



Comune di Mongrassano

Provincia di Cosenza

Settore N° 1 – Ufficio Amministrativo

Capitolato Speciale d'Appalto

per il servizio di mensa scolastica

Art. 1 Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto il servizio di mensa scolastica per le scuole dell'obbligo ricadenti nel comune di Mongrassano.

Il servizio si svolgerà nei locali all'uopo concessi dal Comune dei plessi scolastici di Via Skanderbeg, della località Cataldo e della località Scalo Ferroviario.

Art. 2 Durata e prestazioni inerenti il servizio

Il servizio ha la durata dal giorno successivo alla data di stipula del contratto ed avrà scadenza il 31/12/2019.

Il servizio potrà avere inizio solo dopo che il contratto sarà divenuto efficace.

L'appaltatore dovrà provvedere alla preparazione e somministrazione dei pasti secondo le qualità e quantità stabilite dalle tabelle dietetiche predisposte dal Dipartimento di prevenzione medico – SIAN di Castrovillari – ASP di Cosenza ed allegate al presente Capitolato.

A titolo puramente indicativo, si presume la fornitura di ca. 22.700 (diconsi ventiduemilasettecento circa) pasti per tutta la durata dell'appalto, che potrà aumentare o diminuire a seconda delle effettive esigenze dell'utenza scolastica, senza che l'appaltatore possa nulla pretendere.

Il numero dei pasti da preparare sarà comunicato all'appaltatore entro le ore 10:00 di ogni giorno.

Il servizio di mensa scolastica, dovrà essere espletato con le seguenti modalità:

- a) Per 5 (cinque) giorni alla settimana alle scuole dell'infanzia nei plessi indicati al precedente art. 1;
- b) Per 2 (due) giorni alla settimana alla scuola media inferiore del plesso ubicato alla località Scalo Ferroviario, secondo i giorni stabiliti dal calendario scolastico per il tempo prolungato;
- c) Per 1 (uno) giorno alla settimana alle scuole primarie nei plessi indicati al precedente art. 1, secondo i giorni stabiliti dal calendario scolastico per il tempo prolungato.

Si precisa che, ai sensi dell'art. 68 del D. P. R. 13 maggio 1987, n. 268, il servizio di mensa gratuita nelle scuole comunali spetta solo al personale che contestualmente è tenuto ad assicurare la vigilanza e l'assistenza ai minori, mentre è esclusa per il personale non docente che ha altri compiti rispetto a quelli di assistenza e vigilanza (Cons.di Stato-Sez. V-25 settembre 1998,n. 1331).

Art. 3 Gestione del servizio, oneri e responsabilità dell'appaltatore

L'appaltatore dovrà provvedere alla perfetta pulizia delle stoviglie, piani lavori, locali, ecc.

Il servizio dovrà essere svolto dall'appaltatore con propri capitali e con proprio personale e materiale, mediante l'organizzazione dell'appaltatore stesso ed a suo rischio.

Tutti i generi alimentari e gli ingredienti da usare per l'espletamento del servizio dovranno essere di ottima qualità e delle migliori marche presenti sul mercato, ovvero dovranno avere le caratteristiche qualitative indicate in sede di offerta tecnica dall'aggiudicatario.

L'acqua minerale dovrà essere somministrata esclusivamente in bottiglie di plastica monouso;

L'appaltatore dovrà fornire posate e tovaglioli del tipo "monouso". Laddove è prevista la fornitura di latticini, così come pure di panini, questi prodotti dovranno essere racchiusi in sacchetti igienici per ogni singolo utente.

L'appaltatore, per certificate situazioni patologiche richieste dall'utenza, dovrà erogare pasti speciali, secondo apposite tabelle dietetiche indicate nella certificazione rilasciata dal medico dell'utente.

L'appaltatore dovrà acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune, se richiesti, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità alle vigenti leggi in materia sanitaria delle derrate alimentari.

Tutto il materiale occorrente per il servizio dovrà essere completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia.

I detersivi per il lavaggio delle stoviglie, ecc., dovranno avere i requisiti di legge.

Sono a totale carico dell'appaltatore i generi alimentari, gli ingredienti, le pentole, le stoviglie, le posate, i piatti, i bicchieri e quant'altro occorrente per la perfetta esecuzione del servizio, nonché i materiali per la pulizia degli stessi ed il gas liquido in bombole.

Durante il periodo di espletamento del servizio, l'appaltatore dovrà provvedere a proprie spese alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli elettrodomestici, degli arredi e degli utensili, forniti dal Comune.

Resta a carico del Comune, nel limite dell'occorrente per l'esecuzione del servizio, nell'interesse dell'appaltatore ed a suo esclusivo rischio anche nei confronti di terzi, la fornitura di acqua potabile ed energia elettrica, fermo restando che nessuna responsabilità, in ogni caso, potrà far capo al Comune.

I mezzi di trasporto dei generi alimentari di proprietà dell'appaltatore devono essere idonei e muniti di relativa autorizzazione sanitaria.

L'appaltatore è inoltre responsabile verso il Comune del buon andamento del servizio da esso assunto, nonché della disciplina dei suoi dipendenti.

Ogni responsabilità civile e penale dei dipendenti dell'appaltatore nell'esercizio delle proprie funzioni, incomberà unicamente all'appaltatore stesso.

L'appaltatore è tenuto, altresì, all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti ed in genere di tutte le prescrizioni che sono state emanate o lo saranno in seguito dai pubblici poteri con riferimento all'espletamento del presente appalto, indipendentemente dal presente capitolato.

L'appaltatore è tenuto ad osservare tutte le norme indicate nel D.Lgs. n.193/2007 e direttive CEE vigenti in materia.

L'appaltatore dovrà disporre di un manuale H.A.C.C.P. con relative procedure di autocontrollo, ai sensi della normativa vigente sull'igiene degli alimenti, che dovrà essere messo a disposizione su richiesta degli organi di controllo.

L'appaltatore è, altresì, tenuto a munirsi delle autorizzazioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio.

Art. 4 Cause di variazione del servizio

Eventuali variazioni alle tabelle dietetiche potranno essere apportate solo a seguito di autorizzazione del Comune previo parere favorevole dall'Azienda Sanitaria competente. In caso di diminuzione del numero dei pasti giornalieri, l'appaltatore non avrà da pretendere alcun corrispettivo e indennità a qualsiasi titolo da parte del Comune mentre, in caso di aumento, i relativi corrispettivi saranno soggetti alle norme del presente capitolato e disciplinare di gara.

Eventuali variazioni alle tabelle devono essere autorizzate dall'Azienda Sanitaria competente.

L'eventuale variazione del calendario dei giorni stabiliti per la mensa scolastica, disposta per motivi didattici dal dirigente scolastico dell'Istituto Comprensivo o a causa di forza maggiore, non dà luogo ad alcuna pretesa di risarcimento a favore dell'appaltatore.

Art. 5 Cause di sospensione del servizio

In nessun caso e per nessun motivo il servizio potrà essere sospeso.

Il Comune si riserva la facoltà di sospendere la fornitura nei casi di eventi sismici, meteorologici, epidemiologici, soppressione o interruzione dell'attività didattica e per ogni altro fatto o evento che impedisca il regolare svolgimento del servizio mensa. Potrà essere disposta, altresì, la sospensione del servizio, salva l'integrale applicabilità delle penali, qualora sia accertato l'utilizzo di un centro di cottura alternativo diverso da quello indicato in sede di offerta.

In caso di sospensione della fornitura e di interruzione del servizio, nessun corrispettivo o risarcimento di danni sarà dovuto dal Comune.

Qualora la sospensione del servizio sia disposta per motivi di sanità pubblica, anche a titolo precauzionale, per fatto o atto imputabile a colpa o imperizia dell'appaltatore, fatti salvi il caso fortuito e quello di forza maggiore, il Comune, previa imposizione del termine perentorio di cinque giorni per rimuovere il motivo della sospensione da comunicarsi all'impresa entro 2 (due) giorni dal verificarsi dell'evento, potrà dotarsi di un servizio sostitutivo, rivalendosi su eventuali crediti dell'appaltatore ovvero attingendo dalla garanzia definitiva, salvo maggiori danni che resterà a carico dell'appaltatore medesimo.

L'appaltatore dovrà assicurare la fornitura anche in presenza di scioperi o rivendicazioni sindacali degli addetti al servizio. In caso di sciopero o di assemblee sindacali degli operatori scolastici che comporti l'interruzione del servizio di mensa scolastica, il Comune ovvero per il tramite dell'Istituto Comprensivo, darà comunicazione all'appaltatore almeno un giorno prima di quello fissato. In tale caso l'appaltatore non potrà pretendere indennizzi o risarcimenti di alcun genere.

Art. 6 Prezzo e modalità di aggiudicazione dell'appalto

Il prezzo posto a base d'appalto per singolo pasto e per l'intero periodo di durata del servizio è di € 4,86 (euro quattro e centesimi ottantasei) oltre I.V.A. come per legge.

L'appalto del servizio verrà esperito mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b)

del D.Lgs. 18/4/2016, n° 50 e linee guida n° 4 di attuazione del D.Lgs. 18/4/2016, n° 50, recanti "Procedure per l'affidamento dei contratti pubblici di importo inferiore alle soglie di rilevanza comunitaria, indagini di mercato e formazione e gestione degli elenchi di operatori economici" approvate dal Consiglio dell'Autorità Nazionale Anticorruzione con delibera n° 1097 del 26/10/2016 e nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, tempestività, correttezza, libera concorrenza, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità, pubblicità, nonché del principio di rotazione. Il criterio di aggiudicazione, ai sensi dell'art. 95 comma 3, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 e delle linee guida n° 2 di attuazione del D.Lgs. 18/4/2016, n° 50, recanti "Offerta economicamente più vantaggiosa" approvate dal Consiglio dell'Autorità Nazionale Anticorruzione con delibera n° 1005 del 21/9/2016, è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo e calcolato con il metodo aggregativo compensatore di cui alle precitate linee guida n° 2, basato sulla sommatoria dei coefficienti attribuiti per ciascun criterio, ponderati per il peso relativo del criterio

Le modalità amministrative per la partecipazione alla gara, i termini di presentazione delle offerte, la documentazione e le certificazioni di capacità tecnico-economica e finanziaria da presentare a cura della Ditta Concorrente sono specificate nella determinazione di individuazione principi comuni ex art. 36, D. Lgs. 18/4/2016, n° 50;

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di revocare od annullare ovvero di non procedere all'affidamento del servizio oggetto della presente gara

Art. 7 Conoscenza delle condizioni d'appalto e osservanza delle condizioni di riservatezza

L'assunzione dell'appalto implica da parte dell'Appaltatore la conoscenza di tutte le norme generali e particolari che lo regolano e di tutte le condizioni locali che possono influire su forniture, disponibilità e costo di mano d'opera e più in generale di tutte le circostanze che possono influire sul giudizio dell'Aggiudicatario circa la convenienza di assumere l'appalto sulla base del ribasso offerto, con rinuncia ad ogni rivalsa per caso fortuito, compreso l'aumento dei costi per l'applicazione di imposte, tasse e contributi di qualsiasi genere o di qualsiasi circostanza sfavorevole possa verificarsi dopo l'aggiudicazione.

La Ditta Aggiudicataria assume l'impegno di mantenere la più assoluta riservatezza circa l'uso di tutti i documenti forniti dall'Amministrazione per lo svolgimento del servizio.

La Ditta è tenuta a non pubblicare articoli e/o fotografie, relativi ai luoghi in cui dovrà svolgersi il servizio, salvo esplicito benestare dell'Amministrazione.

Art. 8 Pagamento del corrispettivo

I pagamenti avverranno con cadenza mensile posticipata, previa presentazione di regolari fatture con allegati ticket, entro 30 giorni dalla data di ricevimento, sulle quali dovrà essere attestata la corrispondenza dei pasti al numero dei ticket utilizzati dagli utenti nel mese di riferimento.

Con il corrispettivo il Comune intende compensare e rimborsare l'appaltatore di ogni e qualsiasi avere inerente e conseguente il servizio oggetto del presente appalto.

Art. 9 Invariabilità del prezzo dell'appalto

Il prezzo convenuto deve essere inteso comprensivo di ogni spesa e per ciascun lavoro si intende inglobata, senza eccezione, qualsiasi ulteriore intervento che risulti necessario ai fini dell'espletamento del servizio e, come tali, è fisso ed invariabile indipendentemente da qualsiasi eventualità anche di forza maggiore e straordinaria, per tutta la durata del servizio.

Qualora eventuali variazioni delle modalità esecutive dei servizi da svolgere, per il necessario adeguamento a nuove norme legislative afferenti la specifica materia, dovessero comportare la necessità di definire, in accordo fra le parti, una nuova pattuizione contrattuale integrativa, questa determinerà, tra l'altro, i corrispettivi aggiuntivi spettanti all'Appaltatore a compensazione degli oneri insorgenti.

Non rientrano nella casistica di cui al capoverso precedente, le variazioni che nel periodo di appalto dovessero intervenire relativamente al numero degli utenti beneficiari del servizio.

Art. 10 Spese inerenti l'appalto

Le spese d'asta, contrattuali, di registro e quant'altro relativo all'appalto in oggetto saranno ad intero carico dell'Appaltatore, senza diritto di rivalsa.

Art. 11 Obblighi dell'appaltatore

L'appaltatore è responsabile in proprio in caso di infortuni ed in caso di danni eventualmente arrecati alle persone ed alle cose tanto del Comune che di terzi, in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze nell'esecuzione delle prestazioni di cui al servizio appaltato.

L'Appaltatore è altresì obbligato a rispettare tutte le norme in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assistenziale, assicurativa, sanitaria, previste per i dipendenti dalla vigente normativa

L'appaltatore è obbligato ad attuare nei confronti dei propri dipendenti, occupati nelle prestazioni oggetto del contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla data di aggiudicazione del presente appalto, alla categoria e nella località in cui si svolgono i

servizi, nonché alle condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni ed, in genere, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria applicabile nella località.

L'appaltatore è obbligato, altresì, a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione.

L'appaltatore è tenuto alla piena osservanza di quanto stabilito dal D.lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.

I suddetti obblighi vincolano l'appaltatore anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse.

Il Comune, in caso di mancato adempimento dell'appaltatore agli obblighi retributivi nei confronti dei dipendenti, può valersi del diritto di ritenzione sul corrispettivo d'appalto, nella misura degli oneri non versati, previa richiesta motivata da parte dei lavoratori indirizzata all'amministrazione ed all'esito di specifica istruttoria promossa dal Responsabile del Servizio informandone l'Ispettorato del Lavoro competente e previa diffida indirizzata all'appaltatore a voler sanare la sua posizione entro il termine perentorio di 10 (dieci) giorni.

La ritenuta sarà rimborsata soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'Impresa appaltatrice si sia posta in regola, nè questa potrà sollevare eccezione alcuna per il ritardato pagamento, nè ha titolo per chiedere alcun risarcimento di danno.

Art.12 Vigilanza e Controllo

Il Comune si riserva la possibilità, in qualsiasi momento, di effettuare delle verifiche e controlli sul servizio.

La vigilanza ed il controllo dei servizi gestiti dall'appaltatore sarà effettuata da personale incaricato dal Responsabile del servizio.

All'incaricato della vigilanza spetta effettuare la sorveglianza accurata affinché siano rigorosamente rispettate tutte le disposizioni che regolano il servizio ed in particolare:

- a) Ritirare mensilmente i ticket utilizzati che dovranno essere consegnati al Responsabile del Servizio alla fine del mese corrente;
- b) Attestare la corrispondenza dei pasti al numero dei ticket utilizzati dagli utenti nel mese di riferimento;
- c) A verificare che i prodotti occorrenti per l'espletamento del servizio siano conformi a quelli ordinati e descritti ovvero nel caso che questi non presentino garanzie di qualità, intimerà all'appaltatore di provvedere, alla sostituzione;
- d) Ad accertare le mancanze o inadempienze agli obblighi contrattuali;
- e) A redigere apposito verbale per ogni verifica e per eventuali sanzioni prescritte a seguito di inosservanze alle norme del presente capitolato e disciplinare di gara, nonché a leggi e regolamenti vigenti in materia, del quale sarà data comunicazione scritta all'appaltatore, che entro due giorni dalla data di notifica, potrà proporre eventuali deduzioni. Trascorso inutilmente detto termine, si intenderà riconosciuta la mancanza accertata e saranno applicate le penalità previste dal successivo art. 13, dandone comunicazione scritta all'appaltatore.

Per eventuali sanzioni prescritte sarà data comunicazione scritta all'appaltatore, che entro due giorni dalla data di notifica, potrà proporre eventuali deduzioni. Trascorso inutilmente detto termine, si intenderà riconosciuta la mancanza accertata e saranno applicate le penalità previste dal successivo art. 13, dandone comunicazione scritta all'appaltatore.

Inoltre, per le verifiche ed i controlli sul servizio è stato istituito il Comitato mensa, il cui regolamento è stato approvato con Deliberazione di C.C. n. 1 del 24/01/2013, consultabile sul sito internet <http://www.comune.mongrassano.cs.it/>, link: Regolamenti.

Art.13 Penalità

In caso di inadempienze degli obblighi previsti dal presente Capitolato e dal contratto, il Comune provvederà ad inviare formale diffida all'appaltatore circa le contestazioni delle circostanze che costituiscono inadempienza contrattuale. Nella contestazione sarà anche indicata la misura della penalità che il Comune intende applicare, come di seguito specificato, e con invito a conformarsi entro un termine che sarà ritenuto congruo ad insindacabile giudizio del Comune.

Qualora si verifichino le seguenti inadempienze, saranno applicate le penalità a fianco di ciascuna di essa indicata:

- a) € 45,00 (euro quarantacinque e centesimi zero) per ogni giorno in cui non vengono rispettati gli orari di somministrazione dei pasti;
- b) € 95,00 (euro novantacinque e centesimi zero) per ogni giorno in cui vengono somministrati pasti di grammatura inferiore a quella stabilita dalle tabelle dietetiche;
- c) € 85,00 (euro ottantacinque e centesimi zero) per ogni giorno in cui vengano utilizzati uno o più prodotti non corrispondenti alle caratteristiche qualitative contrattuali dei pasti;
- d) € 95,00 (euro novantacinque e centesimi zero) per ogni giornata in cui viene modificato il menù rispetto a quello prescritto dalle tabelle dietetiche predisposte dal Dipartimento di prevenzione medico – SIAN di Castrovillari – ASP di Cosenza;
- e) € 103,00 (euro centotré e centesimi zero) per ogni violazione di norme igienico-sanitarie, riguardanti

la conservazione delle derrate, la preparazione e somministrazione dei pasti, il trasporto degli alimenti e quanto altro previsto dalla legge in materia;

- f) € 103,00 (euro centotre e centesimi zero) per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in dispensa o nei frigoriferi;
- g) € 103,00 (euro centotre e centesimi zero) per ogni mancato rispetto della pulizia dei locali utilizzati per il servizio;
- h) € 103,00 (euro centotre e centesimi zero) per ogni fornitura di pasti in numero insufficiente rispetto alle prenotazioni;
- i) € 103,00 (euro centotre e centesimi zero) per la mancata disponibilità della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP ai responsabili dei controlli incaricati dall'amministrazione comunale;
- j) € 85,00 (euro ottantacinque e centesimi zero) per la mancata disponibilità di idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità alle vigenti leggi in materia delle derrate alimentari,
- k) Da € 45,00 a € 103,00 (da euro quarantacinque ad euro centotre) per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal presente capitolato, a seconda della gravità.

L'importo delle penali sarà decurtato dal pagamento della prima fattura in scadenza o, in alternativa, trattenuta dal deposito cauzionale. Le inadempienze sopra descritte non precludono all' A.C. il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente indicati nelle lettere da a) a k), ma comunque rilevanti rispetto al corretto espletamento del servizio.

Art. 14 Esecuzione d'ufficio

In caso di inadempimento agli obblighi contrattuali concernenti l'esecuzione dei servizi ed ove l'Appaltatore, regolarmente diffidato, non ottemperi alla preventiva diffida, il Comune avrà facoltà, trascorso il termine previsto dalla diffida, di ordinare e di far eseguire d'ufficio, a spese dell'impresa affidataria, i lavori necessari per il regolare andamento del servizio.

Art. 15 Obblighi in materia di sicurezza

L'appaltatore è obbligato al rispetto del D. Lgs. 9 aprile 2008 n.81 e delle successive modifiche ed integrazioni.

L'appaltatore è obbligato a redigere e presentare alla data della stipula del contratto il Documento di valutazione dei rischi (D. Lgs. n. 81/08) in cui andranno specificate anche le attrezzature di protezione individuali necessarie per le specifiche operazioni previste nell'esecuzione dei servizi, di cui all'appalto, secondo le norme vigenti in materia di sicurezza, igiene del lavoro nonché di tutela ambientale.

Qualora lacunoso, il Documento dovrà essere immediatamente aggiornato senza alcun maggior onere per il Comune. In caso di mancato adempimento entro il termine che verrà assegnato, il Comune potrà insindacabilmente risolvere il rapporto contrattuale.

L'appaltatore dovrà espressamente dichiarare nel offerta che per la determinazione del canone richiesto ha fatto riferimento a tutte le misure di sicurezza da prevedere per l'esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto, determinati a seguito di accurato esame dei servizi da eseguire e dei luoghi di espletamento degli stessi.

In caso di infortunio o incidente ovvero di accertamento da parte della Ditta Aggiudicataria di situazioni di pericolo, quest'ultima, oltre a dare immediata esecuzione a quanto eventualmente previsto dalle norme che regolano la materia, dovrà informare la Stazione Appaltante in modo da consentirle di verificare le cause che li hanno determinati.

Art. 16 Risoluzione

Nel caso in cui le inadempienze degli obblighi previsti dal presente Capitolato e dal contratto, nonché le violazioni elencate al precedente art. 13, dalle lettere da a) a k) si ripetano per più di 3 (tre) volte, il Comune potrà risolvere il contratto con un preavviso di soli 5 (cinque) giorni e con diritto al risarcimento di ogni danno, ivi compreso il maggior onere conseguente ad un nuovo appalto. A tale scopo, il Comune procederà all'incameramento della garanzia definitiva, fatto salvo il diritto ad ottenere il risarcimento del maggior danno.

Fermo quanto previsto dalle vigenti disposizioni di legge comporterà, altresì, l'automatica risoluzione del contratto, mediante semplice pronuncia del Comune, il verificarsi di uno dei seguenti eventi:

- a) Ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici nei pasti e nelle derrate alimentari;
- b) Revoca, decadenza, annullamento della iscrizione alla C.C.I.A.A. ovvero della autorizzazione sanitaria inerente il laboratorio di preparazione dei pasti e della refezione;
- c) Fallimento, amministrazione controllata o altra procedura fallimentare;
- d) Applicazione nei confronti della ditta, del suo titolare, dei suoi amministratori o del legale rappresentante, di provvedimenti impeditivi ad assumere contratti con la pubblica Amministrazione;
- e) Utilizzo di personale irregolarmente assunto, ovvero in condizioni incompatibili con il servizio da svolgere, sì da creare concreto pericolo per la salute degli utenti;

f) le gravi violazioni degli obblighi assicurativi, previdenziali e relativi al pagamento delle retribuzioni dei dipendenti impegnati nell'esecuzione dell'appalto;

Qualora l'aggiudicatario manchi uno solo degli obblighi assunti, il Comune avrà la facoltà di risolvere "ipso iure" il contratto mediante semplice dichiarazione stragiudiziale intimata a mezzo lettera raccomandata con avviso di ricevimento.

In caso di risoluzione, è facoltà del Comune procedere all'aggiudicazione a favore dell'offerta classificata seconda nella gara d'appalto alle medesime condizioni del contratto posto in essere con l'appaltatore.

La risoluzione opera anche nel caso in cui l'ammontare complessivo delle penali di cui al precedente art. 13 superi il 10% (dieci per cento) dell'importo netto contrattuale.

Tutti i termini e le comminatorie previste nel bando di gara, nel Capitolato e disciplinare e nel contratto operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'aggiudicatario.

Art. 17 Garanzia per la partecipazione alla procedura

L'offerta è corredata da una garanzia fideiussoria, denominata "garanzia provvisoria" ai sensi di quanto disposto dall'art. 93 del D.Lgs. 18/04/2016, n° 50 e ss.mm.ii., ed è fissata nella misura pari al 2% del valore complessivo presunto per tutta la durata dell'appalto, ammontante a **€ 2.206,44** (euro duemiladuecentosei e centesimi quarantaquattro). del prezzo base indicato nell'avviso di selezione operatori economici.

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto dopo l'aggiudicazione dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159.

La garanzia è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto

L'importo della garanzia, ai sensi dell'art. 93, comma 7, è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme **europee della serie UNI CEI ISO 9000**.

La garanzia potrà essere prestata anche a mezzo di fideiussione bancaria od assicurativa, e dovrà coprire un arco temporale di 180 giorni decorrenti dalla presentazione dell'offerta e prevedere l'impegno del fideiussore, in caso di aggiudicazione, a prestare anche quella definitiva. La fideiussione bancaria o assicurativa di cui sopra dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.

Art. 18 Garanzie definitive

L'Appaltatore, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 18/04/2016, n° 50 e ss.mm.ii., è obbligato a costituire una garanzia denominata "garanzia definitiva", sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'art. 93, commi 2 e 3 del precitato D.Lgs. 50/2016, pari al 10% (dieci per cento) del valore complessivo dell'appalto ottenuto dal prodotto dell'offerta economica di aggiudicazione, per il numero dei pasti presunti di cui all'art. 2. Ove il ribasso sia superiore al venti per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento.

La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore.

La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto o la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

Alla scadenza del servizio, la garanzia fideiussoria sarà svincolata ed estinta di diritto, previa dichiarazione liberatoria resa dalla Stazione appaltante.

L'Amministrazione potrà avvalersi della garanzia fideiussoria, parzialmente o totalmente, nei casi previsti dal presente Capitolato; l'incameramento della garanzia avviene con atto unilaterale del Comune senza necessità di dichiarazione giudiziale, fermo restando il diritto dell'Appaltatore di proporre azione innanzi l'autorità giudiziaria ordinaria.

Art. 19 Obbligatorietà del contratto

La ditta appaltatrice è tenuta a stipulare il contratto entro il termine previsto dall'art. 32, comma 9 del D.Lgs 18/04/2006, n° 50 e ss.mm.ii. ovvero entro 10 (**dieci**) giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione nel caso previsto dal successivo comma 10 del medesimo articolo.

Ogni erogazione resta comunque subordinata alla stipula del contratto ed a quanto previsto nel presente Capitolato e disciplinare di gara.

Art. 20 Impedimento dell'appaltatore

In caso di impedimento dell'appaltatore, il Responsabile del Servizio incaricherà alle stesse condizioni altre persone idonee per lo svolgimento del servizio addebitando le spese per le supplenze all'appaltatore stesso.

In caso di morte del titolare della Ditta aggiudicataria, il Comune potrà consentire la prosecuzione della fornitura da parte degli eredi oppure, a suo insindacabile giudizio, con semplice provvedimento dell'ufficio od organo competente, dichiarare rescisso il contratto.

Art. 21 Subappalto e cessione del contratto

È vietato all'appaltatore di cedere in tutto od in parte, ovvero di subappaltare il servizio assunto, pena la comminatoria della immediata rescissione del contratto e del risarcimento dei danni e delle spese causate.

Art. 22 Clausola arbitrale

È esclusa la competenza arbitrale.

Tutte le controversie che dovessero insorgere tra il Comune e l'appaltatore a causa dell'applicazione del contratto, saranno decise in via giurisdizionale presso il Foro di Cosenza.

Art. 23 Tracciabilità dei flussi finanziari

L'Appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i, a pena di nullità del contratto.

In particolare tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto dovranno essere registrati su conti correnti bancari postali, accesi presso banche o presso la Società Poste Italiane SpA, dedicati, anche in via non esclusiva alla commessa, e dovranno essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di incasso o di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, che dovranno riportare, in relazione a ciascuna variazione, il codice identificativo gara (CIG).

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituirà causa di risoluzione del contratto.

A tal fine l'appaltatore del servizio, sarà tenuto a comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro sette giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, all'atto della loro destinazione alla funzione di conto corrente dedicato, nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi.

Nello specifico l'Appaltatore del servizio sarà tenuto a comunicare alla Stazione Appaltante gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, mediante compilazione del modello all'uopo predisposto dalla stessa, prima della sottoscrizione del contratto.

Dovrà, inoltre, essere comunicata ogni variazione relativa ai dati trasmessi.

Art. 24 Disposizioni finali

Per quanto non previsto nel presente Capitolato, si intendono richiamate e applicabili le disposizioni di legge che regolano la materia.

Il Responsabile del Servizio



Geom. Giovanni Mangia

TABELLE DIETETICHE ALLEGATE AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE MEDICO – SIAN di CASTROVILLARI
ASP di COSENZA
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

TABELLA ESTIVA PER LE SCUOLE MATERNE

1° SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Minestra di riso e patate Petti di pollo al latte Zucchine a julienne Pane integrale Frutta	Pasta al pomodoro Scaloppine al limone Piselli e carote Pane Frutta	Cannelloni ricotta e spinaci Finocchi in insalata Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Frittata alle verdure Insalata Pane Frutta #####	Riso al parmigiano Sogliola al forno Fagiolini Pane Frutta
2° SETTIMANA	Pasta con zucchine Caprese Fagiolini Pane Frutta	Risotto con radicchio Pesce in umido Spinaci Pane Frutta	Pasta agli aromi Fesa di tacchino al latte Lattuga Pane integrale Frutta	Crepes ai piselli Pomodori Pane frutta	Pasta al pomodoro e basilico Petto di pollo alla diavola Insalata Pane Frutta
3° SETTIMANA	Pasta all'amatriciana Frittata di zucchine Pane Frutta	Pasta al pomodoro Coscia di pollo al forno Lattuga Pane Frutta	Pasta con fagioli Prosciutto cotto Insalata Pane integrale Frutta	Fusilli alle verdure Petto di tacchino al limone Zucchine a julienne Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Sogliola impanata al forno Lattuga Pane Frutta
4° SETTIMANA	Passato di verdura con crostini Involtini di tacchino Pomodori Pane int. Frutta	Riso all'inglese Crocchette di pesce Insalata mista Pane Frutta	Pasta al pomodoro e basilico Crocchette all'uovo Finocchi in insalata Pane Frutta	Pasta e piselli Zucchine ripiene Pane integrale Frutta	Pizza margherita Fagiolini Pane Frutta

Insalata di cereali, insalata mista, pane e frutta

TABELLE DIETETICHE ALLEGATE AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO



Scuola materna estivo

1° SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Riso g 30, patate g 50, olio g 4, grana g 6. Pollo g 60, latte p. s. g 20, olio g 5. Zucchine g 100, olio g 5. Pane g 60. Frutta g 150.	Pasta g 50, pelati g 50, olio g 4, grana g 5 Manzo g 70, olio g 3, limone qb. g 5. Piselli (*) g 40, carote g 80, olio g 5. Pane int. g 60. Frutta g 150	Pasta g 50, spinaci g 50, ricotta g 50, grana g 5, olio g 5, burro g 3, farina g 10, latte p. s. g 50. Finocchi g 100, olio g 5. Pane g 50. Frutta g 150.	Patate g 100, farina g 30, pelati g 40, olio g 3. ☆ Uova n° 1, olio g 3, grana g 5, verdura qb. Insalata g 70, olio g 5. Pane g 60. Frutta g 150. #####	Riso g 60, olio g 4, burro g 3, grana g 5, brodo veg. qb. Pesce g 100, olio g 5, carote, sedano g 40, aromi qb. Fagiolini g 100, olio g 5. Pane g 40. Frutta g 150.
2° SETTIMANA	Pasta g 50 zucchine g 50, olio g 5, grana g 5 Mozzarella g 30, pomodoro qb, origano qb. Fagiolini g 100, olio g 5 Pane g 60 Frutta g 150	Riso g 50, radicchio g 50, cipolla g 30, olio g 4, grana g 5, brodo vegetale q.b. Nasello g 120, olio g 5, pelati qb Spinaci g 100, olio g 10 Pane g 50 Frutta g 150	Pasta g 60, olio g 3, grana g 5, aromi qb Fesa tacchino g 70 latte p.s. g 20 Lattuga g 70, olio g 5 Pane int. g 60 Frutta g 150	Latte p.s. g 150, uovo g 25, farina g 25, prosc.cotto g 15, grana g 5, olio g 1, piselli (*) g 120. Pomodoro g 100, olio g 5. Pane g 50. Frutta g 150.	Pasta g 60, pelati g 30, basilico q.b., olio g 3, grana g 3 Petto di pollo g 60, olio g 3 Insalata g 70, olio g 7 Pane g 50 Frutta g 150
3° SETTIMANA	Pasta g 50, grana g 5, olio g 4, prosc. cotto g 5, pelati g 50, cipolla g 10. ☆ Uova n° 1, olio g 5, grana g 5, zucchini g 100. Pane g 50. Frutta g 150.	Pasta g 50, olio g 4, grana g 5, pelati g 50. Coscia pollo g 70, olio g 5, brodo veg. qb. Lattuga g 70, olio g 5. Pane g 50. Frutta g 150.	☆ Pasta g 50, olio g 4, fagioli g 20, grana g 3. Prosc. cotto g 60. Insalata g 100, olio g 5. Pane int. g 50. Frutta g 150.	Fusilli g 50, pelati g 40, olio g 4, grana g 6, verdura mista g 40. Tacchino g 70, olio g 4, farina g 5, limone qb. Zucchine g 100, olio g 5. Pane g 30. Frutta g 150	** Patate g 100, farina g 30, pomodoro qb, olio g 5, grana g 5. Pesce g 100, olio g 5, pangrattato qb. Lattuga g 70, olio g 5. Pane g 40. Frutta g 150.
4° SETTIMANA	Verdura mista g 40, patate g 40, piselli (*) g 10, cavolfiore g 25, olio g 3, grana g 5, pane crostini g 15 Tacchino g 70, prosciutto crudo g 10, olio g 3. Pomodoro g 100, olio g 4. Pane int. g 50. Frutta g 150.	Riso g 50, olio g 5, grana g 5 Pesce g 100, olio g 5, prezzemolo e pangrattato qb, patate g 20, uovo g 6. Insalata mista g 80, olio g 5 Pane g 50 Frutta g 150	Pasta g 50, pelati g 50, olio g 4, grana g 5 Uovo n° 1, grana g 5, olio g 3, patata g 40, pangrattato qb. Finocchi g 100, olio g 5. Pane g 50. Frutta g 150.	☆ Pasta g 50 piselli (*) g 30 olio g 6, grana g 5 Zucchine g 100, uovo mezzo, erbe g 30, grana g 5, patate g 50, olio g 6. Pane int. g 50 Frutta g 150	Farina tipo "0" g 75, olio g 5, mozzarella g 40, pelati g 50, origano qb. Fagiolini g 100, olio g 5. Pane g 20. Frutta g 150.

Insalata di cereali, insalata mista, pane e frutta

☆ **Riso** g 50, **verdura mista** g 50, **piselli (*)** g 50, **patate** g 50, **olio** g 5, **grana** g 5, **mozzarella** g 50,
Lattuga g 70, **olio** g 3. **Pane** g 40. **Frutta** g 150.

☆ **E' possibile presentare gli ingredienti separatamente**

Nota bene: il peso è riferito all'alimento crudo ed al netto degli scarti

(*) **sia freschi che surgelati** ** gnocchi confezionati gr 140

TABELLE DIETETICHE ALLEGATE AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE MEDICO – SIAN di CASTROVILLARI
ASP di COSENZA
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

TABELLA INVERNALE PER LE SCUOLE MATERNE

1° SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Passato di verdura con crostini Pesce impanato al forno Patate al forno Pane Frutta	Pasta al pomodoro Scaloppine al limone Fagiolini Pane integrale Frutta	Minestra di riso e patate Petti di pollo al latte Zucchine al gratin Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Frittata di carciofi Insalata mista Pane Frutta	Cannelloni ricotta e spinaci verdura lessa Pane Frutta
2° SETTIMANA	Crema di piselli Fettine di maiale al limone Insalata mista Pane Frutta	Pasta e zucchine Pesce in umido Spinaci Pane Frutta	Risotto al pomodoro Mozzarella Fagiolini Pane integrale Frutta	Pasta e ceci Prosciutto crudo Carote Pane Frutta	Fusilli con verdura Petto di pollo alla diavola Insalata Pane Frutta
3° SETTIMANA	Passato di verdura con crostini Arrostato di vitello al latte Patate in insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro Coscia di pollo al forno Fagiolini Pane Frutta	Risotto con asparagi Arrostato di lonza Finocchi lessi Pane Frutta	Pasta all'amatriciana Frittata di zucchine Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Sogliola impanata al forno Lattuga Pane Frutta #####
4° SETTIMANA	Crepes alle verdure Spinaci e patate Pane integrale Frutta	Fusilli al sugo di verdure Crocchette di pesce Finocchi Pane Frutta	Vellutata di piselli Prosc. cotto Patate e carote lesse Pane integrale Frutta	Risotto alla crema di spinaci Carne alla pizzaiola Insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro Petto di pollo al rosmarino Carote e piselli Pane Frutta

Pasta alla crema di sogliola, carote, pane e frutta

E' possibile sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate e legumi perché non sono verdure)

TABELLE DIETETICHE ALLEGATE AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO



Scuola materna invernale

1° SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	<i>Patate g 100, piselli (*) g 40, carote g 30, sedano g 20, cipolle g 20, cavolfiore g 20, olio g 5, grana g 5, pane per crostini g 20. Pesce g 120, olio g 5 pangrattato qb. Patate g 100 olio g 5 Pane g 30. Frutta g 150.</i>	<i>Pasta g 50, pelati g 50,olio g 4 grana g 5. Manzo g 70, olio g 3, limone qb. Fagiolini g 100, olio g 5. Pane int. g 60. Frutta g 150.</i>	<i>Riso g 30, patate g 50, olio g 4,grana g 3. Pollo g 60, latte parz. screm. g 20, olio g 5. Zucchine g 100, olio g 3 burro g 3,grana g 3. Pane g 60. Frutta g 150.</i>	<i>**Patate g 100, farina g 30, pelati g 40,olio g 3 Uova n° 1, olio g 3,grana g 5, carciofi qb Insalata mista g 70, olio g 5. Pane g 60. Frutta g 150.</i>	<i>Pasta g 50, spinaci g 50, ricotta g 50, grana g 5, olio g 5, burro g 3, farina g 10 latte p. s. gr 50. Verdura g 100, olio g 5. Pane g 50. Frutta g 150.</i>
2° SETTIMANA	<i>Piselli (*) g 100, patate g 150, olio g 5, grana g 3, cipolle g 30, carote g 20. Fettine di maiale g 60, olio g 3, limone qb. Insalata gr 100, olio g 3. Pane g 50. Frutta g 150.</i>	<i>Pasta g 50 zucchine g 50, olio g 5, grana g 5 Nasello g 120, olio g 5, pelati qb Spinaci g 100, olio g 10 Pane g 50 Frutta g 150</i>	<i>Riso g 50, pomodoro q.b. cipolla g 30, olio g 4, grana g 5, brodo vegetale q.b. Mozzarella g 50, Fagiolini g 100, olio g 5 Pane integrale g 60 Frutta g 150</i>	<i>★ Pasta g 50, ceci secchi g 10,olio g 5, grana g 3. Prosciutto crudo g 45 Carote g 100, olio gr 3. Pane g 40. Frutta g 150</i>	<i>Pasta g 50, pelati g 50, verdura mista qb., olio g 8,grana g 5. Petto di pollo g 60, olio g 3 Insalata g 70, olio g 7 Pane g 50 Frutta g 150 #####</i>
3° SETTIMANA	<i>Patate g 100, piselli (*) g 40, carote g 30, sedano g 20, cipolle g 20, cavolfiore g 20, olio g 5, grana g 5, pane crostini g 20. Vitello arrosto g 60, olio g 5, latte p.s.g 20 Patate g 100, olio g 5, prezzemolo qb. Pane g 30. Frutta g 150.</i>	<i>Pasta g 50, olio g 4 grana g 5, pelati g 50. Coscia pollo g 70, olio g 5, brodo veg. qb. Fagiolini g 100, olio g 5. Pane g 50. Frutta g 150.</i>	<i>Riso g 50, olio g 4, grana g 5, cipolle qb, brodo veg. qb, asparagi g 20 Lonza g 70, olio g 3. Finocchi g 70, olio g 4. Pane g 50. Frutta g 150.</i>	<i>Pasta g 50 grana g 5, olio g 4, prosc. cotto g 5, pelati g 50, cipolla g 10. ★ Uova n° 1, olio g 5, grana g 5, zucchini g 100. Pane g 50. Frutta g 150.</i>	<i>**Patate g 100, farina g 30, pomodoro qb, olio g 5,grana g 5. Pesce g 100, olio g 5, limone,salvia qb, pangrattato qb. Lattuga g 70, olio g 5. Pane g 40. Frutta g 150.</i>
4° SETTIMANA	<i>Latte p.s. g 150, uovo g 25, farina g 25, prosc.cotto g 15, grana g 5 ,olio g 1, verdura qb. Spinaci g 80, patate g 100, olio g 5. Pane int. g 60. Frutta g 150</i>	<i>Fusilli g 50, pelati g 40, olio g 4, grana g 3, verdura mista g 40. Pesce g 100, olio g 5, patate g 20 uovo g 10, pangrattato qb. Finocchi g 100, olio g 5. Pane g 25. Frutta g 150.</i>	<i>★ Piselli (*) g 100 patate g 130, olio g 5, grana g 10 Prosc. cotto g 30 Patate g 50 Carote g 50 Olio g 5 Pane int.g 50 Frutta g 150</i>	<i>Riso g 50,spinaci g 50, olio g 4, grana, 5, cipolla, brodo veg. qb Manzo g 70 olio g 4 pelati q.b. Insalata g 100,olio g 5 Pane g 50 Frutta g 150</i>	<i>Pasta g 50, olio g 5, grana g 5, pomodoro q.b. Petto pollo g 70, olio g 3, rosmarino qb Piselli (*) g 40, carote g 80, olio g 5. Pane int. g 60. Frutta g 150.</i>

Pasta alla crema di sogliola, carote, pane e frutta

★ **Pasta g 50, olio g 10, grana g 5, pelati g 50, sogliola g 120.** Carote g 80, olio g 6. Pane g 50. Frutta g 150.

★ **E' possibile presentare gli ingredienti separatamente**

Nota bene: il peso è riferito all'alimento crudo ed al netto degli scarti

(*) sia freschi che surgelati ** gnocchi confezionati gr 14

TABELLE DIETETICHE ALLEGATE AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE MEDICO – SIAN di CASTROVILLARI
ASP di COSENZA
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

TABELLA ESTIVA PER LE SCUOLE ELEMENTARI

1° SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Minestra di riso e patate Petti di pollo al latte Zucchine a julienne Pane Frutta	Pasta al pomodoro Scaloppine al limone Piselli e carote Pane int. Frutta	Cannelloni ricotta e spinaci Finocchi in insalata Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Frittata alle verdure Insalata mista Pane Frutta #####	Riso al parmigiano Sogliola al forno Fagiolini Pane Frutta
2° SETTIMANA	Pasta con zucchine Caprese Fagiolini Pane int. Frutta	Risotto con radicchio Pesce in umido Spinaci Pane Frutta	Pasta agli aromi Fesa di tacchino al latte Lattuga Pane integrale Frutta	Crepes ai piselli Pomodori Pane Frutta	Pasta al pomodoro e basilico Petto di pollo alla diavola Insalata Pane Frutta
3° SETTIMANA	Pasta all'amatriciana Frittata di zucchine Pane Frutta	Pasta al pomodoro Coscia di pollo al forno Lattuga Pane Frutta	Pasta con fagioli Prosciutto cotto Insalata Pane integrale Frutta	Fusilli alle verdure Petto di tacchino al limone Zucchine a julienne Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Sogliola impanata al forno Lattuga Pane Frutta
4° SETTIMANA	Passato di verdura con crostini Involtini di tacchino Pomodori Pane Frutta	Riso all'inglese Crocchette di pesce Finocchi Pane Frutta	Pasta al pomodoro Crocchette all'uovo Carote Pane Frutta	Pasta e piselli Zucchine ripiene Pane integrale Frutta	Pizza margherita Fagiolini Pane Frutta

Insalata di cereali ,insalata mista, pane e frutta

E' possibile sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate e legumi perché non

TABELLE DIETETICHE ALLEGATE AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO



Scuola elementare estivo

1° SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Riso g 40, patate g 100, olio g 5, grana g 8. Pollo g 80, latte p. s. g 20, olio g 6. Zucchine g 100, olio g 5. Pane g 45. Frutta g 200.	Pasta g 80, grana g 5, pelati g 60, olio g 6, Manzo g 100, olio g 5, limone qb grana g 5. Piselli (*) g 50, carote g 80, olio g 6. Pane int. g 70. Frutta g 200	Pasta g 70, spinaci g 60, ricotta g 70, grana g 5, olio g 5, burro g 5, farina g 10, latte parz. scr. g 100. Finocchi g 100, olio g 5. Pane g 50. Frutta g 200.	** Patate g 130, farina g 30, pelati g 40, olio g 5 ★ Uova n° 1,5, olio g 3, grana g 4, verdura qb. Insalata mista g 100, olio g 5. Pane g 60. Frutta g 200. #####	Riso g 70, olio g 5, burro g 4, grana g 6, brodo veg. qb. Pesce g 150, olio g 5, carote e sedano g 40, aromi qb. Fagiolini g 100, olio g 5. Pane g 60. Frutta g 200
2° SETTIMANA	Pasta g 70 zucchine g 50, olio g 5, grana g 5 Mozzarella g 50, pomodoro q., origano q.b. Fagiolini g 150, olio g 4 Pane int. g 80 Frutta g 200	Riso g 80, radicchio g 50, cipolla g 30, olio g 4, grana g 5, brodo veg. q.b Nasello g 140, olio g 5, pelati qb Spinaci g 100, olio g 10 Pane g 70 Frutta g 200	Pasta g 70, olio g 5, grana g 7, aromi q.b. Fesa tacchino g 90, latte p.s. g 25 Lattuga g 80, olio g 6 Pane g 60 Frutta g 200	Latte p.s. g 200, uovo g 30, farina g 30, prosciutto cotto g 20, grana g 5, olio g 2, piselli (*) g 200. Pomodori g 100, olio g 5 Pane g 70 Frutta g 200	Pasta g 80, pelati g 50, basilico q.b., olio g 5, grana g 5 Petto di pollo g 100, olio g 6 aromi q. b. Insalata g 80, olio g 6 Pane g 60 Frutta g 200
3° SETTIMANA	Pasta g 70, grana g 4, olio g 4, prosciutto cotto g 10, pelati g 50, cipolla g 20. ★ Uova n° 1, olio g 7, grana g 4, zucchini g 100 Pane g 60. Frutta g 200.	Pasta g 70, olio g 6, grana g 5, pelati g 50. Coscia pollo g 100, olio g 5, brodo veg. qb. Lattuga g 150, olio g 6. Pane g 60. Frutta g 200	★ Pasta g 65, olio g 5, fagioli (*) g 30, grana g 4. Prosc. Cotto naturale g 70. Insalata g 100, olio g 5. Pane int. g 70. Frutta g 200	Fusilli g 65, pelati g 50, olio g 5, grana g 8, verdura mista g 40. Tacchino g 85, olio g 5, farina g 7, limone qb. Zucchine g 100, olio g 7. Pane g 60. Frutta g 200	** Patate g 130, farina g 30, pomodoro qb, olio g 5, grana g 5. Pesce g 150, olio g 7 limone , salvia , pangrattato qb. Lattuga g 80, olio g 7. Pane g 60. Frutta g 200.
4° SETTIMANA	Verdura mista g 100, patate g 100, piselli (*) g 20, cavolfiore g 25, olio g 5, grana g 5, pane crostini g 20 Tacchino g 80, prosciutto crudo g 10, olio g 4. Ppomodori g 150, olio g 5, Pane g 60 Frutta g 200	Riso g 70, olio g 7, grana g 5, Pesce g 140, olio g 5, patate g 40, uovo g 6, pangrattato qb. Finocchi g 120, olio g 10. Pane g 50. Frutta g 200.	Pasta g 70, pelati g 50, olio g 5, grana g 5 Uovo n° 1,5, patata g 40, grana g 5, olio g 3, pangrattato qb. Carote g 150, olio g 5. Pane g 40. Frutta g 200	★ Pasta g 70 piselli (*) g 50 olio g 6, grana g 5 Zucchine g 150, uovo n 1, erbette g 30, grana g 5, patate g 100 Pane int. g 60 Frutta g 200	Farina tipo "0" g 100, olio g 6, mozzarella g 60, pelati g 50, origano qb. Fagiolini g 150, olio g 6 Pane g 30. Frutta g 200.

Insalata di cereale, insalata mista, pane e frutta

★ **Cereale** g 80, **verdura** mista g 50, **piselli** (*) g 50, **patate** g 50, **olio** g 5, **grana** g 5. **mozzarella** g 70. **Lattuga** g 100, **olio** g 5. **Pane** g 50. **Frutta** g 200

★ **E' possibile presentare gli ingredienti separatamente**

Nota bene: il peso è riferito all'alimento crudo ed al netto degli scarti

(*) **sia freschi che surgelati**

** **gnocchi confezionati** gr 160

TABELLE DIETETICHE ALLEGATE AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE MEDICO – SIAN di CASTROVILLARI
ASP di COSENZA
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

TABELLA INVERNALE PER LE SCUOLE ELEMENTARI

1° SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Passato di verdura con crostini Pesce impanato al forno Patate al forno Pane Frutta	Pasta al pomodoro Scaloppine al limone Fagiolini Pane integrale Frutta	Minestra di riso e patate Petti di pollo al latte Zucchine al gratin Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Frittata di carciofi Insalata mista Pane Frutta	Cannelloni ricotta e spinaci Verdura lessa Pane Frutta
2° SETTIMANA	Crema di piselli Fettine di maiale al limone Insalata mista Pane Frutta	Pasta e zucchini Pesce in umido Spinaci Pane Frutta	Risotto al pomodoro Mozzarella Fagiolini Pane integrale Frutta	Pasta e ceci Prosciutto crudo Carote Pane Frutta	Fusilli con verdura Petto di pollo alla diavola Insalata Pane Frutta
3° SETTIMANA	Passato di verdura con crostini Arrostato di vitello al latte Patate in insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro Coscia di pollo al forno Fagiolini Pane Frutta	Risotto con asparagi Arrostato di lonza Finocchi lessi Pane Frutta	Pasta all'amatriciana Frittata di zucchini Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Sogliola impanata al forno Lattuga Pane Frutta #####
4° SETTIMANA	Crepes alle verdure Spinaci e patate Pane integrale Frutta	Fusilli al sugo di verdure Crocchette di pesce Finocchi Pane Frutta	Vellutata di piselli Prosc. cotto Patate e carote lesse Pane integrale Frutta	Risotto alla crema di spinaci Carne alla pizzaiola Insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro Petto di pollo al rosmarino Carote e piselli Pane int. Frutta

Pasta alla crema di sogliola, carote, pane e frutta

E' possibile sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate e legumi perché non sono verdure)

TABELLE DIETETICHE ALLEGATE AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO



Scuola elementare invernale

1° SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	<i>Patate g 120, piselli (*) g 40, carote g 40, sedano g 20, cipolle g 25, cavolfiore g 25, olio g 5, grana g 5, pane per crostini g 30. Pesce g 150,olio g 5, pangrattato qb. Patate g 120, olio g 10. Pane g 50. Frutta g 200</i>	<i>Pasta g 80, pelati g 60, olio g 6, grana g 5. Manzo g 100, olio g 5, limone qb. Fagiolini g 100, olio g 5. Pane int. g 70. Frutta g 200</i>	<i>Riso g 40, patate g 100, olio g 5,grana g 5. Pollo g 80, latte p. s. gr 20, olio g 6. Zucchine g 100, olio g 3, burro g 3, grana g 3. Pane g 45 Frutta g 200.</i>	<i>**Patate g 130, farina g 30, pelati g 40, olio g 5. Uova n° 1,5, olio g 3,grana g 4, carciofi qb. Insalata mista g 100, olio g 5. Pane g 60. Frutta g 200.</i>	<i>Pasta g 70, spinaci g 60, ricotta g 70, grana g 5, olio g 5, burro g 5, farina g 10, latte parz. scr. g 100. Verdura g 100, olio g 5. Pane g 50. Frutta g 200.</i>
2° SETTIMANA	<i>Piselli (*) g 200, patate g 200, olio g 5, grana g 3, cipolla, carote g 60. Fettine maiale g 80, olio g 5, limone qb. Insalata mista g 100, olio g 5. Pane g 80. Frutta g 200</i>	<i>Pasta g 70 zucchine g 50, olio g 5, grana g 5 Nasello g 140, olio g 5, pelati qb Spinaci g 100, olio g 10 Pane g 70 Frutta g 200</i>	<i>Riso g 80, pomodoro q.b. cipolla g 30, olio g 4, grana g 5, brodo veg. q.b. Mozzarella g 70 Fagiolini g 150, olio g 4 Pane integrale g 80 Frutta g 200</i>	<i>Pasta g 75, ceci g 20, olio g 5, grana g 3. Prosciutto crudo g 70 Carote g 150 olio g 5. Pane g 60. Frutta g 200.</i>	<i>Pasta g 60, pelati g 50, olio g 10, grana g 5, verdura mista qb. Petto di pollo g100,olio g 6, aromi q. b. Insalata g 80, olio g 6 Pane g 60 Frutta g 200</i>
3° SETTIMANA	<i>Verdura mista g 100, patate g 100, piselli (*) g 20, cavolfiore g 25, olio g 5, grana g 5, pane crostini g 20. Vitello arrosto g 80, olio g 5, latte p.s. g 20 Patate g 150, olio g 5, prezzemolo qb. Pane g 60. Frutta g 200</i>	<i>Pasta g 70, olio g 6, grana g 5, pelati g 50. Coscia pollo g 100, olio g 5, brodo veg. qb. Fagiolini g 150, olio g 6. Pane g 60. Frutta g 200.</i>	<i>Riso g 70, olio g 5, grana g 5, cipolle qb, brodo veg. qb, asparagi g30 Lonza g 100 olio g 5 Finocchi g 80, olio g 5. Pane g 60. Frutta g 200</i>	<i>Pasta g 70, grana g 4, olio g 4, prosc. cotto g 10, pelati g 50, cipolla g 20. Uova n° 1, olio g 7, grana g 4, zucchini g 100, Pane g 60. Frutta g 200.</i>	<i>**Patate g 130, farina g 30, pomodoro qb, olio g 5,grana g 5. Pesce g 150, olio g 7 limone e salvia qb, pangrattato qb. Lattuga g 80, olio g 7. Pane g 60. Frutta g 200 #####</i>
4° SETTIMANA	<i>Latte p.s. g 200, uovo g 30, farina g 30, prosc.cotto g 20 grana g 5, olio g 2, verdura qb. Spinaci g70, patate g 150, olio g 5. Pane int. g 80. Frutta g 200</i>	<i>Fusilli g 65, pelati g 50, olio g 5, grana g 5, verdura mista g 40. Pesce g 140, olio g 5, patate g 40, uovo g 6, pangrattato qb. Finocchi g 120, olio g 10. Pane g 50. Frutta g 200.</i>	<i>Piselli (*)g 120 patate g 200 olio g 5, grana g 10 Prosc. cotto g 40 Patate g 70 Carote g 70 Olio g 5 Pane integrale g 70 Frutta g 200</i>	<i>Riso g 70, spinaci g 60, olio g 5 grana g 5, cipolla e brodo veg. qb Manzo g 100 olio g 5, pelati q.b. Insalata g 70 olio g 5 Pane g 60 Frutta g 200</i>	<i>Pasta g 80, olio g 5, grana g 5, pomodoro q.b. Petto pollo g 100, olio g 5, rosmarino qb Piselli (*) g 50, carote g 80, olio g 6. Pane int. g 70. Frutta g 200.</i>

Pasta alla crema di sogliola, carote, pane e frutta

☆ **Pasta g 70, olio g 10, grana g 5, pelati g 50, sogliola g 140. Carote g 120, olio g 10. Pane g 70. Frutta g 200.**

☆ **E' possibile presentare gli ingredienti separatamente**

Nota bene: il peso è riferito all'alimento crudo ed al netto degli scarti

(*) *sia freschi che surgelati*

** gnocchi confezionati gr 160

TABELLE DIETETICHE ALLEGATE AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE MEDICO – SIAN di CASTROVILLARI
ASP di COSENZA

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

TABELLA INVERNALE PER LE SCUOLE MEDIE

1° SETTIMANA		
	Gnocchi al pomodoro Frittata di carciofi Insalata mista Pane Frutta	Riso e lenticchie Sogliola al forno Fagiolini lessi Pane Frutta
2° SETTIMANA	Pasta al pomodoro e basilico Scaloppine al limone Erbette al forno Pane integrale Frutta	Pasta con zucchine Pesce in umido Spinaci Pane Frutta
3° SETTIMANA	Riso con piselli Carne alla pizzaiola Zucchine al gratin Pane Frutta	Pasta al forno con formaggio Carote grattugiate Pane integrale Frutta
4° SETTIMANA	Passato di verdura con crostini Arrosto di tacchino Patate lesse in insalata Pane Frutta	Lasagne di carne Fagiolini Pane Frutta

E' possibile sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione

TABELLE DIETETICHE ALLEGATE AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO



Scuola media invernale

1° SETTIMANA		
	<p>**Patate g 160, farina g 50, pelati g 60, olio g 5. ★Uova n° 1.5, olio g 3, grana g 4, carciofi qb. Insalata mista g 100, olio g 5. Pane g 60. Frutta g 200.</p>	<p>Riso g 70, olio g 10, Lenticchie gr 50 Pesce g 150, olio g 5, carote, sedano g 40, aromi qb. Fagiolini g 100, olio g 5. Pane g 60. Frutta g 200</p>
2° SETTIMANA	<p>Pasta g 80, pelati g 50, basilico q.b., olio g 5, grana g 5 Manzo gr 100, olio gr 5, limone q.b. Erbette g 100, olio g 5 Pane integrale g 70 Frutta g 200</p>	<p>Pasta g 70 zucchine g 50, olio g 5 grana g 5, pelati q.b. Nasello g 140, olio g 5, pelati qb Spinaci g 100, olio g 10 Pane g 70 Frutta g 200</p>
3° SETTIMANA	<p>Riso 75, olio g 5, grana g 4, piselli (*) g 50, cipolla, brodo veg. qb, Manzo g 90, olio g 5, pelati g 50 Zucchine g 100, olio g 5, burro g 3, grana g 3. Pane g 70. Frutta g 200</p>	<p>Pasta di semola g 75, burro g 5, latte parz. screm. g 50, farina g 10, mozzarella g 40 (o fontina g 35), grana g 10, pelati g 60. Carote g 150, olio g 5. Pane int g 70. Frutta g 200</p>
4° SETTIMANA	<p>Verdura mista g 100, patate g 100, piselli (*) g 20, cavolfiore g 25, olio g 5, grana g 5, pane crostini g 20 Petto tacchino g 80, olio g 5 Patate g 150, olio g 5, prezzemolo qb Pane g 60 Frutta g 200</p>	<p>Pasta g 80, farina g 4, manzo g 55, olio g 3, latte parz. screm. g 20, pelati g 50, grana g 7, sedano, cipolle e carote qb. Fagiolini g 150, olio g 7. Pane g 60. Frutta g 200.</p>

★ E' possibile presentare gli ingredienti separatamente

** gnocchi confezionati gr 230

Nota bene : il peso è riferito all'alimento crudo e al netto degli scarti

* sia freschi che surgelati

TABELLE DIETETICHE ALLEGATE AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE MEDICO – SIAN di CASTROVILLARI
 ASP di COSENZA
 Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

TABELLA ESTIVA PER LE SCUOLE MEDIE

1° SETTIMANA		
	Risotto al parmigiano Sogliola al forno Zucchine a julienne Pane Frutta	Pasta al pomodoro Petti di pollo al latte Piselli e carote Pane integrale Frutta
2° SETTIMANA	Crepes ai piselli Pomodori in insalata Pane Frutta	Fusilli con verdura ##### Pesce al forno Fagiolini Pane Frutta
3° SETTIMANA	Pasta con fagioli Arrosto di tacchino Finocchi in insalata Pane integrale Frutta	Pasta all'amatriciana Frittata di zucchine Pane Frutta
4° SETTIMANA	Pasta al pomodoro Pesce impanato al forno Insalata mista Pane frutta	Crepes alle verdure Spinaci e patate Pane integrale Frutta #####

orzotto estivo

pizza margherita, fagiolini, pane e frutta

E' possibile sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione

TABELLE DIETETICHE ALLEGATE AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO



Scuola media estivo

1° SETTIMANA		
	<p>Riso g 100, grana g 5, olio g 5, burro g 5, br. veg. qb. Sogliola g 140, olio g 7, carote e sedano g 40 aromi qb. Zucchine g 150, olio g 8. Pane g 80. Frutta g 200</p>	<p>Pasta g 100, pelati g 50, olio g 5, grana g 5. Pollo g 100, latte p. s. g 20, olio g 5. Piselli (*) g 125, carote g 100, olio g 8. Pane int. g 50. Frutta g 200.</p>
2° SETTIMANA	<p>Latte p.s. g 220, uovo g 35, farina g 35, prosciutto cotto g 30, piselli (*) g 250 olio g 3 grana g 5 Pomodori g 150, olio g 5 Pane g 60 Frutta g 200</p>	<p>Pasta g 90, pelati g 50, olio g 5, grana g 5, verdura mista qb. Palombo g 140, olio g 7 aromi q.b Fagiolini g 150 olio g 10, Pane g 60 Frutta g 200 #####</p>
3° SETTIMANA	<p>★ Pasta g 90, olio g 5, fagioli (*) g 40, grana g 5. Tacchino g100 Olio g 5, brodo veg.q.b. Finocchi g 150, olio g 6. Pane int. g 70. Frutta g 200</p>	<p>Pasta g 90, grana g 5, olio g 5, prosc. cotto g 10, pelati g 50, cipolla g 20. ★ Uova n° 1,5, olio g 7, grana g 5, zucchine g 150 Pane g 60. Frutta g 200.</p>
4° SETTIMANA	<p>Pasta g 100 pelati g 50,olio g 5, grana g 5 Merluzzo g 140, pane grattugiato g 5, olio g 5 Insalata mista g 100, olio g 10 Pane g 70 Frutta g 200</p>	<p>Latte p.s.g 220, uovo g 35, farina g 35, prosc.cotto g 30, grana g 5, olio g 3, verdura qb. Spinaci g 80, patate g 170, olio g 5. Pane int. g 70. Frutta g 200 #####</p>

orzotto estivo **Orzo perlato** g 85, zucchini, porri, cipolle g 90 olio g 5, grana g 5

pizza margherita, fagiolini, pane e frutta **Farina** tipo "0" g 130, olio g 6, mozzarella g 80, pelati g 100, origano qb. **Fagiolini** g 150, olio g 5 **Pane** g 40. **Frutta** g 200.

★ **E' possibile presentare gli ingredienti separatamente**

Nota bene : il peso è riferito all'alimento crudo e al netto degli scarti

* sia freschi che surgelati

** gnocchi confezionati g 230