



**COMUNE DI VILLANOVA MONTELEONE
PROVINCIA DI SASSARI**

**APPALTO
SERVIZIO MENSA SCOLASTICA
Anni Scolastici
2015/2016 e 2016/2017**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
C.I.G. 635898506E

SOMMARIO

- ARTICOLO 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**
- ARTICOLO 2 - DURATA DELL'APPALTO**
- ARTICOLO 3 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE**
- ARTICOLO 4 - PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI**
- ARTICOLO 5 - CONFEZIONAMENTO DELLE PORZIONI**
- ARTICOLO 6 - AUTORIZZAZIONI SANITARIE**
- ARTICOLO 7 - PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP**
- ARTICOLO 8 - QUANTIFICAZIONE DEI SERVIZI E DEI REALTIVI COSTI**
- ARTICOLO 9 - ESCLUSIONE DEL MINIMO GARANTITO E PRENOTAZIONE DEI PASTI**
- ARTICOLO 10 - OBBLIGHI DEL COMUNE**
- ARTICOLO 11 - VIGILANZA E CONTROLLI**
- ARTICOLO 12 - PERSONALE**
- ARTICOLO 13 - COPERTURA ASSICURATIVA**
- ARTICOLO 14 - AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO**
- ARTICOLO 15 - LOCAZIONE ATTREZZATURE E LOCALI**
- ARTICOLO 16 - SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO**
- ARTICOLO 17 - TRATTAMENTO DEI RIFIUTI**
- ARTICOLO 18 - CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA**
- ARTICOLO 19 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI**
- ARTICOLO 20 - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO**
- ARTICOLO 21 - SUBAPPALTO E CESSIONE**
- ARTICOLO 22 - RISPETTO DEL DECRETO LEGISLATIVO N° 81/2008 E SS.MM.II.**
- ARTICOLO 23 - SPESE CONTRATTUALI**
- ARTICOLO 24 - DISPOSIZIONI FINALI**
- ARTICOLO 25 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI NELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO**
- ARTICOLO 26 - FORO COMPETENTE**
- ARTICOLO 27 - RINVIO ALLE NORME GENERALI**
- ARTICOLO 28 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

ALLEGATI

- Allegato A - Tabella dietetica**
- Allegato B - Descrizione qualitativa della merci**
- Allegato C - Grammature delle porzioni**
- Allegato D - Prospetto mensile di rilevazione pasti**

ARTICOLO 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio mensa a favore degli alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria dell'Istituto Comprensivo Statale di Villanova Monteleone.

Il servizio prevede:

- a) la preparazione, cottura distribuzione dei pasti ai commensali, ritiro e lavaggio della posateria, stoviglie, attrezzature di cucina e pulizia dei locali (tavoli, sedie, pavimento, infissi e quanto altro presente in arredi ed attrezzature nel servizio);
- b) l'approvvigionamento delle derrate alimentari, acqua minerale naturale, in bottiglie sigillate, bombole di gas liquido per la cucina, materiale occorrente per la pulizia dei locali, attrezzature, stoviglie e quanto altro dato in uso all'appaltatore;
- c) l'adeguata assistenza al pasto a favore degli utenti, in particolare agli alunni della Scuola dell'Infanzia e dei primi due anni della Scuola Primaria, per tutto quanto può, ragionevolmente, rappresentare un ostacolo al regolare consumo dei pasti;
- d) l'uso delle stoviglie e delle attrezzature date in uso all'appaltatore, nonché l'eventuale reintegro di quanto mancante;
- e) la buona cura dell'attrezzatura, delle stoviglie e quanto altro concesso in uso all'appaltatore;
- f) il Comune concede in locazione le strutture e le attrezzature esistenti con l'obbligo di restituire le stesse nelle quantità e nello stato d'uso efficiente che le stesse presentano al momento della consegna.

Nell'organizzazione e gestione del servizio si tiene conto delle indicazioni riportate nelle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" predisposte dal Ministero della Salute (Provvedimento 29 aprile 2010 Intesa, ai sensi dell'art. 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131).

ARTICOLO 2 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto è conferito per i due anni scolastici a decorrere dall'anno scolastico **2015/2016** e terminerà con la chiusura dell'anno scolastico **2016/2017**.

Nell'ambito di ciascun anno scolastico il servizio dovrà essere garantito presumibilmente a decorrere dalla seconda settimana di ottobre e fino alla seconda settimana di giugno, salvo anticipazione, posticipazione o proroga per un periodo massimo di quindici giorni, corrispondente all'apertura/chiusura dell'anno scolastico, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale.

L'inizio e il termine effettivo del servizio sarà comunicato all'appaltatore a mezzo posta o fax.

Il servizio non è attuato nei giorni di sabato.

ARTICOLO 3 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

Oltre a quanto previsto nelle restanti parti del presente Capitolato l'appaltatore ha l'obbligo di:

1. garantire il rispetto della normativa relativa al contratto di lavoro del personale impiegato, della sicurezza sul lavoro e le norme relative all'assicurazione del personale, ai sensi dell'art. del D.lgs. 81/2008 e ss.mm.ii. L'attività del gestore dovrà svolgersi nel rispetto delle norme di sicurezza e quelle sanitarie, e comunque nelle migliori condizioni di pulizia, igiene e decoro;
2. provvedere allo smaltimento dell'olio vegetale esausto, derivante dall'esercizio della propria attività nei modi prescritti dalla normativa vigente;
3. allestire i locali in maniera idonea per la preparazione, cottura e confezione dei pasti, dotandoli delle attrezzature se non già esistenti per averle in locazione dal Comune;
4. effettuare la pulizia, igiene e rigoverno delle strutture di produzione e di consumo (cucine e refettori), arredi, attrezzature ivi inclusi i materiali occorrenti. A tal fine, lo stesso si doterà di personale idoneo e numericamente adeguato per l'espletamento del servizio e tra questo personale dovrà essere presente una figura con la qualifica di "cuoco";
5. essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie ed ogni altra autorizzazione necessaria per l'esercizio dell'attività;
6. stipulare contratto di assicurazione R.C.T. a favore degli utenti contro i rischi derivanti dalla somministrazione e consumazione dei pasti;

7. approvvigionarsi delle derrate alimentari di prima qualità in ottimo stato di conservazione e rispondenti ai requisiti della normativa vigente le cui caratteristiche qualitative rispondano ai requisiti previsti nell'**Allegato B (Descrizione qualitativa delle merci)** parte integrante del presente Capitolato;
8. esporre il menù nei refettori e osservare tassativamente le indicazioni di cui alla tabella **Allegato A (Tabella dietetica)** parte integrante e sostanziale del presente Capitolato. Tale menù, potrà essere variato, in relazione alle esigenze che dovessero presentarsi nel corso dell'anno. Qualsiasi variazione dovrà essere concordata con la ASL competente.

In caso di alunni con problematiche alimentari su richiesta dell'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune e previa presentazione di idonea documentazione medica, dovranno essere predisposti specifici menù. Sempre su richiesta del medesimo ufficio comunale e previa semplice richiesta dei genitori, dovranno essere assicurate adeguate sostituzioni di alimenti correlate a ragioni etico-religiose o culturali.

Nella somministrazione dei suddetti pasti l'aggiudicatario deve rispettare le vigenti norme in materia di tutela della riservatezza e dei dati personali. Tali pasti saranno fatturati allo stesso prezzo dei pasti comuni.

9. garantire il servizio di assistenza al pasto come sopra specificato;
10. osservare nella confezione dei pasti le grammature, che devono intendersi a crudo e al netto di scarti, riportate, per diversi tipi di scuola, nell'**Allegato C (Grammature delle porzioni)** parte integrante e sostanziale del presente Capitolato;
11. fornire posate, bicchieri, tovaglie, salviette (materiale a perdere) giornalmente occorrente se non già esistenti per averli avuti in uso dal Comune;
12. rispettare le norme di sicurezza e di quelle sanitarie e, comunque, nelle migliori condizioni di pulizia, igiene e decoro;
13. garantire la continuità e regolarità del servizio. In caso d'interruzione del servizio per fatto imputabile all'appaltatore, il Comune applicherà una penale, defalcando dalla liquidazione della fattura, un importo pari al 50% dell'importo dei pasti non forniti per ciascun giorno d'interruzione. In caso d'interruzione prolungata del servizio superiore a 8 (otto) giorni l'Amministrazione provvederà alla risoluzione del contratto con conseguente incameramento dell'intera cauzione;
14. provvedere, senza alcun onere aggiuntivo a carico della stazione appaltante, all'acquisto, installazione, avvio ed utilizzo di un sistema informatico finalizzato alla gestione delle prenotazioni dei pasti. Il servizio di refezione scolastica dovrà essere gestito mediante un sistema informatizzato.
15. trasmettere giornalmente dopo le ore 9,30 al centro cottura gli elenchi, distinti per classe e plesso scolastico, degli alunni che hanno prenotato il pasto (nominativi e tipologie di pasto da somministrare);
16. preparare giornalmente i pasti agli alunni presenti negli elenchi trasmessi al centro di cottura;
17. dichiarare aver preso visione del D.U.V.R.I. redatto dall'Amministrazione e di impegnarsi a rispettarlo e se necessario aggiornarlo prima o nel corso di esecuzione del servizio;
18. le prescrizioni di cui ai precedenti numeri 7), 8) e 10), mentre sono inderogabilmente vincolanti per l'appaltatore, possono essere modificate a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, su indicazione o parere delle competenti autorità sanitarie;
19. le conseguenti eventuali incidenze sul prezzo contrattuale saranno definite di comune accordo tra le parti ed approvate con apposito atto deliberativo;
20. l'inosservanza delle norme di cui ai punti 1), 2), 4), 6, 7), 8) 10) darà corso alla rescissione del contratto come previsto dal successivo articolo 19.

ARTICOLO 4 - PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

La preparazione e la cottura dei pasti avverrà con i sistemi tradizionali (fresca cottura) nella cucina esistente nei locali della Scuola Primaria.

È conseguentemente esclusa la somministrazione di cibi ed alimenti precotti.

ARTICOLO 5 - CONFEZIONAMENTO DELLE PORZIONI

I cibi, appena cotti, saranno serviti agli alunni e agli insegnanti.

Il primo piatto, il secondo ed il contorno dovranno essere immessi in tre piatti mono porzione separati. Nei giorni in cui il menù prevede la preparazione di pasti liquidi, (minestra, minestrone, ecc.) l'aggiudicatario dovrà utilizzare piatti in porcellana.

Apposite confezioni dovranno essere impiegate, garantendo praticità ed igienicità per le dotazioni di pane e frutta (quest'ultima da consegnarsi già lavata con ogni cura).

ARTICOLO 6 - AUTORIZZAZIONI SANITARIE

I locali e le attrezzature di cui al precedente art. 3, comma 3) dovranno essere munite di regolare autorizzazione sanitaria.

Nelle operazioni di preparazione, confezionamento dei pasti, l'appaltatore dovrà impiegare esclusivamente personale munito di libretto sanitario.

Ai locali e mezzi destinati alle operazioni medesime deve essere inibito l'accesso a persone non autorizzate ai sensi del comma precedente.

ARTICOLO 7 - PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP

L'appaltatore deve essere in regola con quanto disposto dal D.lgs. 26/05/97, n. 155 e ss.mm.ii., in tema di autocontrollo. A tal fine l'autocontrollo dovrà essere parte integrante del sistema aziendale, in modo da garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti. L'autocontrollo non dovrà consistere unicamente in "piani di campionamento" e nelle relative analisi di laboratorio, ma l'aggiudicatario dovrà dotarsi obbligatoriamente di un piano di autocontrollo basato sui principi H.A.C.C.P. che dovrà essere elaborato in maniera specifica per tipo di attività produttiva. Ciò significa che il "piano di autocontrollo" dovrà essere compatibile con le dimensioni e il tipo di attività svolta dall'aggiudicatario. Il Comune declina ogni responsabilità qualora il "piano di autocontrollo", redatto dall'aggiudicatario, venga giudicato inadeguato da parte degli organi della ASL che pongono in essere gli opportuni controlli.

ARTICOLO 8 - QUANTIFICAZIONE DEI SERVIZI E DEI RELATIVI COSTI

Il compenso all'aggiudicatario per i servizi di cui al presente capitolato è pari al costo del pasto, come da importo di aggiudicazione risultante in sede di gara, per il numero di pasti erogati, oltre l'IVA di legge.

Il costo del pasto posto a base d'asta è pari a € 4,95 più IVA nella misura di legge.

Il numero presunto dei pasti da erogare nel biennio è pari a 40.450 e può essere suscettibile di incremento o diminuzione.

Il valore presunto dell'appalto è pertanto stimato in € 200.227,50 esclusa IVA.

ARTICOLO 9 - ESCLUSIONE DEL MINIMO GARANTITO E PRENOTAZIONE DEI PASTI

L'appaltatore ha diritto soltanto ed esclusivamente al pagamento dei pasti richiesti giornalmente.

La prenotazione dei pasti è fatta nei modi indicati all'art. 3 comma 15).

Rettifiche in diminuzione operate nell'arco della stessa giornata, successivamente alla prima richiesta, possono essere accolte dall'appaltatore.

Il servizio mensa nelle scuole è sospeso, oltre che nei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico, anche in presenza di eventi legati ad astensioni dal lavoro del personale scolastico docente e non docente, astensioni degli alunni dalle attività didattiche, ovvero a qualsiasi causa non prevedibile.

Della sospensione del servizio l'appaltatore deve essere informato, salvo i casi di accertata impossibilità, almeno entro il giorno precedente.

La sospensione temporanea del servizio mensa per le motivazioni di cui al precedente comma, non dà diritto all'appaltatore ad alcun risarcimento.

ARTICOLO 10 - OBBLIGHI DEL COMUNE

Il corrispettivo verrà determinato mensilmente sulla base del numero di pasti forniti e somministrati, fermo restando l'importo limite stabilito a base d'asta.

Il corrispettivo sarà pagato dal Comune a rate mensili posticipate, dietro presentazione da parte dell'aggiudicatario di regolare fattura.

Il pagamento dei corrispettivi sarà effettuato entro 30 giorni dalla presentazione della richiesta previo riscontro e consegna dei buoni pasto effettivamente utilizzati dagli alunni durante il mese di riferimento e delle attestazioni di fruizione gratuita dei pasti da parte degli insegnanti che ne hanno diritto.

La fatturazione sarà presentata mensilmente distinta per alunni ed insegnanti (**due fatture**). Dalle medesime dovrà risultare il numero dei pasti erogati a favore degli alunni ed insegnanti distinti per ciascun grado di scuola di appartenenza previa effettuazione del riscontro, in contraddittorio fra il Responsabile del Servizio del Comune ed il rappresentante abilitato dall'appaltatore, nonché delle comunicazioni trasmesse dalle scuole con le quali si attesta il numero delle presenze, mensili, dei docenti nel servizio mensa. Alla fattura l'appaltatore alleggerà anche un prospetto mensile da cui dovrà risultare il numero parziale dei pasti erogati per grado di scuola per ogni giorno di servizio con distinzione di pasti alunni e pasti insegnanti aventi diritto alla fruizione gratuita; il totale, parziale e generale, mensile distinto per grado di scuola e con distinzione tra pasti alunni ed insegnanti, timbro e firma del legale rappresentante.

Le attestazioni relative alle presenze degli insegnanti nel servizio dovranno essere datate e sottoscritte in forma leggibile. Non saranno ammesse alla liquidazione e pagamento le attestazioni non datate e non sottoscritte da parte degli insegnanti.

L'Amministrazione Comunale pagherà all'appaltatore solo ed esclusivamente il numero dei pasti effettivamente **erogati e documentati** con le modalità indicate ai precedenti commi.

Nel caso di non corrispondenza tra i pasti fatturati e quelli quantificati dall'Ufficio Pubblica Istruzione mediante riscontro con il sistema informatizzato delle prenotazioni, delle attestazioni sottoscritte dagli insegnanti aventi diritto al servizio, dei riepiloghi mensili trasmessi dalle scuole ed attestanti la presenza degli insegnanti nel servizio mensa, l'appaltatore dovrà presentare chiarimenti entro la data indicata nella richiesta da parte del Comune. La richiesta di chiarimenti sospende i termini dei trenta giorni fissati per la liquidazione.

L'Amministrazione si obbliga ad effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali di sua proprietà ed utilizzati dall'aggiudicatario per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, nonché a provvedere alla riparazione delle attrezzature di cui il servizio è dotato (cucina a gas, lavastoviglie, frigorifero, pozzetto, ecc.) e date in uso all'appaltatore.

ARTICOLO 11 - VIGILANZA E CONTROLLI

L'Amministrazione Comunale si riserva ogni più ampia facoltà di ispezioni e controlli dei locali, delle attrezzature impiegate dall'appaltatore nell'attuazione del servizio.

Fatte salve le competenze dell'autorità sanitaria e degli organi dell'Azienda Sanitaria Locale, il Comune, ai fini del controllo del servizio in ogni e qualsiasi fase della sua attuazione, anche nella fase di preparazione dei pasti, potrà avvalersi di persone, incaricate formalmente, che possano procedere ai controlli oppure avvalersi della Commissione Mensa scolastica. Le persona individuate dovranno essere in regola con i requisiti sanitari per accedere alle strutture, e dovranno essere munite di una tessera personale rilasciata dal Comune.

La Commissione Mensa Scolastica sarà così composta:

- il Sindaco o suo delegato;
- il medico o altra figura sanitaria del Comune;
- il Dirigente Scolastico o suo delegato;
- un genitore degli alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia e uno della Scuola Primaria.

In caso di inadempienze particolarmente gravi riscontrate dai singoli componenti, queste saranno valutate per iniziativa conseguente, dalla Commissione riunita.

Per risolvere i problemi di pratica quotidianità, sarà sufficiente accordare l'intervento con la figura sanitaria prevista dal Comune.

L'appaltatore assume formale ed incondizionato obbligo a consentire alla Commissione, o ai singoli componenti, senza diritto di preavviso alcuno, l'accesso ai locali di preparazione e distribuzione dei pasti, per una verifica sul confezionamento degli stessi e sulla appetibilità dei cibi, ai locali di deposito, di conservazione delle derrate e a consentire, inoltre, l'eventuale controllo dei requisiti sanitari dei lavoratori.

L'appaltatore è tenuto a consentire l'eventuale verifica degli acquisti ai fini dell'accertamento della freschezza e qualità delle derrate alimentari (nominativi delle ditte da cui si fornisce, bolle di consegna, ecc.) .

L'Ente appaltante, fatte salve le competenze dell'autorità sanitaria e degli organi dell'Azienda USL, ai fini del controllo del servizio in ogni e qualsiasi fase della sua attuazione, potrà, nella eventualità ritenga che i prodotti

utilizzati dall'appaltatore non siano conformi qualitativamente e quantitativamente alle caratteristiche contenute negli allegati "B" e "C", chiedere la sostituzione immediata delle merci o l'integrazione delle quantità mancanti.

ARTICOLO 12 - PERSONALE

L'appaltatore si obbliga ad eseguire il servizio direttamente avvalendosi di personale proprio.

L'appaltatore dovrà garantire il rispetto della normativa relativa al contratto di lavoro del personale impiegato e dovrà applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio contemplato dal presente appalto, tutte le norme vigenti per l'assicurazione dagli infortuni, la previdenza ed ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge o dai contratti collettivi di lavoro ed accordi integrativi di categoria.

La mancata applicazione delle norme contrattuali e la violazione della normativa previdenziale, assistenziale ed assicurativa in genere a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio sarà motivo di immediata rescissione del contratto.

ARTICOLO 13 - COPERTURA ASSICURATIVA

Per garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti, l'appaltatore si impegna ad osservare tutte le norme antinfortunistiche di legge, esonerando il Comune da ogni responsabilità. L'aggiudicatario inoltre risponderà direttamente, mediante apposita copertura R.C.T., dei danni alle persone e alle cose comunque provocati nella esecuzione del servizio, anche a favore degli utenti contro i rischi derivanti dalla somministrazione e consumazione dei pasti. Resta a completo ed esclusivo carico dell'aggiudicatario qualunque risarcimento, senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

ARTICOLO 14 - AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

L'appalto sarà aggiudicato previo espletamento di procedura di gara aperta, ai sensi dell'art. 55 del D.lgs. n. 163/2006 e successive modifiche e integrazioni, con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii., in relazione ad una valutazione complessiva, secondo quanto esplicitato nell'art. 16 del Bando, dei seguenti elementi:

1. offerta tecnico-qualitativa punti 70
2. offerta economica punti 30

Il Responsabile del Servizio provvederà all'aggiudicazione provvisoria, con relativo verbale, al concorrente che conseguirà il maggior punteggio complessivo. Nel caso di offerte anormalmente basse si procederà secondo quanto previsto dall'art. 86 del D.lgs. n. 163/2006 e dell'art. 20 della L.R. n. 5/2007.

Si farà luogo all'aggiudicazione anche in caso di presentazione di una sola offerta.

Il punteggio finale (**PF**) da attribuire al concorrente si otterrà sommando il punteggio relativo all'offerta tecnico-qualitativa (**PT**) con quello relativo all'offerta economica (**PE**):

$$PF = PT + PE$$

Dove →

PT = punteggio attribuito al concorrente per l'offerta tecnico-qualitativa

PE = punteggio attribuito al concorrente per l'offerta economica

Risulterà aggiudicataria l'operatore economico che avrà conseguito il punteggio più alto.

In caso di parità del punteggio finale (**PF**), si aggiudicherà il servizio l'operatore economico che avrà ottenuto il miglior punteggio complessivo sulla qualità dell'offerta tecnica .

Il punteggio degli elementi tecnico-qualitativi e quantitativi verrà assegnato tenendo conto dei seguenti parametri:

OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA (max 70 punti):

Elementi di valutazione	Criteri di attribuzione dei coefficienti	Punteggi
1. Caratteristiche organizzative del servizio	<p>Massimo punti 16</p> <p>La Commissione giudicatrice, secondo la propria valutazione insindacabile, tenuto conto degli elementi richiesti, attribuirà una delle seguenti valutazioni:</p> <p><u>Personale dedicato al servizio (n° degli operatori, relativi curriculum e monte ore lavorative destinati giornalmente al servizio):</u></p> <p>valutazione insufficiente valutazione sufficiente valutazione più che sufficiente valutazione buona valutazione più che buona valutazione ottima</p> <p><u>Modalità di selezione e controllo adottate nei confronti dei propri fornitori:</u></p> <p>valutazione insufficiente valutazione sufficiente valutazione più che sufficiente valutazione buona valutazione più che buona valutazione ottima</p>	<p>0 punti 4 punti 5 punti 6 punti 7 punti 8 punti</p> <p>0 punti 4 punti 5 punti 6 punti 7 punti 8 punti</p>
2. Caratteristiche del sistema informatizzato adottato per la gestione del servizio mensa scolastica	<p>Massimo punti 9</p> <p>La Commissione giudicatrice, secondo la propria valutazione insindacabile, tenuto conto degli elementi richiesti, attribuirà le seguenti valutazioni:</p> <p><u>Caratteristiche del sistema informatizzato adottato:</u></p> <p>valutazione insufficiente valutazione sufficiente valutazione più che sufficiente valutazione buona valutazione più che buona valutazione ottima</p> <p><u>Servizi aggiuntivi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - invio automatico agli utenti di sms o email personalizzati al superamento di una determinata soglia del credito residuo - gestione durante l'anno scolastico dei "solleciti di pagamento" nei confronti degli utenti insolventi attraverso l'invio a quest'ultimi e per conoscenza al Comune di almeno due "lettere di sollecito" - possibilità di attivare nel comune uno o più centri di ricarica convenzionati per consentire all'utenza ulteriori possibilità di pagamento del servizio mensa 	<p>0 punti 1 punti 2 punti 3 punti 4 punti 5 punti</p> <p>2 punti</p> <p>1 punto</p> <p>1 punto</p>
3. Esperienza della ditta nella gestione di servizi mensa scolastica	<p>Massimo 5 punti</p> <p>Fino a 5 anni Da 6 a 10 anni Oltre 10 anni</p>	<p>1,5 punti 3 punti 5 punti</p>
4. Possesso di certificazione di sistema di qualità UNI EN ISO 9001:2000 o UNI EN ISO 9001:2008 per il servizio di ristorazione collettiva	<p>Massimo 5 punti</p> <p>Non possesso Possesso</p>	<p>0 punti 5 punti</p>

5. Utilizzo di prodotti provenienti dalla filiera corta (*)	Massimo punti 10 Da 1 a 5 prodotti Da 6 a 10 prodotti Oltre 10 prodotti Il concorrente dovrà specificare i prodotti offerti e la provenienza.	3 punti 7 punti 10 punti
6. Premialità per utilizzo di prodotti locali a chilometro zero (**)	Massimo punti 10 1 prodotto 2 prodotti 3 o più prodotti Il concorrente dovrà specificare i prodotti offerti e la provenienza locale (da dimostrare con pre-accordi sottoscritti anche dai fornitori locali).	3 punti 6 punti 10 punti
7. Iniziative di educazione alimentare	Massimo 5 punti 1 iniziativa 2 iniziative 3 o più iniziative L'ammissibilità, sulla base della coerenza ed efficacia delle iniziative proposte, ai fini dell'attribuzione del coefficiente, sarà effettuata secondo la valutazione insindacabile della commissione giudicatrice.	1,5 punti 3 punti 5 punti
8. Proposte migliorative sulla produzione di rifiuti	Massimo 10 punti - Utilizzo di prodotti non alimentari omologati, realizzati con materiali che ne garantiscono la biodegradabilità e compostabilità secondo norma EN13432 (stoviglie, piatti, tovaglioli, ecc.) - Fornitura dell'acqua mediante erogatore per acqua microfiltrata con sistema di filtrazione batteriostatico	5 punti 5 punti

(*) Per filiera corta si intende l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco (distanza massima 100 km) e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola.

(**) Per prodotti locali si intendono quelli provenienti dal territorio di Villanova Monteleone.

Il punteggio finale relativo alla valutazione degli elementi tecnico-qualitativi (PT) è dato dalla somma dei singoli punteggi attribuiti ai singoli elementi sopra indicati.

Qualora la valutazione degli elementi tecnico-qualitativi non totalizzi almeno 36 (trentasei) punti, su un massimo di 70 (settanta) punti, la stessa sarà ritenuta insufficiente e, pertanto, non si procederà all'apertura dell'offerta economica.

Per le A.T.I. sarà valutata l'unica documentazione presentata dal raggruppamento.

OFFERTA ECONOMICA (max 30 punti):

Il concorrente dovrà presentare un'offerta al ribasso sull'importo posto a base d'asta e stabilito per la fornitura di n. 1 pasto, indicando nell'offerta la percentuale di ribasso unica che si impegna ad applicare, da esprimere sia in cifre che in lettere. Nell'ipotesi di discordanza tra il prezzo indicato in cifre e quello indicato in lettere sarà ritenuto valido quello più vantaggioso per il Comune di Villanova Monteleone.

Le offerte economiche saranno valutate attraverso la seguente formula:

$$PE = \frac{Ob \times 30}{Oc}$$

Dove →

PE = punteggio da attribuire al concorrente per l'offerta economica

Ob = offerta economica (relativa al prezzo unitario del pasto) più bassa fra quelle presentate

Oc = offerta economica (relativa al prezzo unitario del pasto) presentata dal concorrente

L'offerta economica dovrà essere comprensiva di tutte le spese che l'aggiudicatario dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'IVA.

ARTICOLO 15 - LOCAZIONE ATTREZZATURE E LOCALI

Il Comune concede in locazione i locali e le attrezzature del servizio mensa.

L'appaltatore ha l'obbligo di restituirle nello stato d'uso che le medesime presentavano al momento della consegna.

I locali e le attrezzature saranno consegnate dall'Economo Comunale all'appaltatore mediante la sottoscrizione, da entrambe le parti, del verbale di consegna. In esso saranno analiticamente descritti i beni, mobili ed immobili, costituenti il servizio di mensa scolastica, le quantità e lo stato di conservazione che i medesimi presentano alla data della consegna.

Al termine del servizio l'Economo verificherà locali ed attrezzature, le quantità e lo stato d'uso dei beni. Redigerà il verbale di chiusura ove saranno annotate le variazioni riscontrate. Detto verbale sarà sottoscritto da entrambe le parti. L'appaltatore ha l'obbligo di integrare e/o restituire entro 10 giorni dalla chiusura del verbale tutto il materiale mancante e/o in cattivo stato di conservazione per cause non imputabili alla normale usura.

Il canone di affitto è fissato in **€ 900,00 (novecento/00)** per ogni anno scolastico da liquidarsi corrispondere entro 60 giorni dalla data di attivazione del servizio.

Il canone di affitto è comprensivo delle spese per il consumo di energia elettrica, acqua corrente e raccolta R.S.U.

ARTICOLO 16 - SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO

Il servizio mensa scolastica dovrà essere gestito mediante un sistema informatizzato che **non** prevede l'utilizzo dei buoni mensa cartacei.

L'appaltatore dovrà provvedere, senza alcun onere aggiuntivo a carico della stazione appaltante, all'acquisto, all'installazione, all'avvio e all'utilizzo di un sistema informatico finalizzato alla gestione del servizio.

Dovrà essere presentato un progetto tecnico dettagliato, relativo al sistema informatico utilizzato per la gestione del servizio mensa. Devono essere indicate le caratteristiche dell'intero sistema specificando le modalità, le tecnologie e le certificazioni utilizzate per soddisfare quanto richiesto dal presente articolo.

È richiesta la descrizione dell'intero processo che porta alla prenotazione dei pasti, il quale dovrà essere efficiente, sicuro e semplice nell'utilizzo.

Il mancato utilizzo o predisposizione del sistema informatico nelle modalità previste dal presente articolo e dall'offerta tecnica progettuale presentata in sede di gara costituirà giusta causa di risoluzione del contratto.

Il sistema dovrà essere *web based* ed accessibile tramite collegamento ad internet. In conformità con la vigente normativa in materia di privacy l'accesso ai propri dati di pertinenza sarà consentito attraverso l'utilizzo di un "nome utente" e di una "password" al Comune, alla società appaltatrice e alle famiglie.

Tale sistema, a titolo esemplificativo e non esaustivo, dovrà garantire:

- la prenotazione automatica dei pasti;
- la gestione e l'applicazione di tariffe pasti differenziate a seconda della situazione reddituale della famiglia (I.S.E.E.);
- il rispetto delle esigenze dietetiche degli utenti attraverso la prenotazione nominativa dei pasti;
- indicazioni precise e tempestive al centro di cottura sui pasti giornalieri da produrre in termini di numero e tipologia;
- l'accesso in tempo reale da parte del Comune ai dati presenti nel sistema al fine di produrre statistiche di controllo, stampe di report ed esportazione dei dati nei formati più comuni (Excel, testo, CSV, PDF, ecc.);
- la gestione di tutte le tipologie di utenti che fruiscono del servizio mensa: insegnanti, alunni distinti per plesso scolastico, classe di appartenenza e comune di provenienza;
- il controllo in tempo reale di eventuali morosità con indicazione degli incassi e degli insoluti;
- la verifica da parte degli utenti del proprio credito residuo, delle ricariche effettuate e delle presenze rilevate.

L'appaltatore relativamente al sistema informatico, a proprie spese e per tutta la durata dell'appalto, dovrà:

- provvedere alla fornitura ed all'installazione delle apparecchiature necessarie per il corretto funzionamento del sistema e di tutti gli accessori utili per l'espletamento del servizio;
- provvedere al caricamento, nel database del sistema informatico proposto, dei dati (banca dati anagrafica) necessari per la gestione informatizzata del servizio e forniti dal Comune entro 20 giorni dalla data di comunicazione del provvedimento d'affidamento dell'appalto. Il database dovrà riprodurre la struttura organizzativa del servizio (scuole, classi, comune di provenienza) e contenere i dati anagrafici del bambino e del genitore, regimi dietetici, sistema tariffario;
- garantire la gestione, la manutenzione, l'aggiornamento e l'assistenza tecnica;
- provvedere alla formazione dei dipendenti comunali e, qualora fosse necessario, del personale scolastico e degli utenti;

Saranno valutati quali servizi aggiuntivi:

1. l'invio automatico agli utenti di sms o email personalizzati al superamento di una determinata soglia del credito residuo;
2. la gestione durante l'anno scolastico dei "solleciti di pagamento" nei confronti degli utenti insolventi, i quali abbiano superato una determinata soglia del credito residuo, attraverso l'invio a quest'ultimi e per conoscenza al Comune di almeno due "lettere di sollecito", opportunamente intervallate, contenenti i termini concessi per l'adempimento e i provvedimenti che l'Amministrazione comunale assumerà in caso di inadempimento;
3. la possibilità di attivare nel comune uno o più centri di ricarica convenzionati per consentire all'utenza ulteriori possibilità di pagamento del servizio mensa. A tali centri di ricarica verranno forniti ed installati gratuitamente dei POS, dotati di modem interno, in modo da poter permettere un aggiornamento immediato del saldo dell'utente che effettua la ricarica. L'operazione di ricarica si concluderà con l'emissione di uno scontrino da parte del POS contenente le informazioni salienti della ricarica effettuata.

ARTICOLO 17 - TRATTAMENTO DEI RIFIUTI

L'Impresa ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di Villanova Monte Leone in materia di raccolta differenziata per le diverse tipologie di rifiuti.

I rifiuti solidi urbani provenienti dal centro di cottura e dai refettori, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta che sarà effettuata a cura dell'Amministrazione Comunale.

Gli olii vegetali esausti e le sostanze grasse derivanti dall'esercizio della propria attività verranno trattate come rifiuti non pericolosi ai sensi del D.lgs n. 22/97 e successive modifiche e il loro smaltimento deve essere effettuato dall'aggiudicatario tramite ditta specializzata. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Le spese per la fornitura dei sacchetti di raccolta, sono a carico dell'impresa.

ARTICOLO 18 - CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

a) *Garanzia a corredo dell'offerta*

L'offerta è corredata da una garanzia pari al 2 per cento dell'importo a base d'asta indicato nel bando, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente e secondo le modalità specificate nell'art. 75 del D.lgs. n. 163/2006.

Ai sensi del comma 7 dell'art. 75 del D.lgs. n. 163/2006, l'importo della garanzia è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000, la certificazione di sistema di qualità conforme alla UNI CEI ISO 9000. Detta garanzia deve avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta e deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Resta salvo, per l'Ente, l'esperimento di ogni azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

b) Garanzia di esecuzione

L'esecutore del contratto è obbligato a costituire una garanzia fidejussoria del 10 per cento dell'importo contrattuale, sotto forma di fideiussione bancaria o polizza assicurativa.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fidejussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

Detta garanzia deve avere validità pari alla durata dell'appalto.

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'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la revoca dell'affidamento. La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione.

ARTICOLO 19 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui l'articolo 3 della legge 13 agosto 210, n. 136 e successive modifiche.

ARTICOLO 20 - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

L'Amministrazione Comunale, in caso di inadempimento di una qualsiasi delle condizioni descritte nel presente Capitolato e nell'offerta tecnico-qualitativa da parte dell'appaltatore, invita quest'ultimo ad adempiere entro il termine da valutare, di volta in volta discrezionalmente dall'Amministrazione comunale secondo la natura dell'adempimento richiesto, e, in caso di ulteriore inottemperanza, si riserva la facoltà di chiedere la risoluzione del contratto per inadempimento.

La risoluzione del contratto è immediatamente disposta quando la Commissione di cui al precedente articolo 11 abbia motivatamente dichiarato l'inidoneità dell'appaltatore a proseguire il servizio.

ARTICOLO 21 - SUBAPPALTO E CESSIONE

Per le caratteristiche di complessità, qualità e delicatezza del servizio di mensa scolastica è fatto divieto di cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale, salvo ulteriore risarcimento di maggiori danni accertati.

ARTICOLO 22 -RISPETTO DEL DECRETO LEGISLATIVO N° 81/2008 E SS.MM.II.

L'appaltatore è tenuta all'osservanza delle disposizioni del D.lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii. ed in particolare del disposto dell'art. 28. Il concorrente nella formulazione dell'offerta economica – ai sensi dell'art. 87, comma 5, del D.lgs. n. 163/06 – dovrà tener conto dei costi relativi alla sicurezza.

L'appaltatore dovrà comunicare, prima della stipula del contratto, il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e trasmettere il Piano Operativo di Sicurezza della stessa.

ARTICOLO 23 - SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese d'atto e relative sono a carico dell'appaltatore.

ARTICOLO 24 - DISPOSIZIONI FINALI

L'appaltatore si impegna al pieno e incondizionato rispetto ed osservanza di tutte le clausole contenute nel Capitolato e negli allegati.

Le clausole del presente Capitolato di cui agli artt. 3 - punto 15, 9, 12, 14, 18 e 19 saranno espressamente confermate dall'appaltatore con separata sottoscrizione in sede di stipulazione del contratto.

L'Ente appaltante si riserva la facoltà di rescindere il contratto qualora venga meno la necessità di espletare il servizio stesso.

ARTICOLO 25 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI NELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi del D.lgs. n. 196/2003 l'appaltatore è designato quale Responsabile del trattamento dei dati personali che saranno raccolti in relazione all'espletamento delle attività inerenti il presente appalto e si obbliga a trattare i dati esclusivamente al fine dell'esecuzione dello stesso.

L'appaltatore dichiara di conoscere gli obblighi previsti dal D.lgs. n. 196/2003 e dai provvedimenti generali ad esso correlati a carico del responsabile del trattamento e si obbliga a rispettarli, nonché a vigilare sull'operato degli incaricati del trattamento.

L'Amministrazione e l'appaltatore prestano il proprio reciproco consenso al trattamento dei propri dati personali all'esclusivo fine della gestione amministrativa e contabile del contratto relativo al presente appalto con facoltà, solo ove necessario per tali adempimenti, di fornirli anche a terzi.

ARTICOLO 26 - FORO COMPETENTE

Le controversie che dovessero eventualmente insorgere in conseguenza del contratto sono esclusivamente devolute alla competenze del Foro di Sassari.

ARTICOLO 27 - RINVIO ALLE NORME GENERALI

Per quanto non previsto nel presente Capitolato si fa espresso riferimento, in quanto applicabili, a tutte le disposizioni di legge e di regolamento in vigore o che entreranno in vigore durante la durata del presente contratto in merito ai servizi interessati.

ARTICOLO 28 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile del procedimento è il dott. Marco Dore.

Villanova Monteleone, 5 agosto 2015

Il Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione
Dott. Quirico Meloni

ALLEGATO A

TABELLA DIETETICA

SCUOLA DELL'INFANZIA – SCUOLA PRIMARIA

PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
Minestra in brodo di carne Carne lessa Verdura cruda Pane Frutta	Risotto al sugo Formaggio Verdure cruda/cotta Pane Frutta	Pasta al sugo Polpettone Patate lesse o in verde Pane Frutta	Minestra in brodo di carne Carne lessa Verdura cruda Pane Frutta
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
Risotto allo zafferano Pesce alla livornese / Crocchette di pesce Verdura cruda Pane Frutta	Lasagne al sugo Pesce al forno / Crocchette di pesce Verdura cruda Pane Frutta	Minestra di legumi / Passato di verdure con minestra Bastoncini di Pesce Verdura cruda Pane Frutta	Pizza margherita Prosciutto cotto Verdura cruda Pane Budino / Crostata / Torta
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
Passato di verdure con minestra Polpette al sugo Verdura cruda Pane Frutta	Pasta con ricotta Cotoletta Verdura cruda Pane Frutta	Risotto allo zafferano Fettina in umido Carote crude Pane Frutta	Passato di verdure con minestra Pesce alla livornese o pizzaiola Patate al forno Pane Frutta
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
Gnocchetti sardi al sugo Pollo arrosto Patate arrosto o in umido Pane Frutta	Pizza margherita Prosciutto cotto Verdura cruda Pane Yogurt alla frutta / Budino	Ravioli di ricotta al sugo Arista al forno Verdura cruda Pane Frutta	Pasta al sugo Hamburger Verdura cruda Pane Frutta
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
Pasta in bianco Tortino di verdure Verdura cruda Pane Frutta	Minestra in brodo di carne Carne lessa Patate e carote Pane Frutta	Pasta al tonno / Pasta al pesto Frittata di verdure / Uova sode Verdura cruda Pane Frutta	Risotto al sugo Formaggio Verdura cotta Pane Frutta

Ogni giorno: acqua.

DESCRIZIONE QUALITATIVA DELLE MERCI

Tutte le merci e le derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti devono essere di prima qualità ed in ottimo stato di conservazione.

Paste alimentari

Di semola di grano duro. Devono rispondere pienamente alle seguenti caratteristiche: stato di perfetta conservazione; odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffa; aspetto uniforme; resistente alla cottura, 15 minuti circa, senza spaccarsi o disfarsi; dopo la cottura la pasta deve presentarsi elastica, aumentata di volume; la composizione deve rispondere pienamente alle norme di legge.

Riso per risotti asciutti.

Della qualità superfino arboreo. Il prodotto dovrà rispondere in tutto alle norme concernenti la disciplina del commercio interno del riso e alle caratteristiche di ciascuna coltivazione. Dovrà essere indenne da attacchi avvenuti o da attacchi in corso da parte di parassiti di qualsiasi origine. Il colore e la lucentezza dovranno corrispondere sempre a quelle peculiari del riso superfino arboreo.

Carne bovina e suina fresca

La carne dovrà essere rispondente a tutte le disposizioni sulla vigilanza igienico-sanitaria previste dalle vigenti disposizioni. I tagli dovranno provenire da animali giovani di prima qualità maschi o femmine in ottimo stato di nutrizione e ingrassamento di provenienza italiana, dando preferenza, ove possibile, alla produzione locale.

Per il lesso è da utilizzare il vitellone, per lo spezzatino e le polpette vitello.

È vietato l'uso di carni conservate sottovuoto.

Pesce surgelato (bastoncini, merluzzi, calamari, sogliole)

I surgelati devono essere conservati utilizzando i più aggiornati sistemi ed in modo tale da non alterare minimamente le caratteristiche originali del prodotto.

Pollame fresco

Di prima scelta. Dovranno essere sani ed apparire di regolare sviluppo. La carne dovrà apparire di colorito bianco-rosa.

Formaggi da tavola

Di produzione sarda a pasta molle prodotto con latte vaccino (tipo Dolce Sardo).

Uova

Fresche provenienti da allevamenti controllati.

Salumi

Prosciutto cotto di 1° qualità senza polifosfati.

Verdure

Devono essere fresche e di recente raccolta, giunte ad una naturale e completa maturazione; non presentare tracce di appassimento; non devono aver ricevuto trattamenti per accelerare o ritardare la maturazione.

Frutta

La frutta (mele, pere, arance, ecc.) deve essere fresca di stagione e deve essere selezionata con cura, esente da difetti visibili, aver raggiunto la maturazione adatta al pronto consumo. Deve essere di almeno tre tipi diversi nell'arco della settimana (come previsto nelle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" predisposte dal Ministero della Salute - Provvedimento 29 aprile 2010 Intesa, ai sensi dell'art. 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131).

Pane

Fresco di giornata rispondente alle norme di legge in vigore.

Olio di oliva extra vergine

L'unico olio da utilizzare è l'extra vergine di oliva a norma di legge. È assolutamente vietato l'utilizzo di altri oli.

Passato di pomodoro

Dovrà essere utilizzato il passato di pomodoro a norma di legge di provenienza e confezionamento in stabilimenti nazionali. Per la preparazione del sugo è da utilizzare solo ed esclusivamente il passato di pomodoro. Per la preparazione dei pasti è escluso l'utilizzo di concentrato di pomodoro.

Sale

Iodato.

Acqua

Minerale naturale. Si considera acqua minerale naturale quella che viene offerta all'uso così come scaturisce dalla sorgente fornita in confezioni singole sigillate (ovvero quella fornitura mediante erogatore per acqua microfiltrata con sistema di filtrazione batteriostatico).

GRAMMATURE DELLE PORZIONI

INGREDIENTI		SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	INSEGNANTI
Pasta/Riso asciutti	Gr.	60	80	90
Sugo di pomodoro	Gr.	40	50	50
Parmigiano per condimento	Gr.	8	10	12
Olio extravergine di oliva per condimento	Gr.	5	5	5
Verdure e legumi in passato	Gr.	40	50	50
Pasta/Riso in brodo	Gr.	40	50	50
Pizza margherita: base pizza	Gr.	80	90	90
Mozzarella di mucca	Gr.	30	40	40
Pomodori pelati	Gr.	30	40	40
Olio per condimento	Gr.	5	5	5
Carne (a crudo, al netto degli scarti)	Gr.	60	70	90
Pesce (a crudo, al netto degli scarti)	Gr.	60	70	80
Prosciutto crudo o cotto sgrassato	Gr.	30	40	50
Formaggio	Gr.	50	60	70
Legumi secchi	Gr.	40	45	60
Uovo	N.	1 (da gr. 80)	1 (da gr. 80)	1 (da gr. 80)
Verdura (cruda/cotta)	Gr.	40/100	60/120	60/150
Patate lesse o al forno o purè	Gr.	100	120	150
Frutta fresca	Gr.	100	150	150
Sale	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
Pane	Gr.	50	60	70
Acqua	Lt.	0,5	0,5	0,5

APPORTO CALORICO CONSIGLIATO PER IL PASTO DELLA MENSA PER FASCIA D'ETÀ

Scuola dell'Infanzia: Kcal. 550 (valore medio)

PROTEINE gr.20 (14% cal.tot.) LIPIDI gr.17 (17% cal.tot.) GLIUCIDI gr.87 (60% cal.tot.)

Scuola Primaria: Kcal.700 (valore medio)

PROTEINE gr.25 (14% cal.tot.) LIPIDI gr.20 (17% cal.tot.) GLIUCIDI gr.105 (60% cal.tot.)

Insegnanti: Kcal. 870 (valore medio)

PROTEINE gr.30 (14% cal.tot.) LIPIDI gr.25 (17% cal.tot.) GLIUCIDI gr.110 (60% cal.tot.)

N.B.:

- Le grammature sono riferite ad alcuni fra gli alimenti principali.
- Le grammature sono considerate a crudo ed al netto degli scarti.
- Le grammature e l'apporto calorico consigliato per gli insegnanti sono paragonabili a quelli per la Scuola Secondaria di 1° Grado.
- La pizza è considerata piatto unico e completo, per cui un eventuale secondo deve essere leggero (es. Prosciutto e Insalata cotta o cruda).

PROSPETTO MENSILE DI RILEVAZIONE PASTI

ANNUALITÀ _____ / _____

Mese _____

	Giorno settimanale	ALUNNI		INSEGNANTI	
		SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
TOT. PARZIALE					

TOTALE ALUNNI TOTALE INSEGNANTI