

### CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI MENSA BIENNIO SCOLASTICO 2018/2019 – 2019/2020.

#### Articolo 1

#### OGGETTO DELL'APPALTO

---

1. L' appalto ha per oggetto:

a) la preparazione e la fornitura di pasti veicolati in tegame caldo (mediamente 113 al giorno) ed il loro trasporto presso le seguenti scuole:

Scuola dell'infanzia sita in via San Francesco di Altavilla Silentina;

Scuola dell'infanzia sita in località Cerrelli di Altavilla Silentina;

Scuola dell'infanzia sita in località Borgo Carillia di Altavilla Silentina;

Scuola secondaria di 1° grado sezione staccata sita in località Borgo Carillia;

#### Articolo 2

#### CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

---

##### 1. Utenza:

a) alunni dei plessi delle scuole sopraindicate, nonché il personale della scuola avente diritto.

**2. Periodi di funzionamento:** a decorrere dalla comunicazione del responsabile del servizio, indicativamente così ricompreso:

1° ottobre /31 maggio;

**3. Stima della fornitura annuale:** sulla base delle richieste pervenute ed in funzione dei consumi storici rilevati negli ultimi anni si presume che i pasti da erogare su base annua sono n. 17.854 circa,

**4. Variazioni della rete scolastica comunale e dell'organizzazione scolastica:** in caso di variazioni nella struttura della rete scolastica comunale o di una diversa organizzazione didattica operata dall'autorità scolastica il numero dei pasti presunti potrà quindi subire delle variazioni (in aumento o in diminuzione) senza che l'appaltatore possa pretendere nulla al riguardo. In particolare l'eventuale chiusura di uno o più plessi scolastici, ovvero l'eventuale erogazione della fornitura dei pasti in un numero minore di plessi scolastici, per qualsiasi causa e/o sopravvenuta opportunità di pervenire ad una diversa organizzazione del servizio, comporterà la cessazione della gestione in appalto limitatamente al plesso interessato, senza che si renda necessaria preventiva disdetta; resta inteso che l'impresa appaltatrice non potrà pretendere alcun risarcimento.

**5. Preparazione e consegna:** al fine di un adeguato mantenimento termico del cibo ed al fine di ridurre al minimo i tempi fra la cottura dei cibi e la loro distribuzione, la ditta aggiudicataria dovrà attivare un centro di cottura ubicato nell'ambito di Km. 25 dalla sede dell'Istituto Comprensivo sita in piazza Don Giustino Russolillo (Cerrelli). La distanza, dovrà essere rilevata dal sito [www.viamichelin.it](http://www.viamichelin.it) utilizzando il percorso più rapido.

**6. Prestazioni:** l'aggiudicatario dovrà provvedere alla fornitura delle derrate alimentari, preparazione e cottura dei pasti secondo le seguenti disposizioni:

a) le ordinazioni saranno fatte dall'ufficio incaricato, la mattina stessa del consumo del pasto, entro le ore 9,30 e la consegna dei pasti dovrà avvenire negli orari annualmente stabiliti dall'Autorità scolastica salvo particolari casi che dovranno essere preventivamente concordati fra l'Amministrazione comunale/autorità scolastica e l'impresa aggiudicataria;

- b) l'impresa aggiudicataria provvederà, nelle giornate che saranno stabilite a seguito definizione del calendario di programmazione didattica, ad erogare i pasti in appositi idonei contenitori; ovvero a confezionare i pasti presso un centro di cottura nella disponibilità legale della stessa depositandoli in contenitori idonei trasportandoli e consegnandoli nelle sedi delle scuole;
- c) l'impresa aggiudicataria si impegna, nel caso di impossibilità a prestare servizio, dovuta a scioperi del personale dipendente o altre cause, a darne comunicazione all'Autorità scolastica e alla Amministrazione Comunale, con preavviso di almeno 48 ore, fatta salva la vigente normativa in materia di preventiva comunicazione per astensione dal lavoro; in difetto di ciò e in caso di mancato servizio per cause alla stessa imputabili, l'impresa appaltatrice corrisponderà al Comune l'ammontare del costo pasto moltiplicato per il numero delle presenze del giorno o dei giorni nei quali non è stato erogato il servizio;
- e) l'impresa aggiudicataria, in caso di temporanea e oggettiva impossibilità a prestare servizio per cause tecniche (guasti improvvisi alle attrezzature di cucina o cause tecniche di qualunque origine comprese quelle relative ai locali ove è ubicato il centro di cottura), si impegna a non interrompere il servizio veicolando i pasti da un centro cottura alternativo. Il centro cottura alternativo dovrà rispondere a tutte le prescrizioni tecniche e igieniche di legge.
- f) l'impresa aggiudicataria inoltre si impegna a garantire il servizio anche se il numero complessivo dei pasti da fornire dovesse essere notevolmente inferiore o superiore a quello stimato al precedente articolo 2, comma 3, o se per ragioni organizzative, venga cambiata la sede delle mense.
- g) l'impresa aggiudicataria è incaricata per il servizio di pulizia dei locali cucina e dispensa utilizzerà allo scopo prodotti idonei che non nuocciano o siano incompatibili con la preparazione di pasti. Sono inoltre a suo carico tutte le operazioni di disinfezione, disinfestazione, derattizzazione e igienizzazione comprese le successive pulizie necessarie a ristabilire la perfetta rispondenza igienica del locale cucina e dispensa.

### Articolo 3

#### **CARATTERISTICHE DELLE FORNITURE**

Le caratteristiche, i menù e le tipologie dei prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti sono descritti nella allegata tabella dietetica predisposta dall'Autorità sanitaria competente per territorio e potrà variare annualmente o nel corso del medesimo anno scolastico su disposizione della medesima

Le pietanze dovranno essere confezionate, secondo le grammature stabilite nella predetta tabella dietetica, con apposite vaschette monodose del tipo "per alimenti" in alluminio neutro, laccate a seconda del grado di acidità dei componenti alimentari, che dovranno essere termosaldate o graffiate, a seconda della consistenza della pietanza.

I pasti per i docenti e per i collaboratori scolastici devono essere di grammatura per adulti.

Su ogni vaschetta dovrà essere apposta un'etichetta contenente le seguenti indicazioni:

1 — ragione sociale della Ditta

2 — tipo di pietanza.

Le vaschette con le pietanze, opportunamente riposte in appositi contenitori termici, verranno veicolate con automezzi di esclusiva proprietà della Ditta aggiudicataria, muniti unitamente al personale addetto al trasporto, di autorizzazione sanitaria secondo le disposizioni vigenti in materia.

La consegna dovrà essere garantita nel modo più assoluto, indipendentemente dalle condizioni atmosferiche o di viabilità e nelle ore stabilite dall'Amministrazione Appaltante.

I pasti dovranno giungere presso i vari plessi scolastici unitamente al coperto costituito da:

1 — forchetta, cucchiaio, coltello, tovagliolo del tipo usa e getta, preconfezionati; 2 — bicchieri da 200 cc del tipo usa e getta;

3 — tovaglietta cm.30x40 del tipo usa e getta;

**A. MATERIE PRIME ALIMENTARI:** esse sono a carico dell'impresa aggiudicataria, la quale utilizzerà generi alimentari di prima qualità ed ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario, in perfetto stato di conservazione e pienamente rispondenti alle caratteristiche stabilite dalle disposizioni legislative vigenti che disciplinano la produzione ed il commercio. Le materie prime alimentari perverranno attraverso un ciclo

interamente controllato e saranno sottoposte dall'impresa aggiudicataria ad accurate analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto alla utilizzazione. L'impresa aggiudicataria libera l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari.

**B. PREPARAZIONE DEI PASTI:** i pasti dovranno essere preparati nel più rigoroso rispetto delle disposizioni che sono impartite dall'A.S.L. competente per territorio.

**C. DIETE SPECIALI:** L'impresa appaltatrice si impegna a fornire, secondo le procedure stabilite dall' A.S.L., diete speciali a parità di condizioni e prezzo, per particolari regimi dietetici: utenti affetti da patologie di tipo cronico (es. celiachia, diabete, ecc.), allergie e intolleranze alimentari corredate da certificati medici. Diete speciali potranno essere richieste da singoli utenti con esigenze etnico religiose corredate da autocertificazioni. Ogni dieta speciale deve essere contenuta in vaschetta monoporzione, termosigillata e chiaramente distinguibile e contrassegnata con nome e cognome dell'utente destinatario e quindi perfettamente identificabile dal personale addetto alla distribuzione dei pasti.

**D. PASTI SOSTITUTIVI:** l'Amministrazione Comunale può richiedere pasti freddi o cestini da viaggio, o in casi particolari pasti in monoporzione per motivi d'emergenza o di gite scolastiche. Tali pasti sostitutivi dovranno essere trasportati con contenitori termici idonei per il mantenimento della temperatura indicata (freddo o caldo).

**E. CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO:** i pasti destinati ai plessi scolastici devono essere trasportati in contenitori termici a tenuta ermetica in grado di assicurare la temperatura prevista. La frutta deve essere trasportata in idonei contenitori. I primi piatti (pasta o riso, minestre in brodo) devono essere forniti separatamente da formaggio grana e conditi esclusivamente da olio extravergine di oliva. L'alloggiamento del cibo porzionato nei contenitori quali pizza, frittata, etc. deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo fra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione fra le porzioni. Il trasporto dei contenitori dovrà essere effettuato su mezzi idonei per il trasporto di alimenti e comunque conformi a quanto previsto dall'articolo 43 del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327 e successive modifiche e integrazioni. Su ogni contenitore termico dovrà essere apposta un'etichetta contenente:

- ragione sociale della ditta;
- plesso scolastico;
- pietanza (primo -secondo- contorno-pane-frutta etc.)

È fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi in modo tale che dai medesimi non derivi contaminazione degli alimenti trasportati.

**F. ATTREZZATURE E ARREDI FUNZIONALI DELLA CUCINA:** L'impresa è tenuta:

- 1) Utilizzare attrezzature e arredi pienamente rispondenti alle normative vigenti sia per quanto concerne la qualità dei pasti da produrre, che per quanto concerne la sicurezza su lavoro dei propri operatori;
- 2) Provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria;
- 3) Ottemperare in modo tempestivo alle eventuali segnalazioni o disposizioni formulate dagli ispettori dall' A.S.L. competente per territorio;
- 4) Adeguare attrezzature e arredi alle eventuali leggi e norme che potranno essere emanate nel periodo contrattuale.

#### Articolo 4

#### **CARATTERISTICHE DELLE DERRATE**

---

**1. Caratteristiche:** tutti i generi alimentari forniti devono essere conforme a quanto riportato nella tabella dietetica redatta dall'A.S.L. competente per territorio. L'aggiudicatario si obbliga a garantire in modo permanente il rispetto dei limiti di legge in merito a:

- a) presenza di residui di pesticidi
- b) parametri merceologici
- c) parametri microbiologici

**2. Vigilanza:** la vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione e all'A.S.L. per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà, nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità. In particolare i controlli potranno essere effettuati al momento della consegna sulla qualità della merce nonché il riscontro della quantità ordinata, le modalità di conduzione del servizio, il rispetto dei tempi e dei modi delle prestazioni commissionate, l'igiene dei locali. Nel caso dai suddetti controlli emergano situazioni che contrastino con le vigenti norme in materia sanitaria, verrà richiesto che l'intera partita venga posta sotto vincolo sanitario, dandone immediata comunicazione all'autorità competente. In tal caso l'aggiudicatario è tenuto alla sostituzione della fornitura contestata in tempi e con modalità tali da non determinare l'interruzione del servizio, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione Comunale alla refusione di eventuali danni procurati.

**3. HACCP:** l'impresa si impegna ad eseguire le forniture in conformità al sistema di autocontrollo previsto dal decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155 e successive norme. Disposizioni dettagliate in merito a tale adempimento sono specificate nell'articolo 13, comma 2, del presente capitolato speciale d'appalto.

**4. Conformità:** qualora nel conferimento delle derrate alimentari venga riscontrato l'utilizzo di derrate non conformi al menù o non corrispondenti a requisiti di natura igienico-sanitaria, è prevista una penale di € 1000,00. Oltre a detta penalità l'Amministrazione si riserva di rescindere il contratto qualora l'aggiudicatario incorresse in più penalità previste dal contratto o qualora per altre gravi cause non fosse possibile continuare le forniture medesime.

### **5. Qualità delle derrate alimentari**

L'aggiudicatario, nella preparazione dei pasti dovrà obbligatoriamente far uso di prodotti delle migliori marche in commercio.

Per incentivare o sviluppo dell'agricoltura locale e valorizzare le risorse di tradizione e cultura che esprime il territorio, si dovrà far uso per la preparazione dei pasti:

- Olio locale delle colline salernitane;
- Carne bovina di produzione locale;
- Pollame Cilentano;
- Prodotti caseari (mozzarella, ricotta, burro etc.) della Piana del Sele;
- Ceci e Fagioli della Valle del Calore e Cilentana;

Il pane deve essere del tipo "rosetta", (per le scuole dell'infanzia è da intendersi "topino o panino all'olio") in confezione singola. I succhi di frutta devono essere in confezione tetrabik da 200 ml. , la marca dovrà essere tra quelle leaders nel settore.

L'acqua minerale non gasata dovrà essere fornita in confezione da lt. 2.

La frutta fresca da fornire: di stagione.

E' tassativamente vietato l'uso di grasso e di quanto altro non previsto nella tabella dietetica elaborata dall'ASL di competenza.

**6. Pasti veicolati:** I pasti dovranno essere sigillati in appositi contenitori, conformi per caratteristiche costruttive e funzionali alle prescrizioni dettate dal Ministero della Salute in modo da assicurare, durante il trasporto sino alle sedi di distribuzione, la salvaguardia delle sostanze alimentari dal contatto, anche soltanto fortuito, con agenti inquinanti di qualunque specie, ivi compresi quelli batterici e virali. Contenitori e modalità di confezionamento devono inoltre assicurare il mantenimento della temperatura degli alimenti soggetti a cottura ad un livello non inferiore ai 65 gradi centigradi al momento della consegna al personale incaricato della distribuzione.

### Articolo 5

### **OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE**

---

1. L'Amministrazione rimane obbligata a provvedere:

# COMUNE di ALTAVILLA SILENTINA

*Medaglia d'Argento al Merito Civile*

provincia di SALERNO

## Settore "1" Servizi al Cittadino

- a. all'allestimento dei locali refettorio con impianti in perfetto stato d'uso, nonché delle attrezzature fisse e mobili nello stato d'uso in cui si trovano;
- b. alle gestione dei refettori compreso pulizie scodellamento e distribuzione dei pasti, dotazione di attrezzature e materiale vario);
- c. alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti elettrici, idraulici, gas e riscaldamento;
- d. al pagamento delle utenze: luce, acqua e spese telefoniche;
- e. ad assicurare che il personale incaricato comunichi entro le ore 9,30 di ogni giorno il numero degli ammessi al servizio.

### Articolo 6

#### **NORME SULLA GESTIONE**

1. Nello svolgimento dell'appalto deve essere evitato qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività scolastica.
2. L'aggiudicatario dovrà ottemperare a tutte le norme legislative e regolamentari vigenti in materia di personale dipendente, ivi compreso quanto previsto dai relativi contratti collettivi nazionali di categoria.
3. Per assicurare le prestazioni contrattuali l'aggiudicatario si avvarrà di personale qualificato e lo impiegherà sotto la propria esclusiva responsabilità.
4. L'aggiudicatario dovrà provvedere alla separazione dei rifiuti tra frazione umida organica, vetro, materie plastiche, rifiuti secchi non riciclabili o tra altre tipologie di rifiuti secondo la prassi in atto nella raccolta nel territorio.
5. I vizi o le difformità rispetto alle caratteristiche quantitative e qualitative, nonché rispetto alle modalità della fornitura, legittimano il rifiuto della consegna da parte degli incaricati scolastici della distribuzione al tavolo dei pasti stessi quando la difformità sia riscontrabile per effetto dell'esame visivo, tattile, olfattivo o degustativo dell'oggetto della fornitura.
6. Il ritardo nella consegna dei pasti rispetto all'orario determinato dalle competenti autorità scolastiche legittima l'Amministrazione ad applicare in danno dell'aggiudicatario, mediante ritenuta sul corrispettivo d'appalto, la penale pecuniaria di € 50,00. per ogni quarto d'ora di ritardo verificato in ciascun plesso, accertato in base alle attestazioni del Dirigente scolastico. In ogni caso l'accettazione della consegna, anche viziata o tardiva, non preclude l'azione del committente per la contestazione dei vizi, delle difformità e dei ritardi accertati anche successivamente al momento della consegna, ove siano tempestivamente eccepiti con atto formale del committente, mediante nota raccomandata con avviso di ricevimento, spedita al domicilio aziendale del fornitore, entro il termine di sette giorni dalla rilevazione del fatto.
7. Il contraente aggiudicatario assume la responsabilità civile e penale di danni a persone e cose, sia per quanto riguarda i dipendenti e i materiali di sua proprietà sia quelli che esso dovesse arrecare a terzi in conseguenza dell'esecuzione delle prestazioni di fornitura oggetto dell'appalto, sollevando il Comune da ogni responsabilità al riguardo.
8. A tale scopo, prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario sarà tenuto a prestare idonea polizza assicurativa di responsabilità civile con un massimale di € 1.500.000,00 per tenere indenne il Comune da tutti i rischi di esecuzione della fornitura e a copertura dei danni a terzi, per tutta la durata del contratto.
9. L'aggiudicatario è responsabile, in via esclusiva ed a tutti gli effetti, per le eventuali tossinfezioni causate dal consumo di cibi distribuito nell'ambito del servizio regolato dal presente CSA.

### Articolo 7

#### **PERSONALE**

1. Il personale dell'aggiudicatario, munito di regolare libretto sanitario, dovrà essere sottoposto, sia all'atto dell'assunzione, sia periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle vaccinazioni prescritte dalle leggi e regolamenti in vigore.

2. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di operare tutti i controlli che riterrà opportuno. Si riserva inoltre di richiedere all'aggiudicatario di trasferire altrove il personale ritenuto non idoneo al servizio.
3. È onere dell'aggiudicatario provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro per il personale dipendente, compresi guanti, mascherine, sopravesti, idoneo copricapo, ecc., così come controllare che tutte le norme igieniche, ivi compresa quella relativa al vestiario, siano rigorosamente rispettate dal personale.
4. Tutto il personale dipendente dall'aggiudicatario dovrà portare in modo visibile l'indicazione dell'appartenenza all'impresa aggiudicataria. Sarà a carico dell'aggiudicatario l'adozione, nell'esecuzione delle prestazioni, di procedimenti e cautele necessarie per garantire la sicurezza dei dipendenti e dei terzi. L'aggiudicatario dovrà, allo scopo, istruire e responsabilizzare il proprio personale, assicurare una formazione adeguata, organizzare l'addestramento all'uso se richiesto, esigere il corretto impiego, controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e d'igiene del lavoro fornire all'Amministrazione comunale tempestiva segnalazione d'ogni circostanza di cui viene a conoscenza, anche non dipendente dall'attività appaltata, che possa essere fonte di pericolo.

### Articolo 8

#### **DURATA DEL CONTRATTO**

---

1. La durata dell'appalto è per gli anni scolastici 2018/2019 – 2019/2020 a decorrere dalla comunicazione del responsabile del servizio, dal 1° ottobre 2018 al 31 maggio 2020 con esclusione dei periodi di sospensione delle attività didattiche.
3. L'impresa aggiudicataria, su esplicita e formale richiesta dell'amministrazione, si impegna ad avviare l'esecuzione dell'appalto secondo la decorrenza indicata anche nelle more della stipula del contratto e degli adempimenti connessi e il suo proseguimento sarà subordinato alla verifica della regolarità della posizione dell'aggiudicatario.
4. È facoltà del Comune risolvere in tutto od in parte l'obbligo contrattuale prima della scadenza a seguito di trasferimento o chiusura delle scuole in relazione ad eventi straordinari (ad es. ristrutturazioni), oppure di passaggio ad altre forme di gestione, senza che l'impresa abbia nulla a pretendere oltre al corrispettivo per il servizio regolarmente effettuato. La risoluzione avrà effetto dal giorno riportato nella relativa comunicazione del dirigente/responsabile del servizio all'impresa (comunque non inferiore a sei mesi).

### Articolo 9

#### **PREZZI E AGGIORNAMENTO**

---

1. Resta convenuto che il prezzo unitario dei pasti è comprensivo di ogni voce di spesa che il presente capitolato pone a carico dell'impresa aggiudicataria.
2. I prezzi unitari dei pasti si intendono stabiliti dall'offerente, a suo rischio e pericolo e quindi invariabili durante tutta la durata del contratto e indipendenti da qualsiasi eventualità.
3. L'I.V.A. (imposta sul valore aggiunto) è a carico dell'Amministrazione.

### Articolo 10

#### **SUBAPPALTO**

---

E' fatto assoluto divieto all'aggiudicatario di cedere, anche parzialmente, i servizi in oggetto.

In caso di inottemperanza a tale divieto il contratto deve intendersi risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 C.C.

L'intenzione di subappaltare deve essere dichiarata in sede di offerta, salva autorizzazione in sede esecutiva. Si applica l'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016.

### Articolo 11

### **FATTURAZIONE E PAGAMENTO**

---

1. Il pagamento del corrispettivo avverrà previa verifica circa l'esatto adempimento delle prestazioni. Tale pagamento sarà effettuato entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento di fatture riepilogative mensili, fatte salve le disposizioni normative e regolamentari che limitino il libero utilizzo delle disponibilità finanziarie del Comune. Le fatture devono essere intestate come segue:

**COMUNE DI Altavilla Silentina Piazza Umberto I**

**Cap. 84045, Comune di Altavilla Silentina (SA)**

**P.I./CF 00510570658**

**Codice Univoco Ufficio: UFMBAC**

2. La liquidazione e i pagamenti verranno effettuati in conformità delle norme regolamentari dell'Amministrazione.

3. Tutte le spese, le imposte ed ogni onere accessorio, inerenti o conseguenti alla stipula ed esecuzione del contratto restano a carico dell'aggiudicatario.

### Articolo 12

### **CAUZIONI E POLIZZE**

---

L'offerta deve essere corredata, a pena di esclusione, da una garanzia provvisoria pari al 2% del presunto prezzo base indicato nel bando (€ 2.499,56) sotto forma di garanzia o di fideiussione ai sensi, per gli effetti e con le modalità di cui all'art 93 del Codice.

L'importo della garanzia è ridotto del 50% per gli operatori economici in possesso delle certificazioni di cui al punto 7 dell'articolo sopra citato.

In particolare la garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta del Comune. La garanzia deve avere inoltre validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta. Tale garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatti dell'affidatario ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

Per i soggetti non aggiudicatari lo svincolo della garanzia provvisoria è disposto entro 30 giorni dall'intervenuta aggiudicazione.

A garanzia del regolare adempimento delle obbligazioni contrattuali, dell'aggiudicatario, prima della firma del contratto, dovrà costituire una garanzia fideiussoria con le modalità di cui all'art. 103 del D.Lgs. n.50/2016. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta del Comune. La garanzia sarà incamerata integralmente nel caso di risoluzione per inadempimento, fatto salvo il risarcimento dei maggiori danni. L'aggiudicatario è tenuto al reintegro della garanzia nel caso in cui il Comune abbia dovuto rivalersi sulla stessa in corso di vigenza contrattuale.

Il deposito cauzionale sarà svincolato a conclusione del rapporto a seguito dell'accertamento del regolare soddisfacimento di tutti gli obblighi contrattuali. La mancata costituzione della presente garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria.

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

La Ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi e all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione della fornitura.

L'Amministrazione Comunale È esonerata da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale della Ditta durante l'esecuzione della fornitura, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere derivante dalla suddetta responsabilità deve intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nei locali mensa nei quali È prevista la distribuzione, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone. Il massimale di tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica l'appalto e comunque non inferiore ad Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00).

A tal fine la Ditta aggiudicataria si impegna a stipulare con una primaria compagnia assicurativa apposita polizza assicurativa, a beneficio dell'Amministrazione Comunale e dei terzi e per l'intera durata del contratto, a copertura del rischio da responsabilità civile della Ditta in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto.

Detta polizza, nella quale dovrà risultare che l'Amministrazione Comunale è considerata "terza" a tutti gli effetti, dovrà prevedere, tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare o da avvelenamenti subiti dai fruitori dei servizi di ristorazione appaltati nonché ogni altro danno connesso con la somministrazione dei pasti da parte della Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria si impegna a consegnare all'Amministrazione copia della polizza di cui sopra entro 10 giorni dall'aggiudicazione, prima della stipula formale del contratto, che in assenza di tale documento non potrà essere stipulato.

L'esecuzione della fornitura oggetto del contratto non può iniziare se la Ditta non ha provveduto a stipulare la polizza di cui al presente articolo: ove la Ditta abbia comunque iniziata l'esecuzione della fornitura e non dimostri, entro il ristrettissimo e perentorio termine comunicato dall'Amministrazione Comunale, di avere ottemperato a quanto previsto nel presente articolo, stipulando una polizza con data di decorrenza non successiva al primo giorno di esecuzione della fornitura come previsto dal presente Capitolato, la Ditta incorrerà nell'automatica decadenza dall'aggiudicazione.

L'accertamento iniziale dei danni sarà effettuato dal Servizio Finanziario dell'Ente o da tecnico incaricato; verrà poi quantificato e comunicato alla Ditta per la richiesta di risarcimento.

L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

L'Amministrazione comunale si riserva di valutare le clausole e condizioni contenute nella polizza e di richiedere eventuali correzioni e/o integrazioni.

Articolo 13

### **RESPONSABILITÀ DELL'AGGIUDICATARIO**

---

1. L'aggiudicatario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla fornitura, preparazione, trasporto dei pasti da somministrare e dovrà provvedere tempestivamente a tutti gli adempimenti necessari ad ottenere le prescritte autorizzazioni sanitarie.

2. Il Piano di Autocontrollo deve essere redatto a norma del decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155 e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici che viene denominato HACCP.

3. Il Piano di autocontrollo deve contenere un protocollo di comportamento riguardante i seguenti punti:

- a) identificare e analizzare i rischi e misure di controllo da applicare;

- b) identificare i punti critici di controllo;
- c) fissare i limiti critici per ciascun punto;
- d) stabilire procedure di sorveglianza;
- e) determinare misure correttive;
- f) stabilire procedure di verifica;
- g) documentare e registrare tutte le procedure.

4. Durante il rapporto contrattuale, l'Amministrazione Comunale può richiedere all'impresa appaltatrice di procedere a effettuare a proprie spese un prelievo del prodotto finito da effettuarsi presso il centro di cottura per la preparazione dei pasti. Detto campione di prodotto finito sarà analizzato per la ricerca di almeno cinque agenti patogeni a cura di un laboratorio pubblico o privato individuato dalla stazione appaltante. Il risultato dell'analisi dovrà essere comunicato al Dirigente/Responsabile del servizio.

5. L'aggiudicatario è tenuto ad effettuare inoltre, analisi microbiologiche a campione sulle derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti al fine di accertare gli indici:

- a) carica batterica totale;
- b) batteri coliformi totali;
- c) salmonella;
- d) stafilococchi aurei e listeria.

6. L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare ulteriori analisi e controlli tramite laboratori di analisi a tale scopo individuati.

7. Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard l'impresa è obbligata a realizzare correttivi nei tempi individuati dall'Amministrazione ed effettuare, a proprie spese, nuove analisi fino a quando non sia raggiunta la conformità.

8. L'impresa aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su richiesta dell'Amministrazione Comunale o su indicazione della competente Autorità Sanitaria senza poter pretendere alcun rimborso.

### Articolo 14

### **PENALITÀ**

---

1. L'ammontare delle penali sarà stabilita dall'Amministrazione medesima, in relazione alla gravità dell'inottemperanza e dei pregiudizi arrecati e comunque nel rispetto di quanto di seguito disposto:

a) l'aggiudicatario che per qualsiasi motivo receda dal contratto, è tenuto a versare all'Amministrazione, contestualmente al deposito agli atti della dichiarazione di recesso (che comunque dovrà essere trasmessa almeno 5 mesi prima della data presunta di cessazione del servizio), una penale pecuniaria calcolata nel modo seguente:

$$\frac{(\text{costo pasto unitario offerto} \times \text{n. pasti}) \times \text{nr. di mesi o frazione di essi che mancano alla scadenza del contratto}}{10}$$

10

b) se la consegna dei pasti è eseguita in ritardo rispetto agli orari previsti è prevista una penale pecuniaria di € 50,00, per ogni quarto d'ora di ritardo verificato in ciascuna scuola, per cause dipendenti dall'impresa appaltatrice, accertato in base alle attestazioni del Dirigente scolastico;

c) se la quantità dei pasti è parziale rispetto alla quantità ordinata e/o inadeguata rispetto alle caratteristiche merceologiche previste dal capitolato, ossia quelle predisposte dall'A.S.L. competente, la penalità è pari all'importo ottenuto moltiplicando il quantitativo delle forniture di pasti non correttamente eseguite per il corrispondente prezzo unitario di aggiudicazione maggiorato del 50%;

d) qualora i pasti consegnati si dimostrino, a seguito di analisi, difformi da quanto indicato nel capitolato d'appalto, la penalità è pari all'importo ottenuto moltiplicando il quantitativo delle forniture di pasti difformi dal capitolato d'appalto per il corrispondente prezzo unitario di aggiudicazione e tale importo viene poi maggiorato del 100%. Il costo dell'analisi verrà addebitato all'impresa appaltatrice.

2. L'applicazione delle penalità di cui al presente articolo deve essere preceduta da regolare contestazione all'impresa aggiudicataria trasmessa con lettera A.R. da parte del Dirigente/Responsabile del servizio. All'impresa sono concessi otto giorni di tempo per fornire una risposta che, se non sarà ritenuta adeguata e convincente da parte del Dirigente/Responsabile del servizio, comporterà l'applicazione delle penali stabilite. L'importo delle penali sarà trattenuto sul pagamento dei corrispettivi dovuti o, in subordine, sull'ammontare della cauzione definitiva oppure su eventuali altri crediti dell'impresa nei confronti del Comune.

### Articolo 15

#### **RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

---

1. Il Comune si riserva di poter risolvere unilateralmente il contratto qualora si verificano infrazioni da parte dell'impresa che comportino l'applicazione di almeno due delle penalità indicate nel precedente articolo 14.
2. Per infrazioni di particolare gravità che comportino l'interruzione per due o più giorni del servizio e/o rischi e danni alla salute degli utenti, il Comune potrà procedere alla risoluzione del contratto con apposito atto motivato del Dirigente/Responsabile del servizio, anche a prescindere dall'applicazione delle penalità suddette.
3. La risoluzione del contratto dovrà essere preceduta da contestazione dell'addebito, con lettera raccomandata con ricevuta di ritorno indirizzata all'impresa, con l'indicazione di un termine non inferiore a giorni 8 (otto) per eventuali controdeduzioni.
4. In tutte le ipotesi di risoluzione sopra elencate il Comune provvederà a incamerare l'intero importo della cauzione fatto salvo il risarcimento per ulteriori danni.

### Articolo 16

#### **CONTENZIOSO**

---

1. Qualsiasi riserva o protesta dell'aggiudicatario non potrà essere presa in considerazione se non formulata per iscritto entro dieci giorni dal momento in cui si è verificato il fatto che l'ha originata, mediante lettera raccomandata.
2. Non saranno prese in considerazione riserve o proteste avanzate oltre il detto termine o in forma diversa da quella prescritta.
3. Anche in caso di controversia insorta nel corso dell'esecuzione dell'appalto, l'aggiudicatario non potrà per nessun motivo sospendere o rallentare il normale andamento del servizio.
4. Gli eventuali contenziosi sono da dirimersi avanti al foro di Salerno.

### Articolo 17

#### **RINVIO**

---

1. Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si richiamano le norme vigenti in materia e quanto disposto dal Codice Civile.



# COMUNE DI ALTAVILLA SURRENTINA

*Medaglia d'argento al merito civile*  
(Prov. di Salerno)

**SETTORE Affari Generali**  
**Piazza Umberto I° C.A.P. 84045**  
**Tel. .0828/983824 Fax 0828/983021**  
**E-mail [settoreaffarigenerali@comune.altavillasurrentina.sa.it](mailto:settoreaffarigenerali@comune.altavillasurrentina.sa.it)**

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA  
AA.SS. 2018/2019 E 2019/2020

## RELAZIONE TECNICA-ILLUSTRATIVA

**IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO**

Dr. Giancarlo Peduto

## **SOMMARIO**

<b>INTRODUZIONE.....</b>	<b>3</b>
<b>DESCRIZIONE SINTETICA DEL SERVIZIO.....</b>	<b>3</b>
<b>INDICAZIONE E DISPOSIZIONI PER LA STESURA DEL DUVRI.....</b>	<b>4</b>
<b>CALCOLO DELLA SPESA PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO.....</b>	<b>4</b>

## **INTRODUZIONE**

Il servizio di mensa scolastica viene affidato con procedura ad evidenza pubblica a ditte esterne nell'ottica di razionalizzazione della spesa pubblica (delibera di C.C. n. 33 del 07/08/2000). L'erogazione del servizio in forma diretta, comporta oltre all'allestimento di almeno un centro di cottura e l'acquisto di appositi mezzi per il trasporto dei pasti, un utilizzo di personale per il quale l'ente dovrebbe procedere a selezioni esterne che comporta una lievitazione della spesa relativa al personale dell'Ente, che osta con le disposizioni in materia. Per quanto sopra, ritenuto imprescindibile continuare con l'affidamento del servizio all'esterno si predispone come per gli anni passati apposita gara ad evidenza pubblica per gli anni scolastici 2018/2019 e 2019/2020.

## **DESCRIZIONE SINTETICA DEL SERVIZIO**

Il servizio, rivolto ai bambini iscritti alla scuola dell'infanzia, e agli alunni della scuola secondaria di primo grado nei giorni in cui è prevista la frequenza pomeridiana delle lezioni consiste nella preparazione e nella fornitura di pasti veicolati in tegame caldo (mediamente 113 al giorno) ed il loro trasporto presso le seguenti scuole:

Scuola dell'infanzia sita in via San Francesco n.1 di Altavilla Silentina;

Scuola dell'infanzia sita in località Cerrelli di Altavilla Silentina;

Scuola dell'infanzia sita in località Borgo Carillia di Altavilla Silentina;

Scuola secondaria di 1° grado sezione staccata sita in località Borgo Carillia;

Annualmente vengono erogati dai 17000 ai 18000 pasti, sulla base di un menù studiato e formulato dall'ASL/SA2 U.O. materno infantile.

Il trasporto dei pasti, dal centro cottura ai refettori delle scuole è a cura della ditta incaricata. I pasti, disposti su appositi contenitori termici che permettono un corretto mantenimento del cibo, vengono trasportati su mezzi idonei nel rispetto delle necessarie norme igieniche e della normativa specifica in materia. Sono previsti menù speciali per motivi etico- religioso nonché a tutela della salute degli utenti su richiesta specifica della famiglia ed a seguito di prescrizione medica. Il servizio mensa scolastica è oggetto di controlli igienico-sanitari e di qualità sulle forniture alimentari ed in tutte le fasi di lavorazione degli alimenti, trasporto dei cibi, nonché di igiene delle attrezzature e degli ambienti.

Il servizio di mensa scolastica viene erogato nei modi e nei termini stabiliti dall'Amministrazione Comunale su semplice domanda delle famiglie interessate. La domanda contiene anche l'impegno da parte della famiglia al pagamento della relativa contribuzione nei modi e nei tempi stabiliti dall'Amministrazione Comunale. Sono previste agevolazioni per più bambini appartenenti allo stesso nucleo familiare, nonché esenzioni per bambini diversamente abili o per particolari casi di indigenza sulla base di fasce di reddito I.S.E.E. (Indicatore della situazione economica equivalente).

L'Amministrazione comunale determina annualmente con deliberazione di Giunta Comunale l'entità delle contribuzioni cui sono soggetti gli utenti del servizio in oggetto sulla base della determinazione del costo unitario del singolo pasto e tenendo conto delle disposizioni che disciplinano i servizi a domanda individuale. Le contribuzioni degli utenti devono essere corrisposte tramite bollettino di c/c postale intestato al Comune di Altavilla Silentina.

Le finalità generali del servizio sono quelle di consentire, agli alunni iscritti alle scuole dell'infanzia e secondaria di primo grado, la frequenza del tempo pieno e del tempo prolungato con un potenziamento del Piano dell'Offerta Formativa realizzato dalla scuola nonché un aiuto ai genitori aumentando per quest'ultimi la possibilità di impiego lavorativo.

## INDICAZIONE E DISPOSIZIONI PER LA STESURA DEL DUVRI

Ai sensi e per gli effetti del D. Lgs. N. 81/2008, recante "Attuazione dell'art. 1 della legge 3/08/2007, n. 123 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, per il presente appalto Non sono rilevabili rischi interferenti per i quali sia necessario adottare relative misure di sicurezza, per cui non è necessario redigere il DUVRI e non sussistono di conseguenza costi della sicurezza.

## CALCOLO DELLA SPESA PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO

Previsione: mediamente n. 113 pasti da somministrare quotidianamente x 3.50, a pasto IVA esclusa  
:

anno 2018	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	ottobre	Novembre	Dicembre	Totale
Num. Pasti al giorno						113	113	113	
Numero gg.						23	22	15	149
<b>Pasti mese</b>						2599	2486	1695	<b>6.780</b>
Prezzo pasto cadauno						3.50	3.50	3.50	<b>3.50</b>
<b>Totale vendita</b>						<b>€ 9.096,5</b>	<b>€ 8.701,00</b>	<b>€ 5.932,5</b>	<b>€ 23.730,00</b>

anno 2019	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Ottobre	Novembre	Dicembre	Totale
Num. Pasti al giorno	113	113	113	113	113	113	113	113	
Numero gg.	19	20	21	17	22	23	20	15	157
<b>Pasti mese</b>	2147	2260	2373	1921	2486	2599	2260	1695	<b>17.741</b>
Prezzo pasto cadauno	3.50	3,50	3.50	3.50	3.50	3.50	3.50	3.50	
<b>Totale Vendita</b>	<b>€ 7.514,5</b>	<b>€ 7.910,00</b>	<b>€ 8.305,5</b>	<b>€ 6.723,5</b>	<b>€ 8.701,00</b>	<b>€9.096,5</b>	<b>€ 7.910,00</b>	<b>€ 5.932,5</b>	<b>€ 62.093,5</b>

anno 2020	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Ottobre	Novembre	Dicembre	Totale
Num. Pasti al giorno	113	113	113	113	113				
Numero gg.	19	20	22	18	20				
<b>Pasti mese</b>	2147	2260	2486	2034	2260				<b>11.187</b>
Prezzo pasto cadauno	3.50	3,50	3.50	3.50	3.50				
<b>Totale Vendita</b>	<b>€ 7.514,5</b>	<b>€ 7.910,00</b>	<b>€8.701,00</b>	<b>€7.119,00</b>	<b>€ 7.910,00</b>				<b>€ 39.154,5</b>

**Totale pasti n.35.708**

**Costo del servizio: € 124.978,00 + IVA 4% (€ 4.999,12) = € 129.977,12 (IVA compresa)**

COMUNE DI ALTAVILLA SILENTINA

REPUBBLICA ITALIANA

**CONTRATTO DI APPALTO PER IL**

**SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA**

**PER IL PERIODO 2018/2019 -**

**2019/2020**

L'anno duemiladiciotto (2018), il giorno .....

..... (00)

del mese di \_\_\_\_\_ (\_\_) nella sede comunale, innanzi a

me. Dottor Ciro Esposito, segretario del comune intestato,

con potere di rogare i contratti nei quali l'ente è parte

ai sensi dell'articolo 97, comma 4, lettera c) del decreto

legislativo 18 agosto 2000, n. 267 (*Testo unico delle*

*leggi sull'ordinamento degli enti locali*), senza

l'assistenza dei testimoni, non avendone le parti

richiesto espressamente la presenza, sono comparsi:

Dr. Giancarlo Peduto nato a Altavilla Silentina il

14.02.1954, il quale dichiara di intervenire in questo

contratto in rappresentanza del comune intestato, codice

fiscale/partita IVA 00510570658, nella sua qualità di

responsabile del settore "Servizi al cittadino", ai sensi

dell'articolo 107 del citato D.Lgs. n. 267/2000;

il Sig....." ..\_..nato a \_ ..... il ....., il

quale dichiara di intervenire in questo contratto in  
rappresentanza della ditta \_\_\_\_\_ con  
sede in \_\_\_\_\_  
,partita IVA \_\_\_\_\_ nella sua qualità di  
\_\_\_\_\_giusta copia del certificato  
della C.C.I.A.A. rilasciato il giorno 11.07.2011. I  
suddetti comparenti, della cui identità io Ufficiale  
rogante sono certo, sono qui convenuti al fine di  
stipulare il presente contratto in forma pubblica  
amministrativa.

**PREMESSO CHE**

Con determinazione del Responsabile del settore "Servizi  
al cittadino" n. \_\_\_\_ in data \_\_\_\_\_ 2018, è stata  
indetta gara con procedura aperta, per l'affidamento del  
servizio di mensa scolastica - anni scolastici **2018/2019 -  
2019/2020** — CIG \_\_\_\_\_ - ai sensi dell'art. 60 del  
D.Lgs 50/2016 secondo il criterio dell'offerta  
economicamente più vantaggiosa per un importo complessivo  
a base d'asta di Euro 124.978,00 esclusa IVA;

Che le procedure di gara è stata espletate dalla CUC "Sele  
Picentini" -ente capofila Comune di Bellizzi- giusta  
convenzione sottoscritta dai sindaci il 17.12.2017;

Che il bando di gara è stato pubblicato all' albo  
pretorio dell'ente, sul sito web, sulla Gazzetta Ufficiale  
della Repubblica Italiana, su un quotidiano locale e uno

nazionale sul sito dell'ANAC e sul sito del Ministero delle Infrastrutture e trasporti

Che la C.U.C. ha trasmesso gli esiti e gli atti di gara;

Con determinazione del Responsabile del servizio n. \_\_\_\_\_ in data \_\_\_\_\_ 2018 sono stati approvati i verbali di gara ed è stato aggiudicato l'appalto del servizio, in via definitiva, alla ditta \_\_\_\_\_ con sede in \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_) via \_\_\_\_\_, n.\_\_\_\_, partita IVA \_\_\_\_\_

E' stato comunicato agli interessati il provvedimento di aggiudicazione definitiva in data \_\_\_\_\_ e pertanto alla data odierna sono decorsi i trentacinque giorni previsti dall'articolo 32, comma 9, del decreto legislativo 50/2016 aggiudicato l'appalto del servizio, in via definitiva, alla ditta \_\_\_\_\_ con sede in \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_, n.\_\_\_\_, partita IVA \_\_\_\_\_

L'amministrazione ha effettuato per il tramite del servizio Banca Dati Nazionale Antimafia B.D.N.A., richiesta di informazioni ai sensi dell'art. 91 del D.Lgs 159/2011 e s.m.i. prot \_\_\_\_\_ . Si è anche proceduto ad acquisire autocertificazioni in materia datate \_\_\_\_\_ e trasmesse dal legale rappresentante con nota \_\_\_\_ del \_\_\_\_ . In presenza di eventuali impedimenti rilevanti in ordine alle autocertificazioni antimafia, il

presente contratto si intenderà risolto di diritto senza alcuna azione da parte del contraente.

**TUTTO CIÒ PREMESSO**

Tra le parti, come sopra costituite, si conviene e si stipula quanto segue:

**Art. 1 - Premesse**

Le premesse fanno parte integrante e sostanziale del presente contratto.

**Art. 2 - Oggetto**

L'Amministrazione comunale, come sopra rappresentata, affida alla ditta \_\_\_\_\_ con sede in \_\_\_\_\_ (\_\_) via \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, in persona del suo legale rappresentante che accetta senza riserva alcuna, l'appalto del servizio di mensa scolastica per il periodo riguardante gli anni scolastici **2018/2019 - 2019/2020** che dovrà essere eseguito nel rispetto delle norme vigenti.

**Art. 3 - Durata**

La durata del contratto è stabilita per il periodo riguardante gli anni scolastici **2018/2019 - 2019/2020**

**Art. 4 - Garanzia**

L'aggiudicatario ha provveduto in data ..... , alla costituzione di una garanzia di euro .....  
.....pa  
ri al \_\_\_% dell'importo contrattuale mediante polizza fideiussoria.

La garanzia copre l'intero periodo contrattuale e resterà vincolata sino a quando saranno state definite tutte le contestazioni e vertenze che fossero, eventualmente, insorte nel corso dell'espletamento del contratto.

**Art. 5 - Modalità di esecuzione**

Il servizio dovrà essere svolto dall'aggiudicatario nei modi previsti nel capitolato e nell'offerta tecnica che le parti hanno sottoscritto e che dichiarano di conoscere.

**Art. 6 - Prezzo**

Il corrispettivo dell'appalto del servizio viene determinato nella somma di € \_\_\_\_\_,00 (diconsi euro \_\_\_\_\_), tenuto conto del ribasso dello \_\_\_\_% offerto ed accettato, da assoggettarsi ad IVA nella misura di legge. Il contratto sarà oggetto di revisione periodica del prezzo ai sensi dell'articolo 106 del decreto legislativo 50/2016.

**Art. 7 - Subappalto**

Il subappalto è disciplinato oltre che dalle leggi vigenti in materia, dal Capitolato speciale d'appalto e dalla dichiarazione presentata in sede di gara.

**Art. 8 - Pagamento**

I pagamenti saranno disposti con mandato tramite la tesoreria comunale, secondo le modalità previste dalla legge e dal regolamento comunale di contabilità.

**Art. 9 Obblighi della ditta relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari**

Il legale rappresentante della ditta nella persona di \_\_\_\_\_ innanzi generalizzato, 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. ed a tal uopo ha dichiarato che il conto corrente bancario dedicato alle commesse pubbliche è \_\_\_\_\_.

La ditta si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura -Ufficio Territoriale del Governo della Provincia di Salerno della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Qualora la ditta non assolva agli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n.136/2010 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto, il presente contratto si risolve di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art.3.

L'amministrazione verifica in occasione di ogni pagamento alla ditta e con interventi di controllo ulteriori, l'assolvimento da parte della stessa, degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

**Art. 10 - Notifiche e comunicazioni**

Le notifiche di decisioni o le comunicazioni dell'amministrazione comunale, da cui decorrano termini per adempimenti contrattuali, sono effettuati a mezzo posta elettronica certificata o lettera raccomandata con ricevuta di ritorno indirizzata alla ditta nel domicilio legale sito in \_\_\_\_\_( ), via \_\_\_\_\_, n. \_\_\_\_\_. Esse possono essere effettuate anche in modo diretto, per consegna al rappresentante legale della ditta o ad altro suo qualificato incaricato che deve rilasciare regolare ricevuta, debitamente firmata e datata. Anche le comunicazioni all'amministrazione comunale, alle quali la ditta intenda dare data certa, sono effettuate per mezzo di pec o raccomandata con ricevuta di ritorno. Possono essere rimesse direttamente all'amministrazione stessa, contro rilascio di ricevuta, datata e firmata.

La ricevuta di ritorno, di consegna per la pec e la ricevuta rilasciata nelle comunicazioni effettuate in forma diretta fanno fede, ad ogni effetto, dell'avvenuta notifica, e alla data delle stesse viene fatto riferimento per la decorrenza dei termini.

**Art. 11 - Responsabilità**

La ditta assume ogni responsabilità per casi d'infortuni e di danni arrecati, eventualmente, all'amministrazione e a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezza nell'esecuzione degli adempimenti assunti con il contratto. A

tal fine la ditta ha stipulato ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs 50/2016, con la compagnia\_\_\_\_\_ polizza di assicurazione n.\_\_\_\_\_ rilasciata in data\_\_\_\_\_ con massimale dell'importo di euro 5.000.000,00 comprensiva di responsabilità civile verso terzi. E' fatto obbligo alla scadenza della polizza, l'estensione della stessa fino alla data di scadenza del contratto, pena risoluzione del presente contratto d'appalto.

La ditta inoltre assume ogni responsabilità e onere derivante da diritti di proprietà intellettuale da parte di terzi in ordine al servizio aggiudicato.

**Art. 12 - Inadempienze e risoluzione del contratto**

L'eventuale esecuzione del servizio in modo difforme da quanto previsto nel capitolato e nella relazione tecnica sarà contestata all'aggiudicatario nei termini previsti dall'art. 15 del capitolato e applicando le penalità previste dall'art. 14 del capitolato.

Costituiscono cause di risoluzione del contratto:

- a) Apertura di una procedura concorsuale fallimentare a carico della ditta aggiudicataria;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della ditta aggiudicataria;
- c) Impiego di personale non dipendente dall'A.A.;
- d) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché

delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;

- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema d'autocontrollo ex D.Lgs 26/05/1997, n°155;
- g) casi di grave tossinfezione alimentare;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) sub-appalto totale o parziale del servizio;
- j) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa. Nei casi previsti dal presente articolo, l' I.A. incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi. Nei casi di scioglimento del contratto per scadenza del termine, per causa di forza maggiore, o per eventuale soppressione del servizio di refezione da parte del Comune, la ditta aggiudicataria non avrà diritto ad alcun indennizzo. Fuori dei casi sopra indicati, il contratto può

essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale sia indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento.

**Art. 13 - Obblighi della ditta aggiudicataria**

La ditta aggiudicataria svolgerà l'attività connessa con il servizio in appalto con l'osservanza delle disposizioni legislative vigenti in materia, sollevando il comune da qualsiasi responsabilità al riguardo.

**Art. 14 - Obblighi aggiuntivi della ditta aggiudicataria**

In aggiunta agli obblighi previsti dal capitolato la ditta aggiudicataria deve provvedere ad assolvere gli adempimenti aggiuntivi previsti nell'offerta tecnica.

**Art. 15 - Personale della ditta aggiudicataria**

Il personale dipendente dalla ditta aggiudicataria, oltre al riguardo del proprio aspetto e alla tenuta di comportamento consono al ruolo professionale rivestito, dovrà attenersi con scrupolo ad una condotta di massima gentilezza ed attenzione nei confronti dell'utenza. L'aggiudicatario dovrà garantire l'esecutività dei servizi previsti in contratto, sostituendo con immediatezza, ove occorre, il personale che si assenta per malattia o altro motivo.

**Art. 16 - Osservanza delle condizioni di lavoro**

La ditta aggiudicataria è sottoposta a tutti gli obblighi, verso i propri dipendenti, risultanti dalle disposizioni

legislative, contrattuali e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali ed assume a suo carico tutti gli oneri relativi. L'impresa è obbligata altresì 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 del contratto, alla categoria e alla località in cui si svolgono le prestazioni, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria e applicabile nella località.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi e fino alla sostituzione.

I suddetti obblighi vincolano la ditta anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse.

L'amministrazione, nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione alla ditta dell'inadempienze ad essa denunciate dall'ispettorato del lavoro, si riserva il diritto di operare una ritenuta fino al 20% dell'importo contrattuale.

Tale ritenuta viene rimborsata quando l'ispettorato predetto dichiara che la ditta si sia posta in regola e la stessa non può vantare diritto alcuno per il ritardato pagamento.

**Art. 17 - Verifica dell'attività contributiva**

L'Amministrazione sottopone a specifica verifica la situazione inerente la regolarità contributiva della ditta, mediante analisi degli elementi derivanti dalla documentazione acquisita presso gli enti previdenziali, con particolare riferimento al documento unico di regolarità contributiva (DURC), al fine di accertare l'eventuale sussistenza di irregolarità definitivamente accertate.

Per documento unico di regolarità contributiva si intende il certificato che attesta contestualmente la regolarità di un operatore economico per quanto concerne gli adempimenti INPS e INAIL verificati sulla base della rispettiva normativa di riferimento.

L'amministrazione provvede d'ufficio all'acquisizione del DURC e l'eventuale presentazione del documento da parte dell'appaltatore non rileva ai fini della verifica.

L'amministrazione acquisisce il documento unico di regolarità contributiva in corso di validità in relazione al presente contratto:

- a) per il pagamento degli stati avanzamento delle prestazioni;
- b) per il certificato di regolare esecuzione della prestazione, e il pagamento del saldo finale

**Art. 18 - Oneri, stipula e registrazione**

Tutte le spese del contratto e consequenziali, nessuna esclusa, saranno a totale carico della ditta aggiudicataria senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

Del presente contratto, ai sensi dell'articolo 40 del D.P.R. 26 aprile 1986, n. 131, le parti richiedono la registrazione in misura fissa trattandosi di prestazione assoggettata all'imposta sul valore aggiunto (IVA).

**Art.19 -Devoluzione delle controversie non risolvibili in via transattiva**

Qualora, a seguito dell'iscrizione di riserve sui documenti contabili, l'importo economico del servizio possa variare tra il 5 ed il 15 per cento dell'importo contrattuale, il responsabile unico del procedimento promuove il tentativo di accordo bonario, ai sensi degli artt. 205 e 206 del D.Lgs n.50/2016; lo stesso nel caso di approvazione ha natura di transazione.

Eventuali controversie fra il Comune di Altavilla Silentina e la ditta aggiudicataria saranno devolute alla decisione del Giudice competente - Tribunale di Salerno.

**Art. 20 - Contratto in formato digitale**

Le parti si danno reciprocamente atto che il presente contratto, formato da n. \_\_ pagine compreso quanto questa, viene stipulato conformemente a quanto disposto dall'art. 32 comma 14 del D.Lgs 50/2016. Il presente atto stipulato in

modalità elettronica è stato ricevuto da me segretario comunale rogante, con l'ausilio di persona di mia fiducia, del quale ho dato lettura alle parti che lo hanno dichiarato pienamente conforme alla loro vera, piena e libera volontà e insieme con me ed alla mia presenza e vista lo approvano e lo sottoscrivono con modalità di firma digitale, ai sensi dell'art. 1, comma 1, lettera s) del D.Lgs 7 marzo 2005 n.82 valida data odierna.

F.to per l'Amministrazione Aggiudicatrice

Dr. Giancarlo Peduto

F.to per la ditta aggiudicataria

F.to Il Segretario Comunale

Dr. Ciro Esposito

MERCOLEDI'

**ASL SALERNO**  
AZIENDA SANITARIA LOCALE SALERNO



DISTRETTO 64 - EBOLI

U.O. Assistenza Materno-Infantile  
Via B Buoizzi , Eboli SA  
Tel. 0828/362568 0828/362524  
Fax 0828/362568  
Dir Responsabile Dott.ssa Giovanna Di Dia

20/8/14 ✓  
**COMUNE DI ALTAVILLA  
SILENTINA**

20 AGO 2014

Prot. N° 7414 S/1

## MENU' GIORNALIERO 1 SETTIMANA

Tablette dietetiche Scuole Materne-Elementari-Medie  
Anno Scolastico 2014/15

### LUNEDI'

	Materne		Elementari		Medie		
	gr	cal	gr	cal	gr	cal	
Minestrone con pasta	pasta	60	212	70	249	80	284
	mines surgela	70	21	70	21	80	36
	parmig	10	38	15	56	20	75
	olio	5	45	7	63	7	63
Spezzatino di carne	carne	70	82	100	129	130	154
	olio	4	36	7	63	7	63
	patate	80	68	90	70	100	85
	pomod	40	8	40	8	40	8
Frutta di stagione	100	48	150	71	150	71	
Pane	30	87	50	145	70	203	
		tot cal 663		tot cal 875		tot cal 1042	

### MARTEDI'

	Materne		Elementari		Medie		
	gr	cal	gr	cal	gr	cal	
Fusilli al pomodoro	pasta	60	212	70	249	80	284
	pomodori	40	8	40	8	60	16
	parmig	10	38	15	56	20	75
	olio	5	45	7	63	7	63
Cosce pollo al forno	pollo	120	142	150	210	180	315
	olio	4	36	7	63	7	63
	pomod	40	8	40	8	40	8
Frutta di stagione	100	48	150	71	150	71	
Pane	30	87	50	145	70	203	
		tot cal 621		tot cal 824		tot cal 1098	

## MERCOLEDI'

		Materne		Elementari		Medie	
		gr	cal	gr	cal	gr	cal
Pasta e ceci	pasta	50	177	60	213	70	249
	ceci o fag	40	83	40	133	50	167
	pelati	20	4	20	4	30	25
	olio	3	27	5	45	5	45
	aromi		qb	qb		qb	
Frittata con zucchine	uova da 70g	n 1	90	2	180	2	180
	olio	3	27	5	45	5	45
	parmig	5	19	10	38	10	38
Verdure di stagione	insalata pom	80	16	100	17	120	20
	olio	3	27	5	45	5	45
Frutta di stagione		100	48	150	71	150	71
Pane		30	87	50	134	60	161
		tot c. 605		tot cal 925		tot cal 1046	

## GIOVEDI'

		Materne		Elementari		Medie	
		gr	cal	gr	cal	gr	cal
Pasta al ragù con trito	pasta	60	199	70	253	80	284
	carne trit	30	35	30	35	40	47
	pelati	40	8	40	8	40	8
	parmig	10	38	15	56	20	5
	olio	3	27	5	45	5	45
prosciutto cotto		50	185	80	296	130	246
Verdure di stagione	insalata verde	80	15	150	25	150	25
	olio	3	27	5	45	5	45
Frutta di stagione		100	48	150	71	150	71
Pane		30	87	50	134	60	161
		tot c. 669		tot cal 968		cal 937	

## VENERDI'

		Materne		Elementari		Medie	
		gr	cal	gr	cal	gr	cal
Pasta e lenticchie	pasta	50	177	70	253	80	284
	lenticchie	40	116	50	145	50	145
	pelati	40	8	40	8	40	8
	olio	5	45	5	45	5	45
Bastoncini di merluzzo al forno		n 3	150	n 4	200	n 5	250
	olio	2	18				
Verdure di stagione	carote lesse	50	18	70	23	80	28
	olio	3	27	5	45	5	45
Frutta di stagione		100	48	150	71	150	71
Pane		30	87	50	134	60	161
		tot c. 694		tot cal 924		cal 1037	

# MENU' GIORNALIERO

# 2 SETTIMANA

## LUNEDI'

	Materne		Elementari		Medie	
	gr	cal	gr	cal	gr	cal
Riso e patate al pomodoro	50	166	70	253	80	289
patate	50	43	60	25	80	36
pomod	15	10	15	10		
parmig	10	38	15	56	20	75
olio	4	16	7	63	7	63
Cosce di pollo	120	142	150	210	180	315
olio	4	36	7	63	7	63
pomod	40	8	40	8	40	8
odori	qb					
Spinaci al burro	60	14	80	24	100	31
burro	5	38	5	38	5	38
Frutta di stagione	100	48	150	71	150	71
Pane	30	87	50	145	70	203
	tot c	646	tot cal	966	tot cal	1192

## MARTEDI'

	Materne		Elementari		Medie	
	gr	cal	gr	cal	gr	cal
pasta al forno	50	177	70	249	80	284
pomodori	50	10	50	10	50	10
carne trit	15	18	25	30	35	42
scamorza	15	50	25	83	30	100
parmig	10	38	15	56	20	75
olio	4	16	4	36	4	36
Prosciutto cotto	35	75	50	66	70	105
Caciocavallo	20	88	40	175	50	220
Verdure di stagione	60	51	150	25	150	25
patate lesse	60	51	150	25	150	25
olio	4	16	4			
Frutta di stagione	100	48	150	71	150	71
Pane	30	87	50	145	70	203
	tot c	674	tot cal	946	tot cal	1171

### MERCOLEDI'

		gr	cal	gr	cal	gr	cal
Riso con piselli	riso	60	199	70	253	80	289
	piselli surg	40	29	40	29	40	29
	parmig	10	38	15	56	20	75
	olio	3	27	5	45	5	45
Filetto di platessa	platessa	80	153	100	191	130	246
	olio	3	27	7	63	7	63
Verdure di stagione	insalata verde	80	15	150	25	150	25
	olio	3	27	5	45	5	45
Frutta di stagione		100	48	150	71	150	71
Pane		30	87	50	134	60	161
		tot cal 668		tot cal 912		tot cal 1049	

### GIOVEDI'

		Materne		Elementari		Medie	
		gr	cal	gr	cal	gr	cal
pasta e zucchine	pasta	60	213	70	249	80	284
	zucchine	60	6	70	7	80	8
	olio	3	27	5	45	5	45
cotoletta al forno	carne	70	82	80	105	90	117
	olio	3	27	5	45	5	45
	uova ,pangr	n1	90	1	90	1	90
Verdure di stagione	insalata verde	80	15	150	25	150	25
	olio	3	27	5	45	5	45
Frutta di stagione	maced	100	100	120	120	150	150
	gelato a frut	20	35	20	35	20	35
Pane		30	87	50	134	60	161
		tot c. 709		tot cal 900		cal 1005	

### VENERDI'

		Materne		Elementari		Medie	
		gr	cal	gr	cal	gr	cal
Gateau di patate	patate	200	170	250	212	300	255
	prosciutto co	25	33	50	66	60	79
	parm	10	38	15	56	20	75
	burro	5	38	10	76	10	76
	uovo	1	46	1	46	1	46
filetto di platessa	platessa	80	153	100	191	130	246
	olio	3	27	3	27	3	27
Verdure di stagione	carote lesse	50	18	70	23	80	28
	olio	3	27	5	45	5	45
Frutta di stagione		100	48	150	71	150	71
Pane		30	87	50	134	60	161
		tot c. 685		tot cal 947		cal 1109	

# MENU' GIORNALIERO

# 3 SETTIMANA

## LUNEDI'

		Materne		Elementari		Medie	
		gr	cal	gr	cal	gr	cal
pasta e piselli	pasta	50	177	70	253	80	289
	piselli surg	50	27	60	32	70	36
	parmig	10	38	15	56	20	75
	olio	4	16	7	63	7	63
Formaggio fresco		80	250	90	280	100	313
	spinaci	60	14	80	24	100	31
	burro	5	38	5	38	5	38
Frutta di stagione		100	48	150	71	150	71
Pane		30	87	50	145	70	203
		tot c. 695		tot cal 962		tot cal 1119	

## MARTEDI'

		Materne		Elementari		Medie	
		gr	cal	gr	cal	gr	cal
Fusilli al pomodoro	pasta	60	212	70	249	80	284
	pomodori	40	8	40	8	60	16
	parmig	10	38	15	56	20	75
	olio	5	45	7	63	7	63
Bastoncini di merluzzo		3	150	4	200	5	250
Verdure di stagione	pomodori	100	20	150	25	150	25
	olio	4	16	7	63	7	63
Frutta di stagione		100	48	150	71	150	71
Pane		30	87	50	145	70	203
		tot cal 624		tot cal 880		tot cal 1050	

## MERCOLEDI'

		Materne		Elementari		Medie	
		gr	cal	gr	cal	gr	cal
Minestrone con pasta	pasta	60	212	70	249	80	284
	mines surgela	70	21	70	21	80	36
	parmig	10	38	15	56	20	75
	olio	5	45	7	63	7	63
Spezzatino di carne	carne	70	82	100	129	130	154
	olio	4	36	7	63	7	63
	patate	80	68	90	70	100	85
	pomod	40	8	40	8	40	8
Frutta di stagione		100	48	150	71	150	71
Pane		30	87	50	145	70	203
		tot cal 663		tot cal 875		tot cal 1042	

## GIOVEDI'

		Materne		Elementari		Medie	
		gr	cal	gr	cal	gr	cal
gnocchi di patate al	gnocchi	70	196	90	140	100	156
	olio	4	36	5	45	5	45
	pelati	60	12	70	15	80	17
	parmig	10	38	15	56	20	75
polpetta di carne	carne	70	82	80	105	90	117
	olio	3	27	5	45	5	45
	uova ,pangr	n1	90	1	90	1	90
Verdure di stagione	carote	50	18	70	23	80	28
	olio	3	27	5	45	5	45
Frutta di stagione		100	100	120	120	150	150
Pane		30	87	50	134	60	161
		tot c. 713		tot cal 818 cal		929	

## VENERDI'

		Materne		Elementari		Medie	
		gr	cal	gr	cal	gr	cal
Riso al pomodoro	riso	50	181	60	217	75	271
	pomodoro	25	5	30	6	30	6
	parm	10	38	15	56	20	75
	olio	5	45	7	63	7	63
frittata di patate							
	uovo	30	50	40	34	50	42
	patate	30	47	30	47	30	47
	parmig	10	38	15	56	20	75
	olio	5	45	7	63	7	63
Frutta di stagione		100	48	150	71	150	71
Pane		30	87	50	134	60	161
		tot c. 584		tot cal 747 cal		874	

## MENU' GIORNALIERO

## 4 SETTIMANA

### LUNEDI'

		Materne		Elementari		Medie	
		gr	cal	gr	cal	gr	cal
Pasta e lenticchie	pasta	50	177	70	253	80	284
	lenticchie	40	116	50	145	50	145
	pelati	40	8	40	8	40	8
	olio	5	45	5	45	5	45
Bastoncini di merluzzo al forno		n 3	150	n 4	200	n 5	250

	olio	2	18				
Verdure di stagione	carote lesse	50	18	70	23	80	28
	olio	3	27	5	45	5	45
Frutta di stagione		100	48	150	71	150	71
Pane		30	87	50	134	60	161
		tot c.	694	tot cal	924	cal	1037

## MARTEDI'

		Materne		Elementari		Medie	
		gr	cal	gr	cal	gr	cal
pasta al pomodoro	pasta	60	212	70	249	80	284
	pomodoro	25	5	30	6	30	6
	parm	10	38	15	56	20	75
	olio	5	45	7	63	7	63
carne 1° taglio		100	129	120	154	130	167
Verdure di stagione	spinaci	60	14	80	24	100	31
	olio	3	27	5	45	5	45
Frutta di stagione	maced	100	100	120	120	150	150
	gelato a frut	20	35	20	35	20	35
Pane		30	87	50	134	60	161
		tot c.	692	tot cal	886	cal	1017

## MERCOLEDI'

		Materne		Elementari		Medie	
		gr	cal	gr	cal	gr	cal
Riso con piselli	riso	60	199	70	253	80	289
	piselli surg	40	29	40	29	40	29
	parmig	10	38	15	56	20	75
	olio	3	27	5	45	5	45
Filetto di platessa	platessa	80	153	100	191	130	246
	olio	3	27	7	63	7	63
Verdure di stagione	insalata verde	80	15	150	25	150	25
	olio	3	27	5	45	5	45
Frutta di stagione		100	48	150	71	150	71
Pane		30	87	50	134	60	161
		tot c.	650	tot cal	912	tot cal	1049

## GIOVEDI'

		Materne		Elementari		Medie	
		gr	cal	gr	cal	gr	cal
gnocchi di patate al pomodoro	gnocchi	70	196	90	140	100	156
	olio	4	36	5	45	5	45
	pelati	60	12	70	15	80	17

Cosce pollo al forno	parmig	10	38	15	56	20	75
	pollo	120	142	150	210	180	315
	olio	4	36	7	63	7	63
Verdure di stagione	pomod	40	8	40	8	40	8
	carote	50	18	70	23	80	28
	olio	3	27	5	45	5	45
Frutta di stagione		100	100	120	120	150	150
Pane		30	87	50	134	60	161
		tot c.	700	tot cal	859 cal	1063	

## VENERDI'

		Materne		Elementari		Medie	
		gr	cal	gr	cal	gr	cal
pasta al pomodoro	pasta	50	181	60	217	75	271
	pomodoro	25	5	30	6	30	6
	parm	10	38	15	56	20	75
	olio	5	45	7	63	7	63
formaggio morbido		80	250	90	280	100	313
Verdure di stagione	spinaci	70	26	80	30	100	37
	burro	5	37	7	53	7	53
Frutta di stagione		100	48	150	71	150	71
Pane		30	87	50	134	60	161
		tot c.	717	tot cal	910 cal	1050	

Eboli 25.07.2014

Il Responsabile UOAMI

Dott.ssa G. Di Dia

*[Signature]*

Eboli 25.06.2015

ASL SALERNO  
DISTRETTO SANITARIO 64 - EBOLI  
U.O. ASSISTENZA MATERNO INFANTILE  
DIRIGENTE RESPONSABILE  
Dott.ssa Giovanna DI DIA

Eboli 17/10/2016

ASL SALERNO  
DISTRETTO SANITARIO 64 - EBOLI  
U.O. ASSISTENZA MATERNO INFANTILE  
DIRIGENTE RESPONSABILE  
Dott.ssa Giovanna DI DIA

Eboli 19.09.2017

ASL SALERNO  
DISTRETTO SANITARIO 64 - EBOLI  
U.O. ASSISTENZA MATERNO INFANTILE  
DIRIGENTE RESPONSABILE  
Dott.ssa Giovanna DI DIA

*[Signature]*