

ALLEGATO A

AFFIDAMENTO DIRETTO DEL SERVIZIO DI MENSA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA AI SENSI DELL'ART.36 COMMA 2 LETTERA a) DEL D.LGS. 50/2016

CAPITOLATO

Questo Ente intende affidare il servizio di mensa per la scuola dell'infanzia dell'Istituto Omnicomprensivo R.Capranica di Amatrice per l'anno scolastico 2018/19 periodo 22.10.2018-21.12.2018.

ART.1 – OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO

L'affidamento consiste nell'effettuazione del servizio di mensa per la scuola dell'infanzia e prevede:

- La preparazione dei pasti presso il centro di cottura della Ditta, il confezionamento in multiporzione, il trasporto e la consegna dei pasti mediante il sistema del legume fresco caldo
- La somministrazione presso il refettorio della scuola dell'infanzia mediante l'utilizzo di appositi contenitori a norma di legge, idoneamente coibentati e tali da mantenere costantemente il cibo ad una temperatura non inferiore ai 65° centigradi, facilmente lavabili e disinfettabili, messi a disposizione dalla Ditta stessa
- Il ritiro dei contenitori sporchi, la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione, delle stoviglie in materiale plastico (plastica rigida) monouso e degli altri materiali necessari per la preparazione dei tavoli da pranzo (vassoi, tovaglette, coprivassoi, tovaglioli, piatti, bicchieri e posateria a perdere) conformemente alle norme vigenti.
- La pulizia ed il riordino della sala mensa e dei relativi arredi e suppellettili
- La raccolta dei rifiuti a norma di legge assumendo a proprio carico l'approvvigionamento dei necessari sacchi.

Art. 2 – IMPORTO DELL’AFFIDAMENTO

L'importo presunto dell'affidamento viene stimato in € 9.943,32 (euro novemilanovecentoquarantatrevirgolatrentadue) al netto dell'IVA, oltre gli oneri della sicurezza quantificati complessivamente in € 211,56, non soggetti a ribasso, per il servizio di cui all'art. 1.

ART. 3 – MODALITA' DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO E UTENZA

Il servizio dovrà essere svolto in favore degli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia e del relativo personale docente e ATA come segue:

Pasti alunni.	1419
Pasti personale docente e ATA	344
TOTALE	1763

Si stima una necessità di circa 205 pasti settimanali. La preparazione dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni feriali dal lunedì al venerdì, nei periodi di funzionamento

dell'istituzione scolastica, secondo il calendario stabilito dal Dirigente Scolastico. La distribuzione è fissata per le ore 12,30.

I pasti dovranno essere forniti in relazione al numero effettivo degli utenti giornalmente rilevato dal personale scolastico e comunicato agli addetti al servizio della ditta affidataria entro e non oltre le ore 10,00 di ogni giornata di somministrazione.

Il numero giornaliero dei pasti sarà quantificato sulla base di quelli effettivamente forniti e pertanto il numero dei pasti riportato ha valore puramente indicativo e non impegnativo per l'Ente appaltante, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (variabilità del numero degli utenti a causa di ritiri, nuove adesioni, assenze, facendosi riserva della facoltà di variare tanto in difetto quanto in eccesso il numero dei pasti senza che l'affidatario possa trarne argomento per chiedere compensi e prezzi diversi da quelli risultanti dal contratto.

ART. 4 – TIPOLOGIA DEI PASTI

La tipologia di pasto oggetto del servizio sarà la seguente:

- Primo piatto
- Secondo piatto
- Contorno
- Pane
- Frutta fresca

secondo le tabelle dietetiche predisposte dal competente servizio ASL e secondo le grammature ivi indicate. E' posta a carico della Ditta affidataria anche la fornitura di acqua oligominerale.

Il menu giornaliero dovrà essere esposto e visibile nel refettorio.

Il Comune con proprio personale si riserva controlli costanti in ordine al rispetto della tipologia dei pasti come da menu autorizzato.

ART. 5 – ULTERIORI ADEMPIMENTI

L'affidatario si impegna inoltre a fornire, su richiesta dell'ufficio comunale scuola, diete speciali e menu alternativi per motivi etico religiosi, predisposti sulla base delle tabelle dietetiche, confezionandoli in singole vaschette personalizzate, in monoporzioni sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

ART. 6 – REQUISITI

La ditta dovrà essere titolare dei seguenti requisiti, il cui possesso e contenuto, secondo quanto richiesto nelle voci seguenti, può essere attestato mediante dichiarazione sostitutiva in conformità alle previsioni del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al D.P.R. n. 445/2000.

La dichiarazione deve essere debitamente firmata e deve allegarsi fotocopia di un documento di identità in corso di validità.

Requisiti di ordine generale: non deve sussistere alcuna delle condizioni di cui al D.Lgs. 50/2016, art. 80, a pena di esclusione, da autocertificare.

Requisiti di idoneità professionale: iscrizione alla C.C.I.A.A di riferimento per l'attività corrispondente all'oggetto dell'affidamento.

Requisiti tecnico-professionali: disponibilità di personale idoneo e adeguato allo svolgimento del servizio.

Capacità economica-finanziaria da comprovare tramite:

- 1) Una certificazione bancaria rilasciata da un istituto di credito, che attesti la solidità economica e finanziaria della ditta partecipante;
- 2) Regolarità contributive

Tutta la documentazione autocertificata dovrà essere prodotta contestualmente alla disponibilità all'affidamento del servizio.

L'offerta non vincola in alcun modo e in ogni caso il Comune di Amatrice, che si riserva di valutarne la validità e congruità.

IL CAPO SETTORE AFFARI GENERALI
Dott. ANTONIO PRIATE



MENU UNIFICATO DI ANTRODOCO ANNO SCOLASTICO 2014/2015

		PRIMA SETTIMANA		SCUOLA D'INFANZIA		SCUOLA PRIMARIA		SCUOLA SECONDARIA	
PIETANZA		INGREDIENTI	PESO	Kcal	PESO	Kcal	PESO	Kcal	
LUNEDI'	Pasta al ragù	Pasta di semola	50	165	70	231	70	231	
		Parmigiano	5	18	7	26	7	26	
		Olio extra vergine di oliva	5	15	7	63	7	63	
		Cipolla, sedano carota	q.b.		q.b.		q.b.		
		Pomodoro pelato	60	14	80	18	100	23	
		Carna bovina magra per ragù	20	28	30	39	30	39	
	Formaggio fresco	caciottina fresca	50	120	60	144	70	168	
	Pinimonio	Verdura	100	50	100	50	100	50	
		Olio extra vergine di oliva	5	45	7	63	7	63	
	pane comune		40	110	50	135	50	135	
Fruita di stagione		150	68	180	81	200	90		
			661		850		888		
MARTEDI'	Pasta all'olio a parmigiano	pasta	50	178	60	213			
		parmigiano	5	45	7	63			
	Polpettine al forno	Manzo	75	97	95	123			
		Uova	15	20	15	20			
		Parmigiano	5	18	5	18			
		pane comune grattugiato	10	35	10	35			
		Prezzemolo	q.b.		q.b.				
	fagiolini/verdura cotta	fagiolini	150	30	180	40			
		Olio extra vergine di oliva	5	45	7	63			
	pane comune		35	94	40	107			
Fruita di stagione		150	68	180	81				
			649		708				
MERCOLEDI	Riso alla zucca	riso parboiled	50	182	70	254	70-80	254	
		odori	q.b.		q.b.		q.b.		
		brodo di dado	q.b.		q.b.		q.b.		
		zucca frullata	30	9	80	15	80	15	
		burro	7	32	7	52	7	52	
	Bresaola opp.		50	75	60	90	75	113	
	verdure di stagione		100	35	150	52	200	70	
	Olio extra vergine di		5	45	7	63	7	63	
	pane comune		40	110	60	162	60	162	
	frutta di stagione		150	68	180	81	200	90	
			576		769		819		
GIOVEDI	Pasta con ragù di verdure	Pasta	50	178	60	213			
		Parmigiano	5	19	8	28			
		Olio Extra Vergine D'oliva (Evo)	2	18	3	27			
		Cipolla	5	1	6	1			
		Fagioli Secchi	10	33	15	50			
		Carota	15	5	20	8			
		Burro	2	15	3	22			
		Zucchine	15	2	20	3			
	Lombo di manzo al forno	Lombo di Manzo/Odori	70/08	102	80	117			
		olio EVO	5	45	7	63			
Verdura di stagione		100	30	100	30				
olio evo		5	45	7	63				
pane comune		40	110	60	162				
Fruita di stagione		150	68	180	81				
			686		858				
VENERDI	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta	50	178	60	213	70	255	
		tomodoro/basilico	60	12	80	16	100	20	
		olio extra vergine d'oliva (evo)	4	36	5	45	5	45	
	Filati di Merluzzo o platessa gratinati	merluzzo o platessa pangrattato/ prezzemolo	80	65	100	93	120	100	
	Verdura di stagione		100	20	100	20	100	20	
	Olio extra vergine di		5	45	7	63	7	63	
	pane comune		40	110	60	162	60	162	
	Fruita di stagione		150	68	180	81	200	90	
			571		728		927		

A.S.L. RIETI
 Dott.ssa Maria Margherita Corbari
 1109999999870

MENU' UNIFICATO MENSA DI ANTRODOCO ANNO SCOLASTICO 2014/2015

SECONDA SETTIMANA

	PIETANZA	INGREDIENTI	SCUOLA D'INFANZIA		SCUOLA PRIMARIA		SCUOLA SECONDARIA	
			PESO	Kcal	PESO	Kcal	PESO	Kcal
LUNEDI'	Pasta all'olio e parmigiano	pasta	50	178	60	213	70	255
		olio EVO	5	45	7	63	7	63
		parmigiano	5	19	7	26	10	37
	Hamburger al limone	vitellone	75	95	95	120	120	152
	Olio extravergine d'oliva	olio EVO	5	45	7	63	7	63
	Petale lesse		120	100	150	125	150	125
	Frutta di stagione		150	68	180	81	200	90
			614		771		885	
MARTEDI'	Pizza margherita (o pasta al pomodoro)	pasta per pizza	150		150			
		olio EVO	5		7			
		mozzarella	40	550	50	560		
		pomodoro	20		20			
	Prosciutto cotto		30	64	40	86		
	Verdura di stagione		100	40	100	40		
	Olio extravergine d'oliva	olio EVO	4	36	5	45		
Frutta di stagione		150	68	180	81			
			758		812			
MERCOLEDI'	Risotto con zucchine o asparagi o spinaci	riso parbolled	50	182	70	254	70-80	254
		cipolla	q.b.		q.b.		q.b.	
		zucchine/ altre verdure	80	9	90	11	100	13
	Fesa di tacchino amosto	olio EVO	5	45	7	63	7	63
		fesa di tacchino	80	85	100	107	120	128
		olio EVO	3	27	4	36	5	45
	verdura di stagione		q b		q b		q b	
	Olio extravergine d'oliva	olio EVO	120	22	120	22	120	22
	pane comune		5	45	7	63	7	63
	Frutta di stagione		40	110	50	135	50	135
		150	68	180	81	200	90	
			593		772		813	
GIOVEDI'	Trenette al pomodoro	Pasta di semola	50	165	70	231		
		olio EVO	5	45	7	63		
		Parmigiano	5	18	7	26		
		passata pomodoro	60	14	80	18		
		origano	q b		q b			
	Frittata	uova	1	80	1	80		
		olio EVO	5	45	7	63		
		Parmigiano (facoltativo)	5	18	7	26		
	verdura di stagione		120	22	120	22		
	Olio extravergine d'oliva	Olio extravergine d'oliva	5	45	7	63		
pane comune		40	110	50	135			
Frutta di stagione		150	68	180	81			
			562		727			
VENERDI'	Pasta al pesto	pasta di semola	50	165	70	231	70-80	231
		pesto	10	50	15	75	15	75
	Platassa al forno	platassa	90	67	100	75	120	90
		pane comune grattugiato	10	35	10	35	10	35
		Aglio e prezzemolo	q.b.		q.b.		q.b.	
	Olio extravergine d'oliva	olio EVO	5	45	7	63	7	63
	Verdura di stagione		120	22	120	22	120	22
	Olio extravergine d'oliva	olio EVO	5	45	7	63	7	63
	pane comune		40	110	50	135	50	135
	Frutta di stagione		150	68	180	81	200	90
			607		699		804	

A.S.L. RIETI
 Dott.ssa Maria Margherita Sbarba
 1109999999800479

MENU' UNIFICATO MENSA DI ANTRODOCO ANNO SCOLASTICO 2014/2015

TERZA SETTIMANA		SCUOLA D'INFANZIA		SCUOLA PRIMARIA		SCUOLA SECONDARIA		
PIETANZA	INGREDIENTI	PESO	Kcal	PESO	Kcal	PESO	Kcal	
LUNEDI	Riso allo zafferano	riso parboiled	60	218	70	254	70-80	254
		zafferano	qb		qb		qb	
		burro	5	38	5	38	5	38
		parmigiano	5	18	7	26	7	26
		brodo	qb		qb		qb	
	Petto di pollo al limone/ai pomodoro	petto di pollo	80	88	100	110	120	132
		succo di limone	q.b		q.b		q.b	
		rosmarino e salvia	q.b		q.b		q.b	
		olio EVO	5	45	7	63	7	63
	verdura di stagione							
olio extravergine d'oliva	olio EVO	100	40	100	40	100	40	
pane comune		4	38	5	45	7	63	
frutta di stagione		35	98	40	110	40	110	
		150	68	180	81	200	90	
MARTEDI	Tortelli ricotta e spinaci con pomodoro	tortelli ricotta e spinaci	80	217	110	299		816
		Pomodoro pelato	60	14	80	18		
		olio EVO	4	38	5	45		
		parmigiano	5	18	7	26		
		Prosciutto cotto o crudo	50	107	60	129		
	verdura di stagione							
	olio extravergine d'oliva							
	pane comune							
	frutta di stagione							
			150	81	180	97		
MERCOLEDI	Pasta al ragù	Pasta di semola	50	165	70	231	70-80	231
		Parmigiano	5	18	7	26	7	26
		olio EVO	4	38	5	45	5	45
		Cipolla, sedano carota	q.b		q.b		q.b	
		Pomodoro pelato	60	14	80	18	100	23
	Carne lessata e salsa verde	Carne bovina magra per	20	26	30	39	30	39
		carne di vitellone	60	78	80	104	100	130
		prezzemolo, limone			qb		qb	
	Patate lesse							
	frutta di stagione							
		150	68	180	81	200	90	
GIOVEDI	Pasta o riso con legumi	Pasta di semola	30	178	60	213		754
		fagioli o ceci o lenticchie secchi/frecci	25/50	82	30/70	99		
		olio EVO	4	36	5	45		
		stracchino / beipaese	50	150	60	180		
	verdure di stagione							
	olio extravergine d'oliva							
	pane comune							
	frutta di stagione							
			150	81	180	97		
	VENERDI	Pasta all'olio e parmigiano	Pasta di semola	50	178	60	213	80
olio EVO			5	45	7	63	10	90
Parmigiano			5	19	7	26	10	37
filetto di pesce al pomodoro o polpettine di pesce		nasello	80	56	100	83	120	100
		pangrattato prezzemolo latte (facoltativo)	qb		qb		qb	
olio extravergine d'oliva		olio EVO	4	6	5	45	5	15
Verdura di stagione								
pane comune								
frutta di stagione								
			150	8	180	81	200	90
		546		707		349		

01 DIC 2014

A.S.L. RIETI
 Cassa Mensa Margherita Sbarbati
 09999993300479

MENU' UNIFICATO MENSA DI ANTRODOCO ANNO SCOLASTICO 2014/2015

QUARTA SETTIMANA*		SCUOLA D'INFANZIA		SCUOLA PRIMARIA		SCUOLA SECONDARIA		
PIETANZA	INGREDIENTI	PESO	Kcal	PESO	Kcal	PESO	Kcal	
LUNEDI'	Pastina in brodo	pasta di semola	30	107	35	125	40	142
		Brodo	qb					
		Carote/cipolle/sedano	25	9	25	9	25	9
		olio EVO	5	45	7	63	10	90
	ricotta di mucca		70	102	80	117	100	146
	verdure di stagione		120	24	170	34	200	40
	Olio extravergine d'oliva	olio EVO	5	45	7	63	7	63
	pane comune		40	110	50	137	60	162
frutta di stagione		150	81	180	97	180	97	
			523		645		749	
MARTEDI'	Pasta all'olio/polenta	pasta di semola o polenta	50	178	70	254		
		olio EVO	5	45	7	63		
		parmigiano	5	19	7	26		
	spezzatino	carne di manzo	75	88	100	115		
		pomodori pelati	60	12	80	16		
	verdure di stagione	verdura di stagione	100	15	120	18		
		olio EVO	5	45	7	63		
	pane comune		40	110	50	137		
frutta di stagione		150	81	180	97			
			577		773			
MERCOLEDI'	Minestrone /Crema di verdura con pastina	pasta di semola	30	107	35	125	40	142
		verdura mista	60	10	90	15	100	16
		olio EVO	5	45	7	63	7	63
	petto di pollo al forno	petto di pollo	80	88	100	110	120	132
	pure di patate		150	125	180	150	200	180
	Olio extravergine d'oliva		5	45	5	45	7	63
	pane comune		40	110	50	137	50	137
	frutta di stagione		150	81	180	97	180	97
			617		742		830	
GIOVEDI'	Gnocchi al pomodoro e basilico	Gnocchi	150	234	200	312		
		pomodori pelati	60	12	80	16		
		olio EVO	5	45	7	63		
		parmigiano	5	19	7	26		
	prosciutto crudo o cotto		50	75	60	90		
	Olio extravergine d'oliva		5	45	7	63		
	verdure di stagione		120	24	170	34		
	pane comune		40	110	50	137		
frutta di stagione		150	81	180	97			
			645		741			

A.S.L. RIETI
 101.533 Maria Margherita Sbarba
 110999999800479

VENERDI	Pasta al sugo di tonno	pasta di semola	50	178	70	254	70-80	231
		tomodori pelati (facoltativo)	60	14	80	18	100	20
		olio EVO	5	45	7	63	7	63
		tonno	10	21	15	32	20	42
	polpeltine di pesce	merluzzo	80	66	100	83	120	100
		olio EVO	5	45	7	63	7	63
		pane comune	10	35	10	35	10	35
		prezzemolo	qb		qb		qb	
	verdure di stagione							
	pane comune	120	24	170	34	200	40	
	frutta di stagione	20	55	25	70	30	80	
		150	81	180	97	180	97	
			564		749		771	

Doit:sc

11/...

79

A.S.L. RIETI
Doit.ssa Maria Margherita Sbarbati
1109999999800479

01 DIC. 2014

