



COMUNE DI CASTELLANA SICULA
CITTA' METROPOLITANA DI PALERMO

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO DI CASTELLANA SICULA – ANNO SCOLASTICO 2018/2019.

ART. 1
(Oggetto dell'appalto)

L'appalto ha per oggetto il servizio di mensa scolastica in favore degli alunni della scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado di Castellana Sicula, limitatamente al tempo prolungato e/o tempo pieno, da espletarsi dal Lunedì al Venerdì a cura e spese della Ditta aggiudicataria, secondo le quantità e le qualità di cui alle Tabelle Dietetiche allegate ed alle condizioni tutte del presente Capitolato Speciale di Appalto.

Il servizio contempla nello specifico:

- a) fornitura delle necessarie derrate alimentari;
- b) preparazione e somministrazione in loco dei pasti ai bambini della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola secondaria di 1° grado di Castellana Sicula mediante l'utilizzo dei centri di refezione annessi ai plessi scolastici di seguito indicati:
 - 1) Centro di refezione annesso al plesso scolastico della Scuola dell'Infanzia di Castellana Sicula – Largo Madonna delle Grazie ;
 - 2) Centro di refezione annesso al plesso scolastico della Scuola dell'Infanzia di Calcarelli – Via IV Novembre ;
 - 3) Centro di refezione annesso al plesso scolastico della Scuola Primaria di Castellana Sicula – Piazza Alcide De Gasperi ;
 - 4) Centro di refezione annesso al plesso scolastico della Scuola Primaria di Calcarelli – Via Matteotti;
 - 5) Centro di refezione annesso al plesso scolastico della Scuola Secondaria di 1° grado ubicata nel Rione Frazzucchi ;
- c) allestimento, sbarazzo e pulizia dei tavoli di refezione, pulizia dei locali (cucine e refettori) e delle attrezzature interessate.

ART. 2
(Quantità e costo della fornitura del servizio)

L'importo presunto della fornitura, **con decorrenza presunta dal mese di ottobre 2018 e fino al 31/05/2019**, è di **€ 75.964,50**, oltre I.V.A. al 4%, ed oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso pari ad **€ 1.224,25** previsti per dare attuazione al DUVRI allegato al presente capitolato di appalto.

Qualora si dovessero verificare eventuali economie rispetto all'importo contrattuale complessivo presunto il servizio potrà proseguire, su esplicita richiesta dell'Amministrazione, fino a copertura della somma disponibile .

Tenuto conto degli alunni iscritti, del personale docente e ATA avente diritto e della consueta percentuale fisiologica di assenze, il numero presunto di pasti caldi da fornirsi è stato quantificato in **22219** come di seguito indicato:

- 1) Scuola Infanzia Castellana Sicula : pasti complessivi presunti 4301 (il servizio di refezione è articolato in 5 giorni settimanali dal lunedì al venerdì) ;
- 2) Scuola Infanzia Calcarelli : pasti complessivi presunti 3294 (il servizio di refezione è articolato in 5 giorni settimanali dal lunedì al venerdì) ;
- 3) Scuola Primaria Castellana Sicula: pasti complessivi presunti 6345 (il servizio di refezione è articolato in 3 giorni settimanali : lunedì, mercoledì e venerdì) ;
- 4) Scuola Primaria Calcarelli : pasti complessivi presunti 3948 (il servizio di refezione è articolato in 3 giorni settimanali : lunedì, mercoledì e venerdì) ;
- 5) Scuola Media : pasti complessivi presunti 4331 (il servizio di refezione è articolato in 2 giorni settimanali : martedì e giovedì) .

Si precisa tuttavia che i pasti potranno diminuire o aumentare senza che la Ditta aggiudicataria possa pretendere alcuna variazione dell'importo del singolo pasto, al variare della presenza giornaliera degli alunni.

I fiduciari delle Scuole dell'Infanzia, delle scuole Primarie e il Dirigente Scolastico della Scuola Secondaria di I° grado, comunicheranno alla Ditta aggiudicataria, giornalmente, il numero degli alunni presenti ai quali dovranno essere somministrati i pasti.

Nel caso di vacanza non prevista nel calendario scolastico, o per scioperi o per altra causa, il Dirigente Scolastico dovrà darne comunicazione alla ditta appaltatrice un giorno prima.

In caso di eventuali scioperi dei fornai, la ditta dovrà provvedere a sostituire il pane con fette biscottate o altro tipo di pane.

ART. 3

(Prezzo a base d'asta della fornitura)

Il prezzo a base d'asta dell'appalto è fissato in **Euro 2,30** , oltre I.V.A., per ogni singolo pasto da fornirsi nell' ambito delle Scuole dell'Infanzia (*piatto unico*) e di **Euro 4,00**, oltre I.V.A., per ogni singolo pasto da fornirsi nell' ambito delle Scuole Primarie e Secondaria di I° grado di Castellana Sicula, come da tabelle dietetiche allegate.

ART. 4

(Modalità di esecuzione del servizio)

La preparazione e cottura dei pasti dovrà essere effettuata presso i centri di refezione annessi ai plessi scolastici della Scuola dell'Infanzia di Castellana Sicula (Largo Madonna delle Grazie) e di Calcarelli (Via IV Novembre), della Scuola Primaria di Castellana Sicula (Piazza Alcide De Gasperi) e di Calcarelli (Via Matteotti), nonché presso la Scuola Secondaria di I° grado di Rione Frazzucchi di Castellana Sicula, già muniti di cucine e suppellettili necessari alla preparazione dei pasti.

Nel caso in cui uno o più di uno dei suddetti centri di refezione dovesse risultare non utilizzabile per qualunque ragione o necessità, la Ditta si impegna a trasportare i pasti, precedentemente preparati in uno degli altri centri funzionanti, opportunamente confezionati ed in idonei contenitori che ne assicurino la conservazione secondo quanto disposto dall'art. 31 del D.P.R. 6/3/80 n.327, presso la scuola o gli istituti le cui cucine si dovessero rendere momentaneamente indisponibili.

L'eventuale trasporto dei pasti deve avvenire su automezzi chiusi, adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti ed idonei ai sensi dell'art. 43 e seguenti del D.P.R. 327/80.

La conservazione dei cibi deve essere tale da garantire:

- la temperatura dei cibi caldi non al di sotto dei 60 gradi;
- l'innalzamento della temperatura dei cibi freddi al massimo di 7 gradi;
- il mantenimento delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali dei prodotti;
- l'assenza di carica batterica nei cibi consegnati.

L'amministrazione Comunale, provvederà tramite gli organi di controllo preposti, ad effettuare periodici controlli delle temperature al momento dell'arrivo dei pasti presso i plessi sforniti di attrezzatura idonea alla preparazione dei pasti stessi.

Qualora si dovessero verificare guasti improvvisi o altri imprevisti giustificabili, la Ditta ha la facoltà di servire un pasto freddo, la cui composizione sarà concordata con l'Ufficio Servizi Scolastici.

Il costo del pasto freddo non potrà superare quello oggetto dell'aggiudicazione.

Il lavaggio e la disinfestazione integrale dei materiali utilizzati per il trasporto avverrà a cura della Ditta appaltatrice con appositi sanificanti.

ART. 5 (Decorrenza del servizio)

La somministrazione della refezione scolastica decorrerà dalla data che verrà indicata dall'Amministrazione comunale, che comunque sarà successiva a quella di aggiudicazione.

ART. 6 (Composizione del pasto)

Per la somministrazione dei pasti la Ditta aggiudicataria si impegna ad osservare scrupolosamente le **tabelle dietetiche** allegate al presente capitolato speciale di appalto di cui fanno parte integrante.

Dovranno essere forniti, in sostituzione dei normali menù, pasti alternativi per i fruitori che presentino particolari intolleranze o allergie a determinati prodotti o usanze alimentari dovute a motivi religiosi.

La composizione del pasto dietetico alternativo dovrà essere sottoposta a verifica da parte degli uffici della ASP competente.

L'erogazione del pasto alternativo viene concessa su richiesta della famiglia corredata da certificazione medica. La richiesta sarà segnalata alla cucina direttamente dall'Ufficio Servizi Scolastici.

E' vietato l'uso di organismi geneticamente modificati (prodotti transegenici).

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofrutticoli che:

- a) abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballi;
- b) siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere di fusaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc.

In particolare la frutta e le verdure devono essere di "prima" categoria, di selezione accurata.

Per la preparazione e cottura dei pasti non dovranno essere utilizzati generi precotti e surgelati.

Per i surgelati fanno eccezione all'espresso divieto di utilizzazione, le verdure e i pesci.

In ogni caso dovrà essere assicurato il pieno rispetto della catena del freddo con divieto di scongelamento e ricongelamento.

Per la preparazione dei pasti dovranno essere utilizzati olio extravergine di oliva, prosciutto crudo magro o cotto di spalla senza polifosfati aggiunti, pasta di grano duro.

Secondo le previsioni di cui al comma 4 art. 59 della legge del 23 dicembre 1999 n° 488, l'Amministrazione comunale richiede, inoltre, che i pasti caldi presenti nelle diete giornaliere, compatibilmente con le tabelle dietetiche adottate, siano preparati mediante l'utilizzo di carni di primo taglio provenienti, ove possibile, da allevamenti locali.

ART. 7 (Carattere del servizio)

Alla fornitura oggetto del presente appalto viene riconosciuto il carattere di interesse pubblico, per cui esso non potrà essere sospeso o abbandonato per nessuna ragione, con l'impegno della Ditta appaltatrice a darne esecuzione con qualsiasi tempo e condizione.

In caso di sospensione o di abbandono, anche parziale, e fatte salve le applicazioni delle penali previste, l'Amministrazione Comunale potrà sostituirsi alla ditta per l'esecuzione del servizio medesimo con spese a carico di quest'ultima.

L'Amministrazione comunale resta sollevata da ogni e qualsiasi responsabilità civile e penale per ogni disfunzione del servizio conseguente alla cattiva organizzazione della ditta.

ART. 8 **(Consegna ed oneri di distribuzione)**

La ditta aggiudicataria dovrà somministrare i pasti negli orari concordati con il Dirigente e/o i fiduciari delle scuole, di tutti i giorni feriali. Sono esclusi dalla refezione i giorni di sabato e di domenica, festivi e di vacanza.

La ditta dovrà assicurare per ogni pasto e per ogni singolo bambino un bicchiere e almeno una salviettina di carta.

In caso di mancanza o carenza di stoviglie o attrezzature presso i centri mensa, la ditta appaltatrice dovrà provvedervi direttamente, con oneri a proprio carico, anche mediante l'utilizzo di stoviglie monouso conformi alle normative vigenti in materia di igiene degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari, ai sensi delle seguenti norme e successive modificazioni: Decr. MIN.SAN. 21.3.73; Decr. L.vo 25.01.92 n. 108; Decr. MIN. SALUTE 28.3.03 n. 123; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006.

Tutte le spese inerenti la preparazione, confezione, cottura e distribuzione dei pasti nonché il personale addetto sono a totale carico della ditta aggiudicataria.

La confezione e la cottura dei pasti, da effettuarsi nelle cucine esistenti nei plessi scolastici di Castellana Sicula, di Calcarelli e di Rione Frazzucchi, devono essere curate dal personale dipendente della ditta appaltatrice.

Ogni e qualsiasi onere diretto o indiretto inerente l'acquisto dei generi alimentari, la preparazione, la cottura e la distribuzione dei pasti, l'acquisto di gas in bombole per le cucine, il personale addetto, compresi gli oneri previdenziali ed assicurativi, è a carico della ditta appaltatrice.

La ditta risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che per fatto proprio e dei suoi dipendenti potrà derivare al Comune ed a terzi, oltre ovviamente ai destinatari del servizio.

La ditta aggiudicataria del servizio dovrà mettere a disposizione per le operazioni di distribuzione personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

In caso contrario il Comune potrà ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione. 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).

Tutto il personale dovrà essere avviato regolarmente al lavoro secondo la vigente normativa, dovrà osservare le norme igieniche previste dalle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e, in particolare, dovrà essere munito del prescritto attestato di formazione per "Alimentarista".

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale dell'appaltatore è preposto, il Comune ha la facoltà di richiedere all'appaltatore stesso la sostituzione di chi, a suo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione.

In tal caso l'appaltatore dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e, comunque, non oltre tre giorni dalla segnalazione.

ART. 9 **(Operazioni da effettuarsi nel corso della distribuzione)**

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà osservare, per il buon andamento del servizio, le seguenti norme:

- indossare apposito camice e cuffia, in modo tale da poter contenere tutta la capigliatura, utilizzare guanti monouso ed essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il proprio nominativo;
- le pietanze dovranno essere servite con utensili adeguati;
- prima di iniziare le operazioni di distribuzione il personale dovrà valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni;
- per i pasti trasportati, qualora al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenze di corpi estranei, ecc.) il personale è tenuto a sospendere la distribuzione e a chiedere la sostituzione delle stesse pietanze, segnalando l'accaduto all'ufficio servizi scolastici del Comune.

Eventuali comportamenti difforni devono essere preventivamente autorizzati dall'ufficio stesso.

Al termine di ogni pranzo giornaliero vanno puliti i locali cucina, le stoviglie, le pentole e quant'altro ha attinenza con il presente appalto, che deve essere giornalmente curato dalla ditta aggiudicataria.

ART. 10 (Diritto di controllo)

La vigilanza sulla fornitura competerà all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo di affidamento in appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, avvalendosi anche dei competenti servizi dell'ASP competente .

Il Comune potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento ed a sua discrezione, l'ispezione delle attrezzature, dei locali cucina, ecc. e di quant'altro faccia parte dell'organizzazione della fornitura, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato ed in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche che fanno parte integranti del presente capitolato, nonché al fine di controllare la preparazione dei pasti e la buona conservazione degli alimenti.

Per una maggiore funzionalità nel controllo la ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale degli uffici comunali incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali e fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Le rilevazioni dovranno essere effettuate e verbalizzate alla presenza di un rappresentante della ditta appaltatrice che sarà tenuto a sottoscrivere la veridicità delle rilevazioni, o a contestarle subito facendolo risultare a verbale.

Nel caso in cui la fornitura o singole partite della medesima non venissero ritenute accettabili o nel caso fossero rinvenuti nei cibi forniti corpi estranei, le contestazioni saranno trasmesse alla ditta in forma scritta (anche tramite fax) entro 48 ore. La ditta appaltatrice dovrà fornire spiegazioni scritte entro le successive 48 ore. Nel caso l'Amministrazione non si ritenga soddisfatta dalle comunicazioni della ditta, provvederà ad applicare le penali di cui all'art. 15.

Inoltre, l'Amministrazione comunale, si riserva la facoltà di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi chimiche e batteriologiche, da parte di apposita ditta specializzata.

L'Amministrazione ha la facoltà di interrompere o sospendere parzialmente o totalmente il servizio per disfunzioni nell'organizzazione, ovvero per inosservanza delle quantità e della qualità del cibo e delle materie prime riscontrate nel corso dei controlli o segnalate dagli utenti, dagli operatori scolastici o dall'ASP competente .

Qualora i controlli e gli accertamenti dimostrassero la non accettabilità anche parziale del prodotto, l'Amministrazione Comunale si riserva di procedere alla contestazione degli addebiti ai sensi di quanto previsto dalle norme del presente capitolato e se necessario all'applicazione delle penali ivi previste.

L'amministrazione ha la facoltà di individuare uno o più rappresentanti dei genitori degli alunni con il compito di partecipare ai controlli sulla corretta gestione del servizio.

ART. 11 (Fatturazioni e pagamenti)

L'Ufficio Servizi Scolastici del Comune provvederà alla liquidazione del corrispettivo in favore della Ditta fornitrice previa presentazione di regolare fattura in originale e attestazione da parte della Scuola del numero dei pasti effettivamente forniti nei plessi scolastici nel mese di riferimento.

Alla fatturazione dovranno essere allegati i "buoni pasto" rilasciati agli utenti dal Comune previo pagamento della quota di compartecipazione al servizio.

La liquidazione del corrispettivo è subordinata alla regolarità del DURC – documento unico sulla regolarità contributiva.

L'eventuale cessazione o decadenza dalla carica di Amministratore, Procuratore o Direttore Generale, autorizzato a riscuotere in nome e per conto della ditta aggiudicataria, dovrà essere tempestivamente comunicata all'Amministrazione Comunale la quale, in caso di omessa notifica, non assumerà alcuna responsabilità per i pagamenti eventualmente eseguiti all'Amministratore, Procuratore o Direttore Generale decaduti o cessati.

ART. 12
(Subappalto)

E' vietata qualsiasi forma di subappalto della fornitura.

ART. 13
(Obblighi della ditta)

La ditta che risulterà aggiudicataria del servizio è obbligata, nei riguardi del personale, alla completa osservanza di tutte le disposizioni e norme contenute nel C.C.N.L. della categoria, nonché delle disposizioni di legge in materia di riposo settimanale, ferie e assicurazioni sociali, ecc.

Fa pure carico alla ditta aggiudicataria il pagamento di tutti gli oneri retributivi e contributivi previsti e pertinenti al datore di lavoro per il personale alle proprie dipendenze.

Ogni più ampia responsabilità in caso di infortuni ricadrà sull'appaltatore, restando sollevata l'Amministrazione Comunale.

Per tutto il periodo di effettuazione della fornitura e in ogni fase della stessa, l'appaltatore solleva l'Amministrazione Comunale da ogni e qualsiasi responsabilità per fatto proprio o di altri.

La ditta risponderà direttamente e indirettamente di ogni danno che per fatto proprio o dei suoi dipendenti potrà derivare al Comune stesso ed ai terzi.

L'appaltatore si impegna, inoltre, all'osservanza puntuale della normativa vigente in materia di sicurezza e di igiene del lavoro e degli alimenti.

La ditta appaltatrice dovrà predisporre lo specifico piano di autocontrollo sulla sicurezza igienica dei prodotti alimentari e dei locali dove si svolge il servizio (centro cottura e refettori) attraverso l'adozione del sistema "HACCP", nel rispetto dei termini di cui alla vigente normativa in materia di igiene di prodotti alimentari.

Ai sensi dell'art.26 del D.Lgs. n.81/2008 al presente capitolato di appalto è allegato il **DUVRI** - Documento unico di valutazione dei rischi di interferenze, che la ditta aggiudicataria è tenuta ad osservare scrupolosamente e per la cui attuazione è stata calcolata la somma di **€ 1.224,25**, non soggetta a ribasso.

ART. 14
(Adempimenti obbligatori da adottarsi dalla Ditta prima dell'avvio del servizio)

Come comunicato dall'ASP n.6 con nota prot. n.1374 del 24/08/2012, prima dell'avvio del servizio di mensa scolastica si deve procedere alle variazioni delle RegISTRAZIONI SCIA, relative ai centri di refezione, demandando alla Ditta aggiudicataria l'inoltro della richiesta di variazione dell'intestazione mediante apposito modulo (*All.2*) che a tal fine si allega.

La Ditta rimane obbligata, altresì, a munirsi dell'autorizzazione comunale allo scarico per lo smaltimento dei reflui provenienti dagli scarichi del locale cucina.

L'avvio del servizio rimane subordinato alla presentazione della superiore documentazione presso l'Ufficio Scolastico del Comune.

ART. 15
(Penali)

La ditta appaltatrice, inoltre, dovrà scrupolosamente osservare, nell'effettuazione della fornitura, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato. A tale scopo i controlli di cui al presente capitolato saranno indirizzati oltre che sui requisiti di natura igienica, anche sulla qualità dei pasti forniti e saranno, pertanto, effettuati nelle scuole dove saranno consumati. Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, si procederà in primo luogo all'applicazione delle seguenti penalità:

- a) nel caso in cui i requisiti della dieta non vengono rispettati, da € 71,47 ad € 154,94 giornalieri;
- b) in caso di mancata distribuzione e consegna dei pasti € 154,94 giornalieri;
- c) per la mancata erogazione dei pasti dietetici sarà applicata, ogni volta che si verifichi, una penale da un minimo di € 15,49 ad un massimo di € 25,82, in relazione alla gravità del caso;
- d) per il mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie riguardanti la preparazione e la conservazione dei pasti o le modalità di trasporto (art. 43 e seguenti del D.P.R. 327/80), da un minimo di € 71,47 ad un massimo di € 154,94 per ogni violazione;

- e) per il mancato mantenimento delle temperature indicate all'art.3 del presente capitolato da un minimo di € 71,47 ad un massimo di € 154,94.

Per altri casi di inadempienze non compresi sopra, ovvero in considerazione della particolare gravità dell'inadempienza stessa, il Comune si riserva, a suo giudizio insindacabile, di applicare ulteriori penalità, da un minimo di € 103,29 ad un massimo di € 258,23.

Qualora la mancata cottura e distribuzione dei pasti si protraesse per un periodo superiore a cinque giorni, l'Amministrazione ha facoltà di incamerare la cauzione e di procedere alla somministrazione in proprio, in danno della ditta inadempiente. Sono fatti salvi i casi di forza maggiore.

ART. 16 (Responsabilità)

La ditta appaltatrice è direttamente responsabile della corretta gestione del servizio di mensa scolastica e solleva il Comune da qualsiasi pretesa, azione o molestia che possa derivare da terzi per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

ART. 17 (Risoluzione anticipata e revoca)

In caso di gravi violazioni contrattuali e inadempienze si farà luogo alla risoluzione del contratto d'appalto. In particolare, danno senz'altro all'Amministrazione Comunale il diritto di risoluzione immediata del contratto, senza pregiudizio di ogni altra azione per il risarcimento dei danni, le seguenti infrazioni:

1. abbandono dell'appalto, salvo che per causa di forza maggiore;
2. ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali e alle disposizioni di legge o regolamento relative alle forniture;
3. contegno abitualmente scorretto verso gli utenti da parte del personale della ditta appaltatrice;
4. inosservanza di uno o più impegni assunti verso il Comune;
5. i casi di frode, di accertata evasione fiscale, di fallimento;
6. la cessione a terzi, in tutto o in parte, dei diritti e degli obblighi inerenti il presente capitolato;
7. ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del c.c.;
8. l'utilizzo ripetuto di derrate non previste dal capitolato e dalle tabelle dietetiche;
9. grave intossicazione alimentare.

Nei casi previsti dal presente articolo la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo in ogni caso il risarcimento dei danni subiti.

ART. 18 Obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari

La Ditta appaltatrice si impegna ad adempiere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 alla Legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche e integrazioni.

Ai sensi dell'art. 3, comma 1, della legge n. 136/2010 e successive modifiche e integrazioni, tutti i movimenti finanziari relativi al servizio devono essere effettuati tramite lo strumento del bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti di incasso o di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, salvo quanto previsto dal comma 3 del citato art. 3.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 3, comma 9 bis, della legge n. 137/2010, nel testo modificato dalla Legge n.217/2010.

ART. 19 (Controversie)

Le controversie che dovessero insorgere tra la ditta appaltatrice ed il Comune circa l'interpretazione e la corretta esecuzione del contratto di appalto, saranno devolute alla cognizione del giudice competente.

ART. 20
(Osservanza di leggi e regolamenti)

La fornitura sarà regolamentata per quanto non espressamente previsto nella lettera d'invito e nel presente capitolato dalle vigenti norme di legge e regolamenti in materia.

Castellana Sicula, li 08/08/2018

La Ditta aggiudicataria



Il Responsabile del Settore Amm.vo
(Dott. Vincenzo Scelfo)

**DENUNCIA CESSATA ATTIVITA', AGGIORNAMENTO, SUBINGRESSO, MODIFICHE PER LE AZIENDE ALIMENTARI
(REGOLAMENTO CE N. 852/2004)**

Allo Sportello unico delle attività, produttive del comune di

All'Azienda unità sanitaria locale - dipartimento di prevenzione medico/veterinario

Il/la sottoscritto/a
nato a (.....) il residente a (.....)
via/piazza n. c.a.p.
tel./cell. fax e-mail
in possesso di (valido documento di riconoscimento) n.
rilasciato da il codice fiscale
In qualità di

A) Titolare dell'impresa individuale

denominata
con sede nel comune di provincia
via/piazza n. c.a.p.
codice fiscale/partita I.V.A.
iscrizione alla C.C.I.A.A. n. registro del
tel./cell. fax e-mail

B) Legale rappresentante della società

denominata
con sede nel comune di provincia
via/piazza n. c.a.p.
codice fiscale/partita I.V.A.
iscrizione alla C.C.I.A.A. n. registro imprese del
tel./cell. fax e-mail

in possesso dell'autorizzazione sanitaria n.
del rilasciata da

della registrazione n.
per l'utilizzo dei locali ed impianti/attrezzature siti in n.
via/piazza
destinati all'attività di

2

La cessazione dell'attività

Il cambio del nome o della ragione sociale dell'impresa
da

a

Il cambio della sede legale dell'impresa
da

a

Il cambio del legale rappresentante dell'impresa
da

a

Il cambio di titolarità (subingresso)
da

a

a tal fine allega:

- atto notarile attestante il subingresso;
- dichiarazione dalla quale si evince che non sono state apportate modifiche strutturali alle attrezzature e agli impianti rispetto a quanto riportato nella planimetria allegata alla precedente autorizzazione sanitaria od alla precedente D.I.A.;
- certificato iscrizione Camera di commercio con nulla osta antimafia.

La modifica dei locali

a tal proposito allega:

- quattro piante planimetriche dei locali in scala 1/100 per l'Azienda sanitaria locale e una copia per il SUAP, con indicazione degli impianti e delle attrezzature e relativa legenda, firmate da un tecnico abilitato e dal legale rappresentante/titolare della ditta;
- quattro relazioni tecniche, per l'Azienda sanitaria locale e una copia per il SUAP, firmate da un tecnico abilitato e dal legale rappresentante/titolare della ditta che contengano la descrizione dei locali, degli impianti e delle attrezzature utilizzate, degli alimenti che vengono prodotti, del ciclo di lavorazione, delle modalità di trattamento degli alimenti e dei sistemi scelti per assicurarne la salubrità e la conservazione.

Altra documentazione (ritenuta necessaria in base alle modifiche apportate):

La modifica degli impianti e/o delle attrezzature

a tal proposito allega:

- quattro piante planimetriche dei locali in scala 1/100 per l'Azienda sanitaria locale e una copia per il SUAP, con indicazione degli impianti e delle attrezzature e relativa legenda, firmate da un tecnico abilitato e dal legale rappresentante/titolare della ditta;
- quattro relazioni tecniche per l'Azienda sanitaria locale e una copia per il SUAP firmate da un tecnico abilitato e dal legale rappresentante/titolare della ditta, che contengano la descrizione dei locali, degli impianti e delle attrezzature utilizzate, degli alimenti che vengono prodotti, del ciclo di lavorazione, delle modalità di trattamento degli alimenti e dei sistemi scelti per assicurarne la salubrità e la conservazione.

Il trasferimento dell'ubicazione dello stabilimento (*)
da

a

La modifica della tipologia produttiva (*)
con la variazione delle sostanze alimentari (prodotte, trasformate, distribuite)
da

a

(*) A tal proposito presenta nuova dichiarazione di inizio attività (allegato 1).

Data

.....
Firma per esteso e leggibile del titolare/legale rappresentante

TABELLA DIETETICA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI CASTELLANA SICULA

ANNO SCOLASTICO 2018/2019

	1^ SETTIMANA	grammi o quantità	2^ SETTIMANA	grammi o quantità
LUNEDI'	Pasta con pesce spada e pomodorini: Pasta Trito di cipolle e carote..... Pesce spada Pomodorini Prezzemolo..... Pane Banana	60 q.b. 40 40 q.b. 50 100	Pasta con tonno e pomodoro pelato: Pasta Tonno all'olio di oliva Pelati Pane Frutta	60 40 20 50 100
MARTEDI'	Petto di pollo al limone : Petto di pollo Farina, sale limone..... Patate al forno..... Pane..... Frutta.....	100 q.b. 70 50 100	Frittata : Frittata : uovo + caciotta Patate al forno Pane Frutta	1 + 50 70 50 100
MERCOLEDI'	Pasta con minestrone passato: Pasta Passato di patate e carote..... Verdure varie Salsa Pane Macedonia con gelato (*).....	60 20+20 30 20 50 100	Anelletti al forno: Anelletti Salsa + formaggio grattugiato Carne trita... Mozzarella + prosciutto Pane Macedonia di frutta fresca	60 30+10 30 20+20 50 100
GIOVEDI'	Salsiccia al forno : Salsiccia non pepata Insalata mista (Lattuga, carote grattugiate)..... Pane Frutta	100 80 50 100	Platessa o spatola al forno : Platessa o spatola Insalata mista (Lattuga, carote grattugiate)..... Pane Banana.....	100 80 50 100
VENERDI'	Pasta e legumi : Pasta Lenticchie Pane Frutta	60 35 50 100	Pastina con polpettine in brodo : Pastina Formaggio grattugiato..... Polpettine : Carne trita..... Uova , mollica + formaggio grattugiato Pane Frutta	60 10 30 q.b. 50 100



	3^ SETTIMANA	grammi o quantità	4^ SETTIMANA	grammi o quantità
LUNEDI'	Pasta e legumi : Pasta Lenticchie o ceci passati Pane Frutta	60 35 50 100	Pasta con pesce spada pomodorini: Pasta Trito di cipolle e carote..... Pesce spada Pomodorini Prezzemolo..... Pane Banana	60 q.b. 40 40 q.b. 50 100
MARTEDI'	Pesce azzurro al forno : Pesce azzurro Insalata verde Pane Banana.....	100 80 50 100	Salsiccia al forno : Salsiccia non pepata Insalata verde Pane Frutta	100 80 50 100
MERCOLEDI'	Pasta con ragù: Pasta..... Salsa..... Carne tritata Pane Macedonia di frutta fresca.....	60 50 40 50 100	Pasta con minestrone passato: Pasta Passato di patate e carote..... Verdure varie Salsa Pane Macedonia con gelato (*)......	60 20+20 30 20 50 100
GIOVEDI'	Petto di pollo al limone : Petto di pollo Farina, sale limone..... Patate al forno..... Pane Frutta	100 q.b. 70 50 100	Frittata : Uovo + caciotta Patate al forno Pane Frutta	1 + 50 70 50 100
VENERDI'	Pasta con formaggio: Pasta..... Formaggino..... Pane Frutta	60 n. 1 50 100	Pasta e legumi : Pasta Lenticchie Pane Frutta	60 35 50 100

(*) Alla macedonia dovrà essere aggiunto il gelato solo nei periodi appresso specificati: da Ottobre a Novembre e da Marzo fino alla fine della mensa.

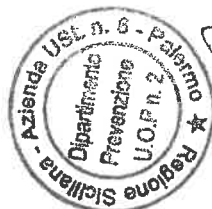
Date 16 LUG. 2018

Timbro e Firma dell'Ufficio



**TABELLA DIETETICA DELLA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI
CASTELLANA SICULA – ANNO SCOLASTICO 2018/2019**

	1^ SETTIMANA	grammi o quantità	2^ SETTIMANA	grammi o quantità
LUNEDI'	Penne con salsa e Mozzarella gratinate al forno Olio d'oliva + formaggio Petto di pollo al limone Farina, sale, limone Patate al forno Pane Frutta fresca	80+40 50 20+20 100 q.b. 100 100 100	Penne con salsa e Mozzarella gratinate al forno Olio d'oliva + formaggio Salsiccia al forno..... Insalata mista (lattuga, carote grattugiate)..... Pane..... Frutta fresca.....	80 + 40 50 20 + 20 100 120 100 100
MERCOLEDI'	Pasta e legumi (ceci o fagioli o lenticchie) Polpette al forno Carne..... Uova..... Mollica, latte e formaggio..... Purea di patate: Patate..... Latte e olio..... Pane..... Frutta fresca.....	50 + 70 100 1x3 20+20+20 100 10+10 100 100	Pasta minestrone passato con.... verdure di stagione Pasta..... Salsa + formaggio..... Tacchino panato: Carne..... Mollica + olio Purea di patate: Patate..... Latte e olio Pane..... Frutta fresca.....	70 50 40+20 100 10 + 10 100 10+10 100 100
VENERDI'	Pasta minestrone passato con.... verdure di stagione Pasta..... Salsa + formaggio..... Spatola al forno..... Insalata mista (lattuga, carote grattugiate)..... Pane..... Frutta fresca.....	70 50 40+20 100 120 100 100	Pasta con tonno Pasta Tonno Platessa o pesce spada al forno ... Insalata mista Pane Frutta fresca	70 50 100 80 100 100



	3^ SETTIMANA	grammi o quantità	4^ SETTIMANA	grammi o quantità
LUNEDI'	Penne con salsa e Mozzarella gratinate al forno Olio d'oliva + formaggio Petto di pollo al limone Farina, sale, limone Patate al forno Pane Frutta fresca	80+40 50 20+20 100 q.b. 100 100 100	Pasta pomodoro e tonno pasta tonno salsa Polpette al forno Carne Uova Mollica, latte e formaggio Purea di patate: Patate Latte e olio Pane Frutta fresca	70 50 40 100 1x3 20+20+20 100 10+10 100 100
MERCOLEDI'	Pasta al ragù bianco Pasta Tritato Patata, + carota + formaggio grattugiato Frittata: uovo + Caciotta Patate al forno Pane Frutta fresca	80 40 40+40+20 1 40 100 100 100	Pasta al pesto + Formaggio grattugiato Ricotta fresca Vitello panato Mollica -olio Patate al forno Pane Frutta fresca	70+20+ 20 40 100 10+10 100 100 100
VENERDI'	Pasta e fagioli o Lenticchie o ceci Pasce azzurro al forno: Insalata verde Pane Frutta fresca	50+ 70 100 100 100 100	Pasta al forno Pasta Tritato + Uova + Salsa Formaggio grattugiato Prosciutto Insalata verde Pane Frutta fresca	80 30 1x3 100 30 100 100 100 100

2918

17 6 LUG. 2018

Tribunale di Udine dell'UIT cio



TABELLA DIETETICA DELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI CASTELLANA SICULA
ANNO SCOLASTICO 2018/2019

Prima settimana	Grammi o quantità	Seconda settimana	Grammi o quantità	Terza settimana	Grammi o quantità	Quarta settimana	Grammi o quantità
Martedì		Martedì		Martedì		Martedì	
Minestrone passato con verdure di stagione	100	Pasta e minestrone passato con verdure di stagione	100	Pasta al ragù		Pasta al forno	
Pasta	50	Pasta	50	Pasta	100	Pasta	100
Salsa + formaggio grattugiato	30+20	Salsa + formaggio	30 + 20	Tritato	60	Tritato +	30
salsiccia al forno	130	grattugiato		Salsa + formaggio	40+20	Uova +	1x3
Insalata mista		Polpette al Forno :		Frittata: uovo +caciotta	1+50	Salsa	100
(lattuga,carota grattugiata)	150	Carne	120	Patate al forno	150	Formaggio grattugiato	40
Pane	150	Uova	1x3	Pane	150	Pesce azzurro al forno	120
Frutta fresca	150	Mollica latte e formaggio	20+20+20	Frutta fresca	150	Insalata verde	150
		Purea di patate:				Pane	150
		Patate	100			Frutta fresca	150
		Latte e olio	10+10				
		Pane	150				
		Frutta fresca	150				
Giovedì		Giovedì		Giovedì		Giovedì	
Penne con salsa e	100 + 40	Pasta con	100	Pasta e fagioli o	60+	Pasta al pesto e/o	80 +40
Mozzarelle gratinate al forno	50	Piselli	q.b	Lenticchie o ceci	50	Ricotta fresca	50
Olio d'oliva	20	Prosciutto	40	Mozzarelle o caciotta +	80	Vitello panato:	120
Spezzatino di vitello al sugo	130	Costatina di manzo	130	Prosciutto	50	Mollica - olio	10+10
Patate al forno	150	Insalata mista	150	Insalata verde	150	Carote e patate lesse	50+60
Pane	150	Pane	150	Pane	150	Pane	150
Frutta fresca	150	Frutta fresca	150	Frutta fresca	150	Frutta fresca	150

Azienda I.T.S. n. 6 - Palermo

 Dipartimento Regionale Siciliano

 U.P. n. 2

 Imbro e Firma dell'Ufficio