ALLEGATO alla determinazione**. n. 129 del 12.08.2016**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LA MENSA DELLA SCUOLA STATALE "INFANZIA DELLA FRAZIONE – ANNO SCOLASTICO 2016/2017 (CODICE CIG Z811AEB7F8).

ART. 1 Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto il servizio di preparazione, fornitura e scodellamento (predisposizione del refettorio-preparazione dei tavoli per i pasti - scodellamento - lavaggio e riordino delle stoviglie se dovuto – gestione distribuzione dei pasti - pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti – gestione dei rifiuti) dei pasti agli alunni ed insegnanti della scuola dell'Infanzia della Frazione Cappelle.

ART. 2 Durata dell'appalto

1. L'appalto avrà la durata di anni uno: anno scolastico 2016 – 2017 (Scuola Infanzia: 01 ottobre 2016 – 30 giugno 2017).

2. La durata dell'appalto potrà subire riduzioni ad esclusivo giudizio dell'Amministrazione Comunale, fatto salvo il preavviso di giorni cinque.

ART. 3 Corrispettivo a base d'asta, modalità di rendicontazione e composizione dei pasti

1. Il compenso a pasto, posto a base d'asta, è fissato in € 5,00 oltre IVA 4% (Totale € 5,20).

2. Con tale corrispettivo, diminuito in misura del ribasso offerto in sede di gara, l'aggiudicatario si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, in tutto essendo soddisfatto dal Comune con il pagamento di tale compenso.

3. I pagamenti verranno effettuati tramite mandato, su presentazione di regolari fatture elettroniche entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura e a riscontri amministrativi avvenuti; la fattura dovrà essere presentata mensilmente, riportare il numero dei pasti forniti, numero e data della determinazione con la quale è stato aggiudicato l'appalto ed, infine, essere accompagnata contestualmente dalla trasmissione dei buoni pasto relativi al periodo di riferimento.

4. A tal fine i fruitori del servizio mensa, saranno muniti da parte del competente servizio comunale, di buoni pasto che consegneranno all'appaltatore ogni mattina dalle ore 8,30 alle ore 9,30.

5. L'appaltatore curerà la conservazione dei buoni pasto al fine di comprovare al predetto Servizio comunale la erogazione effettuata per poi ottenere la liquidazione delle spettanze.

6. Il numero dei pasti settimanali è di circa 165;

7. Il quantitativo dei pasti settimanali sopraindicati ha valore puramente orientativo, calcolato sulla base della valutazione della effettiva affluenza di utenti negli anni precedenti, **non costituisce alcun impegno per l'Amministrazione comunale** e potrà essere variato in più o in meno in base al numero effettivo dei commensali che usufruiranno del servizio. Occorrendo nel corso del servizio un aumento o una diminuzione dei pasti da produrre da parte della Ditta, la medesima è obbligata ad assoggettarvisi fino alla concorrenza di un quinto del prezzo di appalto, alle stesse condizioni del contratto. Al di là di questo limite il prezzo sarà oggetto di libero accordo tra le parti, fatta salva la facoltà del Comune di ricorrere ad altro appaltatore.

8. La composizione del pasto tipo giornaliero è quello indicato nella tabella dietetica, fornita dal Responsabile del dipartimento di Prevenzione - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda USL di Avezzano, allegata al presente capitolato e potrà essere suscettibile di integrazione e variazione a giudizio del medico ASL sopra richiamato.

9. Al fornitore è fatto assoluto divieto di modificare in tutto o in parte le tabelle dietetiche settimanali o giornaliere, salvo cause di forza maggiore, dandone comunicazione scritta all'Ufficio Istruzione del Comune ed al medico nutrizionista dell'ASL di Avezzano.

10. Il prezzo di aggiudicazione rimarrà invariato anche in caso di rettifica del menù disposta dalla ASL di Avezzano.

ART. 4 Caratteristiche del centro di cottura

1. La preparazione ed il confezionamento dei pasti avverrà **esclusivamente nel centro di cottura dell'Impresa. In considerazione di quanto comunicato dalla** A.U.S.L. n. 1 di Avezzano con note acquisite al protocollo dell'ente n. 5579 del 12.07.2008 e n. 5959 del 26.07.2008 secondo cui *il tempo necessario per il trasporto dei pasti dal centro di cottura al centro di consumo non dovrà essere superiore ai 20 minuti onde evitare alterazioni nella qualità e nella appetibilità degli alimenti,* il centro di cottura dell'impresa appaltatrice **dovrà essere ubicato ad una distanza non superiore a 15 km. dal plesso scolastico sito in Via Napoli**

nella Frazione Cappelle dei Marsi. La distanza verrà determinata sulla base di tabelle ufficiali e del percorso più breve.

2. L'aggiudicatario dovrà essere munito di autorizzazione sanitaria prevista dalla legge 283/1962 (o essere diversamente autorizzato ai sensi di legge, con registrazione presso l'autorità sanitaria ex art. 6 del Regolamento (CE) 852/2004) per i locali destinati alla preparazione e produzione degli alimenti e per le attrezzature, **con intestazione a nome del legale rappresentante.**

3. Ogni centro di cottura deve essere in possesso del manuale di autocontrollo di corretta prassi igienica (HACCP) tenendo conto, ove necessario, del codice internazionale di prassi raccomandato e dei principi generali in materia di igiene dei prodotti alimentari, ai sensi del D.lgs. 193/2007. Copia del manuale deve essere depositato e tenuto in visione, oltre che nel centro di ogni unità di cottura, anche presso l'ufficio Istruzione del Comune.

4. La ditta aggiudicataria si impegna ad elaborare e fornire al Comune il manuale di corretta prassi igienica per ogni singola struttura adibita a centro di cottura, **nonché per la fase di distribuzione dei pasti presso il luogo di somministrazione, ai sensi dell'art. 5 del Regolamento (CE) 852/2004.**

5. L'appaltatore dovrà effettuare il servizio con proprio personale idoneo e qualificato e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità. Il personale occupato dall'impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro, ai sensi dell'art 26 del D.lgs. 81/2008**.**

6. Il gestore, all'inizio dell'attività, dovrà trasmettere all'Ufficio Istruzione del Comune l'elenco del personale utilizzato. Tale elenco dovrà essere repentinamente aggiornato e comunicato al Comune ogni qual volta subisca delle variazioni.

7. I pasti da fornire alle scuole indicate saranno preparati e confezionati nel centro di cottura dell'impresa e trasportati con automezzo della ditta aggiudicataria, autorizzato ai sensi dell'art. 43 del DPR n. 327/1980.

8. Per centro di cottura dell'Impresa si intende il locale o i locali, idonei alla preparazione dei pasti oggetto di questo appalto sotto ogni profilo normativo, per i quali l'Impresa sia titolare di un diritto di proprietà, d'uso o di godimento, comunque denominato, **a titolo continuativo e per tutta la durata dell'appalto**, dimostrabile mediante opportuna documentazione.

9. La ditta appaltatrice sarà tenuta a provvedere a proprie cure e spese, all'analisi dei cibi somministrati con periodicità mensile e, ogni giorno, **alla conservazione a temperatura controllata di un pasto completo per le successive 24 ore, al fine di poter eseguire gli esami e le relative analisi in caso di eventuali tossinfezioni alimentari.**

ART. 5 Personale addetto e trasporto dei pasti

1. Il personale addetto alla preparazione, alla produzione ed alla manipolazione delle sostanze alimentari, deve essere munito di libretto sanitario di cui all'art. 14 della legge 30.4.1962, n. 283 o altro attestato equivalente, previsto dalla legge.

2. Inoltre, deve indossare tute o sopravestiti di colore bianco, ai sensi dell'art. 42 del DPR n. 327/1980, nonché mascherina igienica.

3. Anche il personale addetto al trasporto dei pasti e alla somministrazione dei pasti (scodellamento) deve essere munito di regolare libretto sanitario o altro attestato equivalente, previsto dalla legge. La ditta dovrà fornire a tutto il personale impiegato indumenti da lavoro come previsto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante il servizio (D.P.R. 327/80, art. 42).

4. Il trasporto dei pasti deve avvenire in contenitori e con automezzo di proprietà (o comunque in disponibilità) della ditta aggiudicataria, muniti della idoneità igienico - sanitaria di cui all'art. 43 del citato DPR n. 327/1980.

ART. 6 Frequenza della preparazione, fornitura e distribuzione dei pasti – attività di scodellamento.

1. Il servizio di preparazione, fornitura e distribuzione (scodellamento) dei pasti dovrà essere garantito 5 (cinque) volte alla settimana (dal lunedì al venerdì) presso la Scuola dell'Infanzia Statale della Frazione Cappelle dei Marsi per un numero indicativo di pasti alla settimana specificati in dettaglio nell'allegato B) al presente capitolato, ad eccezione delle festività civili e religiose ricadenti in tali giorni;

In ogni caso, verrà data comunicazione del numero dei pasti da consegnare nel giorno del consumo con modalità da concordarsi con la ditta appaltatrice.

L'orario di somministrazione dei pasti è il seguente:

(a) Scuola infanzia Cappelle dei Marsi ore 12.30

Al fine di evitare alterazioni nella qualità e nella appetibilità degli alimenti, il trasporto dal centro cottura al refettorio dovrà essere effettuato nel rigoroso rispetto degli orari indicati. L'aggiudicatario dovrà in particolare rispettare i tempi di percorrenza indicati dalla Asl di Avezzano, vale a dire 20 (venti) minuti per il trasporto dei pasti dal centro di cottura al centro di consumo, senza soluzione di continuità tra le fasi di ultimazione cottura, preparazione contenitori, trasporto e distribuzione dei pasti ai tavoli. Gli orari di cui alla lettera a) potranno subire variazioni in relazione alle scelte organizzative dell'autorità scolastica e la ditta dovrà comunque garantire il trasporto e la somministrazione con la massima tempestività e alle medesime condizioni.

Costituiscono oggetto del presente appalto, oltre i servizi di preparazione, trasporto e fornitura dei pasti anche i servizi di predisposizione del refettorio e preparazione dei tavoli per i pasti - scodellamento (distribuzione pasti ai tavoli), pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti, gestione dei rifiuti. A detti adempimenti l'impresa provvederà direttamente con proprio personale. Per gestione dei rifiuti si intende l'intero ciclo dalla raccolta all'avvio allo smaltimento, nel rispetto del servizio di raccolta differenziata in essere nel Comune di Scurcola Marsicana.

ART. 7 Pasti speciali. Modalità di erogazione e conservazione dei cibi

1. Potranno essere ordinati pasti, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza, mediante presentazione di certificazione medica al gestore del servizio, secondo apposite tabelle dietetiche indicate nella certificazione del medico dell'utente.

2. Potranno essere ordinati al gestore, mediante richiesta dell'utenza, diete per esigenze etniche religiose.

3. Ogni pasto deve essere servito al tavolo in apposito contenitore monouso e corredato di stoviglie (vassoio, contenitori idonei per ogni singola pietanza, bicchiere, kit di posate monouso con angolature tondeggianti, tovagliolo, tovaglia di carta a perdere). Il tutto omologato dal punto di vista igienico-sanitario.

4. Al momento della consumazione dei pasti presso le mense:

a) gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi caldi, devono essere conservati da +50° C a +65°C;
b) gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi, e le paste alimentari fresche con ripieno, devono essere conservati a temperatura non superiore a +10°C;
c) gli alimenti deperibili con copertura o farciti con panna o crema a base di uova e latte (crema pasticciera), yogurt nei vari tipi, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, devono essere conservati a temperatura non superiore a +4°C.

5. Ogni tipo di frutta che lo consenta deve essere preventivamente lavata e privata di residui estranei.

6. La ditta aggiudicataria dovrà dotare ogni mensa di appositi contenitori, distinti e separati e igienicamente idonei, per la conservazione del pane, della frutta e del materiale a perdere (posate, bicchieri, ecc.) in attesa della loro distribuzione per la consumazione dei pasti.

ART. 8 Controlli

1. Durante l'esecuzione del servizio si provvederà al controllo dello stesso, al fine di accertare che le condizioni poste nel presente capitolato vengano rispettate.

2. Qualora il servizio non fosse regolarmente eseguito, la ditta aggiudicataria deve provvedere immediatamente ad adeguarsi alle prescrizioni.

3. La frequenza, tipologia e data dei controlli sono a completa discrezione dell'Amministrazione comunale che non sarà tenuta a darne preventiva comunicazione all'impresa, potendo delegare terzi alla effettuazione degli stessi.

ART. 9 Misure di controllo

1. Per l'attuazione dei controlli di cui all'articolo precedente, il Responsabile del Servizio adotterà le opportune misure per garantire l'efficacia degli stessi.

ART. 10 Caratteristiche qualitative dei prodotti alimentari biologici

1. I seguenti prodotti alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti devono essere biologici, almeno in misura pari al 50%, e avere le seguenti caratteristiche:

a) La pasta deve essere di semola di grano duro o di semola di tipo integrale, esente da qualsiasi macinato o additivo. Deve resistere alla cottura per almeno venti minuti senza spaccarsi, deformarsi o lasciare l'acqua troppo torbida;

b) Il riso da utilizzarsi deve essere del tipo sbramato di risone (riso integrale) o semi raffinato per le cotture lunghe, piatti freddi e minestre, e del tipo "parboiled" per le preparazioni convenzionali;

c) Le carni bovine, suine ed avicunicole devono:
   - essere fresche e non surgelate, di consistenza non flaccida di provenienza certificata secondo la normativa vigente;
   - provenire da animali non riproduttori, sani, di razze pregiate, in ottimo stato di nutrizione e di salute;
   - avere buon sapore, essere tenere e ben digeribili, non avere odore sgradevole;

d) I prodotti ittici devono presentare poco grasso ed essere privi di lische. Sono ammessi prodotti ittici surgelati;

e) I legumi devono essere freschi o secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei; i legumi freschi utilizzati fuori stagione devono essere surgelati.

f) Gli ortaggi devono:
   - essere di stagione e di recente raccolta;
   - essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente;
   - essere asciutti, privi di terrosità e di altri corpi o prodotti estranei
   - essere indenni da difetti tali da alterarne le caratteristiche organolettiche;
   - non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipiente.

   Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

   L'aglio, le cipolle e le patate non devono essere raggrinzite o flaccide o con germogli. L'interno non deve avere chiazze scure e tracce di verde epicarpale (presenza di solanina).

g) Il formaggio:
   - da condimento: deve essere della qualità "Parmigiano reggiano" 0 "Grana padano" e deve:
     - essere di prima scelta;
     - marchiato;
     - prodotto nelle zone tipiche;
     - avere ottimo sapore e profumo;
     - avere una stagionatura di almeno diciotto mesi;
   - da pasto, quali: Fontina, Emmenthal, Mozzarella e simili, non devono presentare alterazioni esterne ed interne.
   - Le confezioni, in mono porzioni sigillate, devono riportare le seguenti informazioni:
     - tipo di formaggio;
     - nome del produttore;
     - luogo di produzione;
     - data di scadenza.

h) Il prosciutto cotto deve essere privo di polifosfati aggiunti, deve essere di coscia, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione.

   A richiesta l'aggiudicatario dovrà fornire tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice ed al luogo di produzione.

   Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, ma essere compatto, senza presentare parti ingiallite o con odore e sapore di rancido.

   Non deve essere usato prosciutto affettato o confezionato sottovuoto.

i) L'olio usato per la cottura e per il condimento deve essere di tipo extravergine di oliva, di ottima qualità; non deve contenere più di un grado di acidità espressa in acido oleico e deve rispondere alle vigenti norme igienico - sanitarie.

j) Il pane deve essere prodotto con farina "O" e con l'aggiunta di olio d'oliva nella percentuale minima consentita dalla legge.

Deve essere preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, con lievito naturale e cotto adeguatamente.

Deve essere di piccola pezzatura (panino), ben lievitato e non rigenerato.

k) La frutta deve essere:

- di stagione;
- esente da difetti all'epicarpio e alla polpa;
- di prima qualità;
- di calibratura e grammatura come da tabelle dietetiche;
- fisiologicamente matura;
- omogenea, uniforme e turgida.

l) Le uova devono essere di categoria extra (senza alcuna preferenza di merito per le dimensioni).

m) Il sale deve essere del tipo iodato.

n) L'acqua deve essere di tipo oligominerale naturale non gassata in confezione da 50 cl.

2. Tutti gli alimenti biologici devono essere certificati in quanto provenienti da coltivazioni biologiche, almeno nella misura del 50%.

3. I prodotti biologici devono essere ottenuti con concimazioni verdi ed organiche, senza impiego di antiparassitari chimici.

4. Le coltivazioni biologiche nel caso specifico ortaggi, frutta e legumi, per definirsi tali, oltre ad essere certificati dagli organismi di controllo riconosciuti devono utilizzare in base al Regolamento CEE n. 2092 del 24.6.1991 e alla L.R. 27.4.1999, n. 14, sementi o materiale di moltiplicazione vegetativa, prodotti con il metodo biologico ovvero senza l'impiego di organismi geneticamente modificati OGM e/o prodotti derivati da tali organismi.

ART. 11 Modalità di preparazione dei pasti e generi alimentari vietati

1. Nella preparazione dei pasti, alla ditta aggiudicataria è fatto obbligo di attenersi alle istruzioni che verranno impartite dal medico dell'ASL competente per territorio per quanto riguarda ai metodi di cottura e di conservazione degli alimenti e a quant'altro che, in materia di tecnica alimentare, da questi verrà disposto.

2. Per la preparazione dei pasti la ditta deve utilizzare i generi alimentari descritti nell'articolo precedente.

3. Le verdure devono essere accuratamente lavate con acqua corrente.

4. Gli alimenti surgelati devono subire la fase di scongelamento nel frigorifero.

5. La ditta aggiudicataria deve impegnarsi a:

- aggiungere i grassi possibilmente a crudo;
- somministrare la razione di carne e/o di pesce, possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una coscetta, ecc.);
- conservare le uova in frigorifero tra +4°C e +10°C,per non oltre una settimana e devono essere accuratamente lavate e asciugate immediatamente prima dell'utilizzo.

6. E' assolutamente vietato utilizzare:

- carni al sangue;
- dadi da brodo;
- conservanti ed additivi chimici;
- residui dei pasti dei giorni precedenti.

ART. 12 Cause di sospensione del servizio – Modificazione della fornitura

1. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sospendere la fornitura nei casi di eventi sismici, metereologici, epidemilogici, soppressione o interruzione dell'attività didattica e per ogni altro fatto o evento che impedisca il regolare svolgimento del servizio mensa. Potrà essere disposta la sospensione del servizio, salva l'integrale applicabilità delle penali, qualora sia accertato l'utilizzo di un centro di cottura diverso da quello autorizzato.

2. In caso di sospensione della fornitura e di interruzione del servizio, nessun corrispettivo o risarcimento danni sarà dovuto dall'Amministrazione Comunale.

3. Qualora la sospensione del servizio sia disposta per motivi di sanità pubblica, anche a titolo precauzionale, per fatto o atto imputabile a colpa o imperizia dell'impresa, fatti salvi il caso fortuito e la forza maggiore, l'Amministrazione Comunale, previa imposizione del termine perentorio di cinque giorni per rimuovere il motivo della sospensione, da comunicarsi all'impresa ai termini del presente capitolato, potrà dotarsi di un servizio sostitutivo, a prezzi di mercato, rivalendosi su eventuali crediti della ditta o attingendo dalla cauzione definitiva, salvo il maggior danno che resterà a carico dell'impresa. Trascorso il termine di 3 mesi dal ricevimento della comunicazione, secondo il presente capitolato, senza che il motivo della sospensione sia stato rimosso, il contratto si intenderà tacitamente risolto senza necessità di ulteriori atti o comunicazioni.

4. L'aggiudicatario si impegna a modificare la tipologia degli alimenti in considerazione di eventi, tali da ritenere giustificate altre soluzioni, suggerite dal medico ASL che dovranno essere concordate tra le parti.

5. Qualora nel corso del contratto si dovesse ravvisare la necessità di modificare, in tutto o in parte, le tipologie alimentari come previste nel presente capitolato, tra le parti sarà definito il nuovo prezzo d'appalto. In caso di mancata intesa sulla congruità del nuovo prezzo, il contratto potrà risolversi, previo accordo sottoscritto dalle parti, entro i tempi concordati e comunque non oltre 45 giorni dalla data di sottoscrizione dell'accordo medesimo.

ART. 13 Scioperi ed assemblee sindacali

1. La ditta aggiudicataria dovrà assicurare la fornitura anche in presenza di scioperi o rivendicazioni sindacali degli addetti alla produzione.

a) In caso di sciopero o di assemblee sindacali degli operatori scolastici che comporti l'interruzione del servizio di mensa scolastica, l'Amministrazione Comunale, tramite l'Istituto Comprensivo, darà comunicazione alla ditta almeno un giorno prima del giorno fissato.

b) In tale caso, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sospendere il servizio, limitatamente ai soli giorni interessati allo sciopero o alle assemblee sindacali, senza pretesa o indennizzo alcuno da parte della ditta.

ART. 14 Garanzia provvisoria e definitiva – polizza assicurativa e responsabilità

1. La ditta offerente è tenuta a prestare unitamente all'offerta, garanzia provvisoria nella misura del 1% del prezzo base indicato nel bando di gara e pari € 288,75 (Euro duecentottantotto/75), ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016. L'offerta è altresì corredata, **a pena di esclusione**, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse affidatario.
2. La ditta aggiudicataria, entro giorni dieci dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione provvisoria, dovrà presentare una garanzia fideiussoria definitiva nella misura del 10% dell'importo contrattuale.
3. Si applica la disciplina di cui all'art. 13 della lettera di invito.
4. La Ditta aggiudicataria risponde di ogni danno diretto e indiretto a persone o a cose che, durante lo svolgimento dei servizi, per fatto proprio o dei suoi dipendenti, potranno derivare al Comune ed ai terzi, oltre ai destinatari dei servizi, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto a rivalsa o a compensi da parte del Comune. A copertura di detti rischi la ditta aggiudicataria deve costituire, prima della stipula del contratto, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi, per eventuali danni derivanti anche da intossicazione alimentare imputabile alla ditta stessa per un importo di € 1.500.000,00. L'amministrazione non assume responsabilità per i danni superiori ai massimali garantiti dalla polizza assicurativa, rimanendo i medesimi comunque a carico della ditta.

ART.15 Contratto

1. Prima dell'avvio del servizio, la ditta aggiudicataria dovrà stipulare apposito contratto.

1. Tutte le spese di bollo, di registro, di copia di atti, di diritti di segreteria, ecc. dipendenti dal contratto stesso, sono a totale carico della ditta.

2. L'Amministrazione potrà chiedere l'esecuzione anticipata del contratto nelle more di stipula dello stesso, in considerazione dell'inizio delle attività scolastiche.

ART. 16 Risoluzione del contratto – divieto di subappalto

1. L'Amministrazione Comunale procederà alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del c.c. nei seguenti casi:

a) per perdita da parte della ditta dei requisiti richiesti per la partecipazione all'incanto;
b) per comprovata antigienicità dei locali e delle attrezzature, decadenza dell'autorizzazione sanitaria, utilizzo nei centri di cottura o nel trasporto dei pasti di personale non munito di libretto sanitario;
c) per gravi violazioni agli obblighi contrattuali;
d) per subappalto o cessione anche parziale della fornitura;
e) incapacità o rifiuto di effettuare la fornitura;
f) ritardo dell'inizio della fornitura oltre gg. 7 dal termine prefissato;
g) per fornitura di alimenti avariati e deteriorati, imputabili alla ditta aggiudicataria;
h) qualora la ditta aggiudicataria non provvedesse entro il termine assegnato a rimuovere le irregolarità contestatele elencate nell'art. 17.
i) per ogni altro fatto o motivo che sia previsto all'interno del presente capitolato come causa di risoluzione.

2. La risoluzione del contratto, per cause imputabili alla ditta aggiudicataria, comporterà per quest'ultima, il risarcimento dei danni subiti dall'Amministrazione Comunale.

3. Nel caso di risoluzione anticipata del contratto, a discrezione dell'Amministrazione, potranno essere interpellate le ditte ammesse ma non aggiudicatarie, secondo l'ordine di graduatoria, che potranno sostituirsi alla impresa originariamente aggiudicataria nel contratto risolto, alle medesime condizioni in esso stabilite, con una nuova stipulazione.

ART. 17 Penalità

1. L'Amministrazione Comunale, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, applicherà le seguenti penalità:

a) € 500 per ogni giorno di mancata fornitura dei pasti ordinati, presso ogni singola mensa;
b) € 500 per ogni giorno di accertato utilizzo di centro di cottura diverso da quello autorizzato;
c) € 500 per ogni violazione dell'art. 4, comma 9, del presente capitolato speciale d'appalto;
d) € 350 in ciascuno dei seguenti casi:
   - per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
   - per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;
   - per fornitura di pasti chimicamente contaminati e inidonei all'alimentazione;
   - per mancato rispetto dei tempi di percorrenza indicati dall'art. 6 per il trasporto dei pasti dal centro di cottura al centro di consumo.
   - per rinvenimento di parassiti.
e) € 250 in ciascuno dei casi seguenti:
   - per mancato rispetto delle caratteristiche qualitative previste;
   - per confezionamento non conforme alle vigenti normative;
   - per etichettatura non conforme alla vigente normativa;
   - per non corrispondenza dei pasti rispetto a quelli previsti dalla tabella dietetica giornaliera;

- per mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate;
- per rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei cibi preparati;
- per inadeguatezza igienica delle attrezzature ed utensili;
- per inadeguatezza igienica degli automezzi di trasporto dei pasti;
- per mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia dei locali cucina;
- per conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;
- per mancato rispetto delle norme igieniche da parte del personale addetto alla preparazione dei pasti e trasporto;

f) € 150 in ciascuno dei seguenti casi:

- per mancata consegna di materiale a perdere (posate, bicchieri, tovaglioli, ecc.);
- per mancato rispetto della grammatura, verificato su 10 pesate della stessa preparazione;
- per mancato rispetto per ciascuno dei menù riferiti al contorno, alla frutta, al pane, al dessert;

2. L'Amministrazione Comunale, inoltre, si riserva la facoltà di diffidare la ditta a porre rimedio alle irregolarità contestate, assegnando un congruo termine di gg. 15.

3. In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivati dalle inadempienze.

4. Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, L'Amministrazione Comunale potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta nonché sulla garanzia definitiva, costituita ai sensi dell'art. 14 del presente capitolato, senza bisogno di diffide o formalità di sorta.

ART. 18 Comunicazioni all'impresa

1. L'impresa dovrà mettere a disposizione dell'Amministrazione comunale un numero di fax cui inoltrare comunicazioni urgenti attinenti all'erogazione del servizio.

2. Ogni comunicazione da parte dell'amministrazione all'impresa si intenderà ritualmente eseguita a mezzo di raccomandata con ricevuta di ritorno indirizzata alla sede della Impresa aggiudicataria

ART. 19 Controversie

1. In caso di controversie sull'applicazione e sulla interpretazione del contratto, è competente il giudice del Foro di Avezzano.

ART. 20 Osservanza della c.d. " legge Antimafia"

1. Ad avvenuta aggiudicazione, il Comune si riserva di procedere agli accertamenti previsti dal decreto legislativo 8.8.1994, n. 490.

ART.21 Disposizioni finali

1. La ditta aggiudicataria sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi decreti, regolamenti e capitolati, in quanto applicabili ed in genere di tutte quelle prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma.

2. A tutti gli effetti la ditta aggiudicataria deve eleggere domicilio legale in Scurcola Marsicana e pertanto il Foro competente per eventuali controversie sarà quello di Avezzano.

Il Comune L'Impresa

_____

Approvazione espressa ex art. 1321 CC.

Con separata sottoscrizione, l'Impresa parte contraente dichiara di accettare espressamente il contenuto degli artt. 4, 5, 12, 14, 16, 17, 19, 20.

Data L'Impresa

___.___._____ _____

Allegati:
"A" Proposta di menù predisposta da ASL N. 1 di Avezzano;
"B" Prospetto numero indicativo dei pasti oggetto dell'appalto.

ALLEGATO A)

Al Capitolato speciale d'appalto

MENU' PER REFEZIONE SCOLASTICA

Azienda Sanitaria Locale
Avezzano, Sulmona, L'Aquila

REGIONE ABRUZZO
AZIENDA SANITARIA LOCALE 01 AVEZZANO SULMONA L'AQUILA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
Via G. Bellisari - L'AQUILA; e-mail : ersiliaequi[illegible] com
Direttore Medico : D.ssa Ersilia Equ[illegible]

Comune di SCURCOLA MARSICANA

Anno	Titolo	Classe	
2015	IX	4	ARRIVO
Prot.n. 5271	Del	31/07/2015	

M. As

Sede di L'Aquila
Via G. Bellisari
Tel. e Fax 0862.368980
Tel. 0862.368874
Tel. 0862.368968

Dirigenti Medici:
D.ssa Maria Di Luzio

Personale Sanitario:
Ass. Sanitario
Sig.ra Daniela Prisco

Tecnici della Prevenzione
Dott. Luca Di Francesco
Dott. Gianfranco Gentile
D.ssa Maria Palmerini

Ass. Amministrativo:
Sig.ra Nadia Ciocca

Sede di Avezzano
Via Monte Velino, 16
Tel. 0863499856-5-8
Fax 0863499856

Dirigenti Medici:
Dott. Francesco D'Orazi
D.ssa Maddalena Scipioni
Dott. Remo G. Pulsoni

Tecnici della Prevenzione
Dott. Antonino Mancini

Sede di Sulmona
Via Gorizia, 4
Tel. 0864499606
Fax 0864499631

Dirigenti Medici:
D.ssa Dora Manetta

Tecnici della Prevenzione
Carmine Bucceroni
Enrico Giovannelli

Collaboratore Amm.vo
Sig.ra Stefania Di Massa

Sede di Castel di Sangro
Via Porta Napoli,
Tel. e Fax 0863899269

Dirigente Biologo:
D.ssa Diana Di Santo

Tecnici della Prevenzione
D.ssa Ida Orsini

Prot. n° 0086501/15

Al Responsabile Area Amministrativa
Comune di Scurcola Marsicana
Dott. Francesco Cerasoli

Oggetto: menù mensa scolastica A.S. 2015/2016

In relazione alla richiesta prot. n° 4599 del 06/07/2015 si invia il menù per la mensa scolastica relativamente alla scuola materna ed elementare per l'anno scolastico 2015/2016 prevedendo una variante estiva dal 15/4 al 31/10 ed una variante invernale dal 2/11 al 14/4. La quinta settimana è da considerarsi solo per i mesi in cui la stessa è presente in calendario al fine di evitare ripetizioni nel menù.
Lo Scrivente Servizio in tale occasione, ha ritenuto opportuno in linea con gli attuali orientamenti nutrizionali introdurre a rotazione i seguenti alimenti:

- Pasta Integrale: 1 volta a settimana
- Pane Integrale: 1 volta a settimana
- Riso integrale: 1 volta a settimana
- Macedonia di frutta fresca: 1 volta al mese
- Gelato alla frutta: 1 volta al mese (stagione estiva)
- Crostata alla frutta: 1 volta al mese

E' inoltre possibile chiedere diete personalizzate secondo i seguenti criteri:
Dieta leggera : a semplice richiesta dei genitori o dell'insegnante, motivata da indisposizione fisica, per non più di tre giorni consecutivi e per un massimo di cinque giorni al mese
Diete speciali: a seguito di richieste documentate da certificazione sanitaria con validità per l'anno scolastico in corso
Diete legate a diverse convinzioni religiose: i genitori possono richiedere per i propri figli diete particolari che rispettino le convinzioni religiose del nucleo familiare pertanto per i bambini di religione musulmana il maiale ed i salumi sono sostituiti con petto di pollo o tacchino, manzo, pesce, uova , formaggio.
Per i bambini di religione buddista il manzo è sostituito con pollo o tacchino.

Distinti saluti

A.S.L. 1 Avezzano-Sulmona-L'Aquila SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

Il Dirigente Medico
Area della Nutrizione
Dott.ssa Maddalena Scipioni

Avezzano lì, 30/07/2015

Azienda Sanitaria Locale
Avezzano, Sulmona, L'Aquila

REGIONE ABRUZZO
AZIENDA SANITARIA LOCALE 01 AVEZZANO SULMONA L'AQUILA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
Via G. Bellisari - L'AQUILA; e-mail : eequizi@asl1abruzzo.it
Direttore Medico : D.ssa Ersilia Equizi

Menù Estivo

1ª Settimana

Pasta all'olio
Vitello arrosto
Pomodori in insalata
Pane
Frutta di stagione

	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
Lunedì	Pasta	50	70
	Parmigiano	5	5
	Olio	5	5
	Vitello	80	100
	Olio	5	5
	Aromi	q.b.	q.b.
	Pomodori	50	50
	Olio	10	10
	Basilico	q.b.	q.b.
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

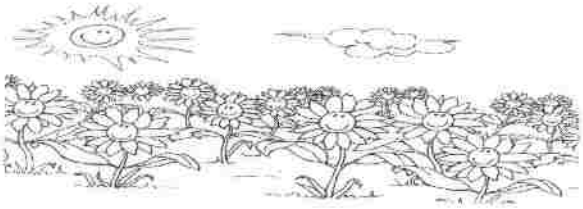
Spaghetti al pomodoro fresco
Stracchino/mozzarella
Finocchi gratinati
Pane
Frutta di stagione

	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
Martedì	Pasta	50	60
	Pomodoro fresco	70	70
	Basilico	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Stracchino/mozzarella	80	100
	Olio	5	5
	Aromi	q.b.	q.b.
	Finocchi	150	150
	Olio	5	5
	Parmigiano, pangrattato	q.b.	q.b.
	Pane	40	50
	Frutta	150	150

AVEZZANO 30 LUG. 2015

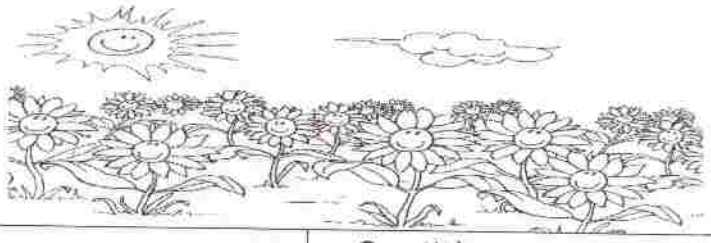
Avezzano-Sulmona-L'Aquila

Ravioli burro e salvia
Prosciutto cotto s.p.
Carote in insalata
Pane
Frutta di stagione



Mercoledì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Ravioli	100	120
	Burro	8	8
	Parmigiano0	5	5
	Salvia	q.b.	q.b.
	Prosciutto cotto	40	45
	Carote	100	150
	Olio	5	5
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Pasta con tonno
Frittata
Purè di patate
Pane integrale
Frutta di stagione

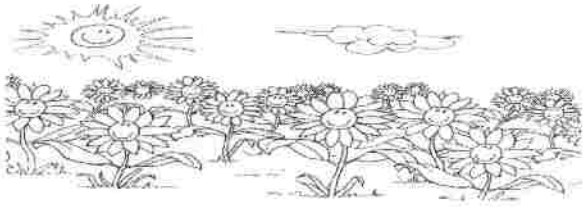


Giovedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	50	70
	Tonno	20	20
	Olio	5	5
	Odori	q.b.	q.b.
	Uovo	1 cad.	1
	Olio	q.b.	q.b.
	Patate	100	150
	Burro	5	5
	Latte	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Pane integrale	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO 30 LUG. 2015

A.S.L. 1 Avezzano-Sulmona-L'Aquila

Risotto integrale pomodoro e mozzarella
Filetto di platessa al forno
Insalata mista
Pane



	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
Venerdì	Riso integrale	50	60/70
	Pomodori pelati	70	70
	Mozzarella	10	20
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Odori	q.b.	q.b.
	Filetto di platessa	80	100
	Olio	5	5
	Farina, latte	q.b.	q.b.
	Insalata mista	80	100
	Olio	5	5
	Pane	40	50
	Frutta	150	150

AVEZZANO 30 LUG. 2015

2ª Settimana

Pasta con ricotta
Fusi di pollo al forno
Patate al forno
Pane integrale
Frutta di stagione

Lunedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	50	60
	Ricotta	20	30
	Parmigiano	5	5
	Olio	5	5
	Fusi di pollo	100	120
	Aromi	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Patate	100	150
	Olio	5	5
	Pane integrale	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Gnocchi al Pomodoro
Prosciutto cotto s.p.
Carote lesse
Pane
Frutta di stagione

Martedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Gnocchi	120	150
	Pomodori pelati	70	70
	Olio	5	5
	Parmigiano	5	5
	Aromi	q.b.	q.b.
	Prosciutto cotto s.p.	40	50
	Carote	60	80
	Olio	5	5
	Prezzemolo	q.b.	q.b.
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

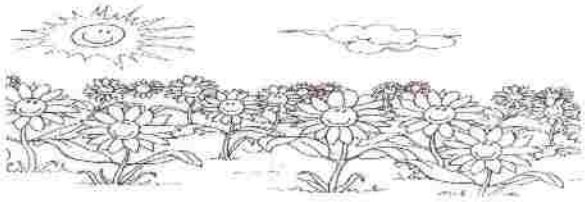
AVEZZANO 30 LUG. 2015

Avezzano-Sulmona-L'Aquila

Pasta primavera
Stracchino/emmenthal
Zucchine verdi
Pane
Frutta di stagione

Mercoledì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	50	60
	Prosciutto cotto	20	20
	Pomodori pelati	70	70
	Odori	q.b.	q.b.
	Mozzarella	20	20
	Piselli	20	20
	Olio	5	5
	Stracchino/emmenthal	80	100
	Zucchine	100	150
	Olio	5	5
	Odori	q.b.	q.b.
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Minestra in brodo vegetale
Frittata con mozzarella
Insalata verde
Pane
Macedonia di frutta fresca

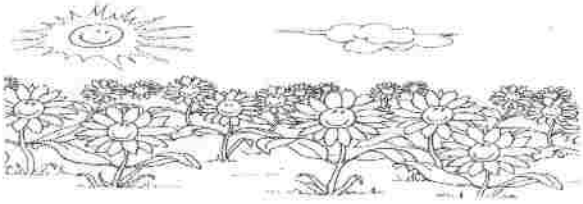


Giovedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta all'uovo	30	40
	Pomodori pelati	q.b.	q.b.
	Cipolle	10	10
	Zucchine	20	20
	Carote	20	20
	Sedano	15	15
	Patate	20	20
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Uovo per frittata	1	1
	Mozzarella per frittata	20	20
	Olio	5	5
	Insalata verde	80	100
	Olio	5	5
	Pane	40	50
	Macedonia di frutta	150	150

AVEZZANO 30 LUG. 2015

Avezzano-Sulmona-L'Aquila
A.S.L. 1

Farfalline integrali al pomodoro
Merluzzo impanato al forno
Patate stick al forno
Pane
Frutta di stagione



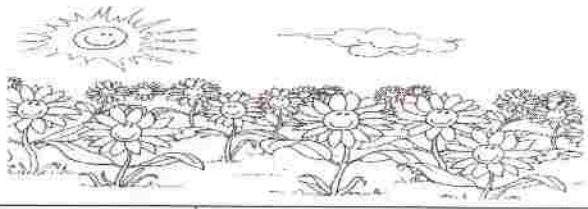
	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
Venerdì	Farfalline integrali	50	60
	Pomodori pelati	70	70
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Merluzzo	80	100
	Pangrattato	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Odori	q.b.	q.b.
	Patate	100	100
	Olio	q.b.	q.b.
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO 30 LUG. 2013

Avezzano-Sulmona-L'Aquila A.S.L. 1

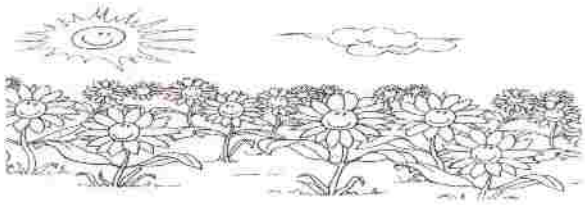
3ª Settimana

Pasta con ricotta
Crocchette di pollo al forno
Insalata verde
Pane
Frutta di stagione



	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
Lunedì	Pasta	50	60
	Ricotta	70	70
	Parmigiano	5	5
	Crocchette	100	120
	Olio	q.b.	q.b.
	Insalata verde	50	50
	Olio	5	5
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Pasta alla bolognese
Frittata di patate
Carote scottate
Pane integrale
Gelato alla frutta

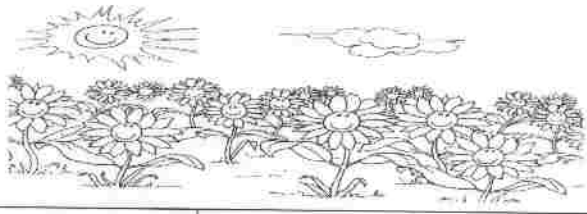


	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
Martedì	Pasta	50	60
	Pomodori pelati	70	70
	Macinato di vitello	30	30
	Olio	5	5
	Parmigiano	5	5
	Aromi	q.b.	q.b.
	Uovo	1 cad.	1
	Patate	50	50
	Olio	5	5
	Carote alla Julienne	100	150
	Olio	5	5
	Limone – aromi	q.b.	q.b.
	Pane integrale	40	50
	Gelato alla frutta	80	100

AVEZZANO 30 LUG. 2015

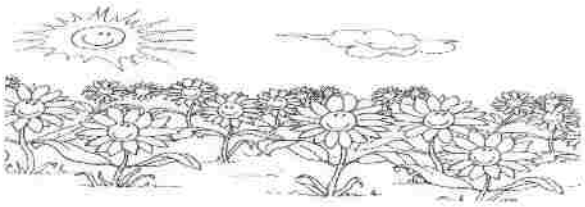
ASL 1 Avezzano-Sulmona-L'Aquila

Pasta e patate
Fettina di vitella alla pizzaiola
Bietole lessati
Pane
Frutta di stagione



Mercoledì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	40	50
	Patate	80	80
	Olio	5	5
	Pomodori, aromi	q.b.	q.b.
	Vitello	80	100
	Olio	5	5
	Pomodoro	50	50
	Aromi, parmigiano, pangrattato	q.b.	q.b.
	Bietole	100	100
	Olio	5	5
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Gnocchetti alla sorrentina
Bastoncini di merluzzo al forno
Piselli al burro
Pane
Frutta di stagione

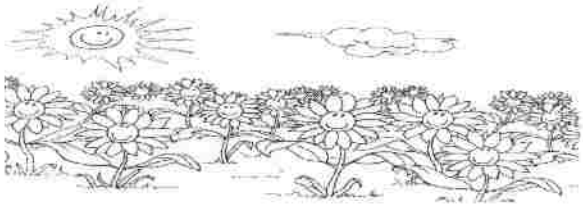


Giovedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Gnocchetti	120	150
	Mozzarella	20	20
	Pomodori pelati	70	70
	Odori	q.b.	q.b.
	Parmigiano	5	5
	Olio	5	5
	Bastoncini di Merluzzo	80	100
	Olio	q.b.	q.b.
	Piselli	100	150
	Burro	5	5
	Aromi	q.b.	q.b.
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO 30 LUG. 2015

Avezzano-Sulmona-L'Aquila A.S.L. 1

Pasta integrale con zucchine
Mozzarella/galbanone
Spinaci all'olio
Frutta di stagione



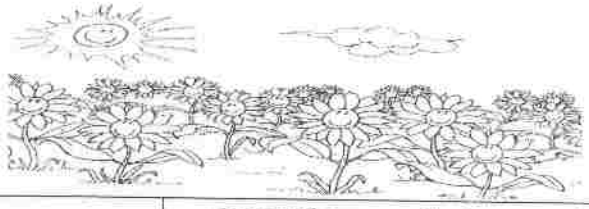
	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
Venerdì	Pasta integrale	50	60
	Zucchine	50	60
	Olio	5	5
	Aromi	q.b.	q.b
	Mozzarella/galbanone	80	100
	Spinaci	150	150
	Olio e.v.	5	5
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO 30 LUG. 2015

A.S.L. 1 Avezzano-Sulmona

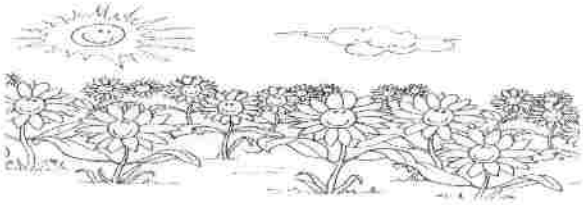
4ª Settimana

Pasta e piselli
Arista di maiale al forno
Spinaci all'agro
Pane
Frutta di Stagione



Lunedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	30	40
	Piselli	20	30
	Odori, olio	q.b.	q.b.
	Maiale magro	100	120
	Olio	5	5
	Aromi	q.b.	q.b.
	Spinaci	100	150
	Olio	5	5
	Limone	q.b	q.b.
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Pennette integrali pomodoro e basilico
Cotoletta di tacchino
Lattuga in insalata
Pane
Frutta di stagione

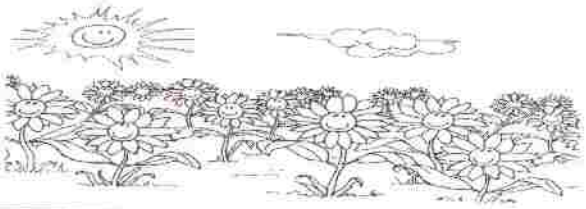


Martedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta integrale	50	60
	Pomodori pelati	70	70
	Olio	5	5
	Basilico	5	5
	Aglio	q.b.	q.b.
	Cotoletta	100	120
	Lattuga	80	100
	Olio	5	5
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO 30 LUG. 2015

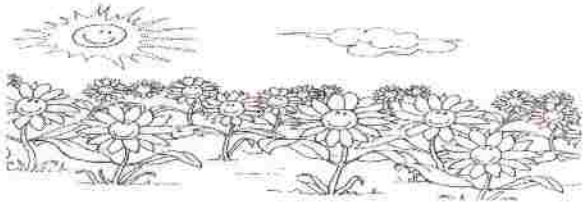
Avezzano-Sulmona-L'Aquila A.S.L. 1

Pasta all'olio
Sogliole alla Mugniaia
Patate Stick al forno
Pane
Frutta di stagione



Mercoledì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	50	60/70
	Parmigiano	5	5
	Olio	5	5
	Sogliola	80	100
	Farina, limone e prezzemolo	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Patate	100	150
	Olio	q.b.	q.b.
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Passato di verdure con riso
Stracchino/mozzarella
Finocchi in insalata
Pane
Crostata alla frutta

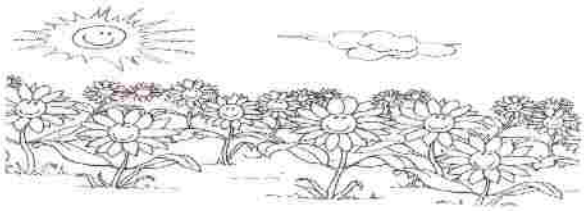


Giovedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Riso	40	50
	Carote	15	15
	Zucchine	20	20
	Bieta	20	20
	Cavolo verza	20	20
	Sedano	10	10
	Patate	15	15
	Pomodori, odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano		
	Stracchino/mozzarella	80	100
	Finocchi	100	100
	Olio	5	5
	Pane	40	50
	Crostata alla frutta	80	100

AVEZZANO 30 LUG. 2015

ASL 1 Avezzano-Sulmona-L'Aquila

Spaghetti alle vongole
Frittata al forno con zucchine
Spinaci
Pane integrale
Frutta di stagione



	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
Venerdì	Pasta	50	60
	Olio	5	5
	Vongole surgelate	20	20
	Pomodoro	50	50
	Aglio e prezzemolo	q.b.	q.b.
	Uovo	1 cad.	1
	Olio	5	5
	Zucchine	q.b.	q.b.
	Spinaci	100	150
	Olio	10	10
	Pane integrale	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO 30 LUG. 2015

Sulmona-L'Aquila - A.S.L. - AVEZZANO
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

5ª Settimana

Pasta al pomodoro
Prosciutto cotto
Finocchi al gratin
Pane
Frutta di Stagione

Lunedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	50	60
	Pomodoro	70	70
	Olio	5	5
	Prosciutto cotto	40	60
	Finocchi	150	150
	Olio	10	10
	Pan grattato, Odori	q.b.	q.b.
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Riso integrale con fagioli
Mozzarella/Emmenthal
Spinaci all'olio
Pane
Frutta di Stagione

Martedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Riso integrale	30	40
	Fagioli	20	30
	Pomodori, odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Mozzarella/ emmenthal	80	100
	Spinaci	150	150
	Olio	10	10
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO 30 LUG. 2015

A.S.L. 1 Avezzano-Sulmona-L'Aquila SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

Pasta con pomodoro e basilico
Polpettone al forno
Insalata
Pane
Frutta di Stagione

Mercoledì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	50	70
	Pomodoro e Basilico	q.b.	q.b.
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Polpettone	80	100
	Uova ed odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Insalata	80	80
	Olio	10	10
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Pasta olio e parmigiano
Bastoncini di merluzzo al forno
Pomodori
Pane integrale
Frutta di Stagione

Giovedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	50	60
	Olio	5	5
	Parmigiano	5	5
	Bastoncini di merluzzo	80	100
	Pomodori	80	80
	Olio	5	5
	Pane integrale	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO 30 LUG. 2015

A.S.L. Avezzano-Sulmona-L'Aquila

Pastina in brodo vegetale
Frittata al forno con formaggio
Patate stick al forno
Pane
Frutta di Stagione

	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
Venerdì	Pastina	30	40
	Pomodori pelati	q.b.	q.b.
	Cipolle	10	10
	Zucchine	20	30
	Carote	20	20
	Sedano	15	15
	Patate	20	20
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Uovo	1	1
	Mozzarella per frittata	20	20
	Olio	5	5
	Patate	100	100
	Olio	q.b.	q.b.
	Pane	40	50
	Frutta di stagione	150	150

AVEZZANO 30 LUG. 2019

A.S.L. 1 Avezzano-Sulmona-L'Aquila
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

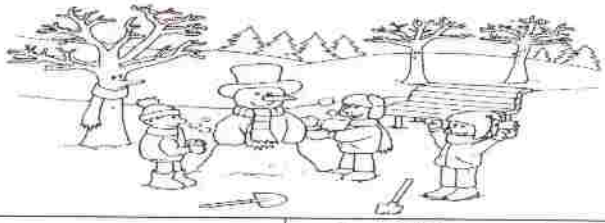
Azienda Sanitaria Locale
Avezzano, Sulmona, L'Aquila

REGIONE ABRUZZO
AZIENDA SANITARIA LOCALE 01 AVEZZANO SULMONA L'AQUILA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
Via G. Bellisari - L'AQUILA; e-mail : eequizi@asllabruzzo.it
Direttore Medico : D.ssa Ersilia Equizi

Menù Invernale

1ª Settimana

Pasta al tonno
Bastoncini di merluzzo
Purè di patate
Frutta di stagione
Pane



Lunedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	50	70
	Tonno	20	20
	Pomodoro	70	70
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Bastoncini di merluzzo	80	100
	Patate	150	150
	Olio	10	10
	Latte	50	50
	Burro	5	5
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

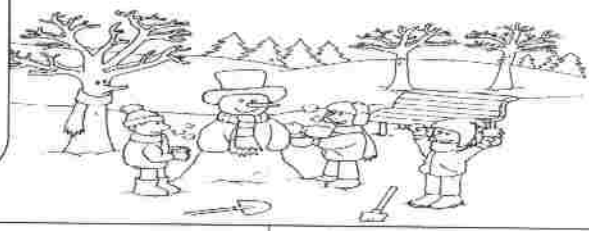
Minestra in brodo vegetale
Hamburger alla pizzaiola
Insalata
Crostata alla frutta
Pane integrale

Martedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta all'uovo	30	40
	Cipolla	5	5
	Carota	20	20
	Sedano	15.	15
	Zucchine	20	20
	Patate	20	20
	Pomodori pelati e odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Vitello	80	100
	Olio	5	5
	Pomodoro	q.b.	q.b.
	Aromi	q.b.	q.b.
	Lattuga	150	150
	Olio	10	10
	Pane integrale	40	50
	Crostata alla frutta	80	100

AVEZZANO 30 LUG. 2015

A.S.L. 1 Avezzano-Sulmona-L'Aquila

Pasta con piselli e prosciutto cotto
Uovo alla coque o in camicia o frittata
Verdura bollita
Frutta di stagione
Pane



Mercoledì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	40	50
	Piselli	40	40
	Prosciutto cotto	30	30
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Uovo	1cad	1cad
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Olio	q.b.	q.b.
	Verdura	150	150
	Olio	5	5
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Penne integrali al pomodoro
Petto di pollo al latte
Patate e carote
Pane
Frutta di stagione

I

Giovedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta integrale	50	70
	Pomodori pelati	70	70
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Odori	q.b.	q.b.
	Petto di pollo	80	100
	Olio	5	5
	Farina, latte, salvia	q.b.	q.b.
	Patate	100	100
	Carote	40	40
	Olio	10	10
	Pane	40	50
	Frutta di stagione	150	150

AVEZZANO 30 LUG. 2015

L'Aquila • A.S.L. 1 Avezzano Sulmona

Pasta asciutta al ragù
Mozzarella
Finocchi
Pane
Frutta di stagione

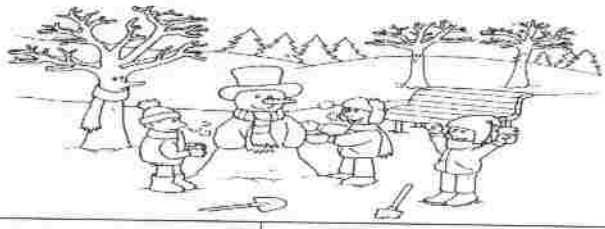
Venerdì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	50	70
	Vitellone magro tritato	30	30
	Pomodori pelati	70	70
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Mozzarella	80	100
	Finocchi	80	80
	Olio	10	10
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO 30 LUG. 2015

A.S.L. 1 Avezzano-Sulmona-L'Aquila

2ª Settimana

Pasta e zucchine
Polpette di bovino al forno
Patate al forno
Pane integrale
Frutta di stagione



	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
Lunedì	Pasta	50	60
	Zucchine	60	60
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Macinato di bovino magro	70	90
	Uovo	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Aglio, prezzemolo	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Patate	150	150
	Olio	10	10
	Pane integrale	40	50
	Frutta di stagione	150	150

Pasta al forno
Mozzarella
Verdura bollita
Pane
Frutta di stagione

	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
Martedì	Pasta	30	40
	Pomodori pelati	100	100
	Macinato di bovino magro	30	30
	Mozzarella	20	20
	Olio	5	5
	Parmigiano	5	5
	Aromi	q.b.	q.b.
	Mozzarella	80	100
	Verdura	150	150
	Olio	10	10
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

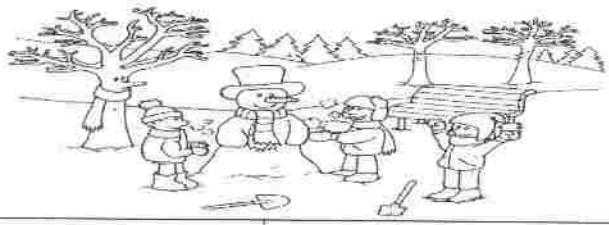
AVEZZANO 30 LUG. 2015

ASL 1 Avezzano-Sulmona-L'Aquila

Pasta integrale e fagioli
Fesa di tacchino arrosto
Insalata verde
Pane
Frutta di stagione

Mercoledì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta integrale	30	40
	Fagioli secchi	25	25
	Pomodori pelati	10	10
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Fesa di tacchino	70	90
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Insalata verde	150	150
	Olio	5	5
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Tortellini al pomodoro
Prosciutto crudo/cotto
Carote e finocchi
Pane
Frutta di stagione



Giovedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Tortellini	70	90
	Pomodori pelati	70	70
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Prosciutto cotto	40	45
	Prosciutto crudo	40	45
	Carote e finocchi	80	80
	Olio	10	10
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO 30 LUG. 2015

A.S.L. 1 Avezzano-Sulmona-L'Aquila

Risotto con spinaci
Filetto di platessa
Piselli
Pane
Frutta di stagione

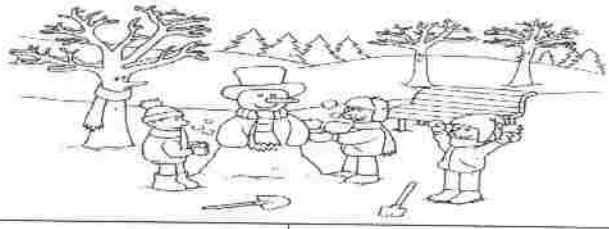
	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
Venerdì	Riso	40	40
	Spinaci	100	150
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Parmigiano	5	5
	Filetto di platessa	70	100
	Pomodoro/Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Piselli	100	100
	Olio	10	10
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO 30 LUG. 2015

A.S.L. 1 AVEZZANO-SULMONA-L'AQUILA

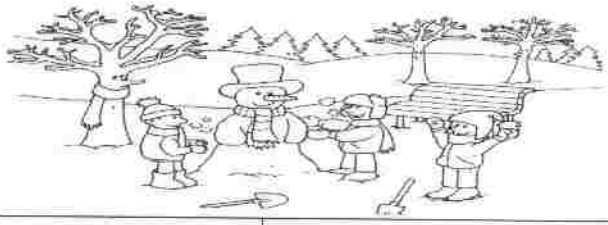
3ª Settimana

Gnocchetti alla sorrentina
Scaloppina di pollo al forno
Cavolfiore
Pane integrale
Frutta di stagione



Lunedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	40	50
	Pomodori pelati	100	100
	Mozzarella	20	30
	Olio	5	5
	Parmigiano	5	5
	Aromi	q.b.	q.b.
	Pollo	80	100
	Uovo, pangrattato e olio	q.b.	q.b.
	Cavolfiore	150	150
	Olio	10	10
	Pane integrale	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Pasta e ceci
Frittata con mozzarella
Insalata verde
Pane
Frutta di stagione



Martedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	30	40
	Ceci	30	40
	Aromi	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Uovo	1 cad.	1
	Mozzarella	20	30
	Olio	q.b.	q.b.
	Insalata	100	150
	Olio	10	10
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO 30 LUG. 2015

A.S.L. 1 Avezzano-Sulmona-L'Aquila

Pasta integrale all'amatriciana
Polpette di bovino al forno
Fagiolini al pomodoro
Pane
Frutta di stagione

Mercoledì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta integrale	50	70
	Pancetta	20	20
	Pomodori pelati	70	70
	Odori	q.b.	q.b.
	Parmigiano	5	5
	Olio	5	5
	Macinato di bovino magro	50	70
	Uovo	5	5
	Pane, agli e prezzemolo	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Fagiolini	150	150
	Pomodori pelati	20	20
	Olio	5	5
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Minestrone di verdure con pasta
Arista di maiale al forno
Patate al forno
Pane
Frutta di stagione

Giovedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	30	40
	Carote, Zucchine	15, 20	15
	Bieta	20	20
	Cavolo verza	20	20
	Fagioli	10	10
	Pomodori, sedano, odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Arista	80	100
	Olio	5	5
	Aromi	q.b.	q.b.
	Patate	100	100
	Olio	5	5
	Aromi	q.b.	q.b.
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO 30 LUG. 2015

A.S.L. 1 Avezzano Sulmona L'Aquila
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

Pasta al burro
Bastoncini di merluzzo al forno
Spinaci saltati
Pane
Frutta di stagione

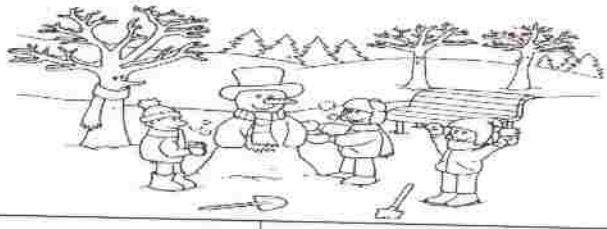
Venerdì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	50	70
	Burro	10	10
	Parmigiano	5	5
	Bastoncini di merluzzo	80	100
	Olio	q.b.	q.b.
	Spinaci	150	150
	Aglio	q.b.	q.b.
	Olio	10	10
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO 30 LUG. 2015

A.S.L. 1 Avezzano-Sulmona-L'Aquila

4ª Settimana

Pasta con ricotta
Fuso di pollo al forno
Carote all' agro
Pane
Frutta di Stagione



Lunedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	40	50
	Ricotta	50	50
	Olio	5	5
	Pollo	100	120
	Olio	5	5
	Odori	q.b.	q.b.
	Carote	100	150
	Olio	10	10
	Limone	q.b.	q.b.
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Ravioli al pomodoro
Cotoletta di vitello al limone
Spinaci
Pane integrale
Frutta di stagione

Martedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Ravioli	70	80
	Pomodori pelati	70	100
	Olio	5	5
	Parmigiano	5	5
	Aromi	q.b.	q.b.
	Fettina di vitello	80	100
	Farina, limone	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Spinaci	100	150
	Olio	10	10
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Pane integrale	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO 30 LUG. 2015

A.S.L. 1 Avezzano-Sulmona

Pasta con broccoli
Mozzarella/stracchino
Insalata mista
Pane
Frutta di stagione

Mercoledì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	50	70
	Broccoli	50	50
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Mozzarella/ Stracchino	80	100
	Insalata mista	80	100
	Olio	5	5
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

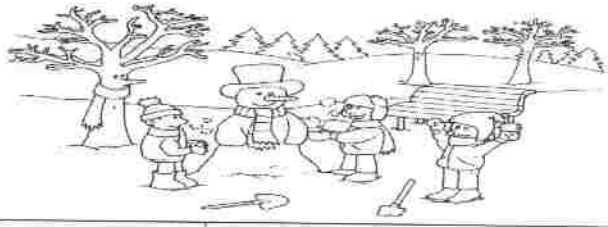
Passato di verdure con riso integrale
Salsiccia luganega alla piastra
Finocchi
Pane frutta di stagione

Giovedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Riso integrale	40	60
	Carote	15	15
	Zucchine	20	20
	Bieta	20	20
	Cavolo verza	20	20
	Sedano	10	10
	Patate	15	15
	Pomodori, odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano		
	Maiale	100	100
	Olio	5	5
	Finocchi	80	80
	Olio	10	10
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO 30 LUG. 2015

A.S.L. 1 Avezzano-Sulmona-L'Aquila

Spaghetti all'olio
Sogliola alla mugnaia
Insalata mista
Pane
Frutta di stagione



	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
Venerdì	Pasta	50	70
	Olio	5	5
	Parmigiano	5	5
	Filetto di Sogliola	80	100
	Olio	5	5
	Farina, limone, prezzemolo	q.b.	q.b.
	Lattuga	20	20
	Carote	20	20
	Radicchio	20	20
	Olio	5	5
	Pane	40	50
	Frutta di stagione	150	150

AVEZZANO 30 LUGLIO 2013

A.S.L. 1 Avezzano-Sulmona-L'Aquila

5ª Settimana

Pasta burro e parmigiano
Hamburger di vitello
Purè di patate
Pane integrale
Frutta di Stagione

Lunedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	50	70
	Burro	10	10
	Parmigiano	5	5
	Hamburger di vitello	80	100
	Olio	q.b.	q.b.
	Patate	150	150
	Olio	10	10
	Latte	50	50
	Burro	5	5
	Pane integrale	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Passato di verdura con crostini
Scaloppina di tacchino al limone
Insalata
Pane
Frutta di Stagione

Martedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Crostini	30	30
	Carote	15	15
	Zucchine	20	20
	Bieta	20	20
	Cavolo verza	20	20
	Sedano	10	10
	Patate	15	15
	Pomodori, odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano		
	Tacchino	80	90
	Olio,uovo, pan grattato, limone	q.b.	q.b.
	Insalata	80	80
	Olio	10	10
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO 30 LUG. 2015

A.S.L. 1 Avezzano-Sulmona

Pasta al tonno
Filetto di platessa al pomodoro
Carote lesse
Pane
Frutta di Stagione

Mercoledì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	50	70
	Tonno	20	20
	Pomodoro	70	70
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Filetto di platessa	100	100
	Pomodoro e odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Carote	80	80
	Olio	10	10
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Pasta integrale e fagioli
Mozzarella/ stracchino/grana
Verdure miste all'olio
Pane
Frutta di Stagione

Giovedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta integrale	30	40
	Fagioli secchi	25	25
	Pomodori pelati	10	10
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Mozzarella /stracchino	80	100
	Verdure miste	150	150
	Olio	5	5
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO 30 LUG. 2015

A.S.L. 1 Avezzano-Sulmona-L'Aquila

Risotto al pomodoro
Frittata al forno con formaggio
Spinaci all'olio
Pane
Frutta di Stagione

	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
Venerdì	Riso	50	60
	Pomodori pelati	70	70
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Odori	q.b.	q.b.
	Uovo per frittata	1	1
	Olio	5	5
	Formaggio per frittata	20	20
	Spinaci	150	150
	Olio	10	10
	Pane	40	50
	Frutta di stagione	150	150

AVEZZANO 30 LUG. 2015

A.S.L. 1 Avezzano-Sulmona-L'Aquila
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

ALLEGATO B)

Al Capitolato speciale d'appalto

NUMERO INDICATIVO DEI PASTI OGGETTO DELL'APPALTO

SCUOLA INFANZIA - FRAZIONE CAPPELLE DEI MARSI:

n. 5 rientri settimanali X n. 27 alunni	
(Con abbattimento 30% per assenze)	= n. 135 pasti settimanali
n. 5 rientri settimanali X n. 4 insegnanti	= n. 20 pasti settimanali
n. 5 rientri settimanali X n. 2 collaboratori	= n. 10 pasti settimanali
	n. 165 pasti settimanali X 35 settimane
	per un **totale di 5.775 pasti**

TOTALE PASTI PRESUMIBILI ANNO SCOLASTICO 2016/2017 = N. 5.775 (n. 5.775 X € 5,20= € 30.030,00, IVA INCLUSA (€ 28.875,00 imponibile + € 1.155,00 IVA 4%).