



COMUNE DI POLLENA TROCCHIA
Provincia di Napoli
CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZI DI
REFEZIONE SCOLASTICA
PERIODO MARZO 2016 / DICEMBRE 2016

INDICE

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

- Art. 1 - Oggetto dell'appalto
- Art. 2 - Ubicazione terminali
- Art. 3 - Tipologia del servizio richiesto
- Art. 4 - Durata del contratto
- Art. 5 - Dimensione presumibile dell'utenza
- Art. 6 - Interruzione del servizio

TITOLO II - MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA GARA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

- Art. 7 - Modalità di presentazione dell'offerta
- Art. 8 - Valutazione delle offerte
- Art. 9 - Importo a base della gara
- Art. 10 - Criteri di esclusione dalla gara

TITOLO III - ONERI INERENTI IL SERVIZIO

- Art. 11- Spese inerenti al servizio
- Art. 12 - Assicurazioni
- Art. 13 - Domicilio
- Art. 14 - Licenze e autorizzazioni
- Art. 15 - Deposito cauzionale definitivo
- Art. 16 - Disdetta del contratto da parte dell'appaltatore
- Art. 17 - Divieto di cessione o sub - appalto
- Art. 18 - Obblighi normativi
- Art. 19 - Trattamento dei dati personali

TITOLO IV - NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE E AL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

- Art. 20 - Personale
- Art. 21 – Norme specifiche per le cooperative sociali
- Art. 22 - Organico
- Art. 23 - Reintegro personale mancante e variazioni
- Art. 24 - Direzione tecnica del servizio
- Art. 25 - Vestiario
- Art. 26 - Igiene personale
- Art. 27 - Addestramento, formazione ed informazione
- Art. 28 - Idoneità sanitaria
- Art. 29 – Rispetto delle normative vigenti
- Art. 30 – Applicazione dei contratti di lavoro

TITOLO V - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 31 - Tabelle Merceologiche
Art. 32 - Utilizzo di prodotti biologici, a lotta integrata, tipici e tradizionali
Art. 33 – Assenza di OGM
Art. 34 - Etichettatura delle derrate
Art. 35 - Conformità degli alimenti
Art. 36 - Standard di qualità
TITOLO VI - MENU'
Art. 37 - Composizione del pasto giornaliero: schema - tipo
Art. 38 - Variazione dei menù
TITOLO VII - IGIENE DELLA PRODUZIONE
Art. 39 - Norme igienico - sanitarie
Art. 40 - Limiti di contaminazione microbica
Art. 41 - Organizzazione della produzione
Art. 42 - Divieti
Art. 43 - Conservazione delle derrate
TITOLO VIII - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA
Art. 44 - Manipolazione e cottura
Art. 45 - Preparazione dei piatti freddi
Art. 46 - Preparazione e cottura degli alimenti
Art. 47 - Rispetto delle temperature
Art. 48 - Pentolame per la cottura
Art. 49 - Condimenti
TITOLO IX - NORME PER LA PRENOTAZIONE E VEICOLAZIONE DEI PASTI
Art. 50 - Informazione all'utenza
Art. 51 - Prenotazione pasti
Art. 52 - Modalità di servizio e distribuzione dei pasti
Art. 53 - Veicolazione dei pasti
TITOLO X - PULIZIA E IGIENE
Art. 54 - Interventi ordinari e straordinari
Art. 55 - Pulizia locali mensa
Art. 56 - Detergenti - sanificanti
Art. 57 - Modalità di utilizzo dei detersivi
Art. 58 - Divieti
TITOLO XI - NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA
Art. 59 - Norme in materia di sicurezza
Art. 60 - Norme generali per l'igiene del lavoro
TITOLO XII - CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
Art. 61 - Diritto di controllo della committente
Art. 62 - Organismi preposti al controllo di qualità e rispettive competenze
Art. 63 - Metodologia del controllo qualità
Art. 64 - Autocontrollo igienico da parte dell'impresa
Art. 65 - Carta dei servizi
Art. 66 - Contestazioni
Art. 67 - Inadempienze e penalità
TITOLO XIII - FATTURAZIONE E PAGAMENTI
Art. 68- Prezzi dei pasti
Art. 69 - Fatturazioni e pagamenti
Art. 70 - Importo contrattuale
Art. 71– Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI)

**TITOLO XIV - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA
RISOLUTIVA ESPRESSA**

Art. 72 - Risoluzione del contratto

TITOLO XV - CONTROVERSIE

Art. 73 – Foro competente

Art. 74 - Richiamo alla legge e altre norme

Art. 75 - Rinvio

Art. 76 - Allegati

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione completa del servizio di ristorazione scolastica in tutte le sue fasi. Specificatamente, i servizi affidati sono i seguenti:

- a) approvvigionamento delle derrate alimentari, produzione, confezionamento dei pasti presso centro di cottura, veicolazione dei pasti in legume fresco caldo ai singoli terminali scolastici;
- b) scodellamento e distribuzione degli stessi ai terminali di consumo, riassetto e pulizia;
- c) la fornitura di articoli complementari quali: tovaglioli, tovaglette monouso, bicchieri quant'altro necessario alla consumazione del pasto.

Art. 2 - Ubicazione terminali

UTENZA:

Scuola Primaria:

Plessi: Via Cesare Battisti, Via Fusco, Via Apicella, Via San Gennariello, Via Calabrese.

Scuola dell'Infanzia:

Plessi: Via Vigna Caracciolo, Via Calabrese (c/o Sc. Primaria), Via San Gennariello (c/o Sc. Primaria), Via Apicella (c/o Sc. Primaria).

Si fa presente che nel corso della durata dell'appalto, le sedi dei suindicati terminali potranno variare in relazione ad eventuali diverse dislocazioni disposte dall'Amministrazione Comunale o dall'Istituzione scolastica, senza che per questo l'Appaltatore possa vantare alcunché.

Si precisa che per l'anno scolastico 2015/2016 risulta iscritto il seguente numero di alunni per ogni singolo plesso:

SCUOLA DELL'INFANZIA	N. CLASSI	N. ISCRITTI
VIA CALABRESE c/o Primaria	2	42
VIA SAN GENNARIELLO c/o Primaria	3	58
VIA APICELLA c/o Primaria	3	61
VIA VIGNA CARACCIOLO	7	156
		317
SCUOLA PRIMARIA		
VIA FUSCO	10	190
VIA BATTISTI	6	90
VIA CALABRESE	4	57
VIA SAN GENNARIELLO	5	102
VIA APICELLA	8	117
		556

Art. 3 - Tipologia del servizio richiesto

Il servizio richiesto ha le seguenti caratteristiche:

- Tipologia del servizio

I pasti verranno preparati presso il centro di cottura dell'Appaltatore; tutti i pasti saranno trasportati con automezzi idonei in dotazione all'Appaltatore, in appositi contenitori termici, presso le sedi terminali individuate nel precedente articolo.

Il servizio consisterà in :

- a) approvvigionamento dei generi alimentari, preparazione dei pasti e confezionamento presso il centro di cottura in gastronomia multiporzione, trasporto e consegna alla unità terminale di distribuzione, scodellamento e distribuzione dei pasti per i plessi della scuola primaria e della scuola dell'Infanzia di Pollena Trocchia.

Utenti: alunni, personale docente e personale ATA avente diritto.

- Distribuzione ai terminali per i plessi della scuola dell'infanzia e della scuola primaria di Pollena Trocchia.

Il personale dell'Appaltatore provvederà alla distribuzione di quanto veicolato dal centro cottura (contenitori, alimenti e materiale vario) con servizio "al tavolo".

I pasti dovranno essere distribuiti dal personale dell'Appaltatore nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- a. indossare il camice, che deve essere sempre pulito e decoroso;
- b. togliere anelli e ori in genere;
- c. lavare accuratamente le mani;
- d. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente le tovagliette di carta, i piatti, le posate, i tovaglioli,
- e. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- f. osservare nella distribuzione dei cibi le quantità indicate nelle tabelle dietetiche;
- g. evitare di mettere olio, aceto, e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore e al momento della distribuzione;
- h. mettere il pane sul tavolo solo quando gli alunni abbiano terminato di consumare il primo piatto;
- i. eseguire la distribuzione mediante il carrello (fornito dall'appaltatore) su cui sono predisposti soltanto i piatti ed il contenitore gastronomico;
- j. aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- k. utilizzare utensili adeguati per la distribuzione dei pasti;
- l. provvedere alla distribuzione del secondo piatto solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- m. distribuire il succo di frutta fornito ai centri di refezione. Il personale della ditta dovrà provvedere alla successiva pulizia e riordino, con prodotti ed attrezzi occorrenti per la pulizia.

-Orari di erogazione del servizio.

Il servizio avrà luogo nei giorni di effettivo funzionamento delle strutture secondo il calendario scolastico predisposto dalle competenti Autorità.

I pasti erogati alla scuola dell'infanzia verranno distribuiti **tra le ore 11,50 e le ore 12,05.**

I pasti erogati alla scuola primaria verranno distribuiti **tra le ore 12,45 e le ore 13,00.**

La ditta aggiudicataria, tra le ore 9,15 e le ore 10,00 dei giorni stabiliti, dovrà assicurarsi del numero degli alunni presenti per ogni plesso scolastico e per tipologia di scuola, che dovranno usufruire della Refezione, anche attraverso il sistema automatizzato della rilevazione dei presenti.

La ditta aggiudicataria assicurerà, con proprio personale, il Servizio "refezionisti" o di "scodellamento" che consiste nella presenza in tutti i plessi della scuola primaria, nei giorni di refezione, di apposito personale che assicuri i seguenti compiti, correlati allo svolgimento del servizio mensa:

- ricevimento pasti;
- predisposizione sala mensa (aule);
- distribuzione tovagliette, posate e pasti;
- pulizia e riordino dei banchi dopo i pasti;
- gestione dei rifiuti;

Il responsabile della ricezione dei pasti, individuato in ogni plesso, apporrà la firma sulla bolla di consegna dei pasti attestante la ricezione dei contenitori integri, del numero dei pasti, e riportando l'orario della consegna, nonché il regolare svolgimento del servizio di "scodellamento". Le bolle di consegna, attestanti separatamente il numero dei pasti forniti per gli alunni ed il numero dei pasti forniti per i docenti ed il personale ATA, dovranno essere allegate alla fattura mensile.

In caso di chiusura delle scuole per disposizioni delle autorità competenti, per lavori da effettuarsi nel plesso scolastico, per mancanza temporanea della fornitura di acqua o energia elettrica, nulla è dovuto alla ditta aggiudicataria, ciò anche nel caso di assenza pur ingiustificata dalle lezioni di tutti o parte degli alunni cui il servizio è destinato.

La ditta dovrà mettere a disposizione in ogni plesso scolastico, un idoneo carrello per la distribuzione dei pasti, di sua proprietà.

La fornitura dei pasti andrà effettuata giornalmente in base alle presenze effettive degli utenti. L'Appaltatore non potrà pretendere per intervenute variazioni sul numero dei pasti da fornire rispetto alla stima indicata.

Il Committente dovrà comunicare con congruo preavviso, anche verbale da confermarsi per iscritto a cura del Servizio scolastico, eventuali variazioni degli orari, dei turni o eventuali giorni programmati di non effettuazione del servizio.

-Menù : Variazioni e diete speciali.

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante dai menù allegati al presente capitolato.

La programmazione deve essere sempre esposta nei locali mensa.

In occasione di gite scolastiche autorizzate, il pasto, su specifica richiesta dei docenti, potrà essere sostituito dalla fornitura di cestino pic-nic individuale, secondo le specifiche fornite.

Il centro di cottura deve avere la possibilità e le dovute autorizzazioni per preparare diete "speciali", cioè diverse da quelle fornite comunemente dalla ristorazione scolastica, che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti.

Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù dietetico generale (fino ad un massimo del 5% dei pasti) così composto:

- 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extra vergine) o minestrina in brodo vegetale;

- 2° piatto: formaggi (parmigiano, grana) od, in alternativa, carni bianche al vapore, con verdura cruda, lessata o stufata, condita con olio crudo .

Il menù dietetico su semplice ordinazione può anche essere richiesto in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di tre giorni consecutivi, sulla semplice richiesta dei genitori degli alunni da comunicare al referente della scuola.

Le diete speciali sono destinate a:

-soggetti celiaci;

- soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, da favismo, da idiosincrasia per specifiche pietanze;

- soggetti obesi;

- soggetti diabetici;

- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, ecc.). Questi menù particolari devono essere necessariamente comprovati da certificato medico obbligatorio, da far pervenire esclusivamente all'Ufficio Istruzione del Comune, che provvederà ad inviarlo all'Appaltatore che si impegna a fornire adeguato menù alternativo compatibile con la patologia.

L'Appaltatore deve garantire, altresì, l'erogazione di menù compatibili con le scelte religiose.

La documentazione sanitaria e per le variazioni dei menù legate a motivi religiosi sarà richiesta esclusivamente per ragioni di servizio e mantenuta riservata ai sensi della vigente normativa sulla privacy.

I pasti delle diete speciali destinati agli utenti dovranno essere confezionati e trasportati in confezioni monoporzionamento personalizzate, idonee a mantenere le temperature previste dalla vigente legge in materia.

Art. 4 - Durata del contratto

La durata dell'appalto decorre dal 01 marzo 2016 e fino al 22 dicembre 2016. La ditta appaltatrice si impegna ad iniziare il servizio a partire dal 1 marzo 2016 o, comunque successivamente all'aggiudicazione definitiva, dall'eventuale data comunicata dal Responsabile del Servizio. Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora, anche se per qualsivoglia motivo avesse avuto inizio oltre la data indicata.

Art. 5 - Dimensione presumibile dell'utenza

Il numero dei pasti è indicativamente quantificato in circa 39.786 pasti:

- per la scuola dell'infanzia dal 1 marzo 2016 al 22 dicembre 2016, per un numero medio presunto di circa 300 pasti al giorno (dal lunedì al venerdì), comprensivo dei pasti per gli insegnanti ed il personale ATA aventi diritto.

- per la scuola primaria dal 7 marzo 2016 al 19 dicembre 2016, per un numero medio presunto di circa 600 pasti giornalieri (nei giorni di lunedì) comprensivo dei pasti per gli insegnanti ed il personale ATA aventi diritto.

Il numero degli utenti e dei pasti sopra riportato è da considerarsi solo indicativo, pertanto sono possibili variazioni in più o in meno. Nessuna pretesa potrà muovere l'Appaltatore per eventuali variazioni quantitative dovute a qualsiasi causa e il prezzo pattuito rimarrà comunque invariato.

Art. 6 - Interruzione del servizio

Il servizio di refezione deve essere garantito anche in caso di sciopero del personale dell'impresa appaltatrice, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale ai sensi della legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni.

Al verificarsi di questa evenienza potranno essere concordate con il Committente e con almeno 4 (quattro) giorni di anticipo, in via straordinaria, particolari situazioni gestionali ed organizzative.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Committente e dell'Appaltatore, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato e dalle norme del codice civile.

TITOLO II

MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA GARA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La gara è esperita nella forma della procedura aperta ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs.163/06 e s.m.i..

Il presente appalto verrà aggiudicato all'offerta economicamente più vantaggiosa tra le ditte partecipanti in attuazione dell'art. 83, comma 1, del D. Lgs. 12 aprile 2006 n°163 e sue successive modificazioni.

Art. 7 - Modalità di presentazione dell'offerta

Per lo svolgimento della gara i concorrenti dovranno far pervenire all'Ufficio Protocollo del Comune, Via Esperanto,2 – Pollena Trocchia (Napoli)- improrogabilmente entro i termini indicati nel bando di gara, un unico plico di offerta idoneamente chiuso e sigillato con modalità tali da garantire l'integrità, controfirmato su tutti i lembi di chiusura, riportante all'esterno del frontespizio, oltre al nominativo della Società offerente, l'oggetto della presente gara:

”NON APRIRE - GARA D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI POLLENA TROCCHIA (NA)”.

L'invio del plico dovrà essere effettuato mediante servizio postale, consegna diretta o tramite corriere. Resta inteso che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo e per qualsiasi causa, lo stesso non giungesse perfettamente integro al citato Ufficio Protocollo entro il previsto termine. Dopo tale termine non sarà ritenuta valida alcuna offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva dell'offerta precedente.

Non saranno ammesse offerte per telegramma o telefax né altre condizionate o espresse in modo indeterminato. Il plico dovrà contenere n° 3 (tre) buste, a loro volta chiuse e controfirmate su tutti i lembi di chiusura, che dovranno riportare, oltre al nominativo della Società offerente, anche le seguenti scritte:

BUSTA N° 1 ”CERTIFICAZIONI AMMINISTRATIVE”

BUSTA N° 2 ”PROGETTO TECNICO ”

BUSTA N° 3 “OFFERTA ECONOMICA”

Qualora la domanda venga presentata dal procuratore della Ditta partecipante, deve essere necessariamente prodotto l'atto di procura.

Queste dovranno contenere, rispettivamente, quanto di seguito indicato:

BUSTA N° 1 “CERTIFICAZIONI AMMINISTRATIVE”

Il Concorrente dovrà presentare – **a pena di esclusione** - domanda di ammissione alla gara, redatta in lingua italiana a firma del legale rappresentante o di persona capace di impegnare la ditta verso l'esterno, contenente la dichiarazione di aver preso visione dal capitolato e di accettarne tutte le condizioni ivi contenute. In particolare la busta dovrà contenere:

a) domanda di partecipazione alla gara, in competente bollo, sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente con le modalità descritte nel disciplinare di gara.

Nel caso di concorrente costituito da associazione temporanea di imprese o consorzio non ancora costituito, la domanda deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno la predetta associazione o consorzio; alla domanda, in alternativa all'autenticazione della sottoscrizione, deve essere allegata, **a pena di esclusione**, copia fotostatica di un documento di identità del /dei sottoscrittore/i; la domanda può essere sottoscritta anche da procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va prodotta la relativa procura.

b) dichiarazione sostitutiva, ai sensi dell'art. 47 del DPR 445/2000, ovvero per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello stato di appartenenza sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante come specificato nel bando di gara;

c) dichiarazione di non avvalersi della facoltà di ricorrere al subappalto, salvo che per quanto indicato al successivo art.17;

d) (se ricorre l'ipotesi di raggruppamenti di impresa) dichiarazione con cui le imprese che sottoscrivono si impegnano, in caso di aggiudicazione della gara, a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse, qualificata come capogruppo, che stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti, con la specifica delle parti del servizio che saranno effettuate da ciascuna delle imprese raggruppate, nonché l'impegno esplicito a conformarsi alla disciplina prevista a riguardo dall'art. 37 del D. Lgs. 163/2006. In questo caso di associazione temporanea di imprese, da costituirsi ai sensi dell'art. 10 del D. Lgs 24.07.1992 n. 358 e dell'art. 37 del D.Lgs. 12.04.2006 n. 163, la documentazione:

1- di cui ai punti **a) e b)** deve essere presentata dall'impresa capogruppo;

2- di cui al punto **c)** deve essere sottoscritta per accettazione da ogni singola impresa;

e) produrre (se ricorre l'ipotesi di consorzi) dichiarazione circa la specifica delle parti del servizio che saranno effettuate da ciascuna delle imprese consorziate. In questo specifico caso, le imprese e i consorzi individuati quali esecutori dovranno obbligatoriamente presentare e sottoscrivere le documentazioni di cui ai punti **a) e b).**

f) Le sottoscrizioni in calce alle dichiarazioni come sopra richieste, non necessitano di autenticazione.

g) La cauzione provvisoria per € 2.286,14 pari al 2% del presunto importo massimo della fornitura.

La costituzione del suddetto deposito cauzionale potrà avvenire esclusivamente:

- con fidejussione bancaria rilasciata da Azienda di Credito autorizzata all'esercizio dell'attività bancaria ai sensi del Titolo II del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385;

- con polizza assicurativa rilasciata da impresa di assicurazione debitamente autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni dall'Istituto per la Vigilanza dalle Assicurazioni Private e di interesse collettivo

(I.S.V.A.P.) ed iscritta nel relativo elenco pubblicato periodicamente sulla Gazzetta Ufficiale;
- con fideiussione rilasciata da intermediario finanziario che: a) risulti iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D. Lgs 1 settembre 1993 n. 385 che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie; b) e sia inoltre autorizzato a svolgere la predetta attività dal Ministero dell'Economia e delle Finanze ai sensi dell'art. 2 del DPR 115/04.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare controlli presso i soggetti di cui sopra al fine di accertare l'effettivo rilascio della garanzia fideiussoria, nonché la legittimazione del sottoscrittore ad impegnare validamente la banca, la compagnia di assicurazioni o l'intermediario finanziario.

N.B.: Tutte le Polizze fideiussorie e assicurative richieste devono essere conformi, ai modelli di cui al D.M. Attività Produttive n. 123 del 12/03/2004 e all'art. 75, commi 4, 5 e 8 del D.lgs.163/2006 dovranno perciò presentare le seguenti caratteristiche, **a pena di esclusione**:

1. validità per giorni 180 dalla data di presentazione dell'offerta; 2. rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale; 3. rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile; 4. operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante; 5. impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 113, qualora l'offerente risultasse affidatario, mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa fideiussoria, relativa alla cauzione definitiva di cui al successivo punto XIII.2, in favore dell'Amministrazione, valida fino alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio.

Non è consentito provvedere al suddetto deposito inserendo nel plico denaro contante.

h) dichiarazione di almeno un istituto bancario, autorizzato ai sensi del D.Lgs. n.385 del 1.9.1993, che attesti l'idoneità finanziaria ed economica del concorrente a gestire il servizio di refezione scolastica oggetto dell'affidamento.

i) Certificazione UNI EN ISO 9001/2000 - vision in originale o copia autenticata ai sensi dell'art. 18 del DPR 445/2000.

j) Attestazione rilasciata dall'ufficio preposto della stazione appaltante, relativa all'avvenuto sopralluogo effettuato presso i locali ove i servizi devono essere prestati.

k) Il capitolato speciale d'oneri controfirmato per accettazione su ogni pagina dai legali rappresentanti di tutti i soggetti che costituiscono il raggruppamento temporaneo di impresa o il consorzio dal/i soggetto/i munito/i di specifica delega allo/i stesso/i conferita dal/i citato/i legale/i rappresentante/i e allegati tecnici completi controfirmati per accettazione solo sulla prima pagina.

l) Nel caso in cui la dichiarazione di cui al precedente punto a) sia firmata dal procuratore speciale, l'atto di delega allo stesso conferito dal legale rappresentante.

m) Disponibilità ed ubicazione del centro di cottura, di potenzialità superiore a 900 pasti da asporto giornalieri, entro un massimo di Km 15 dal Municipio di Pollena Trocchia.

La disponibilità del centro di cottura dovrà essere documentato con apposita documentazione allegata,

ovvero, in alternativa, la ditta partecipante dovrà dichiarare che in caso dovesse risultare aggiudicataria dell'appalto, al momento dell'avvio del servizio, comunicato dal Responsabile del Servizio Scolastico del Comune, avrà la disponibilità di una struttura idonea – Centro di Cottura - di potenzialità superiore a 900 pasti giornalieri, munito di tutte le previste autorizzazioni di legge, ubicata nell'ambito di una distanza di 15 Km dalla sede del municipio di Pollena Trocchia.

Il centro di cottura dovrà essere munito delle previste autorizzazioni sanitarie, intestate direttamente alla ditta partecipante ovvero ad una delle ditte facenti parte dell'A.T.I. o del Consorzio..

BUSTA N° 2 “PROGETTO TECNICO”

L'offerta tecnica, redatta in carta semplice, sottoscritta dal legale rappresentante della società offerente, dovrà essere redatta secondo i criteri schematicamente di seguito rappresentati.

L'offerta tecnica non dovrà contenere, a pena di esclusione, alcuna indicazione economica diretta o indiretta.

L'offerta inoltre dovrà avere una lunghezza massima di venti (20) pagine, oltre gli allegati.

Indicazioni per redigere il progetto tecnico:

a) Descrizione della struttura organizzativa e logistica complessiva per la gestione e conduzione del servizio di refezione scolastica;

b) Progetto gestionale;

c) Organigramma;

d) Organizzazione del personale in funzione delle attività richieste dal CSA come di seguito indicato:

- ❖ Elenco del personale impiegato nelle diverse fasi di produzione pasti presso il centro di cottura dell'impresa, nelle fasi di trasporto e consegna pasti, nonché nelle fasi di distribuzione e pulizia (con indicazione del numero di addetti in rapporto al numero utenti) con indicato il numero delle persone e i livelli professionali, le funzioni attribuite, con indicazione per ciascuno delle mansioni, titoli di studio, esperienza richiesta, il monte ore giornaliero.

e) Caratteristiche del centro di cottura che produrrà i pasti :

- ❖ Ubicazione ed indirizzo;
- ❖ Capacità produttiva giornaliera;
- ❖ Elenco dotazioni tecnologiche del centro di cottura dell'impresa;
- ❖ Eventuale planimetria del centro di cottura;
- ❖ L' Ubicazione del centro di cottura dovrà essere entro un massimo di km 15 dal Municipio di Pollena Trocchia;
- ❖ Piena disponibilità del Centro per l'intero periodo dell'appalto.

f) Piano dei trasporti dei pasti con indicato il numero di personale impiegato e degli automezzi impiegati, che dovranno essere eco-compatibili ad alimentazione elettrica, GPL o gas naturale, oppure almeno Euro 5, comprensivi di filtri antiparticolati se trattasi di veicoli diesel. Il piano deve indicare la distanza dal centro di cottura al municipio del Comune di Pollena Trocchia e i tempi di percorrenza per raggiungere i singoli terminali scolastici, con indicazione dei percorsi che verranno effettuati. Dovrà essere indicato chiaramente il tempo medio di percorrenza di ogni automezzo tra il centro di cottura ed i terminali scolastici serviti;

g) Descrizione dei contenitori multiporzione ed individuali utilizzati per il trasporto con indicate le caratteristiche tecniche per il mantenimento delle temperature;

h) Eventuali attività che il concorrente intende subappaltare ai sensi dell'art.118 del D.lgs. 163/2006;

i) Schede tecniche di sicurezza dei prodotti detergenti e sanificanti utilizzati;

l) Utilizzo di ulteriori prodotti biologici, rispetto a quelli previsti nel CSA, con indicazione dei prodotti biologici offerti in aggiunta.

m) Utilizzo prodotti provenienti dal territorio a Km 0.

n) Descrizione di proposte migliorative nell'organizzazione del servizio oggetto del presente capitolato.

Il progetto dovrà essere redatto esclusivamente secondo le indicazioni sopra riportate. Verranno penalizzate le aziende che non rispetteranno tali prescrizioni.

BUSTA N° 3 “OFFERTA ECONOMICA”

L'offerta economica, redatta in lingua italiana su carta legale o resa legale, dovrà essere formulata compilando l'ALLEGATO D, datato e firmato per esteso e in maniera leggibile dal titolare o dal legale rappresentante della ditta o da chi abbia il potere di rappresentarla legalmente.

L'offerta dovrà espressamente indicare:

- a) denominazione, ragione sociale, sede esatta della ditta, numero di codice fiscale e partita IVA;
- b) l'importo offerto espresso in cifre ed in lettere. In caso di discordanza fra il prezzo indicato in cifre e quello in lettere, sarà ritenuta valida l'offerta più favorevole per la stazione appaltante.

Il prezzo offerto si deve intendere comprensivo di tutti i servizi e le forniture previste dal presente capitolato d'appalto, nonché di quelli aggiuntivi che il concorrente avrà offerto in sede di gara, incluse le prestazioni del personale, le attrezzature, le dotazioni e le materie prime, oltre alle spese e ogni altro onere, espresso e non, derivante dal presente capitolato.

L'offerta economica sarà vincolante per la Società concorrente per 180 giorni, decorrenti dal termine fissato per la presentazione della stessa.

Non saranno ammesse offerte per conto di persona da nominare.

Nel caso di raggruppamenti temporanei d'impresa:

- non ancora formalmente costituiti: dovrà essere presentata nella busta N. 3 un'unica offerta economica che deve contenere la sottoscrizione congiunta dei titolari e dei legali rappresentanti o dei procuratori autorizzati di ciascuna delle imprese partecipanti al raggruppamento;

- già formalmente costituiti: potrà essere presentata nella busta N. 3 l'offerta economica sottoscritta dal legale rappresentante o procuratore autorizzato della sola impresa mandataria (capogruppo). In questo caso dovrà essere prodotta copia della documentazione costitutiva del raggruppamento.

Si precisa altresì che i documenti eventualmente già in possesso del Comune, a qualsiasi titolo, non saranno considerati agli effetti della presente gara.

-Modalità di svolgimento della gara d'appalto.

L'aggiudicazione del servizio sarà effettuato ai sensi dell'art. 83, comma 1, del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., ossia a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa da valutarsi sulla base degli elementi indicati nel presente capitolato.

La Commissione procederà, nella prima seduta alla verifica della documentazione amministrativa e successivamente all'apertura, valutazione e assegnazione dei punteggi delle offerte pervenute.

La valutazione da parte della Commissione ed i relativi punteggi attribuiti risulteranno da apposito verbale.

Si fa presente che il Committente si riserva la facoltà di non procedere alla aggiudicazione, qualora le offerte, eccedenti i limiti della convenienza, siano suscettibili di arrecare pregiudizi all'interesse del Committente stesso ed alla regolare esecuzione del servizio, oppure, nel caso in cui motivi di pubblico interesse o che dovessero intervenire nelle more della procedura, ne rendano opportuna la soppressione.

Il Committente si riserva di richiedere all'Aggiudicatario la necessaria documentazione, nonché di effettuare controlli nei modi e nelle sedi opportune per la verifica delle dichiarazioni rilasciate in sede di presentazione dell'offerta.

L'aggiudicazione, mentre impegna senz'altro l'Aggiudicatario, diverrà definitiva per il Committente solo dopo l'adozione del formale provvedimento di aggiudicazione e previa acquisizione dalla ditta aggiudicataria delle documentazioni e delle certificazioni obbligatorie per legge.

Art. 8 - Valutazione delle offerte

La Commissione giudicatrice prenderà in esame le varie componenti dell'offerta ed attribuirà a ciascun concorrente un punteggio pari a 100 punti, osservando i seguenti criteri:

A) PROGETTO TECNICO – Punti 70 –

<i>Elementi qualitativi</i>	Punteggi massimi
A1 – organizzazione del servizio di distribuzione dei pasti dei plessi di Pollena Trocchia	10
A2 – Piano dei trasporti dei pasti con	5

indicazione del numero di personale e mezzi impiegati.	
A3 – Distanza dal centro di cottura al municipio di Pollena Trocchia	15
A4 – numero del personale in servizio presso il centro di cottura con indicazione delle qualifiche assegnate e del turn over	10
A5 – Impegno a compiere in favore degli alunni fruitori del servizio mensa e/o dei loro genitori attività di informazione/formazione sui principi della corretta alimentazione	5
A6 – Prodotti biologici offerti in aggiunta a quelli previsti dall’art. 32 del capitolato	7
A7 - Utilizzo prodotti provenienti dal territorio a Km 0.	8
A8 – Esperienza del servizio di refezione scolastica	5
A9 - proposte migliorative	5

Per l’elemento A1 il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che presenterà la migliore Organizzazione del servizio di distribuzione dei pasti, valutata secondo i seguenti parametri:
Numero unità personale impiegato nei vari plessi scolastici per la preparazione dei tavoli, distribuzione dei pasti e riassetto: max: pt 6
Attrezzature impiegate per gestire il servizio di distribuzione dei pasti: max pt 2
Tempi complessivi intercorrenti tra la fine della cottura del primo piatto ed il completamento della distribuzione dei pasti agli utenti in tutti i plessi: max pt. 2;
Agli altri concorrenti il punteggio sarà assegnato in maniera direttamente proporzionale.

Per l’elemento A2 il punteggio sarà assegnato in base a :

al numero di automezzi: max 3 pt

numero di personale impiegato: max 2 pt

Il punteggio sarà assegnato in maniera direttamente proporzionale.

Per l’elemento A3 il punteggio sarà assegnato secondo il seguente criterio:

entro 6 km = punti 15

entro 9 Km = punti 12

entro 12 Km = punti 9

entro 15 km = punti 6

Per l’elemento A4 saranno valutati il numero delle persone impiegate e i titoli di studio e l’esperienza di ciascuna figura professionale. In particolare verranno assegnati:

- punti 3 max per la valutazione del numero del personale impiegato;

- punti 5 max per la valutazione delle qualifiche possedute dal personale impiegato;

- punti 2 max per il numero di personale messo a disposizione per la gestione delle assenze improvvise.

Per l’elemento A5 saranno valutati i seguenti parametri:

Il punteggio maggiore sarà assegnato alla ditta che avrà proposto il miglior progetto per la realizzazione di un programma di educazione alimentare in favore degli alunni fruitori del servizio

mensa e dei loro genitori, relativo all'attività di informazione/formazione sui principi della corretta alimentazione, allo scopo di migliorare l'alimentazione dei bambini anche all'interno delle famiglie e contrastare l'insorgenza di problematiche salutari collegate alla cattiva alimentazione.

Il punteggio sarà assegnato in maniera direttamente proporzionale.

Per l'elemento A6 per la fornitura di prodotti biologici si provvederà ad assegnare:

- punti 7 a chi presenta il numero più alto di prodotti biologici in aggiunta a quelli previsti dall'art. 32 del capitolato.

Agli altri verranno assegnati punti in maniera direttamente proporzionale.

Per l'elemento A7 - per la fornitura di prodotti provenienti dal territorio a Km 0, si provvederà ad assegnare:

- punti 8 a chi presenta il numero più alto di prodotti, con indicazione precisa della provenienza.

Agli altri verranno assegnati punti in maniera direttamente proporzionale.

Per l'elemento A8 – Per dimostrare l'esperienza nel campo della refezione scolastica, i concorrenti dovranno dichiarare, ai sensi del DPR 445/2000, la data di attivazione dell'oggetto sociale inerente la gara presso la C.C.I.A.A., nonché dichiarare l'effettiva attività esercitata in via continuativa, elencando per ogni anno l'Ente affidatario del Servizio di refezione scolastica ed il relativo importo. La mancata continuità nell'arco temporale dall'anno 2005 all'anno 2015 comporterà l'attribuzione del punteggio valutato a partire dall'anno successivo all'interruzione. Il punteggio sarà attribuito alle ditte concorrenti secondo la seguente tabella:

- | | |
|----------------------|---------|
| - Da 10 anni e oltre | Punti 5 |
| - Da almeno 8 anni | Punti 4 |
| - Da almeno 6 anni | Punti 2 |
| - Da almeno 4 anni | Punti 1 |

(Si chiarisce che per il suddetto requisito di anzianità non è possibile ricorrere all'avvalimento, in quanto facente parte dell'offerta tecnica del concorrente).

Per l'elemento A9. Il punteggio maggiore sarà assegnato alla ditta che avrà prodotto la proposta migliore e più efficiente ai fini dell'erogazione delle prestazioni previste in contratto, valutati secondo parametri che saranno definiti dalla commissione di gara. Agli altri concorrenti saranno assegnati punteggi direttamente proporzionali.

2. OFFERTA ECONOMICA- Punti 30

PREZZO UNITARIO A PASTO :

Il prezzo medio unitario di un pasto non dovrà comunque superare, a pena di esclusione, € 3,25 IVA esclusa.

Il punteggio massimo verrà assegnato al prezzo più basso offerto.

Per le altre offerte si procederà per l'assegnazione del punteggio secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = \frac{30 \times \text{valore offerta più bassa}}{\text{Valore singola offerta}}$$

Per le offerte che presentino carattere anormalmente basso rispetto alla prestazione, l'Amministrazione Comunale, prima di respingere tali offerte, richiederà per iscritto le giustificazioni in merito agli elementi costitutivi dell'offerta ai sensi dei commi 2, 3 e 4 dell'articolo 87 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i..

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una unica offerta valida ai sensi dell'art.69 del R.D. 827/1924.

L'appalto verrà aggiudicato all'impresa che avrà ottenuto il maggior punteggio (prezzo offerto + qualità del servizio). In caso di parità del punteggio complessivo, l'aggiudicazione avverrà a favore dell'impresa che avrà offerto il prezzo più basso. In caso di ulteriore parità, si procederà a sorteggio. Non sono ammesse le varianti di cui all'art. 76 del D.Lgs. 163/2006.

Effettuerà la valutazione una apposita Commissione di gara composta come previsto dalla normativa vigente, avvalendosi di griglie di punteggi predefiniti, inerenti agli elementi di valutazione sopra citati. Il giudizio della Commissione di gara è insindacabile.

Art.9 - Importo a base della gara

L'importo complessivo presunto posto a base di gara comprensivo di tutte le voci di costo, IVA esclusa, è stabilito in **Euro € 129.307,00 = (centoventinovemilatrecentosette/00).**

Art. 10 - Criteri di esclusione dalla gara

Sono da ritenersi escluse dalla gara le imprese che rientrano nella casistica prevista dall'art. 38, comma 1, 1 bis e 1 ter del D. Lgs. 12 aprile 2006 n° 163 e ss.mm.ii..

TITOLO III

ONERI INERENTI IL SERVIZIO

Art. 11 - Spese inerenti al servizio

Tutte le spese necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione sono interamente a carico dell'Appaltatore; il Committente resta completamente sollevato da qualsiasi onere e responsabilità. Sono altresì a carico dell'Appaltatore tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

Le spese di bollo, stipulazione, registrazione ed ogni altra spesa accessoria inerente il contratto, sono a completo carico dell'Appaltatore.

Art. 12 – Assicurazioni

L'Appaltatore si assume ogni responsabilità sia civile che penale previste dalla legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

L'Appaltatore, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare apposita polizza assicurativa RCT con una primaria Compagnia di assicurazione, nella quale venga esplicitamente indicato che il Committente debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti di legge.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché per i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto. Dovranno altresì essere compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione del servizio.

L'importo del massimale non potrà essere inferiore a € 1.000.000,00 per singolo sinistro ed € 300.000,00 per persona. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Il Committente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Appaltatore durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tal fine, l'Appaltatore dovrà stipulare apposita polizza assicurativa con un massimale non inferiore a € 1.000.000,00 per singolo sinistro.

Copia di detta polizza dovrà essere consegnata al Committente prima della firma del contratto o dell'affidamento di urgenza del servizio. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

Art. 13 - Domicilio

L'Appaltatore è tenuto a comunicare, prima dell'inizio dell'appalto, il proprio domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi ed il nominativo del responsabile del servizio di riferimento, nonché tutte le eventuali variazioni.

Art. 14 - Licenze e autorizzazioni

L'Appaltatore deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. **Tali autorizzazioni – pena esclusione - dovranno essere intestate direttamente all'impresa partecipante.**

Art. 15 – Deposito cauzionale definitivo

L'Appaltatore resterà vincolato all'assunzione della gestione, anche nelle more di perfezionamento degli atti relativi all'appalto. Essa, alla data che sarà fissata dal Committente, deve presentarsi per la stipulazione del contratto, dopo aver versato la cauzione.

La cauzione a garanzia dell'adempimento delle obbligazioni inerenti e conseguenti al contratto dovrà essere versata nella misura e nei modi previsti dalla legge.

Le deduzioni eseguite sulla cauzione devono essere immediatamente integrate dall'Appaltatore in modo tale che l'importo complessivo della cauzione rimanga inalterato per tutta la durata dell'appalto.

Resta salvo per il Committente l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

In caso di rifiuto alla stipulazione del contratto entro 30 giorni dall'invito alla stipulazione, l'Appaltatore decade dall'aggiudicazione dell'appalto, fatti salvi, comunque, ogni diritto e azione del Committente, ivi compreso il risarcimento dei danni causati.

Art. 16 - Disdetta del contratto da parte dell'Appaltatore

Qualora l'Appaltatore disdettasse il contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo o giusta causa, il Committente si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale ed addebitare, inoltre, le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra impresa, a titolo di risarcimento danni.

Art. 17 - Divieto di cessione o sub-appalto

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

Non è consentito il sub-appalto totale del servizio assunto. Il subappalto, oltre ad essere dichiarato in sede di offerta ai sensi del D. Lgs. 163/2006, deve essere necessariamente autorizzato dal Committente prima che inizi il servizio.

In caso di inadempienza si procederà alla immediata risoluzione del contratto. Il Committente in questo caso incamererà la cauzione a titolo di risarcimento danni per le spese ad essa causate, salvo maggiori danni accertati.

Art. 18 - Obblighi normativi

L'Appaltatore sarà tenuto all'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potranno intervenire in corso di esercizio, per la tutela materiale dei lavoratori; dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Committente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 19 – Trattamento dei dati personali

L'Appaltatore si impegnerà a custodire e non divulgare notizie e informazioni di cui possa venire eventualmente a conoscenza nell'espletamento del servizio e che riguardino gli utenti ed il Committente, in applicazione delle disposizioni contenute nel Testo unico sulla privacy (cui al D. Lgs. 196/2003 e successive modificazioni e integrazioni).

Relativamente all'esperimento della gara, come stabilito dal D. Lgs. 196/2003:

- a. la raccolta dei dati è finalizzata esclusivamente alla scelta del contraente;
- b. le modalità di trattamento riguardano non solo la procedura concorsuale per l'aggiudicazione,

secondo gli obblighi di legge, ma anche la possibilità di essere comunicate ai soggetti pubblici competenti, per le finalità di controllo previste dall'art. 71 del T.U. 445/2000;
c. il Responsabile del trattamento dei dati è il Responsabile del procedimento.

TITOLO IV NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE E AL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

Art. 20 – Personale

Per l'esecuzione delle prestazioni previste nel presente capitolato, l'Appaltatore si avvale di proprio personale dipendente, che deve essere in regola con le prescrizioni sanitarie, professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione e sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Le qualifiche professionali e gli aggiornamenti dovranno essere documentati mediante attestato da presentarsi su richiesta del Committente.

L'Appaltatore si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio in oggetto, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. Nel caso di inottemperanza a tali obblighi o qualora si riscontrino delle irregolarità, il Committente segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

Art. 21 - Norme specifiche per le cooperative sociali

Quale condizione di ammissione al procedimento, il Committente richiede all'ente gestore, nel caso in cui si trattasse di cooperativa sociale, l'impegno ad assoggettarsi a specifiche norme dettate allo scopo di tutelare i diritti dei soci e di creare condizioni di leale concorrenza fra tutti i soggetti partecipanti alla gara.

Il Committente richiede, inoltre, l'impegno ad applicare per tutti i lavoratori, soci e non soci, anche in deroga ad eventuali difformi regolamenti interni, le condizioni retributive, previdenziali ed assicurative previste dal CCNL di riferimento. In altre parole, si richiede l'impegno a garantire a tutti i lavoratori, soci e non soci, senza distinzione alcuna, il pagamento delle ferie, le indennità di malattia, i permessi matrimoniali, l'accantonamento TFR, la maturazione del periodo ferie, l'eventuale scatto di anzianità maturato dal dipendente, le mensilità aggiuntive, sempre e comunque in misura non inferiore a quanto previsto dal CCNL.

La "ratio" sottesa alla presente disciplina sottomissoria è rappresentata dall'intento di evitare che gli stimoli competitivi dei concorrenti si focalizzino sul costo del lavoro, comprimendolo attraverso l'utilizzo del rapporto di associazione, con discapito dei soci lavoratori e con riduzione della qualità delle prestazioni e dei livelli di servizio all'utenza.

Art. 22 - Organico

L'Appaltatore dovrà assicurare il servizio di preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti nonché la pulizia degli ambienti con proprio personale. Lo stesso dovrà essere munito di appositi indumenti di lavoro (grembiule, cuffia e giacca).

L'organico del personale dovrà essere idoneo quantitativamente e qualitativamente per assicurare il servizio di cui al presente capitolato.

Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. L'Appaltatore dovrà rispondere per i propri dipendenti, che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del Committente in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte del Committente.

L'Appaltatore dovrà inoltre presentare, prima dell'attivazione del servizio, l'elenco nominativo del personale impiegato per l'espletamento dell'onere assunto, nonché il piano di formazione e aggiornamento inerente tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la buona riuscita del servizio.

Art. 23 - Reintegro personale mancante e variazioni

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito prontamente per la garanzia del servizio, con personale di pari qualifica e pari monte ore.

Devono essere preventivamente comunicate, le variazioni del personale e la loro qualifica rispetto all'organico offerto.

Art. 24 - Direzione tecnica del servizio

L'Appaltatore dovrà affidare la direzione del servizio ad un coordinatore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione (preferibilmente diploma universitario o laurea in tecnologie alimentari) ed in possesso di esperienza almeno triennale e documentabile nella posizione di direttore di un servizio di ristorazione scolastica.

Il direttore responsabile del servizio sarà la persona deputata dal gestore a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Committente, l'ASL, e, all'occorrenza, anche con il Dirigente scolastico. Il direttore responsabile, in collaborazione con le strutture preposte dell'Appaltatore, dovrà offrire supporto tecnico-qualitativo, se richiesto, circa l'autocontrollo igienico, per quanto concerne la relativa gestione ed eventuali integrazioni e modifiche si rendessero necessarie.

Il direttore deve mantenere un contatto continuo con gli uffici preposti dal Committente per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà essere sempre reperibile. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dalla committente al rappresentante designato dall'impresa, si intendono come presentate direttamente all'impresa.

In caso di assenza o inadempimento del direttore (ferie, malattie, cessazione del rapporto), l'impresa deve provvedere alla sua sostituzione con altra figura dotata delle medesime caratteristiche professionali.

Art. 25 - Vestiario

L'Appaltatore, in conformità a quanto disposto dall'art.42 del D.P.R. 327/80 e ai sensi del D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni, fornirà a tutto il personale divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio.

Art. 26 - Igiene personale

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26.3.1980 e successive modificazioni e integrazioni, nonché a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti vigenti e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale ed in particolare il personale di cucina non deve portare capelli, barba e/o baffi lunghi o in disordine, il taglio e la pulizia delle unghie devono essere accurati, le unghie devono essere senza smalto. Inoltre durante le ore di lavoro non devono essere indossati anelli o bracciali per evitare possibili contaminazioni degli alimenti in lavorazione.

Il personale dovrà utilizzare calzature adeguate all'ambiente di lavoro. Il copricapo è parte integrante dell'abbigliamento di lavoro: previsto sia per le donne che per gli uomini, dovrà contenere l'intera capigliatura.

Art. 27 - Addestramento, formazione e informazione

L'Appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'impresa intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008 e s.m.i. sulla sicurezza del lavoro e dal D. Lgs. 155/97 e s.m.i. sull'igiene delle produzioni alimentari.

La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

I corsi d'aggiornamento e formazione saranno regolarmente retribuiti dall'Appaltatore .

In particolare, tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente formato ed aggiornato in materia di alimentazione e dietetica, di igiene e microbiologia, nonché seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle specifiche competenze.

Art. 28 - Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, nessun escluso, deve essere munito di idonea certificazione, secondo la normativa vigente; i costi relativi saranno a totale carico dell'appaltatore.

Art. 29 - Rispetto delle normative vigenti

L'Appaltatore deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alla previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'Appaltatore deve, in ogni momento e a semplice richiesta del Committente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 30 - Applicazione dei contratti di lavoro

L'Appaltatore deve applicare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria. L'Appaltatore è tenuto altresì a continuare ad applicare i suddetti contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

TITOLO V

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 31 - Tabelle Merceologiche

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e ai Limiti di Contaminazione Microbica.

Le derrate alimentari conservate nelle celle frigorifere e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle Tabelle Merceologiche.

Art. 32 - Utilizzo di prodotti biologici, a lotta integrata, tipici e tradizionali.

Il Committente, conformemente a quanto previsto dall'art. 59, comma 4, della legge finanziaria nr. 488 del 23.12.1999, richiede per tutti gli utenti aventi diritto alla fruizione del servizio, l'impiego di

prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta (DOP, IGP), certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (Regolamento CEE nr. 2092/91, del Consiglio del 14 luglio 1992, Regolamento CE 1804/1999, Regolamento CEE 2081/92 come modificato dal Reg. CEE 535/97, Legge 526 del 21.12.1999, all'art.10, comma 7)

I prodotti provenienti da agricoltura biologica specificatamente richiesti per ogni preparazione giornaliera del menù debbono essere almeno i seguenti: la verdura fresca; la pasta secca; il riso e i cereali.

Nel caso in cui uno o più dei suddetti prodotti non fossero disponibili sul mercato, per situazioni che siano debitamente documentate e indipendenti dalla volontà dell'Appaltatore (ad esempio a causa di eventi atmosferici particolari), l'Appaltatore dovrà proporre la sostituzione della derrata prevista nel menù giornaliero con un'altra comunque biologica, previa tassativa autorizzazione preventiva del Committente.

L'Appaltatore dovrà inviare agli Uffici comunali preposti al servizio di ristorazione l'elenco delle derrate alimentari utilizzate e fornite, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche. L'elenco dovrà essere datato e firmato dal rappresentante dell'Appaltatore.

L'Appaltatore è tenuto a concordare con il Committente ogni cambiamento; l'elenco andrà mantenuto costantemente aggiornato.

L'impiego dei prodotti biologici previsti nel presente capitolato andrà comprovato da un riepilogo mensile relativo ai consumi effettuati nel centro cottura ed eventualmente, se richiesto dal Committente, anche delle copie dei documenti di trasporto attestanti la denominazione e i quantitativi dei prodotti biologici pervenuti nel centro cottura, utilizzati per la preparazione dei pasti.

I documenti attestanti le tipologie e i quantitativi dei prodotti biologici e non, utilizzati per la preparazione dei pasti per il Committente (ddt o fatture) dovranno rimanere almeno una settimana a disposizione degli incaricati dal Committente per il controllo del servizio di ristorazione, al fine di garantire la qualità ed il rispetto delle grammature.

Art. 33 - Assenza di OGM

Le derrate alimentari utilizzate dall'Appaltatore per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dalla legislazione vigente.

Art. 34 - Etichettatura delle derrate

Le derrate alimentari utilizzate dall'impresa per la preparazione dei pasti devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art. 35 - Conformità degli alimenti

L'Appaltatore si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

E' fatto divieto di:

- a. effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- b. preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo;
- c. effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti.

L'Appaltatore si impegna a mantenere irreprensibile la pulizia del personale, della cucina, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili, delle stoviglie ed a usare quanto indicato in precedenza nel

modo più appropriato, garantendo l'igiene più assoluta e assumendo la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale.

In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate e/o sulle pietanze, il Committente si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche e chimiche, con addebito dei costi a esclusivo carico dell'Appaltatore qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.

Art. 36 - Standard di qualità

L'Appaltatore si impegna a rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dal Committente, di seguito elencati, che sono da ritenersi minimi:

- a. in fase di distribuzione pasti (impiattamento), la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale per ogni singola gastronom o contenitore mono-plurirazione utilizzato, non dovrà essere inferiore ai 50°C per le pietanze da consumarsi calde;
- b. in fase di distribuzione pasti, la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale per ogni singola gastronom o contenitore mono-plurirazione utilizzato, non dovrà essere superiore ai 15° C per le pietanze da consumarsi fredde, esclusa la verdura.
- c. all'atto della consegna pasti e per tutto il periodo di mantenimento che precede la fase di distribuzione, le pietanze da consumarsi calde dovranno avere una temperatura non inferiore a 60°C., le pietanze da consumarsi fredde dovranno avere una temperatura non superiore a 10 °C.. Anche per le diete speciali vengono richiamati i punti a), b), e c); le diete dovranno essere confezionate sotto la supervisione del dietista.

TITOLO VI MENU

Art. 37 - Composizione del pasto giornaliero: schema-tipo

Lo schema-tipo della composizione del pasto giornaliero per tutti gli utenti del servizio di refezione è composto da:

1. un primo piatto
2. un secondo piatto,
3. un contorno, con alternativa di un secondo contorno di verdura cruda
4. pane (senza grassi aggiunti)
5. succo di frutta in brico tetrapak con cannuccia

L'Appaltatore si impegna altresì a fornire, compresi nel prezzo di aggiudicazione, specialità dietetiche relative a diete particolari e personalizzate.

Il Committente può richiedere all'Appaltatore, la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, possono essere richieste in caso di emergenza.

Cestino freddo:

- due panini con formaggio o prosciutto cotto,
- un succo di frutta da 200 ml,
- un pacchetto di biscotti monoporzione,
- un pacchetto di crackers,
- acqua oligominerale 500 ml.,
- 2 tovaglioli di carta,
- 1 bicchiere monouso.

Art. 38- Variazione dei menu

Le variazioni dei menu devono essere, di volta in volta, concordate con l'Ufficio competente del Comune.

Nessuna variazione può essere apportata dall'Appaltatore senza la specifica autorizzazione scritta del Committente.

L'Appaltatore può, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione tramite conferma scritta, effettuare una variazione di menu, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- derrate con caratteristiche igieniche o merceologiche non conformi (da documentare per iscritto)
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

TITOLO VII

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 39 - Norme igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283/62 e suo regolamento di esecuzione n. 327/1980, al D. Lgs. 193/07, al D.Lgs. 1932/07, oltre ai Regolamenti CE 178/02 e 852/04.

Art. 40 - Limiti di contaminazione microbica

La produzione dei pasti oltre a rispettare le norme di cui al precedente articolo, deve rispettare gli standard igienici riportati dalle norme in vigore.

Art. 41 - Organizzazione della produzione

Il personale addetto alla preparazione di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc. ... deve fare uso di mascherine e guanti monouso.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato dei prodotti alimentari in lavorazione.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Art. 42 - Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è tassativamente vietato detenere detersivi di qualsiasi genere e tipo nelle zone di preparazione e cottura.

Art. 43 - Conservazione delle derrate

La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente.

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982 n. 777 e successive modifiche. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox; è vietato l'uso di recipienti in alluminio.

TITOLO VIII TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 44 - Manipolazione e cottura

I pasti preparati devono rispondere alla normativa vigente sia per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, che per il rispetto delle temperature ed il mantenimento della catena del freddo e del caldo. La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche sensoriali e nutrizionali degli alimenti, e da garantire la massima sicurezza igienica.

Art. 45 - Preparazione dei piatti freddi

La preparazione dei piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° C e 4° C, in conformità dell'art. 31 del D.P.R. 327/80.

Art. 46 - Preparazione e cottura degli alimenti

Per quanto concerne la preparazione e la cottura degli alimenti, si precisa quanto segue:

- la verdura deve essere prevalentemente fresca e pulita lo stesso giorno del consumo.
- tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione. Qualora la manipolazione dovesse interessare grossi quantitativi di merce, occorrerà rifornirsi di volta in volta di modeste aliquote della materia prima da lavorare, lasciando il grosso della fornitura in cella o in frigorifero. Analogamente le materie prime, una volta lavorate, andranno di volta in volta sottoposte a cottura o a stoccaggio a temperature di frigorifero, senza attendere di aver terminato tutto il quantitativo di merce da lavorare. Non deve trascorrere più di un ora tra le operazioni di macinatura e di impanatura degli alimenti e la loro cottura;
- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo
- non è ammessa la porzionatura e battitura delle carni il venerdì per il lunedì successivo o comunque nelle giornate precedenti a sospensioni dell'attività didattica (anche nel caso in cui la sospensione dovesse essere di un solo giorno);
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- è vietato l'uso di dadi da brodo e preparati per condimento;
- tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità. Di tutti gli alimenti conservati in frigorifero, dopo l'apertura, deve essere conservata l'etichetta originale e predisposto un apposito cartellino indicante la data di sconfezionamento. Anche i prodotti alimentari preparati in cucina con un giorno di anticipo (abbattuti, in attesa di cottura, o in marinatura) devono presentare in evidenza la data di allestimento;
- evitare la promiscuità fra le derrate;
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, latte, yogurt ecc.
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non ricongelare le materie prime congelate;

- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in frigorifero a +2°/+4° salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- non scongelare le derrate sotto l'acqua corrente;
- mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carne e pesce, su placche da forno al di sotto dei 10°C;
- non utilizzare preparati per puré o prodotti similari. Quale addensante è consentita solo la farina o la fecola di patate;
- non utilizzare vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, delle olive e dei capperi;
- utilizzare guanti monouso e mascherine in fase di preparazione, e posate monouso per gli assaggi;
- le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata.
- le operazioni di impanatura a base di latte-uova-(farina) e pangrattato non devono protrarsi per più di un'ora ed essere effettuate unicamente con uova pastorizzate. Qualora i tempi dovessero protrarsi oltre l'ora è necessario sostituire le uova ed il pan grattato, nonché sanificare o cambiare i contenitori utilizzati per la lavorazione;
- aggiungere i condimenti unicamente a fine cottura;
- non sottoporre a frittura nessuna preparazione;
- non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande.

Art. 47 - Rispetto delle temperature

Tutti gli alimenti cotti da consumarsi caldi dovranno mantenere temperature superiori ai 65°C; gli alimenti cotti da consumarsi freddi dovranno mantenere temperature inferiori ai 10°C.

Art. 48 - Pentolame per la cottura

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Tegami, padelle, teglie e in generale ogni recipiente per la cottura con rivestimento "antiaderente" va sostituito quando l'interno presenta graffi, per evitare il rischio di cessione di sostanze chimiche nocive agli alimenti in esso cucinato.

Art. 49 - Condimenti

Le verdure cotte e/o crude dovranno essere condite con olio extra vergine d'oliva.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione, con formaggio grattugiato in giornata.

E' vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. 667/55 e successive modificazioni e integrazioni, ad eccezione dei formaggi tipici locali eventualmente richiesti dall'Amministrazione comunale.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

L'olio di oliva è da utilizzarsi solo per ungere i contenitori utilizzati per la cottura.

TITOLO IX

NORME PER LA PRENOTAZIONE E VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 50 - Informazione all'utenza

Il menu settimanale, che dovrà essere conforme a quanto stabilito, sarà affisso in ogni plesso scolastico.

Art. 51 - Prenotazione pasti

La prenotazione dei pasti da servire sia per gli alunni e sia per gli insegnanti, **avverrà a cura del personale incaricato dalla ditta, anche attraverso un sistema automatizzato.** In considerazione della natura del servizio e dell'età degli utenti sono possibili "incidenti" (caduta del vassoio, del piatto) a fronte dei quali è necessario che l'Appaltatore adotti le misure necessarie (es. invio di porzioni in più) al fine di non lasciare comunque nessun utente senza il pasto.

Tali porzioni non comporteranno un onere aggiuntivo al Committente e non saranno fatturate.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero degli utenti e il numero dei pasti distribuiti, l'Appaltatore deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti senza pretese di oneri aggiuntivi.

Art. 52 - Modalità di servizio e distribuzione dei pasti

L'Appaltatore deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti di cui all'art. 2 del presente capitolato, per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'impresa deve inoltre garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menu, nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche. L'impresa deve mettere a disposizione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio in base agli orari definiti. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare, durante il servizio, idoneo vestiario compresi guanti e mascherine monouso, se del caso.

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata negli intervalli orari concordati con le istituzioni scolastiche, definiti all'inizio dell'anno scolastico.

Art. 53 - Veicolazione dei pasti

La consegna e distribuzione dei pasti, deve essere effettuata a cura dell'Appaltatore entro 30 minuti dalla fine del confezionamento avvenuto al centro di cottura.

Per il trasporto dei pasti e delle derrate l'Appaltatore dovrà utilizzare contenitori isotermitici, idonei ai sensi del D.P.R.327/80, e tali da garantire il mantenimento delle temperature, a fini igienici e a tutela delle caratteristiche sensoriali dei cibi. La documentazione relativa all'idoneità dei contenitori dovrà essere tenuta a disposizione del Committente.

Per il confezionamento e il trasporto dei pasti, l'Appaltatore dovrà utilizzare contenitori termici in materiale idoneo, lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno.

I contenitori di cui sopra non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati giornalmente.

Per il trasporto dei pasti e delle derrate l'Appaltatore dovrà utilizzare veicoli provvisti delle apposite autorizzazioni ASL.

I pasti dovranno essere prodotti in legame fresco-caldo nella mattinata stessa dell'utilizzo. I primi piatti dovranno essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodi, nonché dal formaggio.

L'abbinamento dovrà avvenire al momento del consumo del pasto, così come per i contorni freddi per i quali l'Appaltatore dovrà fornire l'occorrente per il condimento: olio, sale, aceto e limone.

L'impresa dovrà, altresì, fornire i contenitori isotermitici atti al trasporto dei pasti previsti dalle diete speciali e personalizzate, e dalle diete in bianco. Per quanto concerne il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

TITOLO X PULIZIA E IGIENE

Art. 54 - Interventi ordinari e straordinari

L'Appaltatore si fa carico di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione necessarie per la pulizia del centro cottura e delle attrezzature.

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire dovranno essere conformi alle norme in vigore, con la massima osservanza di tutte le prescrizioni di legge relative all'igiene ambientale e degli alimenti.

Art. 55 – Pulizia locali mensa

La ditta provvederà con proprio personale a ripulire tutti i banchi utilizzati per il servizio mensa e raccogliere tutti i rifiuti. I rifiuti solidi urbani provenienti dai terminali di distribuzione dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Tutto lo smaltimento dovrà avvenire secondo la normativa vigente.

Le spese per il servizio di ritiro dei rifiuti e smaltimento sono a carico del Committente.

Art. 56- Detergenti-sanificanti

I prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere idonei all'impiego nel settore alimentare. Ove disponibili sono da preferire prodotti eco-compatibili.

Art. 57- Modalità di utilizzo dei detersivi

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione, durante l'utilizzo, deve essere riposto su un carrello adibito appositamente ed esclusivamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, mantenuti con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

Art. 58 - Divieti

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc).

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti (presso il centro di cottura dell'appaltatore) è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura e nella cucina in generale detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

TITOLO XI

NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA

Art. 59 - Norme in materia di sicurezza

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo all'impresa di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di sicurezza dei lavoratori di cui al D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni.

L'impresa entro 60 giorni dall'inizio del servizio dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro. Il documento dovrà essere trasmesso all'Amministrazione comunale che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, alle quali l'impresa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività. Altresì dovrà essere comunicato al Committente e al Dirigente Scolastico il nominativo del referente per la sicurezza.

Art. 60 – Norme generali per l'igiene del lavoro

L'Appaltatore ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D.P.R. 19 marzo 1956 n. 303 e s.m.i..

TITOLO XII

CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO DI REFEZIONE

Art. 61 – Diritto di controllo del Committente

È facoltà del Committente effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato e alle normative vigenti in materia.

L'Appaltatore deve garantire l'accesso agli incaricati del Committente in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase. I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 62 – Organismi preposti al controllo di qualità e rispettive competenze

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi della ASL, il responsabile del servizio scuola, gli amministratori comunali, nonché altri soggetti e/o strutture specializzate e incaricate dal Committente. Tali organismi possono accedere a tutti i locali interessati dalla presente appalto, con il vincolo di non interferire con la normale operatività della struttura.

Art. 63 – Metodologia del controllo qualità

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi di laboratorio.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime previste dalla normativa vigente e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

All'esecuzione dei prelievi deve assistere un responsabile dell'impresa.

Il Committente provvederà entro 2 giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'impresa: qualora i referti diano esito positivo, all'impresa verranno addebitate le spese di analisi, oltre alle penali previste.

Art. 64 – Autocontrollo igienico da parte dell'Appaltatore

L'Appaltatore effettua presso il proprio centro cottura e presso i terminali di distribuzione il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal D. Lgs. 193/07 concernente l'igiene dei prodotti alimentari e dalla legislazione applicabile. Pertanto l'Appaltatore deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

L'applicazione dell'autocontrollo nell'ambito del servizio di ristorazione per il Committente è responsabilità del direttore del centro cottura, che dovrà eseguire verifiche per valutarne l'affidabilità ed efficacia.

Le registrazioni relative all'applicazione del piano dovranno essere complete e puntuali; devono essere costantemente tenute a disposizione degli incaricati del Committente.

Art. 65 – Carta dei servizi

Entro 90 giorni dall'avvio del servizio, l'Appaltatore dovrà consegnare al Committente la carta dei servizi contenente i livelli minimi di qualità, efficienza ed efficacia dei servizi garantiti agli utenti. Entro 30 giorni dal ricevimento il Committente potrà richiedere integrazioni a cui l'Appaltatore sarà tenuto a conformarsi.

Art. 66 – Contestazioni

Il Committente farà pervenire per iscritto all'Appaltatore le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. Entro otto giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'Appaltatore sarà tenuto a presentare le proprie controdeduzioni, pena l'applicazione delle sanzioni previste nel successivo articolo.

L'Appaltatore non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti ininfluenti sul servizio benché prevedibili se non preventivamente comunicate per iscritto.

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Art. 67- Inadempienze e penalità

In caso di inadempienze degli obblighi previsti dal presente capitolato, incluso il mancato rispetto delle previsioni della Carta della qualità dei servizi, il Committente provvederà ad inviare formale diffida al gestore del servizio circa le contestazioni delle circostanze che costituiscono inadempienza contrattuale. Nella contestazione sarà anche indicata la misura della penalità che il Committente intende applicare, come di seguito specificato, e con invito a conformarsi entro un termine che sarà ritenuto congruo ad insindacabile giudizio del Committente. Il gestore, ricevuta la diffida deve tempestivamente provvedere agli adempimenti richiesti e darne immediata comunicazione al Committente. Alla terza diffida il Comune ha facoltà di risolvere il contratto con danni a carico del gestore. A tale scopo, l'Amministrazione Comunale procederà all'incameramento della cauzione, fatto salvo il diritto ad ottenere il risarcimento del maggior danno.

Il gestore potrà richiedere la revisione della misura della penalità determinata dall'Amministrazione entro 15 giorni dalla ricezione della contestazione.

SANZIONE	TIPO DI VIOLAZIONE
€ 1.000,00	per ogni violazione di quanto stabilito dai menu
€ 2.000,00	per ogni violazione di quanto stabilito nelle tabelle merceologiche
€ 2.000,00	per mancata somministrazione dei prodotti biologici previsti
€ 3.000,00	per ogni analisi microbiologica o chimica giudicata negativa rispetto a quanto previsto dai limiti di carica microbica
€ 1.000,00	per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su dieci pesate della stessa preparazione
€ 2.000,00	per ogni mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la produzione e distribuzione dei pasti e quanto altro previsto dalla legge in materia
€ 3.000,00	In caso di ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici nei pasti e nelle derrate
€ 2.000,00	Per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in dispensa o nei frigoriferi
€ 1.000,00	per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia dei locali mensa
€ 500,00	per ogni ritardo superiore a 20 minuti nella consegna e distribuzione dei pasti
€ 1.000,00	per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R. 327/80
€ 2.000,00	per la fornitura di pasti in numero insufficiente rispetto alle prenotazioni
€ 2.000,00	per la mancata disponibilità della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP ai responsabili dei controlli incaricati dall'amministrazione comunale
€ 2.000,00	per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico giornaliero e al relativo monte ore offerto
Da € 500,00 a € 3.000,00	per ogni ulteriore infrazione alle norme previste

TITOLO XIII FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Art. 68 – Prezzi dei pasti

Nel prezzo unitario per pasto, indicato in sede di offerta si intendono interamente compensati dal Committente all'Appaltatore tutti i servizi, le prestazioni di personale, le spese e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente o conseguente ai servizi di cui trattasi.

Art. 69 – Fatturazioni e pagamenti

Alla fine di ogni mese l'impresa dovrà fatturare al Committente il numero dei pasti serviti .

La fatturazione dei pasti forniti per il personale docente e per i collaboratori scolastici aventi diritto dovrà essere effettuata separatamente.

La fattura sarà emessa in modalità elettronica.

All'emissione della fattura elettronica la ditta aggiudicataria dovrà presentare all'Ufficio Scolastico i documenti di trasporto con firma di ricezione, a dimostrazione del numero dei pasti forniti. Dovranno essere indicati in fattura separatamente il numero dei pasti serviti per la scuola dell'infanzia e per la scuola primaria.

Il pagamento delle fatture emesse dall'Appaltatore sarà effettuato dal Committente, a mezzo mandato di pagamento, nel termine massimo di 30 giorni dal ricevimento delle fatture.

Si stabilisce sin d'ora che il Committente potrà rivalersi per il rimborso delle spese e per il pagamento delle penalità, al fine di ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'Appaltatore, mediante incameramento della cauzione ovvero a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Art. 70 – Importo contrattuale

Al fine del valore complessivo dell'appalto, si assume come valore l'importo pari ad € **129.307,00** escluso IVA.

Art. 71– Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI)

Ai sensi della Determinazione n. 3 del 05.03.2008 dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, per il servizio oggetto del presente capitolato è possibile escludere preventivamente la predisposizione del DUVRI in quanto, a seguito della valutazione effettuata, nella struttura messa a disposizione dall'Ente appaltante per l'espletamento del servizio, è esclusa ogni interferenza o contatto rischioso tra il personale del committente e quello dell'appaltatore.

I costi derivanti dagli oneri della sicurezza per eliminare rischi di interferenze, non soggetti a ribasso, ammontano ad € 0.- (zero).

TITOLO XIV RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 72 – Risoluzione del contratto

Il Committente, a seguito di ripetute infrazioni da parte dell'Appaltatore, può unilateralmente risolvere il contratto con effetto immediato, comunicando all'Appaltatore i motivi, mediante lettera raccomandata A/R, e con la possibilità di affidare il servizio a terzi in danno dell'Appaltatore e salva l'applicazione delle penalità prescritte.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- a) apertura di una procedura di fallimento a carico dell'Appaltatore;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Appaltatore;
- c) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- d) impiego di personale non dipendente dell'Appaltatore;
- e) gravi e ripetute inosservanze delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro cottura;
- f) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto, relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- g) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Appaltatore ;
- h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) assenza non giustificata superiore a tre giorni del Direttore del servizio o del cuoco responsabile della preparazione dei pasti;
- k) sub-appalto totale del servizio;
- l) cessione del contratto a terzi;
- m) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- n) ulteriori inadempienze dell'impresa dopo la comminazione di n. 3 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
- o) mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere previste;
- p) mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto;

Nei casi previsti dal presente articolo, l'Appaltatore incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Committente, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo appalto, e per tutte le altre circostanze che si possono verificare.

TITOLO XV CONTROVERSIE

Art. 73 – Foro Competente

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario. Foro competente è quello di Nola.

Art. 74 – Richiamo alla legge e altre norme

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento alle norme del codice civile ed alle altre disposizioni legislative vigenti in materia.

Art. 75 – Rinvio

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nelle leggi vigenti in materia di concessioni e appalti, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale.

Art. 76 – Allegati

Sono allegati al presente capitolato, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti allegati tecnici:

- Menù articolato su quattro settimane per la scuola primaria;
- Menù articolato su due settimane per la scuola dell'infanzia;
- Caratteristiche tecniche delle derrate alimentari.

Allegato 3

CARATTERISTICHE TECNICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Scopo del presente capitolo è quello di indicare le caratteristiche merceologiche che le derrate alimentari fornite dovranno avere.

- Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui di seguito si intendono richiamate;
- La qualità dei prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti deve corrispondere tassativamente alle caratteristiche merceologiche indicate nel presente capitolo;
- Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla L. del 6/4/00 n. 53;
- Devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (Dlgo. 109/92, Dlgo 110/92 e succ. mod.);
- Deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla Legge per i singoli prodotti, sia per il trasporto che per la conservazione.

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

CARNE BOVINA

Si richiede la fornitura di carni refrigerate di vitellone o scottona in età compresa tra i 16 e 24 mesi, nei seguenti tagli:

- *fesa*
- *sottofesa*
- *scamone*
- *girello*

Le carni dovranno avere colore lucente rosso-rosa e consistenza soda compatta; i tagli dovranno essere privi di scarto o grasso di copertura, dovranno essere consegnati in confezioni sottovuoto, in materiale trasparente, regolarmente etichettati e non dovranno presentare eccessiva sierosità all'interno dell'involucro (non superiore al 3%), né liquido di colore bruno, verdastro o odore acre.

Le preparazioni a base di carni macinate (ragù, svizzere, polpettoni o crocchette) dovranno essere ottenute all'interno delle cucine e dovranno provenire dai tagli anatomici succitati.

Le carni dovranno provenire da bovini nati, allevati, macellati/sezionati sul territorio nazionale; ogni partita fornita dovrà essere accompagnata da documentazione attestante le suddette caratteristiche, come dai Regolamenti Cee n.1760/2000 e n.1825/2000 della Commissione sulla etichettatura delle carni bovine fresche e n.178 del 2002.

CARNE SUINA

Si richiede la fornitura di

- *lombo suino* taglio Bologna disossato (filone)
- *prosciutto* fresco senz'osso confezionato sottovuoto
- *salsiccia fresca* prodotta in laboratorio CEE riconosciuto "P", priva di additivi e coloranti.

Le carni non dovranno avere nessun segno di PSE o DFD-sindrome e dovranno avere tutte le caratteristiche tipiche delle carni fresche (colore rosa chiaro uniforme, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fine), senza segni di invecchiamento, né di cattiva conservazione; i grassi presenti dovranno avere colore bianco e consistenza soda.

Le carni dovranno provenire da suini macellati in Italia; la certificazione comprovante l'origine degli animali dovrà essere rilasciata dal Servizio Veterinario del macello o del laboratorio di sezionamento di provenienza e dovrà accompagnare ogni fornitura.

CARNI AVICOLE

Si richiede la fornitura di prodotti refrigerati di classe "A" , in particolare:

- *pollo a busto* di pezzatura non inferiore a Kg.1,200, per la preparazione di brodi
- *cosce di pollo* con anca,
- *petto di pollo*, senza pelle e senza grasso, senza osso o cartilagini,
- *fesa di tacchino*, senza pelle, senza osso.

Le carni dovranno provenire da animali allevati in territorio nazionale ed essere state lavorate in macelli o laboratori di sezionamento italiani; la consegna dovrà avvenire non oltre due giorni dalla data di confezionamento/imballaggio

PRODOTTI A BASE DI CARNE

PROSCIUTTO CRUDO

Si richiede la fornitura di prosciutto tipo dolce (Parma, Carpegna) deve essere a maturazione completa o stagionatura di almeno 14/16 mesi; il prodotto dovrà , in ogni modo, avere giusta consistenza, colore rosarosso uniforme al taglio, giusto grado di salatura, odore tipico e aromatico, sapore gradevole.

Il prodotto dovrà essere fornito nelle seguenti pezzature

- *prosciutto intero con osso*,
- *prosciutto disossato sottovuoto*,
- *prosciutto in trancio disossato sottovuoto*.

PROSCIUTTO COTTO

Si richiede la fornitura di prosciutto cotto di produzione nazionale, privo di fibrosità e parti tendinee, senza rammollimenti o aree vuote, esente da difetti interni o esterni, privo di polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, non eccessivamente speziato o aromatizzato.

La fetta dovrà presentarsi compatta, asciutta e morbida, di colore rosa opaco, senza aree gelatinose o spazi vuoti, di odore gradevole.

Il prodotto dovrà essere consegnato nelle seguenti pezzature:

- *prosciutto cotto* intero sottovuoto,
- *prosciutto cotto* in tranci sottovuoto , con modeste quantità di liquido gelatinoso all'interno della confezione.

PRODOTTI ITTICI

A-Congelati/Surgelati

Si richiede la fornitura di:

- filetti di platessa*,
- filetti di halibut spellati*
- fiori di filetti di merluzzo*
- code di rospo in tranci (provenienza Europa o SudAfrica)*
- seppia spellata*
- gamberetti sgusciati*
- palombo in tranci*
- calamari*
- polpo*
- vongole sgusciate*
- bastoncini di pesce*

Le quantità consegnate dovranno intendersi al netto della glassatura che non dovrà essere superiore al 15/20%. Nelle confezioni consegnate dovrà essere indicata la provenienza del prodotto.

Tutti i prodotti ittici dovranno essere esenti da spine, grumi di sangue, pinne o parti di pelle, residui di membrane o parti addominali, colori-odori anomali, tracce di scottature da freddo o di infestazioni da parassiti; i prodotti, una volta scongelati, dovranno avere consistenza soda ed elastica , con odore gradevole. I bastoncini di pesce devono essere composti da filetti di merluzzo intero, non frantumato e non pressato

(almeno 65% di pesce) e di peso medio intorno ai 30 gr., con impanatura non eccessivamente speziata.

B- CONSERVATI

Si richiede la fornitura di *tonno in scatola*, in trancio intero, con consistenza uniforme e compatta, non stopposa; dovrà inoltre risultare esente da vuoti o parti estranee come: spine, pelle, squame e grumi di sangue; confezionato in olio di oliva in stabilimenti in ambito CEE; il prodotto non dovrà presentare alcun difetto, anche visibile, di odore, sapore e colore.

LATTE E LATTICINI

Si richiede la fornitura:

- *latte UHT a lunga conservazione, intero o parzialmente scremato.*

Il latte non dovrà presentare alcuna colorazione anomala o odore improprio.

- *burro pastorizzato biologico (Reg.Cee 2092/91).*

- *Yogurt di latte vaccino intero bianco e alla frutta*, in confezioni da gr. 120/125, non deve contenere frutta in pezzi.

- *dessert o mousse al riso o alla soia* in gusti vari, in confezioni da gr.100/120

- *formaggio alla frutta da gr.45/.50*

- *parmigiano reggiano di I° categoria*

- *ricotta di latte vaccino, pastorizzata*, confezionata in confezione originale termosaldata, di provenienza nazionale

- *caciotta di latte vaccino intero*, a stagionatura di almeno 20 gg., di provenienza nazionale

- *formaggio fresco a pasta filata (mozzarella, ovoletti di mozzarella, mozzarella fresca per pizza)* senza conservanti, di solo latte vaccino fresco pastorizzato, di provenienza nazionale

- *formaggi freschi a pasta molle (casatella, crescenza, stracchino, squaquerone)*, senza conservanti, di sapore dolce, esenti da sapore amaro e piccante, in confezione priva di quantità eccessiva di siero, di provenienza nazionale

- *emmental*

- *edam o formaggio tipo fontina*

Tutti i latticini dovranno essere privi di coloranti o di sostanze estranee al latte (farina, fecola di patate), tutte le confezioni/ imballaggi dovranno riportare le indicazioni previste in tema di etichettatura del D.lgs 109/92 e successive modifiche.

Non saranno accettati latticini non corrispondenti per natura, sostanza o qualità alla loro denominazione.

UOVA

Si richiede la fornitura di : *uova intere sgusciate pastorizzate* in confezioni da 0,5 Kg./1 kg.; il prodotto deve provenire da stabilimenti in possesso di riconoscimento Cee, deve essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico-sanitarie previste dal D.L. n.65 del 4/2/93; la data di scadenza deve essere posteriore di almeno 10 gg: rispetto la data di consegna.

ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE

PANE

Si richiede la fornitura di *pane comune, pane speciale all'olio* (panini all'olio) e *pane integrale*.

Il pane comune dovrà essere costituito da un impasto di farina di grano tenero tipo "0", acqua con o senza sale e lievito. La fornitura dovrà essere giornaliera, in sacchetti di carta e/o recipienti idonei, adeguatamente chiusi, in modo da assicurare l'osservanza delle norme di igiene e pulizia durante il trasporto.

E' vietata la fornitura di pane riscaldato o refrigerato.

Il pane dovrà essere consegnato nelle pezzature e nei formati richiesti e dovrà possedere le seguenti caratteristiche: crosta dorata e croccante, che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica, mollica morbida, ma non collosa, con gusto ed aroma senza anomalie (eccessivo sapore di lievito di birra, troppo salato, odore di rancido, di farina cruda, di muffa, ecc.).

PANE GRATTUGIATO

Si richiede la fornitura di pane grattugiato confezionato, ottenuto dalla macinazione di pane secco comune, secondo le norme vigenti.

FARINA

Si richiede la fornitura di:

- *farina di grano tenero* di tipo "0" e "00"

- *farina di mais*, tipo fresco o precotto provenienti da coltivazioni biologiche (Reg. Cee 2092/91)

PIZZA SALATA- PIADINA- PIZZA MARGHERITA

Si richiede la fornitura di *pizza salata, piadina e pizza margherita fresca*, la pizza margherita dovrà essere farcita esclusivamente con pomodori pelati e mozzarella, senza aggiunta di erbe aromatiche o altri ingredienti. I prodotti dovranno possedere caratteristiche tali da essere garantite all'utenza cui sono destinati.

PASTA DI SEMOLA

Si richiede la fornitura di *pasta di semola di grano duro* proveniente da coltivazione biologica (Reg. Cee 2092/91) conforme alla L. n. 580/67 e successive modifiche, in vari formati, esente da spezzature, tagli, macchie e bollature, in confezioni originali e sigillate.

La verifica della tenuta di cottura sarà effettuata con la seguente modalità:

50 gr. di pasta cotta per 15 ml in 500 ml. di acqua distillata con 2,5 gr. di sale. Non dovrà risultare rotta o spappolata, non dovrà aver ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.

PASTA SECCA ALL'UOVO

Si richiede la fornitura di *pasta secca all'uovo*, prodotta con semola di grano duro e uova proveniente da coltivazione biologica (Reg. Cee 2092/91) nei formati richiesti.

PASTA SURGELATA

Si richiede la fornitura di *pasta in sfoglia e ripiena surgelata* (*ad es: ravioli con ricotta e spinaci, tortelloni, tortellini con ripieno di carne, cappelletti con ripieno di formaggio*), di *gnocchi di patate*, per i quali si richiede che per il gusto, sapore, modalità di preparazione, rispecchino le tradizioni locali. Questi prodotti devono essere consegnati in confezioni originali, sigillate e regolarmente etichettate.

RISO

Si richiede la fornitura di *riso biologico* proveniente da coltivazione biologica (Reg. Cee 2092/91).

PRODOTTI DA FORNO E MERENDINE CONFEZIONATE in monoporzione

Si richiede la fornitura di *crackers salati/insipidi, fette biscottate, tarallini, grissini, schiacciatine, biscotti secchi* con o senza uovo, con o senza latte e derivati, prodotti esclusivamente con olio di oliva, margarine interamente vegetali o burro, e di *merendine tipo plumcake allo yoghurt, alla carota, crostatina alla composta di frutta, strudelini, tortine assortite* provenienti da coltivazioni biologiche (Reg. Cee 2092/91).

Non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.

PRODOTTI DA FORNO DOLCI FRESCHI

Si richiede la fornitura di *prodotti da forno tipo crostate con marmellata, torta di carote, ciambella, torta allo yoghurt, di mele, torta marmora, biscotti*, confezionati e non, privi di panne, creme, grassi idrogenati e sostanze conservanti.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

I prodotti ortofrutticoli freschi devono presentare le seguenti caratteristiche:

- a) presentare le caratteristiche della specie, cultivar e qualità richieste;
- b) essere giunti a naturale compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- c) essere privi di terrosità sciolte o aderenti, altri corpi o prodotti estranei;
- d) non devono presentare alterazioni evidenti e fermentazioni incipienti;

Elenco ortaggi richiesti:

aglio, basilico, bietole, broccoli, carote, cavolo cappuccio, cavolfiore, cetrioli, cipolla, fagiolini, finocchi, insalate, melanzane, patate, peperoni, prezzemolo, pomodori da insalata e maturi, radicchio rosso, ravanelli, rosmarino, salvia, sedano, sedano rapa, spinaci, verza bianca e rossa, zucca gialla, zucchine.

ORTAGGI SURGELATI

Si richiede la fornitura di *piselli fini, fagiolini fini, spinaci in foglie, carote a rondelle, patate a spicchi o parisiennes, fagioli borlotti, minestrone di verdure e legumi, zucchine a rondelle, finocchio, cavolfiore e bieta.*

Gli ortaggi surgelati dovranno essere di prima qualità, accuratamente mondati, puliti e sani, senza corpi estranei, dovranno presentarsi omogenei per maturazione, di buona consistenza, né legnosa, né spapolata.

FRUTTA SECCA OLEOSA

Si richiede la fornitura di *noci intere sgusciate, mandorle pelate, pinoli sgusciati ed uva sultanina e di muesli.*

FRUTTA SCIROPATA

Si richiede la fornitura di *frutta sciropata* (pesche, albicocche, prugne snocciolate, pere, ananas), confezionate ed etichettate nel rispetto delle norme vigenti.

GELATO

Si richiede la fornitura di gelati confezionati, del tipo:

- *coppa gelato fiordilatte, gr.50*
- *coppa gelato alla frutta gr. 50*
- *coppa gelato panna-cacao gr.50*
- *gelato biscotto gr.50*
- *sorbetto di frutta senza latte*
- *gelato di soia (per diete) di produzione biologica (Reg.Cee 2092/91).*

POMODORI PELATI

Si richiede la fornitura di *pomodori pelati* con le caratteristiche previste dal D.P.R n.428/75; in particolare il peso del prodotto sgocciolato non dovrà essere inferiore al 70% del peso netto, con residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore a 4,5.

CONFETTURE EXTRA DI FRUTTA

Si richiede la fornitura di *confettura esclusivamente "extra"*, che dovranno presentarsi come una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificati, di colore traslucido, senza coloranti .

ORZO, MAIS, FARRO

Si richiede la fornitura di :

- *orzo perlato* provenienti da produzione biologica (Reg.Cee 2092/91)
- *mais sgranato al naturale*, cotto a vapore e al naturale, confezionato in vasi di vetro o in scatola di banda stagnata provenienti da produzione biologica (Reg.Cee 2092/91)
- *farro decorticato*, indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti e da alterazioni di tipo microbiologico, provenienti da produzione biologica (Reg.Cee 2092/91).

LEGUMI SECCHI

Si richiede la fornitura di *fagioli borlotti, fagioli cannellini, ceci, lenticchie, fave.*

ZUCCHERO

Si richiede la fornitura di *zucchero di barbabietola semolato e di zucchero a velo.*

CACAO e CIOCCOLATO

Si richiede la fornitura di *cacao zuccherato e di cacao amaro in polvere e di cioccolatine ai cereali o riso soffiato, cioccolato in tavolette al latte o fondente* non contenente grassi vegetali diversi dal burro di cacao.

OLII

Si richiede la fornitura di *olio extravergine di oliva* con le caratteristiche previste dalle norme vigenti, in bottiglie di vetro scuro o in lattine; potendosi riscontrare notevoli differenze di gusto, colore e sapore, e quindi di gradimento, in prodotti a stessa denominazione, ed essendo tali valutazioni soggettive, dovrà essere consentita la sostituzione di un prodotto con un altro, qualora la maggioranza degli utenti non lo gradisca.

Si richiede la fornitura di olio di semi di arachide con le caratteristiche previste dalla legge vigente in lattine, da impiegarsi nella preparazione di torte, come separatore di paste asciutte per i trasporti.

ACQUA E BEVANDE

Si richiede la fornitura di bevanda a base di the senza dolcificanti di sintesi in brick da ml.200 o bottiglie da lt.1, di *the* in filtri , di *succhi concentrati e nettari di frutta*, (*banana, mela, pesca, albicocca, ananas, agrumi e carota*) zuccherati e non zuccherati, in brick da gr.200 circa.

SALE DA CUCINA IODURATO GROSSO/FINO

Si richiede la fornitura di *sale da cucina iodurato, fine e grosso*, privo di impurità e corpi estranei.

LIEVITO DI BIRRA- LIEVITO PER DOLCI

Si richiede la fornitura di :

- *lievito di birra fresco* in cubetti e *secco* in bustine,
- *lievito per dolci*, in bustine per dosi da 500 gr. e 1 Kg.