

ESU – Ente per il Diritto Allo Studio Universitario del Molise
(Ente pubblico non economico)
Via Francesco De Sanctis s n.c. III° Edificio Polifunzionale – Facoltà di Agraria –
86100 CAMPOBASSO

CAPITOLATO D'ONERI

GARA CON PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, PRESSO RISTORANTI O SELF-SERVICE, A FAVORE DI STUDENTI DEI CORSI UNIVERSITARI DELLE UNIVERSITÀ DEL MOLISE, NELLA SEDE DI CAMPOBASSO - PER IL PERIODO DI SESSANTA MESI DALL’AGGIUDICAZIONE DELL’APPALTO, A FAR DATA DALLA REGISTRAZIONE CONTRATTUALE

INDICE

- Art. 1 - Oggetto dell'appalto**
 - Art. 2 Ambito territoriale**
 - Art. 3 - Durata e importo presunto dell'appalto**
 - Art. 4 - Modalità operative di espletamento del servizio**
 - Art. 5 - Ispezioni**
 - Art. 6 - Calendario di erogazione del servizio e Orari di distribuzione dei pasti**
 - Art. 7 - Adempimenti**
 - Art. 8 - Modalità di pagamento da parte dell'utente**
 - Art. 9 - Adempimenti fiscali e modalità di fatturazione dei servizi**
 - Art. 10 - Caratteristiche nutrizionali generali**
 - Art. 11 Menù giornalieri**
 - Art. 12 - Composizione dei pasti**
 - Art. 13 - Personale**
 - Art. 14 - Spese inerenti il servizio**
 - Art. 15 Cauzione ed altre garanzie**
 - Art. 16 Revisione prezzi**
 - Art. 17 - Penalità**
 - Art. 18 - Privacy**
 - Art. 19 - Stipula del contratto e spese relative**
 - Art. 20 - Foro competente**
 - Art. 21 - Norme di rinvio**
 - Art. 22 - Responsabile Unico Del Procedimento**
- APPENDICE**

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

ESU Molise (Ente per il Diritto allo Studio Universitario del Molise), poiché non possiede proprie strutture in zone limitrofe ad alcune facoltà degli Atenei molisani nelle quali poter attuare il servizio di ristorazione a favore degli studenti universitari iscritti agli Atenei stessi, nonché per gli ulteriori soggetti autorizzati dall'ESU ai sensi di legge, intende affidare l'appalto del servizio di ristorazione, ai sensi del D.Lgs. n. 50/2016, a ditte del settore della ristorazione che operano nelle zone indicate al successivo art. 2.

Art. 2 Ambito territoriale

Al fine di adeguare territorialmente il servizio in questione con le esigenze degli studenti, saranno scelti almeno n. 10 punti di ristoro per quanto riguarda la tipologia di ristorazione (A, B, C, D ed E), ed almeno 2 esercizi per la tipologia pizzeria (C), per un totale

complessivo di 12 ditte di ristorazione. L'aggiudicazione potrà essere effettuata anche in presenza di una sola offerta valida.

Si indicano qui di seguito le necessità di ESU Molise per l'espletamento del servizio:

CAMPOBASSO: servizio mensa per gli studenti iscritti presso la sede di Campobasso, ubicati nei rispettivi centri urbani della città. Il servizio dovrà essere assicurato così come stabilito nel successivo art.6). Il numero annuo presunto dei pasti è di 41.000 unità. Il calcolo dei pasti è puramente indicativo ed è indicato solo ai fini fiscali e non costituisce alcun impegno a carico della stazione appaltante essendo stato ricavato in relazione a quanto avvenuto negli anni precedenti.

Il quantitativo dei pasti è stato calcolato sulla base di una stima presunta di pasti annui da erogare, comprendente tutte le tipologie di pasti indicate al successivo art. 8, ma la ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di fornire tutta quella maggiore o minore quantità che potrà effettivamente occorrere a ESU Molise per cause ordinarie e/o straordinarie cosicché il fornitore del servizio non potrà pretendere indennizzi di sorta se all'atto pratico della fornitura del servizio risultasse un importo maggiore o minore. Poiché i pasti sono somministrati agli studenti iscritti alle Università degli Atenei sopraindicati, la quantità dei pasti subirà una contrazione durante il periodo estivo e in corrispondenza di altri periodi di sospensione delle lezioni universitarie.

Art. 3 - Durata e importo presunto dell'appalto

La durata dell'appalto è fissata in sessanta mesi (in anni cinque) decorrenti dalla data di registrazione del contratto. La ditta aggiudicataria ha, comunque, l'obbligo di continuare il servizio alle medesime condizioni convenute sino a quando ESU Molise abbia provveduto a nuovo contratto e ciò fino al limite massimo di 180 (centottanta) giorni dalla scadenza contrattuale. L'inizio dell'esecuzione dei servizi è fissata indicativamente entro il primo trimestre 2017, fatta salva la discrezionalità da parte della stazione appaltante del protrarsi, all'avvio di esecuzione del servizio, per cause non imputabili alla medesima S.A.. L'importo complessivo quinquennale dell'appalto, stimato sulla base del costo posto a base d'asta dalla S.A., è di € 1.947.500,00 oltre I.V.A. al 4%, ed è stato ricavato calcolando il numero stimato di pasti fruiti nell'ultimo triennio per il prezzo di un pasto "completo":

Ristorazione: pasto completo, iva compresa, (compreso il primo piatto)	€ 9,50
Ristorazione: pasto completo iva compresa, (escluso il primo o secondo piatto)	€ 7,00
Pizzeria: Pizza con contorno iva compresa,	€ 5,80

L'importo presunto per il complessivo periodo dell'appalto stimato è :

€ 1.947,500 oltre IVA al 4% ossia (€ 389,500 per anno);

Tali importi sono stati calcolati sulla base di una stima presunta di pasti annui da erogare, così come precedentemente indicato, ed hanno carattere presuntivo, mentre il valore dei singoli contratti sarà rideterminato a seguito dell'applicazione del ribasso percentuale offerto dalle imprese aggiudicatarie . Il ribasso percentuale offerto dalla ditta aggiudicataria si intende fisso ed invariabile per tutta la durata contrattuale e i prezzi scaturiti dall'applicazione di detti ribassi si intendono comprensivi di ogni e qualsiasi spesa ad esclusione dell'IVA. A partire dal secondo anno di esecuzione del contratto, i prezzi inizialmente stabiliti dalla stazione appaltante saranno oggetto di revisione ai sensi della vigente normativa, previa formale richiesta scritta inoltrata dalla ditta ad ESU Molise. E' pertanto sottinteso che l'appaltatore è adeguatamente edotto sugli elementi da considerare per formulare l'offerta più conveniente per l'aggiudicazione dell'appalto, considerato che il concorrente formula l'offerta in base a calcoli di propria convenienza e con rinuncia, sin da ora, ad ogni pretesa o rivalsa economica aggiuntiva rispetto al prezzo contrattualmente stabilito al momento dell'affidamento.

Art. 4 - Modalità operative di espletamento del servizio

La distribuzione dei pasti potrà essere effettuata a ristorazione o anche mediante sistema "self service". Il servizio dovrà essere espletato con stoviglie realizzate con materiali idonei al contatto con gli alimenti e rispondenti ai requisiti previsti per legge. Detti materiali dovranno tutti essere forniti dall'impresa aggiudicataria del servizio.

Il riordino, ove la distribuzione avvenga mediante sistema self service, avverrà a cura degli utenti, che depositeranno i vassoi negli appositi carrelli all'uopo predisposti dall'impresa aggiudicataria.

Il servizio dovrà essere erogato mediante pasti cucinati e distribuiti in loco con il sistema tradizionale fresco, attraverso l'espletamento delle seguenti operazioni:

1. acquisizione delle materie prime e controllo qualitativo e igienico-sanitario delle stesse;
 2. stoccaggio delle materie prime, tenendo conto della natura delle stesse e di quanto previsto dalla normativa vigente;
 3. trasformazione delle derrate alimentari ed eventuali fasi di cottura e abbattimento;
 4. distribuzione dei pasti pronti agli utenti. L'appaltatore dovrà altresì provvedere, secondo necessità, all'espletamento delle seguenti operazioni:
 - A. pulizia ordinaria e straordinaria, nonché sanificazione dei locali di produzione, distribuzione e consumo e dei relativi locali di pertinenza;
 - B. lavaggio e sanificazione dell'attrezzatura di lavoro e degli arredi, nonché di tutti gli utensili da cucina e da tavola;
 - C. pulizia ordinaria e straordinaria, nonché sanificazione di tutti i servizi igienici, sia quelli del personale, che quelli dell'utenza, assicurando negli stessi l'occorrente fornitura di carta igienica, sapone, asciugamani monouso e di quant'altro necessario all'igiene personale;
 - D. attuazione di tutte le misure precauzionali riguardanti la lotta agli infestanti;
 - E. controllo delle sale mensa e del corretto comportamento degli utenti durante il consumo dei pasti;
 - F. controllo, durante il consumo dei pasti, del buono stato di pulizia di utensili da tavola, arredi e pavimenti, anche mediante interventi tempestivi laddove necessari;
 - G. fornitura e reintegro di tutto il materiale occorrente per il servizio;
- L'appaltatore dovrà, inoltre, garantire la massima cura dell'igiene del personale, delle strutture e delle attrezzature, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di igiene degli alimenti.

Art. 5 - Ispezioni

ESU Molise, attraverso funzionari a ciò preposti da ESU Molise e da Organi di Vigilanza competenti, i quali potranno accedere, in qualsiasi momento, nei locali della Ditta, verificherà la conformità igienico - merceologica dei prodotti alla normativa vigente ed alle specifiche del Capitolato d'Oneri, per controllare, inoltre, ogni fase attinente il rispetto del presente capitolato, con particolare riguardo a:

- qualità, quantità, preparazione e distribuzione dei pasti;
- tenuta ed efficienza del magazzino viveri e dei depositi frigoriferi;
- pulizia ed igiene degli ambienti;
- stato di manutenzione ed efficienza degli impianti fissi e mobili.

Dette verifiche saranno effettuate mediante esami a vista, attraverso indagini di laboratorio o con altri strumenti di verifica adeguati allo scopo. Il titolare della Ditta o un suo collaboratore, delegato per iscritto, dovrà essere sempre presente nei locali della mensa nelle ore di funzionamento della stessa. La Ditta si impegna a fornire a ESU Molise

tempestive, puntuali ed esaurienti informazioni e precisazioni su eventuali rilievi relativi ad ogni aspetto del servizio che dovessero essere sollevati dagli studenti utenti.

Art. 6 - Calendario di erogazione del servizio e Orari di distribuzione dei pasti

La fruizione del servizio mensa viene consentita durante il periodo di attività didattica, fatta eccezione per gli studenti stranieri, per quelli aventi la propria residenza in Regioni molto distanti dal Molise, per il personale dell'ESU e degli Enti convenzionati.

La distribuzione dei pasti avverrà secondo i seguenti orari:

- pasto di mezzogiorno dalle ore 12,00 alle ore 15.00;
- pasto serale, se previsto, dalle ore 18,30 alle ore 22,30

Eventuali variazioni saranno di volta in volta comunicate anticipatamente ai ristoratori. L'Ente si riserva di effettuare variazioni a detti orari in relazione a particolari esigenze degli studenti.

Art. 7 - Adempimenti

La Ditta, a sue esclusive cura e spese, dovrà curare la corretta tenuta del registro di carico e scarico degli oli esausti e dovrà stipulare apposito contratto con ditta autorizzata al ritiro degli stessi. In casi di inadempienza la ditta a cui sarà affidato il servizio sarà responsabile verso ESU Molise di ogni e qualsiasi danno consequenziale ed, inoltre, in caso di chiusura dell'esercizio, determinata da tali inadempienze, sarà tenuta al pagamento della penale di cui al successivo art. 17.

Art. 8 - Modalità di pagamento da parte dell'utente

Presso ogni ristorante convenzionato verrà installata una apparecchiatura a rilevazione magnetica fornita dall'Ente in comodato d'uso ed a tal fine ogni ristorante/pizzeria convenzionata dovrà munirsi di linea telefonica ISDN. Gli utenti accederanno ai servizi convenzionati in virtù di apposito accreditamento da parte di ESU Molise. Tale accreditamento consisterà nel rilascio di tesserino magnetico nel quale originariamente verrà attribuita l'appartenenza delle diverse fasce di reddito con l'indicazione della quota di partecipazione corrisposta dallo studente, al quale, proprio in virtù di questa si applicheranno i vari prezzi differenziati a seconda della composizione del vassoio e che darà diritto alla consumazione di un pasto differenziato così composto:

- A** Pasto completo (primo, secondo, contorno, frutta, pane);
- B** Pasto escluso (secondo con contorno, frutta e pane);
- C** Pizza con contorno;
- D** Pasto per allergici e/o celiaci (che assicuri lo stesso apporto nutrizionale del pasto completo normale);
- E** Pasto vegetariano e/o vegano completo.

Art. 9 - Adempimenti fiscali e modalità di fatturazione dei servizi

Alla fine di ogni mese, verificato il numero di pasti erogati, l'impresa aggiudicataria dell'appalto emetterà fattura a saldo di quanto a lei dovuto per i pasti somministrati nel mese di riferimento al netto di quanto già dalla stessa fatturato e incassato giornalmente.

I Pagamenti saranno effettuati tramite bonifico bancario intestato all'impresa entro 30 gg. dal ricevimento di regolare fattura.

Art. 10 - Caratteristiche nutrizionali generali

I pasti dovranno rispondere per quanto possibile alle caratteristiche nutrizionali generali indicate nei "Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti" per la popolazione Italiana (LARN), redatti dalla SINU e nel rispetto delle "Linee guida per una sana

alimentazione per la popolazione italiana”, redatte dall’Istituto Nazionale per la Ricerca sugli Alimenti e la Nutrizione (INRAN).

Art. 11 Menù giornalieri

L’aggiudicatario dovrà quotidianamente comprendere nella lista dei cibi a disposizione degli utenti almeno due “primi piatti”, due “secondi piatti”, due “contorni” nel rispetto delle quantità (cosiddette grammature), come indicato nell’appendice, che è parte integrante e sostanziale del presente capitolato, pizza di tipo Margherita, capricciosa, 4 stagioni, ai funghi o altri gusti. I quantitativi riportati nella tabella delle grammature degli alimenti sono elementi essenziali per la determinazione del pasto e, in quanto tali, costituiscono il minimo indispensabile. Pertanto l’Impresa aggiudicataria dovrà integrare, ove occorre, sia in quantità che in qualità e numero gli ingredienti di appoggio, al fine di rendere le singole pietanze, secondo le consuetudini locali, conformi ad una normale e buona cucina.

L’Impresa dovrà assicurare la più ampia varietà nell’articolazione dei menù privilegiando i prodotti stagionali.

L’Impresa, inoltre, provvederà alla somministrazione di pasti che tengano conto della necessità di assicurare il servizio anche in favore di soggetti allergici (come ad esempio i celiaci, legge 123/05) e che tengano conto delle diversità religiose e filosofiche, divenute parte integrante della nostra comunità, nonché di utenti vegetariani.

La lista dei menù giornaliera dovrà essere affissa nei locali di mensa in luogo ben visibile all’utenza, nell’immediata vicinanza della linea di distribuzione dei pasti, a disposizione sia degli utenti, che dell’Ente.

Art. 12 - Composizione dei pasti

Dovranno essere messi a disposizione dell’utenza pasti differenziati così come descritto all’articolo 8 del presente capitolato, composti da varie combinazioni di pietanze. A prescindere dalle varie combinazioni, i pasti giornalieri completi dovranno essere costituiti come segue:

1) un primo piatto (pasta asciutta o risotto o minestra o pizza con un contorno), con aggiunta di formaggio grana grattugiato a richiesta dell’utente, con almeno due alternative, sostituibile a scelta dell’utente con una porzione di contorno di legumi o di verdura cruda/cotta o con una porzione di formaggio o latticini da gr. 80 o yogurt;

2) un secondo piatto consistente in una pietanza, a base di carne bianca o rossa o pesce, con almeno un’alternativa, sostituibile a scelta dell’utente, con una porzione di prosciutto crudo da gr. 60 o prosciutto cotto da gr. 70, o affettato misto da gr. 100, o grammi 100 di formaggi di due tipi diversi o una pizza;

3) contorni appropriati al menù del giorno, con almeno un’alternativa: patate bollite o arrosto o fritte; verdure fresche o cotte di stagione; insalata, piselli freschi, pomodori freschi di stagione, legumi;

4) frutta di stagione di 1° qualità, sostituibile, a scelta del commensale, con:

a) una porzione di dessert [ovvero: creme-caramel, gelato, macedonia, yogurt, succo di frutta, dolce o bevande analcoliche (aranciata, etc. in confezioni non inferiori a 200 cc.)].

b) un contorno.

5) Pane (in confezioni di plastica per alimenti).

La macedonia di frutta fresca o la torta dolce non potranno essere utilizzati in sostituzione del secondo piatto.

Il pasto di ogni utente potrà contenere al massimo due yogurt, oppure uno yogurt e un succo di frutta, oppure uno yogurt e una porzione di dolce.

L’appaltatore predisporrà su di un tavolo di servizio appositi contenitori di olio extra vergine di oliva, aceto di vino, sale e salse (maionese etc.) per il condimento delle pietanze.

L'appaltatore predisporrà per l'erogazione di acqua potabile in quantità sempre adeguata agli utenti, caraffe di vetro o di plastica per alimenti da minimo un litro.

Il servizio non prevede altra erogazione gratuita di bevande diverse dall'acqua potabile per cui le altre bevande verranno fornite agli studenti ai seguenti prezzi

1/2 acqua minerale	(contenuto da 0,5 litri)	€ 0,40
1 acqua minerale	(contenuto da 1 litro)	€ 0,65
1/4 di vino	(contenuto da 0,25 litri)	€ 0,65
birra piccola	(contenuto in barattolo da 0,33 litri)	€ 0,90
birra piccola	(contenuto in bottiglia da 0,33 litri)	€ 0,70
birra grande	(contenuto in bottiglia da 0,66 litri)	€ 1,30
coca cola	(contenuto in barattolo da 0,33 litri)	€ 0,90
aranciata	(contenuto in barattolo da 0,33 litri)	€ 0,90

Art. 13 - Personale

La Ditta si impegna ad operare con proprio personale, assunto secondo le vigenti disposizioni di legge e secondo le modalità e i limiti previsti dagli accordi e contratti nazionali di lavoro del settore.

La Ditta si impegna ad applicare ai suoi Dipendenti addetti ai servizi di cui al presente capitolato condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai vigenti contratti collettivi nazionali di lavoro del settore. Il Personale dovrà essere in numero tale da assicurare i servizi al maggior numero di utenti nel più breve tempo possibile, senza interruzione e ivi compreso tra i servizi quello di pulizia dei locali e riassetto dei tavoli anche durante il periodo di distribuzione. Il Personale inoltre, dovrà avere adeguata qualificazione ed esperienza nella qualifica. La Ditta ha l'obbligo di sensibilizzare il proprio personale nella conoscenza dell'importanza dell'igiene e del loro stato di salute.

La Ditta fornirà a tutto il Personale indumenti di lavoro, comprese le cuffie per le donne e i berretti per gli uomini, da indossare durante le ore di servizio, nonché i guanti per il servizio di distribuzione. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

Ciascun dipendente della Ditta, durante il servizio, dovrà portare ben visibile un contrassegno con fotografia, atto all'identificazione individuale sia da parte degli incaricati alle ispezioni sia, più in generale, da parte di ogni studente.

Art. 14 - Spese inerenti il servizio

Saranno ad esclusivo carico dell'impresa tutte le spese e gli oneri derivanti, a qualsiasi titolo, dall'adempimento degli obblighi contrattuali assunti.

Art. 15 Cauzione ed altre garanzie

L'Impresa a cui sarà affidato l'appalto dovrà costituire una cauzione definitiva mediante fidejussione bancaria o assicurativa pari al 10% dell'importo contrattuale presunto a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che l'Amministrazione appaltante dovesse eventualmente sostenere durante la gestione a causa di inadempimento delle obbligazioni o cattiva esecuzione del servizio.

La cauzione definitiva dovrà avere una durata pari a quella del contratto e s'intenderà automaticamente prorogata qualora, entro tale data, vi fossero pendenti controversie giudiziarie fra l'Amministrazione appaltante e la società a cui è affidato l'appalto. Resta salvo per l'Amministrazione appaltante l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'Impresa a cui è affidato il servizio è obbligata a reintegrare la cauzione nella misura cui l'appaltante è stato costretto ad avvalersene, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. La cauzione resterà vincolata fino al

completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali. Lo svincolo verrà autorizzato previa richiesta scritta dell'impresa a cui è affidato il servizio. La cauzione, prestata mediante fidejussione, deve prevedere espressamente che il fidejussore si obbliga, incondizionatamente e senza riserva alcuna, dietro semplice richiesta della stazione appaltante ed entro 15 (quindici) giorni dal ricevimento della relativa raccomandata, a versare la somma in cauzione, senza poter eccepire il beneficio alla preventiva escussione del debitore principale previsto dall'art. 1944 del C.C.. Il fideiussore rimane obbligato anche dopo la scadenza dell'obbligazione principale secondo quanto prescritto all'art. 1957 del C.C.. La ditta aggiudicataria dovrà provvedere, inoltre, a stipulare apposita polizza assicurativa per un massimale minimo di € 1.500.000,00 a copertura della responsabilità civile derivante dai rischi connessi all'espletamento del servizio oggetto di gara per danni arrecati a cose e/o persone nonché a terzi. La polizza in questione dovrà prevedere anche il rischio di eventuali intossicazioni. La ditta aggiudicataria dovrà fornire copia della suddetta polizza assicurativa entro il termine previsto per la stipula del contratto.

Art. 16 Revisione prezzi

Il prezzo a pasto, di cui al precedente art. 3, sarà sottoposto, a partire dal secondo anno di contratto, a revisione, sulla base dell'indice di variazione dei prezzi per le famiglie di operai ed impiegati (c.d. F.O.I.) mensilmente pubblicato dall'ISTAT, previa richiesta scritta da parte della ditta ad ESU Molise.

Art. 17 - Penalità

ESU Molise ha facoltà di applicare le seguenti penalità riferibili alle sotto elencate tipologie di non conformità:

€ da 50 a 500 al giorno per chiusura dell'esercizio, determinata da inadempienze del gestore

€ da 500 a 5.000 per mancato rispetto degli standards merceologici

€ da 50 a 500 per non corrispondenza del peso netto dei componenti del pasto a quanto indicato nell'appendice del presente capitolato

€ da 1.500 a 5.000 nel caso di somministrazione di prodotti alimentari aventi cariche microbiche superiori agli standards previsti dalla normativa vigente CE e nazionale

€ da 500 a 5.000 per somministrazione di derrate alimentari non conformi ai parametri del capitolato e alla legislazione vigente in materia

€ da 1.000 a 10.000 nel caso di non rispetto igienico dei locali adibiti al servizio, come previsto dalle leggi vigenti

La detenzione arbitraria e l'utilizzo dei tesserini magnetici, da parte del ristoratore presso i propri locali, costituisce reato di truffa ai danni della S.A. e pertanto l'accertamento di tale inadempienza comporterà una penale da € 50 a 500 giornalieri, la sospensione del servizio per un periodo minimo di giorni 15 o la revoca del contratto. In tal caso alla Ditta aggiudicataria del servizio, saranno sospesi tutti i pagamenti a far data dall'accertamento dell'infrazione, nelle more di un'eventuale definizione giudiziaria o extra giudiziaria della vicenda.

La gradazione delle penali sarà valutata e motivata insindacabilmente dal Consiglio di Amministrazione dell'ESU Molise. Qualora vengano contestate tre inadempienze che abbiano comportato l'applicazione di penali o in presenza di altre gravi violazioni del presente capitolato, l'Ente ha la facoltà di risolvere il contratto ai sensi degli artt. 1453 e 1456 del C.C., fatto salvo ogni diritto di risarcimento dei danni subiti. Per ottenere la rifusione dei danni, il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, l'amministrazione appaltante è autorizzata a rivalersi, mediante trattenute, sui crediti esistenti a favore della società appaltatrice, ovvero, in mancanza, sul deposito cauzionale.

Art. 18 - Privacy

Nella procedura di gara saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite nel rispetto del D.Lgs. 196/03. I dati forniti dalle imprese partecipanti saranno utilizzati per le finalità connesse alla presente gara e per l'eventuale stipula e gestione del contratto.

Art. 19 - Stipula del contratto e spese relative

L'Impresa affidataria del servizio è tenuta alla stipulazione del contratto nelle forme di legge, nel termine che verrà indicato nella comunicazione di affidamento. Il presente capitolato, sottoscritto per accettazione, senza alcuna eccezione che dovrà essere sottoscritto dal concorrente su ciascuna pagina, farà parte integrante e sostanziale del contratto che sarà stipulato con l'affidataria.

Sono a carico dell'Impresa affidataria le spese di bollo e registro, diritti di segreteria, nonché, le altre imposte e tasse, attuali e future, relative all'apposito contratto.

Art. 20 - Foro competente

Per tutte le eventuali controversie che dovessero sorgere sarà competente a giudicare il Foro di Campobasso. E' escluso espressamente il deferimento al collegio arbitrale.

Art. 21 - Norme di rinvio

Per quanto non espressamente previsto nel presente disciplinare si fa riferimento alle norme previste dal Codice Civile in quanto applicabili.

Art. 22 - Responsabile Unico Del Procedimento

Il Responsabile Unico del procedimento è il Dirigente dell'Ente dr. Alessandro Altopiedi

APPENDICE COSTITUZIONE DEI PASTI E GRAMMATURE

I pasti giornalieri saranno costituiti come segue:

- un primo piatto (pasta asciutta o risotto o minestra)
- un secondo a base di carne bianca o rossa o pesce, con almeno una alternativa, sostituibile a scelta dell'utente, con una porzione di prosciutto crudo da gr. 60 circa o prosciutto cotto da gr. 70, o affettato misto da gr. 100, o grammi 100 circa di formaggi di due tipi diversi;
- contorni appropriati al menù del giorno, con almeno una alternativa: patate bollite o arrosto o fritte; verdure fresche o cotte di stagione; insalata, piselli freschi, pomodori freschi di stagione; legumi;
- frutta di stagione di 1° qualità,
- pane (in confezioni di plastica per alimenti contenenti due rosette).

L'appaltatore predisporrà su di un tavolo di servizio appositi contenitori di olio extra vergine di oliva, aceto di vino, formaggio grana, sale e salse (maionese etc.) per il condimento delle pietanze. L'appaltatore dovrà quotidianamente comprendere nella lista dei cibi a disposizione degli utenti almeno tre "primi piatti", tre "secondi piatti", tre "contorni" e un menù completo vegetariano;

Il peso a crudo dei prodotti che dovranno comporre le singole pietanze sono:

salse - condimenti - ripieni:

1) salsa al pomodoro

Pomodori freschi o pelati gr. 70

Verdure – odori gr. 2,5
Olio extra vergine di oliva gr. 3
Concentrato pomodoro, aglio, sale, pepe, basilico qb
2) ragù
Macinato gr20
Verdure-odori qb
Concentrato di pomodoro qb
Pomodori freschi o pelati gr. 20
Vino rosso qb
Aglio qb
Farina gr16
Olio e margarina qb
Sale e pepe qb
3) salsa verde
Prezzemolo gr20
Capperi qb
Oli qb
Aceto bianco, sale e pepe qb
4) salsa al tonno
Salsa al pomodoro gr 45
tonno gr15
filetti acciuga gr 3
olio extra vergine di oliva gr 5
aglio e capperi qb
sale qb
5) salsa tonnata
maionese gr20
acciughe gr5
tonno gr15
capperi, vino bianco, sale e pepe qb
6) besciamella
latte gr50
farina gr3,25
margarina gr3,5
sale
gr 1
noce moscata, acqua qb
7) ripieno per cannelloni
carne trita gr 70
uovo gr1\10
grana gr5
prezzemolo gr2
latte gr5
pane grattugiato gr 15
noce moscata, sale qb
8) ripieno per verdure
carne trita gr 35
uovo n.1\10
grana gr5
olio e margarina gr 6
pane grattugiato gr 10

noce moscata, cipolle, latte qb
sale qb
zucchine, peperoni, melanzane, etc.
9) maionese per tonnato
olio gr16
uovo n.1\30
senape gr0,3
aceto e limone gr 1,3
10) salsa per pesce bollito
prezzemolo gr5
olio extravergine di oliva gr 10
limone n. 1\8
- primi piatti
1) brodo vegetale
cipolle, carote, sedano, patate gr 20
concentrato di pomodoro gr 3
estratto di brodo vegetale gr 3
2) brodo di carne
carne per lessso con osso da far bollire gr 120
cipolle, carote, sedano patate gr 20
concentrato di pomodoro gr 3
sale gr1
3) minestrone di pasta
pasta gr 40
verdura fresca gr 80
patate gr80
glutammato gr1
olio e margarina gr 10
lardo gr5
pomodori gr20
concentrato di pomodoro gr 3
aglio gr1
basilico qb
grana gr6
sale e pepe gr 3
4) minestrone alla milanese
riso gr40
verdura fresca gr 80
patate gr80
glutammato gr1
olio e margarina gr 10
lardo gr5
pomodori pelati gr 10
concentrato di pomodoro gr 3
aglio gr1
grana gr6
sale e pepe gr 3
5) minestrone alla genovese
pasta gr40
verdura fresca gr 80
patate gr80

glutammato qb
olio e margarina gr 7
pomodori e concentrato di pomodoro qb
aglio, sale, pepe e grana qb
6) passato di verdura
verdura fresca gr 100
patate gr100
pomodori gr7
concentrato di pomodoro, basilico, aglio qb
glutammato, grana, sale e pepe qb
7) zuppa di verdura
patate gr100
verdure gr100
fagioli secchi gr 10
pelati gr10
concentrato pomodoro, aglio sale e pepe qb
olio e margarina, glutammato qb
grana gr6
8) pastina in brodo
brodo di carne gr 200
pastina gr35
grana gr6
9) pasta e ceci o lenticchie
pasta gr35
ceci o lenticchie gr 35
cipolle, glutammato, sale e pepe qb
olio qb
10) pasta e fagioli o riso e fagioli
pasta o riso gr 40
grana gr6
cipolle gr5
olio extravergine di oliva e margarina gr 7
lardo qb
fagioli secchi gr 30
patate gr60
concentrato pomodoro, glutammato, sale e pepe qb
11) riso e prezzemolo
brodo di carne gr 200
riso gr40
prezzemolo gr5
grana gr6
12) pasta al sugo o al ragù
pasta gr100
sugo al pomodoro gr 70
ragù (se al ragù) gr 50
grana gr6
margarina gr5
sale gr 3
13) pasta al burro
pasta gr120
burro gr20

grana gr6
sale gr3
14) pasta all'olio
pasta gr120
olio extravergine di oliva gr 15
sale gr3
15) maccheroni al formaggio
maccheroni gr120
formaggio (Edamer - Olanda) gr 20
grana gr6
margarina gr7
sale e pepe qb
16) rigatoni al tonno
rigatoni gr100
salsa tonno gr 50
olio extravergine di oliva gr 10
prezzemolo gr3
sale e pepe qb
17) pasta al tonno e piselli
pasta gr100
salsa tonno gr 40
piselli gr30
olio extravergine di oliva gr 5
sale e pepe qb
18) pasta al gratin
pasta gr100
besciamella gr50
grana gr6
olio extravergine di oliva e margarina gr 7
sale qb
19) riso al sugo o al ragù
riso gr100
sugo di pomodoro gr 70
ragù (se al ragù) gr 50
besciamella gr70
grana gr6
margarina gr5
sale e pepe qb
20) riso all'inglese
riso gr100
burro gr20
grana gr6
sale qb
21) risotto alla napoletana
riso gr100
brodo di carne gr 100
salsa al pomodoro gr 30
olio extravergine di oliva e margarina gr 7
cipolle gr5
sale qb
22) risotto alla milanese

riso gr100
brodo di carne gr 100
grana gr6
olio extravergine di oliva e margarina gr 10
vino bianco cl 10
zafferano qb
cipolle qb
sale qb
23) risotto alla parmigiana
riso gr100
brodo di carne gr 100
margarina gr7
grana gr10
vino bianco cl 10
cipolle e sale qb
24) lasagne al forno
pasta secca per lasagne gr 60
besciamella gr60
ragù gr20
grana gr6
olio extravergine di oliva e margarina gr 5
sale e pepe qb
25) tortellini al burro
tortellini gr120
burro gr16
grana gr6
sale qb
26) tortellini di magro alla piemontese
tortellini di magro gr 100
sugo di carne gr 40
margarina gr7
grana gr6
sale e pepe qb
27) cannelloni alla casalinga
pasta secca per cannelloni gr 40
ripieno per cannelloni gr 100
besciamella gr20
salsa pomodoro gr 20
grana gr6
margarina gr5
sale e pepe qb
28) gnocchi alla piemontese
gnocchi di patate gr 180
sugo di carne gr 40
margarina gr6
grana gr6
sale qb
29) gnocchi di patate al pomodoro
gnocchi di patate gr 180
salsa pomodoro gr 60
grana gr6

margarina gr7
sale qb
30) gnocchi al burro
gnocchi gr180
burro gr20
grana gr6
sale qb
- secondi piatti:
1) bistecche alla piastra
carne gr120
olio extravergine di oliva gr 1
sale e pepe qb
2) braciola ai ferri o fegato ai ferri
braciola maiale o fegato gr 120
olio extravergine di oliva, sale e pepe qb
3) amburghesi
amburghesi gr150
olio extravergine di oliva, sale e pepe qb
4) cotoletta alla milanese
carne gr90
pane grattugiato gr 40
farina gr5
uova n. 1\8
olio extravergine di oliva e margarina qb
sale e pepe qb
5) scaloppine alla pizzaiola
carne gr120
pomodori pelati gr 50
olio extravergine di oliva e margarina gr 7
vino bianco cl 10
basilico, prezzemolo, sale e farina qb
6) bollito di manzo
carne per bollito gr 160
verdure varie gr 20
sale qb
7) vitello tonnato
carne di vitellone (carne cotta) gr 90
salsa tonnata gr 30
capperi gr5
8) spezzatino di manzo
spezzatino gr160
pomodori pelati gr 20
olio extravergine di oliva e margarina gr 7
verdure, farina, prezzemolo qb
vino qb
9) goulash all'ungherese
spezzatino di manzo gr 150
pomodori pelati o freschi gr 20
vino rosso cl 10
olio extravergine di oliva e margarina gr 7
farina, cipolle, paprika, sale e pepe qb

10) involtini di vitellone
carne gr80
carne trita gr 30
uova n.1\2
pomodori pelati gr 15
olio extravergine di oliva gr 10
grana gr2
pane e sale qb
11) saltimbocca alla romana
carne maiale gr 80
coppa gr15
vino bianco cl 7
farina di grano tenero (tipo 0) gr 4
olio extravergine di oliva qb
salvia e sale qb
12) medaglioni ai funghi
carne bovina gr 90
funghi porcini secchi gr 8
pomodori pelati gr 25
latte cl20
uova gr10
formaggio edamer gr 10
pane grattugiato gr 5
parmigiano gr5
olio extravergine di oliva qb
prezzemolo, sale e pepe qb
13) brasato di manzo
carne di vitellone gr 150
verdure miste gr 40
pomodori pelati gr 20
concentrato di pomodoro qb
vino rosso cl 10
olio extravergine di oliva e margarina gr 7
farina gr5
aromi, sale e pepe qb
14) arrosto di maiale
carne di maiale gr 150
verdure gr10
verdure e odori qb
olio extravergine di oliva e margarina qb
sale e pepe qb
15) roast beef
roast beef gr 130
odori gr5
sale e pepe qb
16) arrosto di vitello
punta di vitello gr 180
verdure varie gr 10
odori gr5
olio extravergine di oliva e margarina qb
sale e pepe qb

17) cosciotto di agnello al forno
agnello gr200
olio extravergine di oliva gr 3
aglio e rosmarino qb
sale qb

18) lingua salmistrata in salsa verde
lingua salmistrata gr 140
salsa verde gr 30

19) trippa alla parmigiana
trippa gr180
cipolle gr15
pomodori pelati gr 20
grana gr10
brodo di carne gr 50
olio extravergine di oliva e margarina qb
sale e pepe qb

20) cotechino con lenticchie
cotechino gr150
lenticchie secche gr 35
cipolle gr6
pomodori pelati gr 40
rosmarino, sale e pepe qb

21) fegato alla veneta
fegato gr110
cipolle gr30
farina gr5
prezzemolo gr3
olio extravergine di oliva e margarina gr 6
vino bianco cl 5
sale e pepe qb

22) pollo arrosto
pollo 1\4 gr 250
odori gr5
olio extra vergine di oliva e margarina gr 10
sale e pepe qb

23) pollo alla diavola
pollo 1\4 gr 250
pane grattugiato gr 5
prezzemolo gr3
olio extravergine di oliva e margarina gr 10
sale e pepe qb

24) pollo alla cacciatora
pollo gr250
pomodori pelati gr 20
verdure fresche gr 10
olio extravergine di oliva e margarina gr 10
aroma funghi qb
prezzemolo gr3
sale e pepe qb

25) petto di pollo e tacchino
carne gr140

olio extravergine di oliva qb
sale e pepe qb
26) suprema di pollo di tacchino
carne gr120
uova gr10
pane grattugiato gr 14
olio extravergine di oliva qb
sale e pepe qb
27) melanzane alla parmigiana
melanzane gr150
mozzarella gr60
pomodori pelati o freschi gr 20
basilico qb
grana gr6
olio extravergine di oliva gr 10
sale qb
28) peperoni con carne
peperoni mondi gr 190
ripieno gr70
uova n.1\10
grana gr6
olio extravergine di oliva gr 10
pomodori pelati gr 10
brodo gr30
prezzemolo qb
sale e pepe qb
29) zucchine ripiene
zucchine monde gr 190
ripieno gr70
grana qb
olio extravergine di oliva e margarina qb
noce moscata, sale e pepe qb
30) cotoletta di palombo alla milanese
cotoletta di palombo gr 120
pane grattugiato gr 50
uova n.1\8
farina gr5
aglio qb
limone n1\8
olio extravergine di oliva e margarina qb
prezzemolo, sale e pepe qb
31) trancia di palombo in umido
trancia di palombo gr 150
pomodori pelati gr 30
concentrato di pomodoro gr 1
farina gr5
limone n1\8
olio extravergine di oliva qb
sale qb
32) nasello bollito
nasello gr180

odori gr20
salsa per pesce bollito gr 15
sale qb
33) baccalà alla vicentina
baccalà gr150
cipolle gr5
olio extravergine di oliva e margarina gr 10
pane grattugiato gr 10
brodo di carne gr 30
latte gr 20
limone n1\8
aglio qb
prezzemolo gr3
sale e pepe qb
34) baccalà alla livornese
baccalà gr 150
brodo di carne gr 30
farina gr 5
verdure fresche gr 10
olive gr5
acciughe gr2
aglio qb
prezzemolo gr3
olio extravergine di oliva e margarina gr 10
sale e pepe qb
limone n1\8
35) merluzzo fritto
merluzzo gr150
farina gr10
uova n1\8
latte gr20
limone n1\8
olio qb
noce moscata e sale qb
36) palombo fritto
palombo gr120
farina gr 10
uova n1\8
latte gr20
limone n1\8
olio qb
noce moscata e sale qb
37) tonno e fagioli
tonno gr70
fagioli cotti gr 100
cipolle gr5
prezzemolo gr3
olio extravergine di oliva gr 5
aceto qb
sale e pepe qb
38) filetti di pesce dorati

filetti di pesce gr 130
farina gr5
uova n1\8
limone n1\8
olio e margarina qb
sale e pepe qb
39) seppioline in umido
seppioline pulite gr 120
pomodori pelati gr 70
aglio gr2
olio extravergine di oliva e margarina qb
prezzemolo, peperoncino, sale e pepe qb
40) fritto di mare (pesce surgelato)
anelli gr60
gamberetti gr30
ciuffi di calamari gr 40
farina gr20
olio qb
sale qb
41) frittata alla paesana
uova n2
verdure (erbette o zucchine o altro) gr 40
patate gr40
salsicce gr10
latte gr20
farina gr5
prezzemolo qb
olio extravergine di oliva qb
sale e pepe qb
42) frittata con cipolle
uova n2
cipolle fresche gr 80
latte gr20
farina gr5
olio extravergine di oliva qb
prezzemolo qb
43) omelette al formaggio
uova gr2
formaggio emmenthal bavarese gr 20
farina gr5
latte gr15
olio extravergine di oliva qb
noce moscata e sale qb
- contorni
1) patate in umido
patate gr200
pomodori pelati gr 20
cipolle gr10
olio extra vergine di oliva qb
prezzemolo, sale e pepe qb
2) patate arrosto

patate gr200
olio extravergine di oliva qb
aromi, sale e pepe qb
3) patate al gratin
patate gr200
besciamella gr30
grana gr6
olio extravergine di oliva e margarina qb
noce moscata e sale qb
4) purea di patate
patate gr200
burro gr5
latte gr30
noce moscata e sale qb
5) patate lesse
patate gr200
olio extravergine di oliva gr 8
sale e pepe qb
6) patate fritte
patate gr200
sale qb
7) zucchine fritte in pastella
zucchine gr100
farina gr10
latte gr30
uova n1\8
olio gr10
sale qb
8) bietole al burro
bietole monde gr 150
burro gr10
brodo di carne gr 20
cipolle gr5
sale e pepe qb
aglio qb
9) spinaci al burro
spinaci mondi gr 140
burro gr20
grana gr5
sale e pepe qb
aglio qb
10) fagiolini verdi al pomodoro
fagiolini verdi gr 120
pomodori pelati gr 20
brodo di carne gr 20
olio extravergine di oliva gr 10
sale e pepe qb
11) cipolle in umido
cipolle monde gr 150
pomodori pelati gr 20
olio extravergine di oliva gr 10

brodo di carne gr 20
prezzemolo qb
sale e pepe qb
aglio qb
12) melanzane al pomodoro
melanzane gr140
brodo di carne gr 20
pomodori pelati gr 20
olio extravergine di oliva gr 10
sale e pepe qb
13) peperonata
peperoni mondi misti gr 150
cipolle gr10
pomodori pelati gr 20
brodo di carne gr 20
olio extravergine di oliva qb
sale e pepe qb
14) cavolfiore dorato
cavolfiore mondo gr 150
farina gr 5
latte gr10
uova n1\8
olio e margarina gr 10
sale qb
15) insalate diverse
lattuga monda gr 90
scarola monda gr 90
indivia monda gr 90
16) insalata mista
insalata verde monda gr 80
pomodori gr40
cipolle gr5
olio, aceto e sale qb
17) insalata di pomodori
pomodori gr150
cipolle gr5
olio, aceto, prezzemolo, sale e pepe qb
18) insalata di barbabietole
barbabietole monde gr 150
cipolle gr10
olio, aceto, sale e pepe qb
19) insalata cotta
insalata monda gr 150
brodo di carne gr 20
margarina gr10
sale e pepe qb
20) zucchine alla provinciale
Zucchine gr150
Pancetta gr5
Pomodori pelati gr 20
brodo di carne gr 10

olio e margarina qb
Prezzemolo, cipolle, sale e pepe qb

21) coste al burro
coste monde gr 150

burro gr 10
Cipolle gr5
brodo di carne gr 10
sale e pepe qb

Aglio qb

22) crauti

verza bianca monda gr 150

Cipolle gr5

Pancetta gr5

vino bianco e aceto cl 10

Mele gr20

brodo di carne gr 20

olio extravergine di oliva gr 10

sale e pepe qb

- frutta

1) fresca di stagione

Razione gr150

2) cotta o macedonia

Frutta gr150

Zucchero gr10

Limone qb

- pane:

razione (due rosette da gr 50) gr 100

PIZZA

TIPO: Margherita, capricciosa, 4 stagioni, ai funghi ed altri gusti secondo le disponibilità-

L'impresa prende atto che i quantitativi riportati nella tabella delle grammature degli alimenti sono elementi essenziali e che, in quanto tali, costituiscono il minimo indispensabile.