



COMUNE DI ISCHIA

PROVINCIA DI NAPOLI
SERVIZIO AMMINISTRATIVO

Via Iasolino n. 1 — 80077 Ischia

Tel 081.3333111 — 081.3333253 — Fax: +081.3333201

<http://www.comuneischia.it>

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

ESPLETAMENTO DEL
SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA CLASSI A TEMPO
PROLUNGATO SCUOLA MEDIA STATALE "G.SCOTTI" DI ISCHIA
ANNI SCOLASTICI - 2018/2019 - 2019/2020 - 2020/2021

Approvato con Determina n.1253 dell'11.09.2018

Ischia 11.09.2019

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Avv. Raffaele Montuori



ART.1-Oggetto.

Il presente capitolato ha per oggetto l'espletamento del servizio di mensa (preparazione e distribuzione dei pasti) agli alunni frequentanti le classi a tempo prolungato della scuola Media Statale "G.Scotti" di questo Comune, per l'anno scolastico 2018/2019 a partire dalla metà del mese di ottobre 2018 alla fine delle attività scolastiche, e per i successivi anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021 nel periodo di apertura della scuola secondo i calendari delle Autorità Scolastiche, salvo la risoluzione anticipata del contratto o eventuali diversi termini e modalità che saranno comunicati all'appaltatore dal responsabile del servizio su espressa indicazione dell'autorità scolastica. Il numero dei pasti presunti sono circa 15.300 (5.100 per anno scolastico) per l'importo a base d'asta di €. 6,10 oltre IVA per ciascun pasto. Il numero dei pasti è stato stimato su una presenza media giornaliera di 63 alunni e 7 personale docente e ATA e su un presunto numero di 130 giorni tenendo conto della sospensione dell'attività didattica per motivi vari, quali festività, consultazioni elettorali, disinfezioni, assenze alunni per malattie, gite scolastiche etc e dei dati recepiti dall'U.O. istruzione negli ultimi 2 anni.

ART. 2 — Durata dell'appalto.

Il presente appalto avrà inizio dalla prima settimana di ottobre e termine entro il 31 maggio dell'anno successivo di ogni anno scolastico e comunque, solo per il primo anno entro giorni sette dall'affidamento del servizio. L'espletamento del servizio in appalto si riferisce quindi all'arco temporale dei relativi anni scolastici 2018/2019 — 2019/2020 e 2020/2021.

Alla scadenza contrattuale (chiusura anno scolastico 2020/2021), l'Amministrazione procederà con nuova procedura d'appalto per il periodo massimo di un triennio ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs n. 50 del 18.04.2016.

L'amministrazione comunale si riserva altresì la facoltà:

- di risolvere o recedere anticipatamente dal contratto, anche su motivata richiesta dell'appaltatore, se ritenuto conveniente in caso di sopravvenute difficoltà tecniche e/o oggettive nell'espletamento del servizio.

ART.3 — Organizzazione del servizio - Modalità di esecuzione e requisiti minimi.

Il servizio si effettua per 4 (quattro) giorni settimanali : (martedì e giovedì) per n.3 classi del corso A e (mercoledì e venerdì) per n.3 classi del corso N per un numero complessivo di circa 280 pasti settimanali.

L'appaltatore dovrà essere in possesso del Manuale di Qualità e di Autocontrollo secondo il metodo HACCP (D. Lgv. 155/97 e s.m.i.); essere in regola con gli adempimenti previsti dal D.Lgs. 626/94 e successive modifiche in merito al piano di sicurezza e di coordinamento; essere in possesso della certificazione di qualità secondo le norme UNI EN ISO 9001/2000 relativo ai servizi di Ristorazione Scolastica o avere esperienza consolidata e certificata per almeno tre anni precedenti nel servizio oggetto dell'appalto; disporre nell'ambito del territorio dell'isola d'Ischia, di un Centro cottura con locali, attrezzature ed arredi sufficienti, adeguati all'espletamento del servizio, come previsto dalle normative vigenti; disporre di adeguato numero di personale qualificato in rapporto ai pasti prodotti nel centro cottura e da somministrare.

L'appaltatore provvederà alla preparazione dei pasti nei propri locali provvisti di tutte le licenze amministrative e di tutte le necessarie autorizzazioni sanitarie, con proprio personale dipendente, sotto la sua direzione, sorveglianza e controllo, secondo le norme e in conformità alle Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica recepite con D.G.R. n. 619/2011, secondo il menù e le grammature indicativamente riportate nelle tabelle



allegate, con il sistema delle monoporzioni (ovvero singoli pasti confezionati in contenitori sterili sigillati a perdere che ne salvaguardano la temperatura).

Tali pasti dovranno essere consegnati, a mezzo di apposito automezzo perfettamente in regola con le disposizioni del DPR n.327 del 26.3.1980 art.46 e seguenti, adibito esclusivamente al trasporto di alimenti, coibentato e rivestito internamente di materiale facilmente lavabile, abilitato al trasporto di cose per conto terzi, adatto all'espletamento del servizio e quindi munito di tutte le autorizzazioni sanitarie, all'orario che verrà comunicato direttamente dall'autorità scolastica, nei locali scolastici all'uopo destinati.

Il servizio di trasporto da parte della Ditta aggiudicataria dovrà essere organizzato in modo che i tempi tra produzione e consumo dei pasti siano compresi in un intervallo massimo di sessanta minuti. Il pasto dovrà arrivare nel centro di refezione in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali e quindi per quanto riguarda i cibi cotti ad un livello di temperatura non inferiore a +60 gradi centigradi al cuore del prodotto, mentre per quanto riguarda la frutta e altri cibi crudi ad un livello di temperatura idonea al consumo e alla conservazione delle sue caratteristiche organolettiche, compreso tra 4° C e 8° C.

Il numero dei pasti sarà desunto dai buoni pasto che l'appaltatore provvederà giornalmente a ritirare presso la scuola.

Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta, e ciò sia in relazione alla qualità degli ingredienti, alla conservazione, alla confezione, alla somministrazione dei cibi ed al trasporto, sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie e delle suppellettili, sia infine in relazione ai requisiti igienici e sanitari del personale utilizzato dal gestore in merito a quanto disposto dalle vigenti leggi sanitarie.

ART.4 - Composizione del pasto giornaliero. Diete speciali - Diete in bianco.

Il menù da fornire è stabilito nelle tabelle allegate al presente atto, compilate su indicazione della Dirigenza Scolastica, rapportate alle fasce di età secondo le tabelle dell'Istituto Nazionale della Nutrizione e secondo le preferenze e le abitudini alimentari dei bambini. A cura del responsabile del servizio sarà comunicato all'appaltatore l'eventuale variazione al menù quotidiano da somministrare, a seguito di eventuali disposizioni da parte del Dipartimento di Prevenzione ASL NA2, chiamato ad esprimere parere favorevole relativo, che comunque sarà informato del presente appalto, al fine della piena osservanza delle norme di legge del servizio di refezione.

La ditta deve predisporre e fornire diete speciali, qualora ne venga fatta richiesta dall'A.C. a seguito di apposita istanza inoltrata dai genitori dell'utente all'Ufficio Comunale preposto.

La dieta speciale dovrà essere elaborata da un Dietista, in aderenza al menù vigente.

L'istanza fornita dai genitori dell'utente deve essere accompagnata da un certificato medico indicante la patologia dell'utente, cui devono essere allegati:

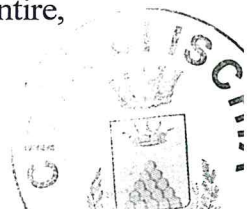
- indicazione del periodo per il quale è richiesta la dieta speciale
- gli esiti di test allergologici validati dalla comunità scientifica e/o certificazione specialistica allergologica.

In assenza della documentazione richiesta la dieta speciale non sarà autorizzata dall'A.C.

Ogni dieta speciale deve essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Le diete speciali devono essere trasportate in contenitori monoporzione isotermici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.

L'utilizzo dei prodotti dietetici risponde all'esigenza di fornire alimenti adeguati nel caso di particolari patologie. Questi alimenti devono soddisfare i requisiti fissati dal D.Lg n. 111/92, concernente i prodotti destinati ad una alimentazione particolare. L'etichettatura deve rispettare quanto previsto dalla legislazione vigente. In ogni momento potranno essere richieste le relative certificazioni di garanzia dei prodotti utilizzati. La ditta deve garantire,



nel caso di indisposizione degli utenti, un'alternativa di dieta leggera al menù del giorno. Per dieta in bianco si intende:

1° Piatto: pasta o riso in bianco conditi a crudo con olio extravergine di oliva e parmigiano; pastina o riso in brodo vegetale con aggiunta di parmigiano;

2° Piatto: carne magra di pollo, tacchino, vitello al vapore, bollita o lessata con aggiunta di olio extravergine di oliva a fine cottura; platessa o merluzzo al vapore con aggiunta di olio extravergine di oliva a fine cottura;

Contorno: patate o carote lessate o al vapore condite con olio extravergine di oliva;

Frutta: preferibilmente mela.

Il gestore nella preparazione e nella somministrazione dei pasti è obbligato al rispetto dei valori giornalieri quali-quantitativi indicati in tabella; tali valori rappresentano il minimo obbligatorio del quale il gestore dovrà tenere conto anche per il rispetto delle regole di una sana e buona cucina.

I generi alimentari dovranno essere di prima qualità, approvvigionati e confezionati nelle condizioni dietetiche e sanitarie di massima garanzia.

ART.5 - Condizioni generali di appalto

A) Sono a carico del gestore i seguenti obblighi:

1. Fornitura di tutti i generi alimentari ed acqua minerale necessari con l'osservanza delle tabelle dietetiche e dei menù settimanali allegati al presente capitolato.
2. Personale qualificato sufficiente per garantire la preparazione e distribuzione dei pasti agli utenti.
3. Fornitura dei vuoti a perdere: piatti, bicchieri, posate, tovaglie e tovaglioli (in plastica o in carta).
4. Il gestore a mezzo del proprio personale dovrà provvedere ad apparecchiare ed a sparecchiare.

B) Il gestore dovrà inoltre osservare le seguenti prescrizioni che formano parte integrante dei predetti obblighi generali d'appalto:

1. Misure di sanificazione ambientale.

Detersione e disinfezione giornaliera dei locali adibiti a centro preparazione pasti e dell'automezzo adibito al trasporto dei pasti con proprio personale e con utilizzo di propri prodotti adatti allo scopo.

2. Qualità delle materie prime e del servizio mensa:

per le materie prime il gestore è tenuto alla osservanza dei seguenti obblighi:

a) precisa denominazione di vendita del prodotto alla consegna dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti. Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente privi di ammaccature, ruggine, ecc.;

b) integrità del prodotto dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e con caratteri organolettici adeguati di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo;

c) il gestore dovrà provvedere alla conservazione delle bolle di consegna, o equivalenti a norma di legge, delle ditte fornitrici che dovranno essere disponibili per eventuali controlli;

d) è fatto divieto assoluto e tassativo al gestore di congelare qualunque tipo di alimento, scongelare gli alimenti surgelati, riciclare pasti o avanzi;

e) è fatto divieto assoluto e tassativo al gestore di fare ricorso a pasti pronti o precotti;

f) il gestore dovrà altresì limitare l'uso di pelati, conserve o altri prodotti in scatola, preferendo confezioni in vetro. Sono vietate le forniture a tavola di alimenti in scatola;

g) stipula del contratto di assicurazione R.C. a favore degli utenti contro tutti i rischi derivanti dalla somministrazione e consumazione dei pasti.

Ai fini del controllo, la Ditta dovrà consentire, senza ulteriori formalità ai sanitari dell'A.S.L. (medico, veterinario, vigili sanitari e dietista) e della Commissione di controllo di



cui al successivo articolo 10, fatte salve le normali tutele igieniche, l'accesso alla cucina, ai locali di deposito, dispensa, frigoriferi.

Nel punto cottura dovrà venire conservato in appositi contenitori un campionario del cibo confezionato per tutto il tempo necessario (min. 48 ore) ad eventuali esami in seguito a sospette tossico-infezioni alimentari.

ART. 6 - Domiciliazione

L'appaltatore elegge domicilio presso la sede del Centro di cottura messo a disposizione per il servizio e sito nell'ambito isolano, ove tutte le comunicazioni relative all'appalto saranno inviate.

ART. 7 — Responsabilità

L'appaltatore solleva il Comune di Ischia ed i suoi funzionari da ogni e qualsiasi responsabilità scaturente dal servizio appaltato, impegnandosi, tra l'altro, ad effettuare il servizio con personale qualificato, avente i requisiti igienico sanitari previsti dalla legge e regolarmente assunto ed assicurato ai sensi della normativa vigente. All'atto della sottoscrizione del contratto di appalto, l'appaltatore dovrà consegnare:

- a) copia di polizza di responsabilità civile di congruo importo (con un massimale di non meno di € 500.000,00), rilasciata da Compagnia di Assicurazioni autorizzata al rilascio;
- b) elenco del personale che provvederà alla esecuzione dei servizi appaltati, tale elenco dovrà essere aggiornato ogniqualvolta il personale subirà delle variazioni.

ART. 8 - Prezzo dell'appalto - revisioni

Ai soli fini fiscali il prezzo per ciascun pasto è di C. 6,10 oltre IVA. Ai fini della determinazione della soglia ai sensi dell'art. 35 del D.Lgs. n. 50/2016 l'importo complessivo presuntivo dell'appalto viene stimato in €. 93.330,00 oltre IVA, di cui €. 933,30 per oneri di sicurezza. Il numero dei pasti indicati al precedente art. 1 per circa 15.300 è puramente indicativo in quanto subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili per l'Amministrazione Comunale che, conseguentemente, non sarà tenuta a corrispondere alcun indennizzo all'impresa aggiudicataria nel caso in cui il numero dei pasti richiesti risulti inferiore a quello previsto e sopra indicato.

La ditta dovrà invece rendersi disponibile a fornire pasti in quantità superiori, qualora ve ne sia la necessità, previa assunzione di relativo impegno di spesa da parte dell'Amministrazione Comunale.

L'appaltatore sin d'ora rinuncia ad ogni e qualsiasi pretesa di ordine economico-giuridico nel caso che nella esecuzione del contratto tale somma non venga raggiunta.

Durante l'arco temporale dell'appalto e dal secondo anno, potrà essere rivista la spesa presunta impegnata in base alla partecipazione effettiva al servizio da parte dell'utenza;

ART. 9 - Modalità di pagamento.

Il prezzo per pasto sarà saldato mensilmente su presentazione di fattura elettronica accompagnata dai relativi buoni pasto, entro gg. 30 dalla data di trasmissione della fattura elettronica a mezzo di apposita determina dirigenziale istruita dall'U.O. Istruzione ; l'appaltatore rinuncia ad eventuali richieste di interessi di mora in caso di liquidazione sino ad un massimo di gg. 40 dalla presentazione della fattura. La liquidazione terrà conto anche di eventuali penalità applicate di cui al successivo art.10.

ART.10 - Osservanza delle clausole contrattuali e penalità.

Il Comune, oltre che di personale proprio, si avvarrà dell'ASL NA 2 — Dipartimento di Prevenzione dotato del Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione secondo il decreto legislativo 7.12.1993, n.517, per esercitare in ogni momento il controllo della scrupolosa



osservanza delle norme igieniche, la verifica della conservazione e somministrazione dei pasti e dei generi di consumo adoperati e di ogni altra fase attinente alla esecuzione del servizio, senza che ciò sollevi il gestore dalle proprie responsabilità.

Il Comune provvederà alla istituzione di una Commissione paritetica composta da un delegato del Sindaco, da un rappresentante designato dal Dirigente Scolastico e da tre rappresentanti dei genitori degli alunni all'uopo designati, incaricata della vigilanza sulla corretta esecuzione della fornitura dei pasti e la funzionalità del servizio. La Commissione avrà libero accesso per ispezioni e verifiche al punto di cottura.

La ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente osservare tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato e nell'allegato allo stesso. Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato e comunque nei casi accertati di palese negligenza, principalmente nel rispetto delle norme igieniche e della qualità dei prodotti impiegati, si procederà, la prima volta con una contestazione scritta, al ripetersi dell'inadempienza con l'applicazione di una penalità, variabile in rapporto alla gravità dell'inadempienza che va da un minimo di € 150,00 fino ad un massimo di € 1000,00, che sarà decurtata direttamente dai pagamenti relativi al mese di riferimento e, potrà determinarsi altresì quanto previsto al successivo articolo 11.

ART. 11- Decadenza e revoca dell'appalto.

Nei casi di colpevole e negligente reiterazione delle inadempienze rilevate in base all'articolo 10, l'Amministrazione Comunale si riserva, salvo ed impregiudicato l'esercizio di ogni azione penale e civile, la risoluzione del contratto.

Inoltre si procederà alla risoluzione del contratto anche nei seguenti casi :

- Abbandono dell'appalto;
- Ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge;
- Inosservanza da parte della ditta appaltatrice di uno o più impegni assunti con il Comune;
- In caso di fallimento e/o frode;
- In caso di inadempienze gravi quali: intossicazione alimentare, ripetuto utilizzo di derrate non previste dal capitolato, condizioni igieniche gravi non conformi a quanto previsto dal presente capitolato e dalla normativa vigente;
- In caso di violazione delle prescrizioni delle Autorità Sanitarie relative ai locali adibiti a luogo di preparazione degli alimenti e relative ai mezzi di trasporto dei pasti.
- Ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art. 1453 del c.c. —

In tutti i casi previsti la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione del contratto.

Eventuali controversie che potranno insorgere tra l'Amministrazione comunale e la Ditta appaltatrice dovranno essere risolte dall'Autorità giudiziaria competente del Foro di Napoli senza far ricorso all'arbitrato.

In caso di risoluzione del contratto si procederà all'affidamento dell'appalto alla ditta immediatamente seguente nella graduatoria, formata dall'apposita commissione in sede di aggiudicazione.

Oltre che nei casi disciplinati dal vigente codice civile in materia di violazioni contrattuali, l'Amministrazione potrà revocare l'appalto, con proprio atto senza alcuna ulteriore formalità in caso di gravi e ripetute violazioni contrattuali, cui sia seguito il procedimento d'accertamento previsto dal precedente art.10, con erogazione di penalità. La revoca sarà inoltre dichiarata nei modi su descritti, quando l'Autorità Sanitaria Locale comunicherà a questo ente proposta in tal senso per la violazione di norme sanitarie specifiche.

ART.12 — Cauzione definitiva e spese contrattuali.



L'appaltatore all'atto della stipula del contratto dovrà costituire una garanzia per gli importi, le forme e le modalità previste dall'art. 103 del decreto legislativo 50/2016, da depositare presso l'Ente.

Tale cauzione dovrà avere validità fino al termine del Contratto, contenere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione e l'impegno del fideiussore ad erogare all'Amministrazione le somme dovute dietro semplice richiesta entro 30 (trenta) giorni dalla medesima.

Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese relative alla stipula e registrazione del contratto di appalto nonché il corrispettivo dei servizi di supporto alla procedura di gara mediante l'uso della piattaforma telematica Asmecom, la consulenza e supporto alla procedura gestita dall'Ente che viene fissato nella misura dell'1% dell'importo aggiudicato.

ART. 13 — Divieto di subappalto o di cessione del credito.

L'aggiudicatario del contratto è tenuto ad eseguire in proprio il servizio appaltato. Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità, salvo quanto previsto dall'art.105 del D.Lgs. 50/2016 . E' altresì vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione dei servizi previsti in contratto, senza l'espressa autorizzazione preventiva dell'Amministrazione appaltante.

ART. 14 — Recesso unilaterale da parte dell'impresa.

Qualora la Ditta appaltatrice dovesse recedere dal contratto prima della scadenza convenuta senza giustificato motivo e giusta causa, l'Amministrazione sarà tenuta a rivalersi su tutto il deposito cauzionale definitivo a titolo di penale.

Verrà inoltre addebitata alla Ditta aggiudicataria, a titolo di risarcimento danni, la maggior spesa derivante dall'assegnazione dei servizi ad altra ditta concorrente, fatto salvo ogni altro diritto per danni eventuali.

ART. 15 — Disposizioni finali.

Il contratto è soggetto, oltre all'osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente enunciate, al rispetto delle vigenti disposizioni legislative in materia e del codice civile, con particolare riferimento al rispetto della normativa in materia di refezione scolastica, trasporto pasti e al possesso dei requisiti per i conducenti di automezzi adibiti al servizio appaltato.

La Ditta appaltatrice è tenuta comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

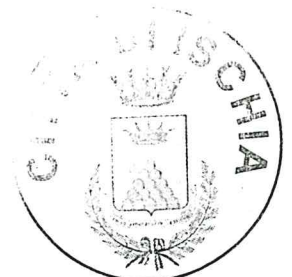
Troveranno applicazione inoltre tutte le ulteriori prescrizioni che dovesse impartire il Dipartimento di Prevenzione a garanzia della piena osservanza delle norme di legge del servizio di refezione.

Trova applicazione il **Protocollo di Legalità** in materia di appalti pubblici stipulato in data 01.08.2007 tra il Comune di Ischia (NA) e la Prefettura di Napoli;

ART. 16 - Controversie - Foro competente.

Qualsiasi controversia tra le parti, che non sia composta bonariamente ai sensi dell'art.206 del D.Lgs. 50/2016 e non siano risolte mediante transazione nel rispetto del codice civile ai sensi dell'art.208 del D.Lgs. 50/16 è demandata alla competenza del giudice ordinario. A tal fine sarà competente, in via esclusiva, il Foro di Napoli.

ART. 17 - Modalità di presentazione dell'offerta



La Ditta concorrente, attenendosi alle modalità che verranno indicate nel bando di gara, dovrà presentare la propria offerta riferita al servizio di mensa (preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti) presso la scuola Media Statale di Ischia di cui al presente Capitolato, in modalità telematica secondo quanto previsto nel disciplinare di gara. L'offerta è valida per 180 (centottanta) giorni dalla data di presentazione dell'offerta stessa.

ART. 18 — Requisiti di partecipazione.

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti indicati nell'art. 45 del D. Lgs 50/2016 che siano in possesso dei requisiti di ordine generale e speciale indicati nel bando di gara.

Il servizio sarà aggiudicato a soggetto che non si trovi in nessuna delle cause di esclusione dalla partecipazione alla gara previste dall'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 e che sia iscritto per una attività inerente al contenuto del Capitolato Speciale d'appalto presso la C.C.I.A.A. competente ovvero se non di nazionalità italiana, presso uno dei registri professionali o commerciali istituiti nel paese di appartenenza .

Per i raggruppamenti di impresa si applica l'art. 48 del D.Lgs. n. 50/2016.

ART. 19 — Modalità per la scelta del contraente e criterio di aggiudicazione.

L'aggiudicazione del servizio avverrà mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs n. 50/2016 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi del successivo art. 95 dello stesso D.Lgs. 50/16.

Le offerte saranno valutate attribuendo alle stesse i punteggi secondo i criteri stabiliti nel bando. Il punteggio massimo ammissibile è pari a 100, così ripartito:

- a) Offerta Tecnica Punteggio max 80,
- b) Offerta economica Punteggio max 20.

L'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che conseguirà il maggior punteggio; a parità di punteggio fra due o più ditte, l'aggiudicazione avverrà in favore della ditta che ha conseguito il punteggio più alto per l'offerta tecnica; in caso di ulteriore parità si procederà mediante sorteggio alla presenza degli interessati.

L'aggiudicazione potrà avvenire anche in presenza di una sola offerta valida.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
avv. Raffaele Montuori



ALLEGATO AL CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

TABELLA MENU CON RELATIVE GRAMMATURE E NOTE SU ALIMENTI

ALUNNI CLASSI DEL CORSO A

PRIMA SETTIMANA

MARTEDI'

Pasta al sugo (pasta gr. 70 + pomodori pelati gr.30+ parmigiano gr.5)

Pollo arrosto (gr.100 — parte edibile)

Patate al forno (gr. 100)

Frutta di stagione (gr.150)

GIOVEDI'

Pasta con lenticchie (lenticchie secche gr.30 + pasta gr.40)

Scaloppine (carne di vitello o di manzo magra gr.80)

Insalata mista (gr. 80)

Succo di frutta in bottiglia (125 ml.)

SECONDA SETTIMANA

MARTEDI'

Pasta con patate (patate gr. 100 + pasta gr.40 + sugo di pomodoro gr. 20)

Polpettine al forno (carne di vitello o manzo magro + uova + pane + parmigiano in misura adeguata) gr.90

Spinaci (gr.100)

Frutta di stagione (gr.150)



GIOVEDI'

Riso al sugo (riso gr. 70 + pomodori pelati gr.30 + parmigiano gr.5)

Mozzarella (gr. 60)

Insalata di pomodori (gr.150)

Succo di frutta in bottiglia (125 ml.)

TERZA SETTIMANA

MARTEDI'

Pasta al sugo (pasta gr. 70 + pomodori pelati gr.30+ parmigiano gr.5)

Roast -beef (gr.90)

Piselli (g. 100)

Frutta di stagione (gr.150)

GIOVEDI'

Maccheroni gratinati (pasta gr.70 + besciamella gr.40 + parmigiano gr.10)

Petto di tacchino (gr.100)

Patate al forno (gr. 100)

Succo di frutta in bottiglia (125 ml.)

QUARTA SETTIMANA

MARTEDI'

Pennette al sugo (pasta gr.70 + pomodori pelati gr.30 + parmigiano gr.5)

Prosciutto cotto (gr. 60)

Zucchini trifolati (gr. 100)

Frutta di stagione (gr.150)



GIOVEDI'

Pasta con fagioli (fagioli secchi gr. 30 + pasta gr. 40)

Cotoletta al limone (carne di vitello o manzo magro gr. 90)

Zucchine o melanzane (gr. 100) o insalata verde (gr. 80)

Succo di frutta in bottiglia (125 ml.)

INTEGRAZIONI FISSE

Olio extravergine di oliva gr. 20

Pane gr.50

Acqua minerale 1/2 litro

Sale iodato

ALUNNI CLASSI CORSO N

PRIMA SETTIMANA

MERCOLEDI'

Pasta con fagioli (fagioli secchi gr. 45 + pasta gr. 70 + pomodori pelati gr. 30 + parmigiano gr. 5)

Scaloppine (carne di vitello o di manzo magra gr. 80)

Insalata mista (gr. 80)

Frutta di stagione (gr. 150)

VENERDI'

Pasta al forno (pasta gr.70 + ripieno gr.40 + sugo pomodoro gr.10)

Mozzarella (gr. 60)

Spinaci (gr. 100)

Succo di frutta in bottiglia (125 ml.)



SECONDA SETTIMANA

MERCOLEDI'

Pennette al sugo (pasta gr. 70 + pomodori pelati gr.30 + parmigiano gr.5)

Omelette al forno (gr. 90)

Zucchine o melanzane (gr. 100) oppure insalata verde (gr. 60)

Frutta di stagione (gr.150)

VENERDI'

Pasta e piselli (pasta g. 40 + piselli gr. 100)

Pollo arrosto (gr.100 — parte edibile)

Patate al forno (gr. 100)

Succo di frutta in bottiglia (125 ml.)

TERZA SETTIMANA

MERCOLEDI'

Pasta con lenticchie (lenticchie secche gr.30 + pasta gr.40)

Roast-beef (gr.90)

Parmigiana di melanzane (gr 60)

Frutta di stagione (gr.150)

VENERDI'

Maccheroni gratinati (pasta gr.70 + besciamella gr.40 + parmigiano gr.10)

Cotoletta al limone (carne di vitello o di manzo magra gr.90)

Insalata di pomodori (gr.150)

Succo di frutta in bottiglia (125 ml.)



QUARTA SETTIMANA

MERCOLEDI'

Pasta con patate (patate gr. 100 + pasta gr.40 + sugo gr.10)

Petto di tacchino (gr. 90)

Piselli (gr. 80)

Frutta di stagione (gr.150)

VENERDI'

Pasta al sugo (pasta gr. 70 + pomodori pelati gr.30 + parmigiano gr.5)

Polpettine al forno (carne di vitello o manzo magra + uova + pane + parmigiano in misura adeguata) gr. 90

Patate rosolate (gr.100)

Succo di frutta in bottiglia (125 ml.)

INTEGRAZIONI FISSE

Olio extravergine di oliva gr. 20

Pane gr. 50

Acqua minerale ¹/₂ litro

Sale iodato

VALORI NUTRIZIONALI MEDI DEI PASTI (*)

Kcal 945 (40% del fabbisogno calorico giornaliero); Carboidrati gr. 125 (55%) di cui amido gr. 96; Proteine gr. 41 (19%); Lipidi gr. 25 (26%); Kcal acidi grassi saturi / Kcal totale 9%; acidi grassi monoinsaturi gr. 15; acidi grassi polinsaturi gr. 3; acidi grassi saturi gr.4; fibra totale gr. 10; calcio mg. 132; sodio mg. 228; potassio mg. 1774; fosforo mg. 521; ferro mg. 6; Vitamina A mcg. 451; Vit. C mg. 80; vitamina D mcg. 0,90.

(*) valutazione effettuata con software dedicato

