



CITTÀ DI MIRABELLA ECLANO

Provincia di Avellino

Via Municipio – C.F. 81002070647 – tel. 0825438077/8 fax 0825439047

Sito Internet www.comune.mirabellaeclano.av.it

SETTORE I - AFFARI GENERALI e DEMOGRAFICI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

per l'affidamento del

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

PER IL QUINQUENNIO SCOLASTICO 2026/2031

(anni scolastici 2026/2027-2027/2028-2028/2029 2029/2030 2030/2031)

CUP: E91I26000030004

Art. 1 - OGGETTO

L'appalto ha per oggetto la preparazione e la fornitura di pasti per gli alunni delle seguenti scuole:

1. Scuola dell'infanzia sita in Mirabella Centro;
2. Scuola dell'infanzia sita in Frazione Calore;
3. Scuola dell'infanzia sita in Frazione Passo;
4. Scuola primaria a tempo pieno;
5. Scuola secondaria di primo grado sita in Mirabella Centro;
6. Scuola secondaria di primo grado sita in Frazione Calore;

Il servizio comprende la preparazione, l'approvvigionamento, il trasporto e la somministrazione di tutti i pasti giornalieri, allestimento e pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate.

I pasti sono preparati nei locali cucina dell'Istituto comprensivo scuola primaria e secondaria e sono calcolati secondo il numero medio degli anni precedenti in circa n. 13.000 per singolo anno.

L'appaltatore dovrà provvedere:

- acquisto derrate alimentari;
- preparazione dei pasti presso il centro di cottura comunale autorizzato e interno all'edificio dell'istituto comprensivo statale Passo e Mirabella Capoluogo, porzionamento e distribuzione dei pasti agli alunni nei locali dei refettori posti a disposizione dal Comune;
- trasporto, porzionamento e distribuzione dei pasti presso gli istituti della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado in Calore e Pianopantano e Istituto Sangiulli – Via Roma;
- predisposizione dei menu secondo la tabella dell'A.S.L. di Avellino – Distretto Sanitario di Mirabella Eclano; confezione di eventuali diete differenziate;
- allestimento, pulizia e riassetto dei locali refettorio, tavoli, sedie e di tutti i mobili/attrezzature in essi contenute;
- acquisto, in proprio, di detersivi e generi vari di pulizia necessari al lavaggio e alla disinfezione dei locali a propria disposizione;
- raccolta con appositi sacchi/contenitori conformi alle vigenti norme locali in materia di raccolta della nettezza urbana e relativo posizionamento dei sacchi/contenitori dei rifiuti nel luogo indicato

dal Comune fino al giorno di raccolta, e successiva esposizione dei sacchi/contenitori a bordo strada nei giorni di raccolta; gestione e ritiro dei buoni pasto.

Costituiscono parte integrante del presente Capitolato Speciale d'Appalto i seguenti allegati:

- DUVRI.

Utenza: alunni dei plessi delle scuole sopraindicate, nonché il personale docente autorizzato; collaboratori scolastici autorizzati.

Periodi di funzionamento: a decorrere dalla comunicazione del responsabile del servizio, indicativamente così ricompreso

- 15 ottobre 2026 – 31 maggio 2027;
- 15 ottobre 2027 – 31 maggio 2028;
- 15 ottobre 2028 – 31 maggio 2029;
- 15 ottobre 2029 – 31 maggio 2030;
- 15 ottobre 2030 – 31 maggio 2031;

Stima della fornitura annuale: sulla base dei calcoli effettuati in fase di predisposizione del Bilancio di previsione del corrente esercizio finanziario e in funzione dei consumi storici rilevati negli ultimi anni si presumono la fornitura di nr. **13.000** pasti da erogare su base annua, per complessivi circa n. **78.000** pasti nel quinquennio.

Variazioni della rete scolastica comunale e dell'organizzazione scolastica: in caso di variazioni nella struttura della rete scolastica comunale o di una diversa organizzazione didattica operata dall'autorità scolastica il numero dei pasti presunti potrà subire delle variazioni (in aumento o diminuzione) senza che l'appaltatore possa pretendere nulla al riguardo. In particolare, l'eventuale chiusura di uno o più plessi scolastici, ovvero l'eventuale erogazione della fornitura dei pasti in un numero minore di plessi scolastici, per qualsiasi causa e/o sopravvenuta opportunità di pervenire ad una diversa organizzazione del servizio, comporterà la cessazione della gestione in appalto limitatamente al plesso interessato, senza che si renda necessaria preventiva disdetta; resta inteso che l'impresa appaltatrice non potrà pretendere alcun risarcimento.

Prestazioni: L'appaltatore dovrà provvedere a:

- acquisto derrate alimentari;
- preparazione dei pasti presso i centri di cottura comunali autorizzati, situati all'interno degli edifici scolastici della Frazione Passo e di Mirabella centro;
- porzionamento e distribuzione dei pasti agli alunni nei locali dei refettori posti a disposizione dal Comune;
- trasporto, porzionamento e distribuzione dei pasti presso gli istituti della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado della Frazione Calore;
- predisposizione dei menù secondo le tabelle fornite dall'A.S.L. di Avellino – Distretto Sanitario di Mirabella Eclano;
- confezione di eventuali diete differenziate;
- allestimento, pulizia e riassetto dei locali refettorio, tavoli, sedie e di tutti i mobili/attrezzature in essi contenute;
- acquisto, in proprio, di detersivi e generi vari di pulizia necessari al lavaggio e alla disinfezione

dei locali a propria disposizione;

- raccolta con appositi sacchi/contenitori conformi alle vigenti norme locali in materia di raccolta della nettezza urbana e relativo posizionamento dei sacchi/contenitori dei rifiuti nel luogo indicato dal Comune fino al giorno di raccolta, e successiva esposizione dei sacchi/contenitori a bordo strada nei giorni di raccolta;
- gestione e ritiro dei buoni pasto.

L'impresa aggiudicataria si impegna a garantire il servizio anche se il numero complessivo dei pasti da fornire dovesse essere notevolmente inferiore o superiore a quello stimato, o se per ragioni organizzative, venga cambiata la sede delle mense.

ART. 2 - DURATA ED IMPORTO DELL'APPALTO

L'appalto ha durata di n. 4 (quattro) anni oltre n. 1 (uno) anno eventuale per la proroga.

Il valore presunto dell'appalto annuo è di € 58.500,00 IVA esclusa, calcolato sulla base di n. 13.000 pasti stimati. Il prezzo a base di gara per pasto è pari a € 4,50 IVA esclusa ($13.000 \times € 4,50 = € 58.500,00$).

Il valore complessivo dell'appalto, per l'intera durata del contratto (n. 4 anni) e comprensivo della proroga eventuale di n. 1 anno è pari a € 292.500,00, IVA esclusa ($€ 58.500 \times n. 5 \text{ anni} = € 292.500,00$).

a)	n. pasti/anno	13.000	Quantitativo presunto per il servizio oggetto della gara; pertanto, sono sempre possibili variazioni in più o in meno senza che l'appaltatore possa muovere alcuna pretesa ed il prezzo pattuito rimarrà invariato
b)	n. pasti totali (4+1 anni)	78.000	
c)	€ / pasto	4,50 €	
D = b) * c)	TOTALE a base di gara compreso sicurezza	351.000,00 €	
e)	di cui manodopera	62.485,80 €	
f)	di cui sicurezza (non oggetto di ribasso)	2.730,00 €	Vedi DUVRI
D) - f)	TOTALE oggetto di ribasso	348.270,00 €	
	TOTALE unitario oggetto di ribasso	4,465 € (348.270,00 € / 78.000)	

Tale importo è stato quantificato sulla base dei costi a pasto della pregressa esperienza e dei consumi registrati negli ultimi anni scolastici.

Resta tuttavia in facoltà del Comune di aumentare o diminuire i pasti a seconda delle esigenze contingenti o del numero degli iscritti al servizio.

Il calcolo dei costi della manodopera è stato effettuato utilizzando i costi medi orari del lavoro determinati dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, specifici per il settore della ristorazione collettiva, stimato ai sensi della seguente tabella:

N. unità	Mansione	Livello	Costo medio orario (€)	N. ore / settimana	Settimane mensa	Costo complessivo annuo (€)
1	Addetto Servizi mensa	7	18,03	9,5	33	5.652,40
1	Addetto Servizi mensa	6	19,24	7,5	33	4.761,90
Totale annuo						10.414,30

L'affidatario verrà individuato sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa conformemente ai criteri individuati dal disciplinare di gara e descritti nel presente capitolato d'appalto.

L'offerta economica dovrà essere formulata indicando il ribasso praticato sul prezzo a base d'asta per singolo pasto, IVA esclusa, tenendo presente che tale prezzo comprende il compenso per tutte le attività e le prestazioni relative al servizio di ristorazione scolastica e di riscossione e gestione dei buoni pasto, poste a carico dell'impresa dal presente capitolato e per tutte le attività aggiuntive che l'impresa proporrà in sede di offerta e sarà, quindi, tenuta a svolgere qualora risulti affidatario del servizio.

L'affidatario è tenuto a dar corso all'appalto anche in pendenza di formale sottoscrizione del contratto. Esso dovrà, contestualmente all'attivazione del servizio, presentare la SCIA al SUAP comunale anche in modalità telematica.

Il costo del pasto rimarrà invariato per l'intera durata dell'appalto.

La liquidazione dei corrispettivi dovuti alla Ditta aggiudicataria avverrà su presentazione di regolari fatture mensili. Il corrispettivo per lo svolgimento del servizio è liquidato dal Comune per i pasti effettivamente consumati, dietro presentazione di regolare fattura al termine di ciascun mese. Il pagamento verrà eseguito solo ed esclusivamente in rapporto ai pasti effettivamente consumati. I pagamenti saranno effettuati in conformità alle disposizioni di legge ed alle norme regolamentari in materia di contabilità.

ART. 3 - NUMERO PASTI E MENÙ

Il numero complessivo presunto dei pasti da erogare per l'intero periodo è di circa 13.000 unità annue. Detto numero non impegna il Comune per eventuali variazioni quantitative in diminuzione o in aumento.

Il servizio avrà luogo nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole secondo il calendario scolastico regionale e di istituto. Il servizio dovrà essere reso nei giorni in cui si svolgerà l'attività didattica pomeridiana.

Il servizio avrà inizio indicativamente a decorrere dal 15 ottobre di ogni anno.

Il servizio avrà termine presumibilmente il 31/05/ di ogni anno.

ART. 4 - ESECUZIONE DEL SERVIZIO

I menù sono articolati settimanalmente, dovranno essere differenziati per le diete personalizzate e comprendono un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane frutta fresca, acqua naturale.

Il Comune potrà richiedere all'appaltatore la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio in coincidenza con le gite scolastiche, composti da due panini con formaggio e prosciutto, una bottiglietta di acqua minerale ed un succo di frutta o un frutto).

È consentita, tuttavia, una variazione temporanea (non superiore a 5 gg. lavorativi) al menù stabilito, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti o attrezzature necessarie per la realizzazione del piatto previsto;

- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Se nel corso dell'appalto dovessero verificarsi episodi imprevedibili e preoccupanti per la sicurezza alimentare delle derrate, anche legati ad un particolare marchio, il Comune si riserva la facoltà di chiedere l'immediata sospensione della somministrazione di tale prodotto presente in menù o la sua sostituzione con altro di pari livello nutrizionale, fintanto che l'allarme potrà essere considerato rientrato.

Il trasporto dei pasti nei locali delle scuole dell'infanzia statale e paritaria deve essere effettuato con modalità idonee a mantenere l'appetibilità degli alimenti e ad evitare la crescita microbica, secondo le temperature e le modalità previste dal D.P.R. 327/80.

ART. 5 - ATTREZZATURE

Il servizio dovrà essere svolto dall'affidatario con propri capitali e mezzi tecnici, con proprio personale, attrezzature e macchine, mediante la propria organizzazione ed a proprio rischio. L'Amministrazione comunale cederà in uso all'affidatario, i locali (refettorio, cucina e dispensa) e le attrezzature attualmente presenti nella cucina dell'istituto comprensivo statale. Sarà onere dell'affidatario verificarne lo stato di efficienza nonché la rispondenza delle stesse alle vigenti disposizioni di legge in materia di sicurezza ed igiene. Sarà a cura dell'affidatario l'acquisto del materiale ed attrezzature necessarie al consumo ed alla distribuzione dei pasti (tovaglioli di carta, tovagliette, piatti, bicchieri, posate ecc...). Sarà a carico dell'affidatario la sostituzione delle stoviglie rotte o non più idonee a tale scopo.

ART. 6 - MANUTENZIONE

La manutenzione straordinaria e l'eventuale sostituzione delle attrezzature della cucina e dei refettori scolastici, tranne quello il refettorio della scuola dell'infanzia paritaria sono a carico del Comune, salvo che i relativi interventi siano determinati da incuria o colpa dell'affidatario.

La manutenzione ordinaria delle piccole e/o grandi attrezzature è a carico dell'affidatario.

I locali e le attrezzature di proprietà comunali nelle loro condizioni di fatto e di efficienza vengono verificati ed accettati dall'affidatario al momento dell'assunzione del servizio.

ART. 7 - AUTOCONTROLLO

Ai fini del raggiungimento della migliore qualità possibile, nonché per la maggiore tutela dell'utenza, l'affidatario dovrà:

- dotarsi di un sistema di autocontrollo della qualità relativamente alle fasi di acquisizione delle derrate alimentari, alla preparazione dei pasti ed al loro corretto trasporto, conservazione e distribuzione, nonché di un sistema di autocontrollo per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia e da intolleranze alimentari, in conformità al Piano di autocontrollo approvato dalla Regione Campania con deliberazione n.2163 del 14/12/2007;
- effettuare un costante controllo rispetto alle temperature dei pasti trasportati (tramite misurazione settimanale della temperatura da parte degli operatori dell'affidatario c/o la scuola), intervenendo tempestivamente con miglioramenti organizzativi e/o delle attrezzature utilizzate laddove le temperature stesse non siano quelle previste dalle vigenti normative.

L'affidatario dovrà comunicare, al Comune ed alla competente Azienda Sanitaria, i sistemi di autocontrollo adottati, trasmettendo il relativo Piano ed indicando il responsabile titolare della definizione, attuazione e controllo in ordine all'applicazione dei contenuti di cui al D.lgs. 193/2007. L'affidatario stesso dovrà inoltre inviare, al Comune ed alla competente ASL, in caso di espressa richiesta, i risultati relativi ai sopracitati sistemi periodici di autocontrollo. Il Comune non potrà essere in alcun modo considerato responsabile direttamente od indirettamente di eventuali inosservanze di tutte le leggi in materia di acquisizione delle derrate alimentari, preparazione dei pasti, corretto trasporto, conservazione, distribuzione e relativi controlli;
Per eventuali disapplicazioni del D.lgs. 193/2007 e s.m.i., il Comune riterrà responsabile l'affidatario.

ART. 8 - PERSONALE

L'affidatario dovrà mettere a disposizione personale in numero sufficiente, e con caratteristiche idonee a garantire la piena funzionalità del servizio mensa, tenendo conto del fatto che il Comune non metterà a disposizione nessuna unità di personale a qualsiasi titolo. L'organico, pertanto, deve essere tale da consentire tutte le operazioni necessarie all'acquisizione, gestione e stoccaggio degli alimenti, alla cottura presso la cucina della scuola, alla distribuzione dei pasti al refettorio della scuola, nei tempi e modi sopra stabiliti, al perfetto riordino e pulizia, al termine del servizio, di tutti i locali, spazi, piccole e/o grandi attrezzature e stoviglie utilizzate, garantendo il pieno rispetto dei tempi necessari all'utenza per un consumo corretto e tranquillo del pasto.

Per quanto attiene la sorveglianza durante la mensa, e sino alla ripresa delle lezioni, si potrà contare sui docenti a regime di tempo pieno presenti nel plesso scolastico. L'attività di detto personale dovrà essere organizzata e coordinata direttamente dall'affidatario mediante il proprio Responsabile del servizio. Il personale dipendente dell'affidatario dovrà essere, pena rescissione del contratto, assunto ed inquadrato nel rispetto delle vigenti normative e CCNL di categoria.

L'affidatario dovrà garantire la presenza di un Responsabile cui l'Amministrazione Comunale potrà rivolgersi per qualsiasi necessità. Il Responsabile del servizio dovrà essere persona di comprovata esperienza in servizi di mense scolastiche di analoghe dimensioni.

È onere dell'affidatario provvedere alla dotazione del vestiario a norma di legge per tutto il personale, di controllare che tutte le norme igieniche vengano rigorosamente rispettate dal personale, nonché dotare lo stesso di eventuali certificazioni sanitarie previste per legge e necessarie per la corretta esecuzione del servizio. A tal fine, tutto il personale dovrà portare, in modo visibile, l'indicazione di appartenenza all'affidatario, ivi compreso il cartellino di riconoscimento.

Saranno a carico dell'affidatario le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, come pure l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, di procedimenti e di cautele necessarie per garantire l'incolumità degli operatori, delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi.

L'affidatario dovrà, altresì, dichiarare di essere a conoscenza del codice di comportamento vigente nell'ente impegnandosi a farlo rispettare al proprio personale. La violazione delle disposizioni del già menzionato codice sarà passibile di risoluzione contrattuale.

ART. 9 - CESSIONE DEL CONTRATTO - SUBAPPALTO

Per la presente procedura è vietata la cessione del contratto ed è vietato il ricorso al subappalto, pena l'immediata risoluzione del contratto e l'obbligo del risarcimento dei danni e delle spese sostenute dal comune.

ART. 10 - CAUZIONE

Per quanto concerne la cauzione definitiva si fa rinvio a quanto specificato nel disciplinare di gara. La cauzione provvisoria dell'affidatario sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto. Ai non aggiudicatari la cauzione sarà restituita non appena avvenuta l'aggiudicazione definitiva.

ART. 11 - ASSICURAZIONI

L'affidatario si impegna a provvedere a tutti gli oneri assicurativi che derivano dall'esecuzione dell'appalto e per i quali si rimanda al disciplinare, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune per i danni diretti od indiretti a cose o persone, nonché quella relativa alla Responsabilità Civile dell'affidatario verso terzi.

In particolare, sarà a carico dell'affidatario la stipulazione di una polizza assicurativa per eventuali danni (non solo quelli derivanti da dolo o colpa grave determinati dal personale addetto al servizio) subito dagli utenti (alunni) durante tutto l'orario del servizio di mensa scolastica, anche quando l'incidente è stato provocato dallo stesso minore infortunato.

ART. 12 - ONERI A CARICO DEL COMUNE

In relazione al presente capitolato, il Comune si impegna alla fornitura di acqua, energia elettrica, riscaldamento e quant'altro necessario per il funzionamento del centro di cottura e per il servizio di mensa.

ART. 13 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, purché tempestivamente comunicate alla controparte.

ART. 14 - SPESE - ALTRI ONERI

Tutte le spese ed imposte inerenti, accessorie o conseguenti all'appalto nonché quelle di contratto, sono a carico dell'affidatario.

ART. 15 - RESPONSABILITÀ'

L'affidatario si obbliga a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che potesse derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa in caso di condanna. Le spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti dell'affidatario ed in ogni caso da questa rimborsate. L'affidatario è sempre responsabile, sia verso il Comune sia verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi e si assume tutti i rischi d'impresa. Esso è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che, dal personale o dai mezzi, potessero derivare al Comune o a terzi. L'affidatario stipulerà, a copertura dei rischi inerenti al servizio, ivi compresi incendi, scoppi, intossicazioni alimentari, idonea polizza assicurativa R.C. verso terzi. L'affidatario si impegna a fare applicare, per quanto di sua competenza, quanto previsto dal D.lgs. 81/2008 e s.m.i.

ART. 16 - PENALITÀ'

Qualora l'affidatario non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato, l'Amministrazione comunale applicherà una sanzione pecuniaria da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 300,00 al giorno, a seconda della gravità, fermo restando le ipotesi gravi di cui all'articolo che segue.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione in forma scritta dell'inadempienza, rispetto alla quale l'affidatario avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre cinque giorni dal ricevimento della contestazione, mediante PEC o tramite lettera da presentare al protocollo dell'ente.

Il provvedimento è assunto dal Responsabile dell'Area amministrativa/RUP Comunale.

L'Amministrazione Comunale, esaminate le contro deduzioni o preso atto che l'affidatario non ha contro dedotto entro il termine sopra stabilito, ha la facoltà di applicare la sanzione pecuniaria, fatto salvo l'obbligo dell'Impresa di eliminare le carenze di servizio contestate. Si procede al recupero della penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese in cui si è verificato il fatto o di quello successivo.

ART. 17 - DECADENZA E REVOCA DELL'APPALTO

Il Comune ha diritto di promuovere, nei modi o nelle forme di legge, la risoluzione del contratto nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione di rivalsa per danni:

- abbandono dell'appalto, salvo che per casi di forza maggiore;
- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge relative al servizio;
- contegno abitualmente scorretto, verso l'utenza, da parte dell'affidatario e del personale adibito al servizio;
- quando l'affidatario si renda colpevole di frode o in caso di fallimento;
- quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente capitolato;
- inosservanza, da parte dell'affidatario, di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- grave intossicazione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte dell'affidatario, salva ogni altra responsabilità civile o penale;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata e ogni altro fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto.

Nei casi previsti dal presente articolo, l'affidatario incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi in conseguenza. La cauzione verrà trattenuta dal Comune anche nel caso di disdetta, promossa dall'affidatario prima della scadenza prevista per il contratto, senza giustificato motivo. In questo caso l'Amministrazione comunale potrà altresì avvalersi del diritto al risarcimento degli eventuali maggiori danni arrecati.

ART. 18 - RECESSO DAL CONTRATTO

È sempre facoltà dell'Ente recedere dal contratto nei casi in cui, a suo insindacabile giudizio, vengano meno le ragioni di interesse pubblico che determinano l'esecuzione del servizio, dandone preavviso di 90 giorni all'affidatario.

ART. 19 - CONTROVERSIE

È esclusa la competenza arbitrale e, pertanto, tutte le controversie derivanti dal contratto sono deferite al Tribunale di Benevento.

ART. 20 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del D.lgs. 30/06/2003 n. 196, e del Regolamento europeo sulla privacy, tutti i dati forniti dall'affidatario saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione del contratto e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico per le finalità del rapporto medesimo. L'interessato gode dei diritti della citata Legge, diritti che possono essere fatti valere nei confronti dell'Ente Appaltante.

Il personale dell'affidatario è tenuto al rispetto delle norme che regolano il segreto professionale, il segreto d'ufficio nonché la tutela della privacy, in osservanza del D.lgs. 196/2003 e s.m.i. e del Regolamento europeo Privacy, e della deontologia professionale ed è da considerarsi a tutti gli effetti come incaricato del trattamento dei dati relativi agli utenti con cui viene a contatto. L'affidatario si impegna a non utilizzare in alcun caso le notizie e le informazioni di cui i suoi operatori siano venuti in possesso nell'ambito dell'attività prestata. Ai sensi dell'art. 29 del RGPD l'affidatario è da considerare a tutti gli effetti responsabile del trattamento per conto del Comune titolare del trattamento, per cui con la stessa sarà sottoscritto, al momento del perfezionamento del rapporto contrattuale e comunque, prima dell'avvio del servizio, apposito contratto disciplinante le materie riportate al paragrafo 3 dell'art. 28 del citato RGPD.

ART. 21 - DISPOSIZIONI FINALI

L'impresa partecipante all'appalto si considera, all'atto della presentazione dell'offerta nonché dell'assunzione del servizio, a perfetta conoscenza dell'ubicazione dei locali e delle attrezzature nonché del loro stato.

La presentazione dell'offerta, da parte dell'impresa partecipante all'appalto, sarà considerata piena accettazione di tutte le condizioni prescritte dal presente capitolato, nessuna esclusa.

Il Comune comunicherà all'impresa ogni provvedimento che modificasse la situazione preesistente. Per tutto quanto non previsto dal presente capitolato si fa rinvio alle normative vigenti in materia.

Mirabella Eclano, 3 marzo 2026

La Responsabile del I Settore – Affari Generali

Dott.sa Manuela Di Pietro

*Firma autografa sostituita a mezzo stampa,
ai sensi dell'art.3, comma 2, D.lgs. 39/1993*

ALLEGATO A

not. 5344/SIAN

16 OTT. 2013

U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

MENU ANNO SCOLASTICO 2013-14

Prima settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta e lenticchie	Risotto alle zucchine	Pasta al pomodoro	Fusilli, piselli e prosciutto cotto	Pasta al gratin
Bocconcini di pollo	Scaloppina di vitello al limone	Frittata al forno	Cotoletta di pollo	Merluzzo
Broccoli all'insalata	Spinaci all'agro	Bieta all'insalata	Fagiolini all'insalata	Carote all'insalata

Seconda settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Minestrone	Gnocchi (freschi) al pomodoro	Pasta e fagioli	Risotto alla milanese	Pastina all'uovo in brodo vegetale
Tacchino in umido	Formaggio (caciotta)	Sogliole alla mugnala	Arista di maiale	Prosciutto cotto
Broccoli all'insalata	Verdura al gratin	Carote all'insalata	Patate prezzemolate	Pomodori all'insalata

Terza settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Rigatoni al burro	Pasta e ceci	Pasta al pomodoro	Minestrone di riso	Pasta e patate
Vitello alla pizzaiola	Platessa impanata	Petto di tacchino	Frittata al forno	Mozzarella
Carote all'insalata	Pomodori all'insalata	Spinaci all'agro	Piselli con prosciutto	Fagiolini all'insalata

Quarta settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pizza *al pomodoro	Pasta e zucchine	Risotto ai carciofi	Gnocchi al pomodoro	Pasta e piselli
Prosciutto cotto	Petto di pollo in cotoletta	Scaloppina di vitello al limone	Formaggio	Merluzzo in umido
Spinaci al burro	Broccoli all'insalata	Verdura al gratin	Fagiolini all'insalata	Carote all'insalata

La pizza dovrà essere preparata nel centro cottura. In presenza di difficoltà tecniche potrà essere sostituita con pasta al pomodoro.

Ogni giorno dovrà essere previsto inoltre un panino di circa 50 grammi e frutta fresca di stagione (200 gr circa)

Il Responsabile S.S. Igiene della Nutrizione
Dott. Francesco Policchio