è fissato in € 4,50 (quattro/50) oltre IVA al 4%.

La previsione è di circa n. 15.113 pasti per ogni anno scolastico. L'importo presunto complessivo massimo annuale presunto è di € 68.008,50 (IVA esclusa) ed è comprensivo di tutto quanto specificato nel precedente articolo 1.

L'importo complessivo presunto della refezione scolastica è quantificato in € 204.025,50 (IVA esclusa) (€ 0,00 per oneri di sicurezza) per il periodo gennaio 2017/ dicembre 2019, con una previsione di n. 45.359 pasti.

ART. 4

(Pagamenti)

La liquidazione dei pasti sarà effettuata su presentazione di fatture mensili che dovranno essere corredate dai buoni mensa rilasciati dal Comune relativi alle consegne effettivamente eseguite, vistate dal responsabile e/o Delegato della Scuola ove viene effettuata la fornitura oltre alla dichiarazione del Dirigente scolastico per i pasti agli insegnanti.

Il pagamento avverrà entro i 30 giorni successivi alla presentazione di regolare fattura e la somma corrisposta per ogni pasto sarà quella rinveniente dall'esito della gara per il servizio di refezione scolastica.

Non sono comunque dovuti interessi nel caso venga disconosciuta la regolarità delle fatture, anche in virtù di contestazioni in atto ovvero di irregolarità riscontrate nei documenti di cui al successivo comma. La liquidazione dei corrispettivi è subordinata all'acquisizione del D.U.R.C.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta affidataria e quant'altro dalla stessa dovuto.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la Ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente Capitolato.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le prestazioni e tutte le spese necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Il prezzo unitario si intende comprensivo di ogni voce relativa a locali ed attrezzature, derrate alimentari, materiale a perdere, personale ed ogni altra voce del gestore.

Il prezzo di aggiudicazione è per la ditta impegnativo e vincolante per tutta la durata del contratto in oggetto.

La ditta aggiudicataria non avrà nessun diritto di pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere, per aumenti di costi di manodopera o delle derrate alimentari, per perdite o per qualsiasi altra sfavorevole circostanza che potrebbe verificarsi dopo l'aggiudicazione e/o durante l'esecuzione della fornitura in oggetto.

ART.5

(Modalità di esecuzione del servizio)

La fornitura oggetto del presente appalto, prevede la somministrazione di pasti caldi così distinti:

- per la Scuola Statale per l'Infanzia, per un totale di 150 giorni (da lunedì a venerdì in orario compreso tra le 11:00 e le 12:00 salvo diversa comunicazione da parte del Responsabile scolastico) per presuntivi n.67 alunni, docenti e personale ATA, per un costo complessivo di € 45.225,00 IVA esclusa;
- per la Scuola Secondaria di 1° Grado, per un totale di 61 giorni (nei giorni di lunedì e giovedì in orario compreso tra le 13:30 e le 14:00 salvo diversa comunicazione da parte del Responsabile scolastico) per n.83 alunni, docenti e personale ATA, per un costo complessivo di € 22.783,50 IVA esclusa.

Il personale docente e non docente ne ha diritto in base al decreto del Ministro della P.I. 18.11.1993.

I pasti, dovranno essere consegnati in vaschette monouso, ermeticamente sigillate, a perdere, nelle quantità, qualità e modalità di cui al menù con allegate le tabelle dietetiche avendo cura delle grammature dei condimenti impiegati e delle cotture previste nelle tabelle dietetiche.

In relazione alla natura del servizio si precisa che il numero di pasti indicato al precedente articolo 3) è puramente indicativo in quanto subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero iscrizioni, assenze degli alunni, numero dei rientri pomeridiani, variazioni nell'organizzazione ecc). Pertanto l'importo complessivo indicato nel Bando di gara è presunto ed il corrispettivo dovuto dipenderà dal numero dei pasti realmente ordinati e forniti.

E' fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria, nel caso in cui il personale scolastico, all'uopo incaricato, non provveda ad effettuare l'ordine giornaliero dei pasti da fornire entro le ore 9:00, ad attivarsi essa stessa presso le strutture scolastiche al fine di reperire in numero esatto dei pasti giornalieri da fornire.

ART. 6

(Durata dell'appalto del servizio ed orari)

Il presente Capitolato ed il successivo contratto avrà durata come indicata all'art.1, stabilita in tre anni scolastici.

Il Comune si riserva la facoltà, con preavviso non inferiore a 30 (trenta) giorni antecedenti la scadenza del contratto, di richiedere all'appaltatore una proroga temporanea dell'appalto finalizzata all'espletamento o al completamento della nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'art.23 della L. 62/2005.

La proroga dovrà avvenire ai medesimi patti e condizioni contrattuali vigenti al momento della scadenza del contratto e l'accettazione della richiesta costituisce un obbligo per l'Affidataria.

Il Comune si riserva di far iniziare il servizio alla Ditta affidataria nelle more della stipulazione del contratto d'appalto, se ed in quanto possibile in base alla vigente normativa. Le ditte concorrenti, con la partecipazione alla gara, accettano questa eventualità, senza opporre riserve.

Eventuali ritardi nell'attivazione del servizio e/o anticipi rispetto alla data di chiusura dell'anno scolastico per motivi derivanti dalla stazione appaltante, non dà diritto alla Ditta di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

L'Amministrazione appaltante si riserva, in ogni caso, la facoltà di recedere dal contratto per comprovata inadempienza anche solo parziale, da parte della Ditta affidataria, delle clausole contrattuali, previa verifica delle controdeduzioni presentate, ovvero per ragioni di forza maggiore, in qualsiasi momento e con semplice preavviso di gg. 30, senza che la Ditta affidataria possa pretendere danni o compensi di sorta ai quali essa stessa dichiara già fin d'ora di rinunciare. L'Affidataria è comunque tenuta ad effettuare la fornitura per il tempo strettamente necessario allo svolgimento di gara e/o per affidare la fornitura ad altra Ditta.

ART. 7

(Oneri a carico dell'appaltatore)

Utilizzo di contenitori termoisolati e isotermici che assicurino la massima igiene ed il controllo della temperatura a garanzia della prevenzione da contaminazioni ed al riparo da proliferazioni batteriche.

Spese relative alla fornitura di tutti gli articoli complementari quali tovaglie, tovaglioli, bicchieri, Vaschette monouso, piatti e posate a perdere, etc. e quant'altro possa servire per una corretta somministrazione dei pasti.

Mezzi di trasporto e personale per la consegna dei pasti presso i plessi scolastici e quant'altro previsto dal presente disciplinare.

Oneri per ogni qualsiasi danno che per fatto proprio dell'appaltatore o dei suoi dipendenti, potrà derivare sia ai destinatari del servizio che a terzi.

ART. 8

(Consistenza numerica del personale)

La Ditta è direttamente responsabile del comportamento dei suoi operatori che dovrà essere ineccepibile sotto il profilo deontologico, professionale e umano.

Ogni attività relativa al funzionamento del servizio dovrà essere svolta con personale alle dipendenze dell'appaltatore di provata capacità professionale, numericamente adeguato alle esigenze del servizio.

Tutto il personale addetto alla preparazione, manipolazione, trasporto dei pasti dovrà essere in possesso di apposito libretto in corso di validità, rilasciato dalla ASL competente.

Prima di dare inizio al Servizio la ditta dovrà trasmettere l'elenco del personale addetto alla preparazione, manipolazione, trasporto dei pasti e consegna presso i singoli plessi scolastici, nonché l'elenco dei veicoli utilizzati per l'espletamento del servizio.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, cottura, distribuzione e trasporto dovrà indossare camice e copricapo bianco, il tutto ricambiabile almeno quotidianamente.

Alle operazioni non è ammesso personale che non sia dipendente della ditta.

Si precisa che gli accertamenti sanitari trascritti nel libretto sanitario possono essere ripetuti in qualsiasi momento a richiesta dell'Autorità Sanitaria del Comune.

ART. 9

(Controlli igienici e sanitari)

Il Comune di Caltavuturo potrà controllare, in qualsiasi momento lo riterrà opportuno, con proprio personale autorizzato o professionisti all'uopo incaricati, che i vari servizi si svolgano come prescritti.

Il Comune di Caltavuturo si riserva di effettuare, attraverso l'Azienda Sanitaria competente, controlli periodici al centro di cottura ed ai mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti, nonché ulteriori controlli mediante l'intervento dei NAS, qualora pervenga anche una sola segnalazione di inconveniente e/o rilievo da parte dell'utenza.

La ditta appaltatrice dovrà presentare proprio piano di autocontrollo HACCP differenziando gli interventi fra le varie fasi del servizio (preparazione pasti, trasporto, consegna) ed assicurando l'assoluta applicazione dello stesso.

I risultati dei controlli effettuati, dovranno essere trasmessi al Comune di Caltavuturo in tempo reale al fine, in caso di difformità dei parametri riscontrati, o, nell'ipotesi di rilievi delle Autorità Sanitarie, l'Ente possa tempestivamente intervenire al ripristino del miglior servizio.

La Ditta Appaltatrice nel caso di risultati non conformi, dovrà uniformarsi a quanto previsto dal piano di autocontrollo facendo fronte con i propri mezzi ad analisi di riscontro, adeguamenti e modifiche del piano di HACCP.

L'Amministrazione Comunale si riserva tutti i diritti ad effettuare, con proprio personale o tecnici incaricati, controlli sulle modalità di conduzione del Servizio, sulla pulizia del CENTRO COTTURA, sul controllo delle derrate alimentari e dei pasti sia presso le cucine che al momento del consumo del pasto stesso.

Le spese relative alle operazioni di controllo con personale specializzato sono a carico della Ditta Appaltatrice.

ART. 10

(Menù - Variazioni - Condimento)

I piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi né in più né in meno in tipo ed in qualità da quelli indicati dal menù giornaliero ed in conformità alle tabelle dietetiche (ALL. A e B) sia per quanto concerne

le quantità che le qualità, a tal proposito si consiglia l'uso di prodotti tipici locali e/o del Comprensorio Madonita.

E' consentita, tuttavia, una variazione "menù alternativo" da utilizzare a piacere per una ulteriore variabilità.

Per la preparazione dei pasti, dovranno essere impiegati alimenti di prima qualità e nella specie, olio extra vergine, pane, mozzarella, frutta e verdura di produzione locale, in ottemperanza all' art. 59 della legge 488/99.

Tutti i viveri ed i condimenti impiegati nella preparazione dei pasti dovranno essere di primissima qualità e rispondenti alle leggi vigenti ed alle tabelle dietetiche allegate alle presenti specifiche:

- Pasta, deve essere di semola di grano duro in confezione;
- Passata di pomodoro, o pomodori pelati non devono contenere additivi chimici;
- Uova, provenienti da allevamenti del territorio;
- Pollo, proveniente da allevamenti del territorio debitamente certificato e di origine controllata;
- Formaggio da grattugiare dovrà essere grana padano e dosato nella misura di g.10 per singolo pasto;
- Formaggio da tavola, dovrà essere di tipo mozzarella come da menù;
- Carne, dovrà essere fresca di 1° taglio anche se fritata e proveniente da allevamenti locali, debitamente certificata e di origine controllata, di vitello di età inferiore ai 24 mesi;
- Pesce, se non è reperibile pesce fresco, potrà essere utilizzato il pesce surgelato (filetti di merluzzo, platessa, ecc.);
- Insalata/verdure, dovrà essere utilizzata lattuga, finocchi o verdure, ortaggi e patate.
- Prosciutto, deve essere di produzione italiana, cotto di coscia e senza polifosfati;
- Legumi, dovranno essere lenticchie, fagioli, ceci di produzione locale;
- Frutta, la frutta fresca non dovrà essere sostituita con succo di frutta né con frutta sciroppata, dovrà essere di stagione e proveniente preferibilmente, ove possibile, da aziende locali;
- Acqua, naturale;
- Condimenti, dovranno essere utilizzati sale, cipolla, sedano e aromi naturali;
- Pane, dovrà essere fresco di giornata

La verdura e l'insalata sarà condita con olio e sale solo al momento della preparazione ed il formaggio grattugiato, per i piatti che ne prevedono l'uso, va fornito a parte.

La Ditta affidataria del servizio si impegna a fornire diete speciali per quei minori che presentano anche temporaneamente intolleranza a determinati cibi.

L'eventuale variazione deve essere contenuta in una vaschetta monoporzione, termo-sigillata ed opportunamente contrassegnata, quindi perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Le richieste scritte di variazione del menù, da parte degli utenti interessati, dovranno essere corredate da certificato medico.

La dieta può essere modificata anche nel caso di necessità determinata da motivazione religiosa, previa motivata richiesta scritta.

Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo degli altri pasti.

Il Comune si riserva altresì di apportare variazioni, in più o in meno, all'elenco dei plessi scolastici da rifornire, e/o dei turni di somministrazione del servizio senza alcun onere aggiuntivo. Tali variazioni andranno comunicate per iscritto e con congruo anticipo.

Previo accordo fra le parti, potranno essere altresì introdotte varianti ai menù previsti per innovazioni motivate, o legate alla stagionalità dei prodotti o per esigenze particolari dell'utenza o su eventuali direttive fornite dall'Autorità Sanitaria.

Nessuna variazione potrà essere apportata dall'Affidataria al menù senza previo assenso del Comune. In caso di eventi improvvisi, non prevedibili e/o non programmabili che non consentano la

preparazione dei piatti caldi, l'Affidataria dovrà fornire in sostituzione piatti freddi, dandone preventiva comunicazione al Comune.

ART. 11

(Modalità di preparazione e cottura)

In ordine alla preparazione dei pasti l'Affidataria dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla normativa in materia

Per tutti gli alimenti indicati nel menù si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie vigenti.

I pasti preparati dovranno comunque rispondere alle prescrizioni di cui alle seguenti fonti normative:

- art. 5 L. 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati;
- Regolamento 852 CEE, all. 2 cap.9 per quanto riguarda il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi o caldi, ed il mantenimento della catena del freddo.

Tutti gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di anomalie in ordine all'odore, al gusto ed allo stato fisico. Non dovranno essere rilevabili analiticamente (ovvero presenti, se previsto, oltre i limiti consentiti) le sostanze considerate nocive o indesiderabili quali metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, omoni, pesticidi, additivi, ecc. Per quanto attinente ai parametri microbiologici dovrà essere fatto riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali in materia.

Non devono essere utilizzati:

- ✓ i cibi precotti;
- ✓ gli alimenti sottoposti a trattamenti transgenici, secondo quanto previsto dalla legge n.53 del 06/4/2000;
- ✓ gli alimenti congelati o surgelati, fatta eccezione per il pesce;
- ✓ le carni al sangue;
- ✓ i cibi fritti;
- ✓ il dado da brodo contenente glutammato;
- ✓ i conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- ✓ paste speciali fresche;
- ✓ i residui dei pasti dei giorni precedenti.

ART. 12

(Trattamento dei dati personali)

La Ditta appaltatrice è autorizzata a svolgere operazioni di trattamento dei dati personali per conto dell'Amministrazione Comunale ed è tenuta a rispettare ed osservare tutte le norme della D.Lgs 196/2003 nonché di ogni altra istruzione impartita in successive comunicazioni da parte dell'Amministrazione stessa.

In caso di inadempimento, il destinatario della comunicazione, sarà considerato responsabile nei confronti del titolare, limitatamente alle operazioni effettuate senza la diligenza dovuta in esecuzione alle istruzioni ricevute, ferme in ogni caso le proprie responsabilità civili e penali in caso di abuso dei dati personali di cui sia venuto a conoscenza in esecuzione del rapporto istaurato con l'Amministrazione Comunale.

Qualora il destinatario si avvalga di suoi incaricati o collaboratori, egli si obbliga a renderli edotti delle suddette norme operative generali, fermo restando che in ogni caso essi operano sotto la sua diretta ed esclusiva responsabilità.

ART. 13

(Interruzione del servizio e penali)

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né ad indennizzi di sorta.

Qualora durante lo svolgimento del servizio siano rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

1. In caso di mancanza di consegna dei pasti, regolarmente prenotati, nei giorni e nell'ora fissata, oppure di ritardo nella fornitura, tale da costringere l'Amministrazione a provvedere in altro modo si applicherà una penale pari al **10% dell'importo totale** da somministrarsi in quel giorno dalla ditta appaltatrice.

2. In caso di riscontro di grammature dei vari piatti inferiori a quelle previste dall'allegato 2 del presente capitolato si procederà ad un addebito formale scritto se tale inconveniente riguarda il 10% dei piatti pesati.

Nel caso in cui le grammature inferiori fossero più del 10% dei piatti pesati si applicherà una penale pari al **10% dell'importo totale** dei pasti somministrati in quel giorno dalla ditta appaltatrice

3. In caso di piatti forniti con prodotti non corrispondenti alle caratteristiche merceologiche previste espressamente dal capitolato si applicherà una penale pari al **10% dell'importo totale** dei pasti somministrati in quel giorno dalla ditta appaltatrice.

4. In caso di fornitura di prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate senza adeguata informazione motivata, si applicherà una penale pari al **10% dell'importo totale** da somministrarsi in quel giorno dalla ditta appaltatrice.

Ogni contestazione e rilievo avverrà alla presenza di un responsabile della ditta appaltatrice, ogni prelievo di campione di alimenti avverrà secondo le modalità previste dalla legge.

L'Amministrazione perseguirà ogni reato che risconterà consumato in caso di ispezione dei locali ed analisi degli alimenti con l'ovvia rescissione immediata del contratto d'appalto ed incameramento d'ufficio e senza ulteriori formalità, della cauzione prevista del Capitolato.

L'importo della penalità sarà decurtata dall'importo della fattura mensile di liquidazione della stessa.

Qualora le inadempienze causa delle penalità si ripetessero o qualora si verificassero da parte della Ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente il Servizio in funzione dei particolari scopi cui è destinato, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza procedendo nei confronti della ditta appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione, ove ciò non bastasse, agendo per il risarcimento dei danni subiti.

ART. 14

(Stipulazione del contratto)

Dopo l'aggiudicazione definitiva dell'appalto, questo Comune inviterà la ditta aggiudicataria, oltre ad ottemperare a quanto richiesto dall'Amministrazione, a presentarsi entro il termine di 15 giorni per la stipula del contratto.

ART. 15

(Clausola risolutiva espressa)

Le parti convengono espressamente che il Comune potrà ricorrere alla risoluzione di diritto ai sensi dell'art. 1456 c.c. per reiterata inosservanza di disposizioni indicate e specificate nel presente disciplinare, e segnatamente per quelle relative all'igiene, alla sicurezza e alla composizione dei pasti di cui alla tabella dietetica allegata al presente disciplinare.

Qualora l'Affidatario proceda al subappalto o alla cessione del contratto d'appalto in violazione di quanto previsto all'art. 19.

Nel caso di risoluzione di diritto del contratto, sono addebitati eventuali nuovi o maggiori oneri per i nuovi contratti all'affidataria, che perderà ogni diritto di indennizzo per spese sostenute o mancato guadagno, rimanendo salvo il diritto del Comune al risarcimento di eventuali danni ed all'incameramento della cauzione, senza che per questo l'Affidataria o chiunque altro possa vantare diritto o pretesa alcuna.

La risoluzione è preceduta da formale contestazione del fatto, intimata ai sensi di legge (raccomandata A.R. o pec). E' riconosciuto all'affidataria un termine per contro dedurre alle osservazioni, che non potrà essere inferiore a giorni cinque e superiore a giorni quindici decorrenti dalla data di ricevimento della contestazione del fatto.

Costituisce altresì causa di risoluzione del contratto il mancato utilizzo nelle transazioni derivanti dal presente contratto del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni; ai sensi della Legge n. 136/2010.

ART. 16

(Rinvio)

L'appalto è disciplinato, oltreché dal presente Capitolato, dalle norme, condizioni, termini e modalità di cui ai provvedimenti di indizione e di aggiudicazione dell'appalto, nonché da tutte le disposizioni di legge vigenti in materia di ristorazione scolastica.

La Ditta che risulterà aggiudicataria della gara dovrà comunicare il domicilio presso il quale l'Amministrazione Comunale potrà effettuare tutte le comunicazioni e contestazioni relative all'appalto ed il nome e recapito telefonico del responsabile per ogni danno ed inadempienza.

ART. 17

(Cauzione definitiva)

A garanzia degli obblighi contrattuali assunti, la ditta appaltatrice dovrà costituire una cauzione definitiva del 10% dell'importo contrattuale da svincolarsi previo accertamento dell'esatta esecuzione del Servizio.

ART. 18

(Spese contrattuali ed oneri diversi)

Restano a completo carico della ditta assuntrice, senza possibilità alcuna di rivalsa nei confronti del Comune, tutte le imposte, tasse e tributi, oneri e quant'altro necessari comprese le spese contrattuali e di registro, con esclusione della sola IVA che è a carico del Comune di Caltavuturo.

ART. 19

(Divieto di Subappalto)

E' fatto divieto di sub-appaltare, in tutto od in parte, il Servizio oggetto del presente Capitolato.

Servizi (Trasporto) non inerenti specificatamente alla preparazione e manipolazione di cibo possono, previa comunicazione al comune prima dell'inizio del servizio, essere ceduti in subappalto, con responsabilità solidale della ditta risultata aggiudicataria.

ART. 22

(Foro competente)

Per ogni eventuale controversia derivante dal presente appalto, sarà competente il foro di Termini Imerese.

ART. 23

(Trattamento dei dati personali)

L'impresa appaltatrice si impegna ad osservare misure di sicurezza idonee ad evitare rischi di diffusione dei dati personali e/o sensibili di cui possa eventualmente venire in possesso nell'esecuzione del servizio, secondo quanto stabilito dal D.Lgs n.196/2003 e s.m.i.

ART. 24

(Allegati)

Del presente disciplinare formano parte integrante:

- Menù e Tabelle dietetiche
Caltavuturo, _____2016

IL RESPONSABILE DELLA CUC
Ing. Santina Meli

Dott.ssa Giuseppina Moro

BIOLOGA NUTRIZIONISTA

Studio in via Vittorio Emanuele n°34, Caltavuturo (Pa)

via Gulino n°92, Valledolmo (Pa)

P.IVA 05917010828 Cell. 3890699275

giusi.moro@libero.it

giuseppina.moro@pec.enpab.it

COMUNE DI CALTAVUTURO

Provincia di Palermo

TABELLA DIETETICA SCUOLA MATERNA STATALE

ANNO SCOLASTICO 2015/2016

PREMESSA

La presente tabella dietetica viene proposta con lo scopo di garantire ai bambini un'alimentazione sana ed equilibrata, promuovendo allo stesso tempo le corrette abitudini alimentari, così da prevenire sovrappeso, obesità e patologie metaboliche ad essi correlate.

La tabella è stata elaborata sulla base dei *livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la Popolazione Italiana (LARN)* e delle *Linee Guida per una Sana Alimentazione dell'Istituto Nazionale della Nutrizione*, valutando quindi le necessità medie indicate per maschi e femmine nelle relative classi di età (da considerare, comunque, come puramente indicativi).

Su tali indicazioni si è calcolato un fabbisogno energetico medio per LAF (livello di attività fisico) di 1454 calorie/die, di cui il 40% (582 calorie) l'apporto calorico necessario a pranzo.

La seguente tabella prevede due menù settimanali, compreso un giorno alternativo da utilizzare a piacere, per ulteriore variabilità.

La quantità dei singoli alimenti è riportata in peso netto, cioè solo la parte da utilizzare per essere cucinata o consumata cruda. Preferire la cottura a vapore, alla griglia o al forno.

COMUNE DI CALTAVUTURO

Provincia di Palermo

TABELLA DIETETICA SCUOLA MATERNA STATALE

PRIMA SETTIMANA

<p>LUNEDI</p>	<p>Pasta con passata di pomodoro</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pasta 60 gr - Grana 10 gr - Passata di pomodoro q.b. <p>Vitello panato al forno con piselli</p> <ul style="list-style-type: none"> - Filetto di vitello magro 70 gr - Piselli 60 gr <p>Frutta fresca di stagione 80 gr Pane 40 gr Olio 10 gr</p> <p style="text-align: right;">Acqua naturale</p>
<p>MARTEDI</p>	<p>Pasta con passato di legumi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pasta 60 gr - Lenticchie secche 30 gr (o 100 gr piselli surgelati, o 140 gr piselli freschi, o 30 gr ceci secchi, o 30 gr fagioli secchi) <p>Prosciutto cotto 40 gr</p> <p>Insalata 80 gr</p> <p>Frutta fresca di stagione 80 gr Pane 40 gr Olio 10 gr</p> <p style="text-align: right;">Acqua naturale</p>
<p>MERCOLEDI</p>	<p>Anelletti al forno</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anelletti 60 gr - Ragù 30 gr <p>Insalata caprese</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mozzarella 40 gr - Pomodoro 100 gr <p>Frutta fresca di stagione 80 gr Pane 50 gr Olio 10 gr</p> <p style="text-align: right;">Acqua naturale</p>

U.O. DI PREVENZIONE
 MEDICINA E SANITA' PUBBLICA
 Territorio Imolese
 Dirigente Medico
 Dr. Grazio Pizzanelli



GIOVEDI	Pasta con passato di verdura - Pasta 50 gr - Verdura di stagione 150 gr Frittata di uova e patate, al forno - Uova 60 gr - Patate 80 gr
	Frutta fresca di stagione 100 gr Pane 40 gr Olio 10 gr Acqua naturale
VENERDI	Gnocchi di patate al pomodoro - Gnocchi 80 gr - Passata di pomodoro q.b. Filetto di platessa panato al forno 80 gr Verdura di stagione 150 gr Frutta fresca di stagione 100 gr Pane 50 gr Olio 10 gr Acqua naturale
GIORNO ALTERNATIVO	Risotto alla milanese 60 gr Bocconcini di pesce spada panati al forno 60 gr Insalata mista 80 gr Frutta fresca di stagione 80 gr Pane 50 gr Olio 10 gr Acqua naturale

U.O. DI PREVENZIONE E SANITÀ PUBBLICA

Terminato Merese
 Dirigente Medico
 Dr. Ignazio Pascazio



COMUNE DI CALTAVUTURO

Provincia di Palermo

TABELLA DIETETICA SCUOLA MATERNA STATALE

SECONDA SETTIMANA

<p>LUNEDI</p>	<p>Pasta con passata di pomodoro e grana</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pasta 50 gr - Passata di pomodoro q.b. - Grana 10 gr <p>Crocchette di patate con piselli</p> <ul style="list-style-type: none"> - Crocchette 80 gr - Piselli 80 gr <p>Frutta fresca di stagione 80 gr Pane 40 gr Olio 10 gr</p> <p style="text-align: right;">Acqua naturale</p>
<p>MARTEDI</p>	<p>Pasta con minestrone passato</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pasta 50 gr - Verdure di stagione 100 gr - Carota 50 gr - pomodoro pelato 80 gr <p>Polpettine in sugo di pomodoro</p> <ul style="list-style-type: none"> - Manzo 60 gr - Sugo di pomodoro q.b. <p>Patate 100 gr Frutta fresca di stagione 100gr Pane 40 gr Olio 10 gr</p> <p style="text-align: right;">Acqua naturale</p>
<p>MERCOLEDI</p>	<p>Pasta al ragù</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pasta 60 gr - Ragù 30 gr <p>Insalata caprese</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mozzarella 50 gr - Pomodoro 100 gr <p>Frutta fresca di stagione 100 gr Pane 40 gr Olio 10 gr</p> <p style="text-align: right;">Acqua naturale</p>

U.O. DI PREVENZIONE
 IGIENE E SANITA' PUBBLICA
 Termini Imerese
 Dirigente Medico
 Dr. Ignazio Restarini



GIOVEDI	Pasta con passato di legumi - Pasta 60 gr - Fagioli secchi 30 gr (o 100 gr piselli surgelati, o 140 gr piselli freschi, o 30 gr ceci secchi, o 30 gr lenticchie secche)
	Petto di pollo panato al forno 70 gr Insalata mista 100 gr Frutta fresca di stagione 100 gr Pane 50 gr Olio 10 gr Acqua naturale
VENERDI	Tortellini in brodo 60 gr Merluzzo al forno 80 gr Insalata mista 100 gr Frutta fresca di stagione 100 gr Pane 50 gr Olio 10 gr Acqua naturale
GIORNO ALTERNATIVO	Pasta con olio e grana - Pasta 60 gr - Grana 15 gr Bocconcini di pesce spada panato al forno 60 gr Insalata mista 100 gr Frutta fresca di stagione 80 gr Pane 50 gr Olio 10 gr Acqua naturale

VALORI NUTRIZIONALI MEDI:

Calorie 613

Proteine 25,54 gr (16,68 %)

Lipidi 18,68 gr (27,45 %)

Carboidrati 91,20 gr (55,85 %)

U.O. DI PREVENZIONE
 IGIENE E SANITA' PUBBLICA
 Terminato l'incarico
 Dirigente Medico
 Dr. Ignazio Passantino



COMUNE DI CALTAVUTURO

Provincia di Palermo

Tabella dietetica Scuola Statale Secondaria di I grado di Caltavuturo

Anno Scolastico 2016/2017

PREMESSA

La presente tabella dietetica ha lo scopo di fornire ai ragazzi che frequentano il rientro pomeridiano un giusto apporto di elementi nutritivi, promuovendo allo stesso tempo una dieta varia e ed equilibrata.

E' stata elaborata seguendo le indicazioni delle tabelle LARN 2014 (IV Revisione dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana) elaborati dalla Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU).

Sulla base di tali indicazioni, si è calcolato un fabbisogno energetico medio (AR) per maschi e femmine nell'intervallo d'età 11-14 anni, di 2533 calorie/die, di cui il 40% (1013,2 calorie) l'apporto calorico da assumere a pranzo.

Le seguenti tabelle dietetiche (che non tengono conto di esigenze nutrizionali particolari o di eventuali condizioni patologiche) sono articolate in due settimane, ciascuna di due giorni. È stato inoltre inserito un menu' alternativo.

La quantità dei singoli alimenti è riportata in peso netto, cioè solo la parte da utilizzare per essere cotta o consumata cruda; preferire la cottura al vapore, alla griglia o al forno.



PRIMA SETTIMANA

LUNEDI

Anelletti al forno

- Anelletti 100 gr
- Ragu' 80 gr

Prosciutto cotto 80 gr

Insalata mista 150 gr

Pane 70 gr

Frutta fresca di stagione 150 gr

Olio di oliva 15 gr

Acqua naturale

GIOVEDI

Pasta con passata di pomodoro e grana

- Pasta 100 gr
- Passata di pomodoro 100 gr
- Grana 20 gr

Filetto di vitello panato al forno 100 gr

Verdura di stagione 150 gr

Pane 70gr

Frutta fresca di stagione 150gr

Olio di oliva 20 gr

Acqua naturale

~~U.S. 1 PROVINCIALE
REDAZIONE E SEGRETERIA
Termini Imerese
Dipartimento
di Termini Imerese~~



COMUNE DI CALTAVUTURO

Provincia di Palermo

Tabella dietetica Scuola Statale Secondaria di I grado di Caltavuturo

Anno Scolastico 2016/2017

PREMESSA

La presente tabella dietetica ha lo scopo di fornire ai ragazzi che frequentano il rientro pomeridiano un giusto apporto di elementi nutritivi, promuovendo allo stesso tempo una dieta varia e ed equilibrata.

E' stata elaborata seguendo le indicazioni delle tabelle LARN 2014 (IV Revisione dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana) elaborati dalla Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU).

Sulla base di tali indicazioni, si è calcolato un fabbisogno energetico medio (AR) per maschi e femmine nell'intervallo d'età 11-14 anni, di 2533 calorie/die, di cui il 40% (1013,2 calorie) d'apporto calorico da assumere a pranzo.

Le seguenti tabelle dietetiche (che non tengono conto di esigenze nutrizionali particolari o di eventuali condizioni patologiche) sono articolate in due settimane, ciascuna di due giorni. È stato inoltre inserito un menu' alternativo.

La quantità dei singoli alimenti è riportata in peso netto, cioè solo la parte da utilizzare per essere cotta o consumata cruda; preferire la cottura al vapore, alla griglia o al forno.



PRIMA SETTIMANA

LUNEDI

Anelletti al forno
- Anelletti 100 gr
- Ragu' 80 gr

Prosciutto cotto 80 gr
Insalata mista 150 gr
Pane 70 gr
Frutta fresca di stagione 150 gr
Olio di oliva 15 gr
Acqua naturale

GIOVEDI

Pasta con passata di pomodoro e grana
- Pasta 100 gr
- Passata di pomodoro 100 gr
- Grana 20 gr

Filetto di vitello panato al forno 100 gr
Verdura di stagione 150 gr
Pane 70gr
Frutta fresca di stagione 150gr
Olio di oliva 20 gr
Acqua naturale

~~U.S. 1 - PIAZZA ...
TERMINI I. SALI ...
Termini Imerese
Dott. ...
...~~



SECONDA SETTIMANA

LUNEDI

Pasta al ragu'

pasta 80 gr

ragu' 100 gr

Petto di pollo panato al forno con patate

- Petto di pollo 120 gr

- Patate 100 gr

Insalata mista 150 gr

Pane 60 gr

Frutta fresca di stagione 150 gr

Olio di oliva 20 gr

Acqua naturale

GIOVEDI

Pasta con prosciutto e piselli

- Pasta 100 gr

- Piselli (freschi 80gr o secchi 30 gr o

surgelati 60gr)

- Prosciutto 30 gr

Pesce al forno (pesce spada 100 gr o merluzzo

150 gr o platessa 150 gr)

Verdura di stagione 150 gr

Pane 60 gr

Frutta fresca di stagione 150 gr

Olio di oliva 20gr

Acqua naturale

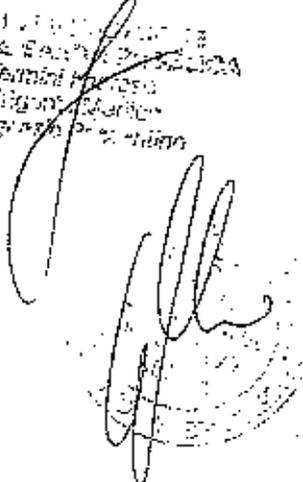
VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Proteine 19,18 % (48,37 gr)

Lipidi 27,64 % (30,97 gr)

Carboidrati 53,14 % (142,93 gr)

Istituto Nazionale per lo Studio e la Cura
 delle Leucemie, Linfomi e Mieloma
 Ospedale Civile
 Via Venezian, 1 - 35131 Padova


 Dr. [Illegible]

MENU' ALTERNATIVO

Pizza con pomodoro, prosciutto e mozzarella

- Pizza 200 gr
- Passata di pomodori 150 gr
- Prosciutto cotto magro 50 gr
- Mozzarella 50 gr

Verdura di stagione 150 gr

Frutta fresca di stagione 150 gr

Olio di oliva 5 gr

Acqua naturale

CONFERMA PRELIMINARE
VENETA & SALSIZIA S.p.A.
Termini Imerese
00100 Roma
07/05/2017

