

**Oggetto:** Servizio di refezione scolastica. Invio documenti.

**Mittente:** "Comune di Roccalbegna uff. Segreteria"  
<g.falciani@comune.roccalbegna.gr.it>

**Data:** 03/09/2012 9.08

**A:** "Aldo Coppi" <a.coppi@cm-amiata.gr.it>

Att. A

COMUNE DI ROCCALBEGNA - PROVINCIA DI GROSSETO

Ufficio P.I.

Come richiesto, in allegato si invia il capitolato speciale d'appalto per il servizio di refezione scolastica, sottoscritto per accettazione dalla Soc. Coop. la Peschiera.

Distinti saluti.

Giulio Falciani

---

Nessun virus nel messaggio.

Controllato da AVG - [www.avg.com](http://www.avg.com)

Versione: 2012.0.2197 / Database dei virus: 2437/5244 - Data di rilascio: 02/09/2012

Allegati:

---

capitolato speciale appalto per refezione scolastica.pdf

823 KB

10

**Oggetto:** Servizio di refezione scolastica. Invio documenti.

**Mittente:** "Comune di Roccalbegna uff. Segreteria"

<g.falciani@comune.roccalbegna.gr.it>

**Data:** 03/09/2012 9.08

**A:** "Aldo Coppi" <a.coppi@cm-amiata.gr.it>

All. A

COMUNE DI ROCCALBEGNA - PROVINCIA DI GROSSETO

Ufficio P.I.

Come richiesto, in allegato si invia il capitolato speciale d'appalto per il servizio di refezione scolastica, sottoscritto per accettazione dalla Soc. Coop. la Peschiera.

Distinti saluti.

Giulio Falciani

---

Nessun virus nel messaggio.

Controllato da AVG - [www.avg.com](http://www.avg.com)

Versione: 2012.0.2197 / Database dei virus: 2437/5244 - Data di rilascio: 02/09/2012

---

Allegati:

capitolato speciale appalto per refezione scolastica.pdf

823 KB

M

# COMUNE DI ROCCALBEGNA

PROVINCIA DI GROSSETO



## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI PER LA REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE ELEMENTARI DI ROCCALBEGNA E VALLERONA, DELLE SCUOLE MEDIE E DELLA SCUOLA MATERNA**

\* \* \* \* \*

### Art. 1 Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione completa del servizio di refezione scolastica per le scuole **SCUOLE ELEMENTARI DI ROCCALBEGNA E VALLERONA, DELLE SCUOLE MEDIE E DELLA SCUOLA MATERNA** del territorio comunale. Tale servizio dovrà effettuarsi:

- tutti i giorni per la scuola materna,
- nei giorni di rientro pomeridiano per le scuole elementari di Roccalbegna e Vallerona e per le scuole medie, (di solito due volte a settimana nei giorni di martedì e giovedì)

In base al calendario scolastico e consiste nella fornitura di un pasto completo secondo il menù stabilito insindacabilmente dalla competente Azienda Sanitaria Locale, nonché di servizio di scodellamento, pulizia e sanificazione della cucina e dei locali adibiti a refettorio, come dettagliato nell'art. 4 del presente capitolato d'appalto.

### Art. 2 Durata dell'appalto

La durata dell'appalto è prevista in anni 3 (tre) a decorrere dalla data di inizio dell'anno scolastico 2009/2010 e fino al termine dell'anno scolastico 2011/2012 o altra data comunque concordata con le autorità scolastiche competenti.

L'Amministrazione Comunale, in attesa della stipula del contratto, che dovrà comunque avvenire nei termini e nei modi previsti dall'art. 11 del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163, può se necessario, chiedere l'avvio della fornitura alla ditta aggiudicataria, mediante preavviso di cinque giorni; in tal caso la ditta si impegna a rispettare tutte le norme previste dal capitolato.

### Art. 3 Valore dell'appalto e finanziamento

Il valore dell'appalto presunto è di €. 84.375,00= – escluso I.V.A. – ed è finanziato con mezzi propri dell'Amministrazione Comunale.

Il detto importo è la risultante del valore del prezzo base riferito ad un pasto, quantificato in € 4,50 oltre I.V.A. - per il numero presunto dei pasti da somministrare nel periodo di durata del contratto (n. 18.750 presunti).

Sul valore di riferimento (€. 4,50) di ogni singolo pasto dovranno essere presentate le offerte in ribasso, essendo escluse tassativamente offerte in aumento.

### Art. 4 Modalità di gestione del servizio.

- Il servizio è comprensivo della fornitura dei pasti, della distribuzione, dell'apparecchiatura, sparecchiatura, riordino, pulizia e sanificazione dei refettori e della cucina e del lavaggio delle

**L.A. PESCHIERA** Soc. Coop.  
GESTIONE MENSE, PULIZIE E TRASPORTI  
58030 BAGNOLO (GR) Doc. Fontespilli  
Tel. 0564.953111 Fax 0564.953185  
Cod. Fisc. 02010100532  
Iscritta all'Albo delle società cooperative N° 4121972  
Società Cooperativa a mutualità prevalente  
Categorie: Cooperative di pubblica utilità e lavoro

AL

stoviglie, secondo le vigenti norme igienico-sanitarie e di ogni altra attività necessaria al buon espletamento del servizio,

Tovaglie e tovaglioli di carta dovranno essere forniti, a richiesta dell'Amministrazione, a tutti i plessi scolastici.

Il trasporto dei pasti dal centro cottura al plesso scolastico di Vallerona vari plessi scolastici sarà effettuato a carico della ditta aggiudicataria.

Il servizio sarà organizzato in forma integrata con il personale comunale addetto alla preparazione dei pasti che è costituito come segue:

L'Amministrazione Comunale ha facoltà di avvalersi della mensa per scambi scolastici che saranno organizzati dalla scuola, previa richiesta.

La ditta nell'espletamento del servizio è tenuta ad attivarsi per una ottimale erogazione del medesimo negli orari stabiliti per i pasti, in accordo con le competenti autorità scolastiche.

#### **Art. 5 Numero dei pasti.**

Il numero dei pasti per l'intero anno scolastico è stimato, sulla base della pregressa esperienza ponderata con la popolazione scolastica, in ca. 6.250 pasti annui distribuiti:

- tutti i giorni per la scuola materna ,
- nei giorni di rientro pomeridiano per le scuole elementari di Roccalbegna e Vallerona e per le scuole Medie di Roccalbegna , (di solito due volte a settimana nei giorni di martedì e giovedì)

Il numero dei pasti è presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in conseguenza della popolazione scolastica e per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà la Ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa.

La data di inizio effettivo del servizio e i relativi orari saranno concordati dal Comune con il Dirigente Scolastico dell'Istituto Comprensivo e conseguentemente comunicati alla Ditta.

#### **Art. 6 Locali ed impianti**

La ditta provvederà alla cottura e al confezionamento dei pasti nella cucina di proprietà comunale posta all'interno del plesso scolastico della Scuola Materna di Roccalbegna ( Via A. Ghezzi) per tutte le scuole.

Il comune concede, in comodato d'uso gratuito alla ditta aggiudicataria i locali, gli impianti e le attrezzature ad oggi disponibili per l'assolvimento del servizio. Al momento della firma del contratto di appalto sarà sottoscritto il verbale di consistenza dei beni dati in comodato dal quale dovrà risultare che la ditta aggiudicataria ha preso visione dei particolari che caratterizzano la gestione del servizio, soprattutto per quanto concerne la funzionalità e idoneità dei locali, nonché la qualità, quantità e consistenza delle attrezzature, arredi e materiali destinati al servizio di mensa. Conseguentemente nessuna obiezione potrà essere sollevata da parte della ditta aggiudicataria per difficoltà che dovessero insorgere nel corso dell'esecuzione delle prestazioni.

Qualora il Comune fosse impossibilitato a garantire la disponibilità di idonei locali per la cottura e il confezionamento dei pasti la Ditta provvederà a ciò in un altro centro cottura obbligatoriamente localizzato nell'ambito territoriale della Comunità Montana.

Alla scadenza del periodo contrattuale verrà redatto apposito verbale di riconsegna del materiale dato in uso ed in caso di non corrispondenza con quello redatto all'inizio del periodo contrattuale, la ditta dovrà provvedere al reintegro di quanto eventualmente mancante.

La ditta li userà con la diligenza del buon padre di famiglia e sarà quindi obbligato a restituirli, al termine dell'appalto nello stato in cui li ha ricevuti, salvo il normale deperimento per l'uso.

13

**LA PESCHIERA Soc. Coop.**  
GRUPPO MENSA, PULIZIE E TRASPORTI  
GRUPPO CANTINE (C.A.P.)  
T.A. 0564.953105 - Fax 0564.953172  
Cod. Fisc. 02017940172 - C.C.I.A.A. 00927960532  
Iscritta al libro della società cooperativa N° A/21972  
Sede: Via Cavour, 10 - 0564.953105  
Cognome: Coop. multi. di produzione e lavoro

Sono a carico della ditta appaltatrice

- la conservazione e la manutenzione ordinaria dei locali e di tutti gli impianti;
  - la manutenzione ordinaria e delle attrezzature e beni mobili ricevuti in consegna;
  - eventuali integrazioni qualora la ditta ritenesse insufficiente o non funzionali quelli dati in dotazione;
  - la predisposizione del piano di sicurezza e di coordinamento di cui al D.Lgs. 626/94 e successive modifiche o integrazioni.
  - Le spese relative al consumo di gas per il funzionamento delle attrezzature del centro cottura.
- Eventuali danni dovuti a incuria o negligenza della ditta appaltatrice o del personale dalla stessa dipendente o da altri con la medesima aventi causa, saranno addebitati, previa constatazione e valutazione fra le parti.

Sono a carico del Comune di Roccalbegna gli oneri per i consumi dell'energia elettrica, riscaldamento locali, acqua e interventi di manutenzione straordinaria delle reti di adduzione agli impianti nonché manutenzione straordinaria dei refettori e della cucina.

#### Art. 7 Composizione del pasto e dei menù

I pasti devono essere confezionati attenendosi scrupolosamente ai menù, grammature comprese, allegati al presente capitolato - "Allegati d1) e d2)", devono, inoltre, essere forniti, in sostituzione dei normali menù, pasti in variante per diete in bianco o speciali, su esplicita prescrizione medica. I menù potranno essere modificati su indicazione dell'autorità sanitaria senza possibilità di modifica del prezzo - pasto offerto in sede di gara.

Il numero dei pasti giornalieri sarà comunicato entro le ore 9.30 dal personale scolastico in servizio presso i singoli plessi.

E' consentita la variazione del menù nei seguenti casi, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale:

- guasti di uno, o più impianti, necessari alla realizzazione del piatto previsto,
- interruzione temporanea della produzione per cause imprevedibili (black-out)
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili

In ogni caso la ditta dovrà attenersi alla tabella dietetica allegata.

I prodotti usati per la pulizia e sanificazione dei refettori e delle cucine e del lavaggio delle stoviglie devono possedere tutte le caratteristiche previste dalle vigenti norme in materia igienico-sanitaria.

Relativamente all'uso delle stoviglie in plastica la Ditta deve attenersi alle disposizioni di cui alla L. R. T. 25/98 e alla DCRT 88/98 e sono ammesse deroghe solo nei seguenti casi:

- per guasti documentati alla lavastoviglie in dotazione
- per interruzione del servizio di acquedotto
- per iniziative collaterali al normale servizio mensa (es. feste scolastiche che si tengano al di fuori del normale orario di lavoro degli addetti alla mensa oppure consumati al di fuori della struttura scolastica).

#### Art. 8 Preparazione e cottura alimenti

La ditta appaltatrice dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- effettuare lo scongelamento delle derrate tra + 0 - 4°C, salvo che per le derrate che possono essere cotte tali quali;
- cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi per ulteriori lavorazioni (es. patate per purè);

14

**L.A. PISCHIERA** Soc. Coop.  
GESTIONE MENSA, PULIZIE E TRASPORTI  
FRIBO BAGNO (C.R.) - Via Contesplini  
Tel. 0864 953185 Fax 0864 953185  
Cod. Fisc. 02147010532 C.C.I.A.A. 00627960532  
Cognome, Nome, Indirizzo, Città, Provincia, CAP, Telefono  
Brevi e concisamente a tutti gli effetti di legge  
Brevi e concisamente a tutti gli effetti di legge

- non congelare mai materie prime acquistate fresche;
- non friggere gli alimenti mentre frittate, crocchette, pesci andranno cotti in forno;
- non addensanti sono ammesse solo farina o fecola di patate;
- la maggior parte del condimento deve essere utilizzato a freddo a termine di cottura
- non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico;

#### **Art. 9 Trasporto pasti**

Per il plesso di Vallerona ed in caso di impossibilità, debitamente documentata di utilizzo della cucina per cui si debba ricorrere alla preparazione dei pasti in luogo diverso, il trasporto stesso, deve essere effettuato a cura e con i mezzi della Ditta appaltatrice nei tempi e con le modalità previste dal presente capitolato e nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- i pasti caldi devono essere trasportati mantenendo la temperatura di almeno 65 gradi utilizzando contenitori termici; i contenitori termici devono essere aperti soltanto al momento della distribuzione
- gli alimenti destinati ad essere consumati freddi (formaggi, affettati etc.) dovranno mantenere temperature basse, al di sotto di 10 gradi, utilizzando contenitori termici posti in veicoli coibentati
- il trasporto del pane, della frutta, dei dolci deve essere effettuato nel pieno rispetto delle norme igieniche

#### **Art. 10 Disposizioni per il personale.**

Tutto il personale addetto al servizio oggetto del presente capitolato è a carico della ditta appaltatrice.

Il personale addetto alle varie operazioni richieste dovrà conservare e custodire con diligenza e cura le attrezzature e i locali, dovrà mantenere un contegno riguroso e corretto. La ditta appaltatrice si impegna a richiamare e, se del caso, sostituire il dipendente che non osserva una condotta irreprensibile. Le segnalazioni e le richieste del Comune in questo senso saranno impegnative per la ditta.

Il personale dovrà presentarsi in servizio nel massimo ordine, munito di apposita divisa da lavoro di colore chiaro in perfetto stato di pulizia, dovrà essere indossato copricapo che contenga tutta la capigliatura.

L'impiego del personale dovrà essere sempre adeguato sia per numero che per qualifica affinché il servizio risulti svolto in maniera efficiente, razionale e rapida, tale personale dovrà essere dotato di libretto di idoneità sanitaria e dovrà attestare la partecipazione ai corsi di formazione ai sensi di quanto disposto in merito dal D.Lgs. 26/05/1997, n. 155.

L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di affiancamento al fine di evitare il pericolo di disservizi legati alla non conoscenza della realtà operativa.

#### **Art. 11 Obblighi della ditta rispetto al proprio personale.**

La ditta aggiudicataria si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nei servizi costituenti oggetto del presente appalto tutte le norme contenute nel relativo contratto collettivo nazionale di lavoro e negli accordi integrativi dello stesso in vigore nelle località dove si esercitano i servizi, nonché all'osservanza delle norme in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi della D.Lgs. 626/94 e successive modifiche e integrazioni.

La ditta appaltatrice si dichiara altresì responsabile dell'adozione e dell'osservanza da parte del proprio personale di tutte le disposizioni e provvidenze infortunistiche vigenti per legge, nonché di quelle che fossero richieste da qualsiasi ente o autorità competente.

LA PESCHIERA Soc. Coop.  
GRUPPO MENSA, PASTI E TRASPORTI  
58010 BAGNOLO (GR) - Loc. Fontegrotti  
Tel. 0564/33114 - Fax 0564/33165  
Cod. Fisc. Part. IVA e Iscr. C.C.I.A.A. 0564/331652  
Iscritta all'Albo delle società cooperative N° 115172  
Sede in Cooperativa a mutualità prevalente  
Categorie: dipendenti e produzione a lavoro

#### **Art. 12 Controlli**

Il Comune si riserva la facoltà di controllare, avvalendosi di proprio personale dipendente, di tecnici allo scopo incaricati, di commissioni di nomina Comunale, che il servizio si svolga sempre secondo standard e modalità prefissati nel presente Capitolato. La A.S.L. competente, per il tramite del servizio di Igiene Pubblica, effettuerà controlli sanitari sui cibi e sull'igiene del personale; effettuerà altresì prelievi di campioni di alimenti secondo le modalità previste dalle norme vigenti in materia.

#### **Art. 13 Vigilanza**

La corrispondenza tra i prodotti utilizzati, il menù fornito e quanto stabilito dal presente capitolato verrà verificato dal Responsabile del Servizio e/o dal Responsabile del procedimento competente, che hanno costantemente accesso alla sede della mensa e facoltà di verifica e controllo sul processo di preparazione.

In caso di discordanza del menù, riscontrata per più di tre volte, il contratto si risolve automaticamente, senza che la ditta possa pretendere alcun indennizzo.

Come previsto dal regolamento comunale per il diritto allo studio, è costituita una commissione comunale mensa, allo scopo tra l'altro, di verificare il funzionamento generale della ristorazione scolastica. I componenti di tale commissione alla presenza del Responsabile del Servizio o del Responsabile del Procedimento hanno accesso ai locali di consumazione dei pasti.

#### **Art. 14 Smaltimento rifiuti**

I rifiuti dovranno essere raccolti in appositi sacchetti posti nei contenitori chiusi con apertura a pedale dislocati nelle cucine e nei refettori.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione e il rispetto delle norme igieniche. E' obbligatoria la raccolta differenziata della carta, del vetro e di quant'altro attivato dall'Amministrazione Comunale durante il periodo di svolgimento del servizio.

#### **Art. 15 Raccolta differenziata di oli e grassi**

La ditta è tenuta a conferire agli organi preposti o a ditte specializzate alla raccolta tutti gli oli e grassi animali e vegetali residui di cottura, nel rispetto delle vigenti leggi.

#### **Art. 16 Scioperi**

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con almeno 4 (quattro) giorni di anticipo.

Qualora si verificassero cause di forza maggiore atte ad impedire il normale svolgimento del servizio la ditta si impegnerà a garantire comunque un servizio sostitutivo che andrà preventivamente concordato tra le parti e tempestivamente comunicato.

#### **Art. 17 Assicurazioni**

La ditta appaltatrice si assume tutte le responsabilità, civili e penali, derivanti dall'ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati e/o avariati e comunque connesse all'espletamento del servizio.

La ditta, pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento.

LA PESCIERIA Soc. Coop.  
GESHIONE MENSA, P.M. / C.D.E. TRASPORTI  
58040 BAGNOLI (GR) - Loc. Fontespinii  
Tel. 0564/958111 - Fax 0564/958111  
Cod. F. N. 01471 - IVA n. 01587 - C.C.I.A.A. 056273636  
Iscritta al Registro delle società cooperative N° 419/12  
Sede in Grosseto a numero 14, via  
Cattedrale, 58040 Bagnoli (GR)

senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore della ditta da parte delle società assicuratrici; a tale proposito la stessa contrarrà una assicurazione contro i rischi (anche prodotti per colpa grave) inerenti la gestione del servizio con un massimale pari almeno a 2.000.000,00 di euro;

**Art. 18 Garanzie di esecuzione e cauzione definitiva.**

La ditta aggiudicataria, a norma dell'art. 113 del D.Lgs. 12/04/2006, n. 163, al momento della stipula del contratto, dovrà presentare presso la tesoreria comunale un deposito cauzionale pari al 10% dell'ammontare dell'appalto stesso. Il deposito cauzionale può farsi anche mediante fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da primario istituto di credito o assicurativo

La cauzione sta a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento di danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse, salvo l'esperienza di ogni altra azione, nel caso che la cauzione risultasse insufficiente.

Il deposito cauzionale definitivo verrà restituito entro i tre mesi successivi al termine del servizio, rimossa ogni contestazione vertente.

**Art. 19 Divieto di cessione e subappalto**

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere il contratto o di sub appaltare il servizio anche per una minima quota percentuale.

**Art. 20 Penalità**

La ditta aggiudicataria sarà tenuta al pagamento di una penale di € 300,00 per ogni giorno di mancato assolvimento degli obblighi contrattuali, oltre ai maggiori costi eventualmente sostenuti dall'Amministrazione per garantire il servizio stesso, qualora fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, previa contestazione scritta effettuata dal Responsabile del Servizio, anche su segnalazione del personale scolastico. La penale sarà applicata con semplice provvedimento amministrativo e senza formalità particolari, con un atto immediatamente esecutivo.

**Art. 21 Decadenza e revoca del contratto**

Indipendentemente dai casi previsti nel precedente articolo, l'Amministrazione Comunale si riserva, salvo ed impregiudicato l'esercizio di ogni ulteriore azione penale e civile, la risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- abbandono dell'appalto
- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge
- inosservanza da parte della ditta appaltatrice di uno o più impegni assunti con il Comune
- in caso di fallimento e/o frode
- in caso di inadempienze gravi quali: intossicazione alimentare, ripetuto utilizzo di derrate non previste dal capitolato, condizioni igieniche gravi non conformi a quanto previsto dal presente capitolato e dalla normativa vigente;
- ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art. 1453 del codice civile.

In tutti i casi previsti dalle norme vigenti, la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione del contratto. Eventuali controversie che potranno insorgere tra l'Amministrazione e la Ditta appaltatrice dovranno essere risolte dall'Autorità Giudiziaria competente senza far ricorso all'arbitrato

AT

**LA PESCHIERA** Soc. Coop.  
Sede in Via S. Maria 10 - 31044 Fontanafredda (TV)  
Tel. 0422/950111 - Fax 0422/950112  
Cod. Fisc. 02010000294 - P. IVA 02010000294  
Sezione di Fontanafredda - Via S. Maria 10 - 31044 Fontanafredda (TV)  
Cassa di Risparmio di Fontanafredda

**Art. 22 Scorrimento graduatoria**

Nei casi sopradetti si procederà allo scorrimento della graduatoria approvata in sede di aggiudicazione di appalto.

**Art. 23 Domiciliazione e foro competente**

La ditta aggiudicataria deve eleggere domicilio legale per tutti gli effetti del contratto nel territorio del Comune di Roccalbegna, ove è convenuto che saranno notificati alla stessa tutti gli atti occorrenti.

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere è competente il Foro di Grosseto.

**Art. 24 Spese contrattuali**

Le spese inerenti o consequenziali al presente contratto, nessuna esclusa, ivi comprese quelle relative alla registrazione sono a carico della ditta aggiudicataria ed il legale rappresentante dichiara di accettarle.

**Art. 25 Corrispettivo di appalto**

La liquidazione sarà fatta mensilmente in base al prezzo di aggiudicazione dell'appalto per ciascun pasto, previo riscontro, da parte del Responsabile del procedimento, del numero dei pasti fatturati con gli ordinativi giornalieri.

Le liquidazioni saranno effettuate alla Ditta fornitrice dopo l'adempimento di tali pratiche entro il termine massimo di 60 giorni dal ricevimento della fattura. Su richiesta dell'Amministrazione, la ditta dovrà esibire la documentazione attestante la regolarità della retribuzione mensile del personale, nonché il versamento dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti. La non esibizione di quest'ultima documentazione produrrà la risoluzione immediata del contratto qualora la ditta non ottemperasse entro 30 giorni.

L'ultima fattura di ciascun anno scolastico verrà liquidata previo ottenimento dei certificati liberatori da parte degli istituti previdenziali e contributivi.

*Allegato al presente capitolato.*

- Menù (allegato d1);
- Grammature (allegato d2).

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO**  
Giulio FALCIANI

**LA PESCIERA** Soc. Coop.  
GESTIONE MERCE, PULIZIE E TRASPORTI  
51038 BAGNOLI (GR) - Loc. Fontespini  
Tel. 0572/247000 - Fax 0572/247000  
Cognome: FALCIANI - C.C.I.A.A. 0572/247000  
Ident. all'Imp. 0572/247000 - Partita IVA 0572/247000  
Sede: 51038 Bagnoli (GR) - Loc. Fontespini

COMUNE DI ROCCALBEGNA



PROVINCIA DI GROSSETO

UFFICIO SEGRETERIA - SETTORE CULTURA

Responsabile Giulio Falciari

tel. 0564 989032 fax 0564 989222 e-mail g.falciari@comune.roccalbegna.gr.it

## MENU PER LA SCUOLA MATERNA DEL COMUNE DI ROCCALBEGNA

### Prima settimana

LUNEDI	
Minestrone di Verdure Fettine di Vitella alla pizzaiola Frutta di stagione	
MARTEDI	
Pasta al pomodoro Pollo arrosto Verdure fresche Frutta di stagione	
MERCOLEDI	
Pasta o riso in bianco Hamburger Verdure bollite Frutta di stagione	
GIOVEDI	
Pasta in brodo di carne Polpettone Patate lesse o insalata Dolce	
VENERDI	
Pasta al ragù Bastoncini di pesce al forno Verdure bollite Frutta di stagione	

LA PESCIETTERA Soc. Coop.  
GROSSETO MENSA PISCIVORAS E TRASPARENTI  
50042 BIGNOLDI (GR) - Loc. Fontespall  
Tel. 0564 989032 - Fax 0564 989185  
Cod. Fiscale 05640000532  
Sezione Cooperativa di mutua assistenza  
Gente che coopera e si unisce per il bene

COMUNE DI ROCCALBEGNA



PROVINCIA DI GROSSETO

UFFICIO SEGRETERIA - SETTORE CULTURA

Responsabile Giulio Falciari

tel. 0564 989032 fax 0564 989222 e-mail g.falciari@comune.roccalbegna.gr.it

## MENU PER LA SCUOLA MATERNA DEL COMUNE DI ROCCALBEGNA

### Seconda settimana

#### LUNEDI

Pasta in brodo di carne  
Polpettone o polpette di carne  
Verdure fresche  
Frutta di stagione

#### MARTEDI

Pasta al pomodoro  
Arista di maiale  
Purea di patate  
Frutta di stagione

#### MERCOLEDI

Pasta in bianco  
Frittata in salsa di pomodoro  
Frutta di stagione

#### GIOVEDI

Pasta al ragù  
Fettine alla pizzaiola  
Dolce

#### VENERDI

Minestra di legumi  
Prosciutto cotto o crudo o formaggio  
Verdure bollite  
Frutta di stagione

LA PESCHIERA Soc. Coop.  
GESTIONE METEOROLOGIA E SPORTI  
SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO - Forte di Rimigliano  
T.A. GROSSETO - Via S. Lucia, 10 - Tel. 0564 983185  
Cod. FISC. 01101 - C.C.I.A.A. 0562730532  
Licenza all'attività di gestione meteorologica n. 1121972  
Sede: Via S. Lucia, 10 - 57020 Forte di Rimigliano (GR)  
Categorie: Gestione meteorologica e servizi meteorologici

COMUNE DI ROCCALBEGNA



PROVINCIA DI GROSSETO

UFFICIO SEGRETERIA - SETTORE CULTURA

Responsabile Giulio Falciani

tel. 0564 989032 fax 0564 989222 e-mail g.falciani@comune.roccalbegna.gr.it

## MENU PER LA SCUOLA MATERNA DEL COMUNE DI ROCCALBEGNA

### Terza settimana

LUNEDI	
Minestrone di Verdure	
Uovo lesso	
Verdure bollite	
Frutta di stagione	
MARTEDI	
Pasta in bianco	
Spezzatino di vitella con patate	
Frutta di stagione	
MERCOLEDI	
Pasta al ragù	
Roast beef	
Verdure fresche	
Frutta di stagione	
GIOVEDI	
Riso al pomodoro	
Rollè di tacchino	
Patate arrosto	
Dolce	
VENERDI	
Pasta in Brodo	
Polpette di carne	
Verdure fresche	
Frutta di stagione	

**LA PESCIERIA** Soc. Coop.  
GROSSETO - Loc. Fontesilli  
Tel. 0564 989032 - Fax 0564 989222  
Cod. Fisc. 05649890320 - C.C.I.A.A. N° 03627863832  
Iscritta al Registro Imprese e al Tribunale di Grosseto  
Grosseto - C.so della Pace n° 10 - 51100 Grosseto (GR)  
Categorie: Pesca, Acquacoltura, Allevamento di animali

COMUNE DI ROCCALBEGNA



PROVINCIA DI GROSSETO

UFFICIO SEGRETERIA - SETTORE CULTURA

Responsabile Giulio Falclani

tel. 0564 989032 fax 0564 989222 e-mail g.falclani@comune.roccalbegna.gr.it

## MENU PER LA SCUOLA MATERNA DEL COMUNE DI ROCCALBEGNA

### Quarta settimana

#### LUNEDI

Pasta al pomodoro  
Pollo arrosto  
Patate lesse  
Frutta di stagione

#### MARTEDI

Minestra di legumi  
Bastoncini di pesce al forno  
Verdure fresche  
Frutta di stagione

#### MERCOLEDI

Pasta in brodo di carne  
Polpettone  
Verdure bollite  
Frutta di stagione

#### GIOVEDI

Pasta al ragù  
Prosciutto cotto o crudo o formaggio  
Verdure fresche  
Dolce

#### VENERDI

Pasta in bianco  
Hamburger  
Verdure bollite  
Frutta di stagione

LA PESCIERA Soc. Coop.  
SEZIONE RENSE, PULIZIE E TRASPORTI  
SEDO BACINOVAZI - Loc. Pesciera  
Via Pesciera, 11/A - Loc. C.C.I.A.A. GROSSETO  
Tel. 0564/989032 - Fax 0564/989222  
Settore: Cooperativo e industriale grossese  
Categorie: Coop. s.r.l. di produzione e servizi

COMUNE DI ROCCALBEGNA



PROVINCIA DI GROSSETO

UFFICIO SEGRETERIA - SETTORE CULTURA

Responsabile Giulio Falciari

tel. 0564 989032 fax 0564 989222 e-mail g.falciari@comune.roccalbegna.gr.it

## MENU PER LE SCUOLE ELEMENTARI DI ROCCALBEGNA E VALLERONA E PER LE SCUOLE MEDIE

DEVONO ESSERE SERVITI GLI STESSI ALIMENTI PREVISTI  
PER LA SCUOLA MATERNA CONCIDENTI NEI GIORNI DI  
RIENTRO PER LE SCUOLE ELEMENTARI DI ROCCALBEGNA  
E VALLERONA E PER LE SCUOLE MEDIE,  
CON LE GRAMMATURE DI CUI ALL'ALLEGATO d2.

LA PESCIETTERA Soc. Coop.  
GESTIONE MENDE, OLI E TRASPORTI  
SPRONO MAGNOLO - Loc. Fontespilli  
Tel. 0564 989032 Fax 0564 989222  
Cod. Fiscale N. 01547030532  
C.C.I.A.A. N. 121972  
Isola 1 all'Albo della società cooperativa N. 121972  
Società Cooperativa a multiplà prevalente  
Settore: Gestione di produzione e lavoro



ALLEGATO d2

DOSI MEDIE DI ALIMENTO PER ALUNNO DELLA SCUOLA MATERNA

Pasta o riso asciutti	Gr. 50-60
Pasta in brodo, con verdure e/o legumi	Gr. 30
Carne	Gr. 30-40-50
Pesce	Gr. 50-60
Prosciutto o formaggio	Gr. 30-40
Legumi freschi	Gr. 40-50
Legumi secchi	Gr. 40-50
Verdure cotte	Gr. 100
Verdure crude	Gr. 100
Insalata	Gr. 50
Patate	Gr. 100
Pane	Gr. 40-50

DOSI MEDIE DI ALIMENTO PER ALUNNO DELLA SCUOLA ELEMENTARE

Pasta o riso asciutti	GR.80
Pasta in brodo, con verdure e/o legumi	GR. 40
Carne	GR.70-80
Pesce	GR. 80
Prosciutto o formaggio	GR. 70-80
Legumi freschi	Gr. 40
Legumi secchi	Gr. 20-30
Verdure cotte	Gr. 100
Verdure crude	Gr. 100
Insalata	Gr. 50
Patate	Gr. 100
Pane	Gr. 50

DOSI MEDIE DI ALIMENTO PER ALUNNO DELLA SCUOLA MEDIA

Pasta o riso asciutti	GR. 90-100
Pasta in brodo, con verdure e/o legumi	GR. 50
Carne	GR. 100
Pesce	GR. 100-120
Prosciutto o formaggio	GR. 80-100
Legumi freschi	Gr. 50
Legumi secchi	Gr. 30-40
Verdure cotte	Gr. 100
Verdure crude	Gr. 100

 <b>COMUNE DI ROCCALBEGNA</b>		<b>PROVINCIA DI GROSSETO</b>	
UFFICIO SEGRETERIA - SETTORE CULTURA Responsabile Giulio Falciari			
tel. 0564 989032 fax 0564 989222 e-mail g.falciari@comune.roccalbegna.gr.it			
Insalata		Gr. 50	
Patate		Gr. 100	
Pane		Gr. 50	

- Dovrà essere limitato al minimo l'impiego di soffritti nella preparazione dei primi piatti a base di verdure e legumi
- Nella preparazione del pesce dovrà essere usato quello senza lisce e dovrà essere esclusa la frittura dello stesso
- Nella preparazione e nel condimento dei cibi dovrà essere utilizzato olio extra vergine di oliva
- L'impiego di burro dovrà essere ridotto al minimo e solo per condimenti a crudo
- E' vivamente raccomandato l'uso di sale iodato
- Nella preparazione dei pasti possono essere utilizzati anche alimenti surgelati

Bopelo del 09.09

Per Accettazione  
 Fog. n° 14

Il Presidente

*[Handwritten signature]*

**LA PESCIERA** Soc. Coop.  
 GESTIONE MENÙ, PULIZIE E TRASPORTI  
 58030 BAGNOLO (GR) - Loc. Fontaspilli  
 Tel. 0564.953144 / 0564.953123 - Fax 0564.953185  
 Cod. Fisc. 04710410500 - C.G.I.A. 09527960532  
 Iscritta al Registro Imprese a indirizzo 58030 Bagnolesse  
 Sedi: 58030 Bagnolesse e 58030 Pieve a Santa  
 Margherita (GR) - Tel. 0564.953144