

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA,
TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI CALDI PER LE MENSE SCOLASTICHE

ART.1

OGGETTO DEL CONTRATTO

Il contratto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica del Comune di Alberobello (di seguito chiamato Comune) a soggetti qualificati qualunque sia la loro natura giuridica che utilizzeranno, per la preparazione dei pasti, un locale di proprietà Comunale destinato a cucina centralizzata e tutte le attrezzature attualmente esistenti, nella predetta cucina e nei refettori.

Il servizio di ristorazione scolastica dovrà essere erogato agli alunni delle scuole materne ed elementari, nonché al personale insegnante avente diritto ai sensi delle vigenti disposizioni, nonché eventuali ospiti autorizzati dal Comune.

Il servizio prevede le seguenti fasi:

- La fornitura delle derrate alimentari, la preparazione e il confezionamento dei pasti e delle diete speciali personalizzate presso il Centro di produzione pasti di via Pierpaolo Psolini, in appositi contenitori termici multirazione;
- il trasporto e la consegna dei pasti e delle diete speciali personalizzate ai terminali di consumo, mediante il sistema del legame caldo in multirazione;
- la distribuzione e somministrazione giornaliera dei pasti agli utenti, bambini e insegnanti delle scuole materne ed elementari che usufruiscono della mensa scolastica;
- la pulizia e il riassetto dei locali(cucina e refettori) e delle attrezzature messe a disposizione del Comune all'appaltatore;
- il lavaggio e la sanificazione dei contenitori termici utilizzati per il trasporto, della posateria, dei piatti(in caso di uso dei piatti di ceramica) e di tutto quanto utilizzato per il servizio;
- la dotazione e/o integrazione di tutti gli utensili per la produzione dei pasti e per la somministrazione.

ART.2

DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto d'appalto avrà la durata di tre anni scolastici (2013/2014 – 2014/2015 – 2015/2016). A titolo puramente indicativo il servizio sarà effettuato dalla prima decade di ottobre alla 2^a settimana di giugno e sarà articolato su cinque giorni lavorativi, dal lunedì al venerdì, ad esclusione delle festività contemplate dal calendario scolastico.

ART. 3

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

L'articolazione del servizio consiste nelle attività di:

1. preparazione e cottura dei cibi, con derrate acquistate da parte della ditta appaltatrice, presso il centro cottura comunale identificato all'art.4.

La ditta appaltatrice dovrà approvvigionarsi di tutte le derrate alimentari necessarie per la preparazione dei pasti, rimanendo unica responsabile nei confronti dei fornitori.

Il servizio sarà svolto dall'Impresa Aggiudicataria con cucina tradizionale, preparando tutti i cibi cotti esclusivamente il giorno della relativa somministrazione.

E' tassativamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti il consumo nonché l'utilizzo di cibi precotti.

Gli approvvigionamenti dovranno tenere conto delle attrezzature di conservazione esistenti e dovranno essere effettuati in modo da limitare al massimo i tempi di giacenza delle derrate alimentari nonché lo stoccaggio eccessivo nelle aree di immagazzinamento.

La cottura, il confezionamento, il trasporto, la consegna ai refettori e lo scodellamento saranno effettuati da personale dipendente della Impresa aggiudicataria.

I pasti caldi, opportunamente porzionati in base al numero degli alunni e dei docenti del plesso di destinazione saranno trasportati in contenitori termici multirazioni, sigillati ermeticamente, idonei per il contatto con gli alimenti.

Il pane deve essere confezionato in monoporzioni, in sacchetti per uso alimentare e riposto in contenitori puliti e dotati di coperchio.

La frutta deve essere trasportata e conservata in contenitori in plastica idonei per alimenti.

2. trasporto dei pasti dal centro di produzione alle sedi di refezione

Il trasporto dei pasti dal centro di cottura ai refettori sarà effettuato mediante automezzi di proprietà dell'appaltatore con consegna nella fascia oraria che sarà concordata in base alle diverse esigenze dei singoli plessi. A tal fine si raccomanda l'osservanza delle disposizioni legislative vigenti in materia di trasporto delle sostanze alimentari, riducendo altresì al minimo il tempo che intercorre tra l'ultimazione della cottura e l'orario della consegna, al fine di evitare un inficiamento della qualità organolettica dei cibi.

3. somministrazione dei pasti agli utenti

La ditta dovrà garantire il servizio di somministrazione e scodellamento dei pasti al tavolo mediante proprio personale in numero sufficiente a garantire celerità ed efficienza del servizio medesimo.

Al momento della consegna dei pasti l'impresa aggiudicataria dovrà garantire la presenza in servizio di proprio personale al fine di prendere in carico i contenitori termici contenenti i pasti.

Successivamente, il personale dell'impresa dovrà espletare le seguenti operazioni:

- condire le insalate;
- aggiungere i sughi o il brodo al primo piatto;
- provvedere alla somministrazione dei pasti: il formaggio grattugiato se richiesto, dovrà essere aggiunto in fase di somministrazione.

In fase di distribuzione il personale dovrà attenersi alla seguenti disposizioni:

- i refettori dovranno essere aerati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura, al fine di garantire il ricambio d'aria;
- i tavoli dovranno essere igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- il personale addetto alla distribuzione dovrà indossare apposito camice, la cuffia in modo da contenere la capigliatura ed essere provvisto di cartellino identificativo come previsto per legge;

- i contenitori termici nonché quelli del pane e della frutta dovranno essere tenuti sempre sollevati da terra durante tutte le fasi;
- l'apparecchiatura dei tavoli deve essere effettuata con particolare accortezza: tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posateria, utensili vari, ecc.) dovrà essere conservato, dopo essere stato usato ed accuratamente lavato, in appositi contenitori all'interno di armadi e/o scaffali;
- al fine di evitare abbassamenti della temperatura dei pasti, i contenitori dovranno essere aperti appena prima della somministrazione;
- la distribuzione delle pietanze dovrà iniziare quando tutti gli utenti sono seduti a tavola;
- prima di iniziare le operazioni di distribuzione, il personale dovrà valutare la porzionatura delle singole pietanze in relazione alle indicazioni ricevute dal centro cottura, completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni;
- qualora al momento dell'apertura dei contenitori fossero rilevate modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenza di corpi estranei, ecc.) il personale è tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al centro di cottura, segnalando l'accaduto ai servizi comunali;
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno avverrà solo quando gli utenti avranno consumato il primo piatto;
- i tempi di attesa tra la distribuzione del primo e del secondo piatto dovranno essere contenuti al massimo;
- le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza assecondando, quando possibile e in accordo con gli insegnanti, i gusti personali degli alunni;
- il cibo in avanzo non deve essere asportato dagli utenti né può essere destinato ad altri usi, ma deve essere gestito come rifiuto ad eccezione del pane, della frutta e dell'acqua che possono essere portati via dagli utenti;
- una volta completata la distribuzione ai tavoli, le derrate eventualmente non utilizzate devono essere a disposizione degli utenti.

4. pulizia e sanificazione del centro cottura e dei refettori

Tutti i detersivi devono 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 sanificazioni durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Oltre agli interventi ordinari di pulizia, deve essere effettuato un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale del Centro di Produzione Pasti e dei Refettori all'inizio del servizio e, successivamente, con cadenza semestrale a far data dall'inizio del servizio.

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

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

Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso il Centro Produzione Pasti e presso i vari refettori.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari dei pasti.

Il personale, che effettua pulizia o lavaggio, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti.

Le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali di produzione sono a carico dell'I.A. che deve aver cura di mantenere le suddette aree ben pulite.

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi igienici sono riferiti a 30' dalla conclusione delle operazioni di pulizia; essi devono essere conformi ai limiti di contaminazione ambientale.

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali del Centro di Produzione o dei refettori, nell'ambito dei cortili di pertinenza.

Detti contenitori dovranno essere conferiti direttamente nei cassonetti sulla pubblica via.

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

L'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio.

I servizi igienici, annessi alla cucina del Centro di Produzione Pasti, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti nel Centro di Produzione Pasti e nei refettori devono essere deterse e disinfettate.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti.

ART.4

DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

L'utenza è composta dagli alunni delle scuole dell'infanzia statale, delle scuole elementari e dal personale docente e non docente, operante presso i plessi scolastici nonché da eventuali ospiti autorizzati dal Comune.

Le sedi, ove dovranno essere consegnati i pasti veicolati, sono le seguenti:

- a) Scuola Elementare "D. Morea" – Via Dante – per n.1 gg. alla settimana (lunedì), e per circa **n.150** utenti giornalieri;
- b) Scuola Elementare "D. Morea" – Via Dante – per n.5 gg. alla settimana (dal lunedì al venerdì) per circa **n.20** utenti giornalieri;
- c) Scuola Elementare "M. La Sorte" – Via Barsenta – per n.1 gg. alla settimana (lunedì), per circa **n. 60** utenti giornalieri;
- d) Scuola Elementare "M. La Sorte" – via Barsenta – per n.5 gg. alla settimana (dal lunedì al venerdì), per circa **n.65** utenti giornalieri;

- e) Scuola Elementare in località Frazione Coreggia – per n.5 gg. alla settimana (dal lunedì al venerdì) per circa **n.90** utenti giornalieri;
- f) Scuola Materna in località Frazione Coreggia - per n.5 gg. alla settimana (dal lunedì al venerdì) per circa **n.15** utenti giornalieri;
- g) Scuola Materna “Notarnicola” – Via Barsenta – per n.5gg. alla settimana (dal lunedì al venerdì) per circa **n.80** utenti giornalieri;
- h) Scuola Materna “Guarella” – Via Barsenta – per n.5gg. alla settimana (dal lunedì al venerdì) per circa **n.50** utenti giornalieri.

I dati su riportati, essendo presunti, saranno suscettibili di variazioni, in più o in meno, senza alcun limite numerico di fluttuazione in relazione sia alle disposizioni del Provveditorato agli Studi, circa il numero delle sezioni, sia per le modificazioni sempre possibili nelle iscrizioni alla refezione scolastica e alla frequenza degli alunni, sia per particolari esigenze di tabelle dietetiche.

Inoltre, il numero dei plessi e degli utenti potrà variare anche in corrispondenza di altre cause di forza maggiore come mancata o scarsa erogazione dell'acqua, assenza del personale (ausiliario acc.) o per ogni altra causa lecita che impedisca il normale svolgimento del servizio di refezione.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare, il numero dei pasti, il calendario di erogazione e gli orari di ristorazione, nonché le sedi ed i plessi a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando, comunque le possibili variazioni con la ditta appaltatrice

I motivi suddetti potranno determinare anche la sospensione della fornitura per più giorni, senza che la ditta aggiudicataria possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Il numero dei pasti annui preventivati ed il relativo valore complessivo previsto è il seguente:

- **Pasti annui previsti n. 46.000;**
- **Valore dell'appalto € 188.600,00= annuo, IVA esclusa oltre € 2.300,00 per oneri sicurezza non soggetti a ribasso**

L'Impresa Appaltatrice consegnerà giornalmente i pasti cucinati sulla base del numero degli utenti interessati, comunicato da parte del responsabile dall'ufficio P.I. di questo Comune, all'uopo designato, per singole scuole entro le ore 09,30.

Saranno pagati in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti alle scuole.

La ditta appaltatrice consegnerà giornalmente i pasti cucinati sulla base del numero degli interessati, comunicato dall'ufficio P.I. del Comune per le singole scuole.

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti alle scuole.

I pasti veicolati dovranno essere forniti dall'I.A. in base al numero dei pasti giornalmente comunicati, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle Tabelle Dietetiche e secondo i menù proposti dal Comune.

Le Tabelle Dietetiche allegate al presente Capitolato possono essere variate con l'accordo delle parti; i menù e le relative grammature vengono rideterminate annualmente, stagionalmente ed in corso d'opera dal Committente, fermo restando il valore economico della prestazione pattuita.

I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dal Comune.

Il Comune comunica all'I.A. il calendario scolastico tenendo conto delle festività stabilite dal Ministero della Pubblica Istruzione e dal Comune. Tale comunicazione viene effettuata all'I.A. almeno una settimana prima delle previste festività.

Annullamenti del servizio riferiti ad un singolo ed intero plesso scolastico, ovvero riduzioni del numero dei pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera di un plesso scolastico, devono essere comunicati all'I.A. almeno 24 ore prima delle ore 09,30 del giorno del pasto, orario convenuto di esecutività degli ordini stessi.

Nessun ordine potrà essere effettuato, ed accettato dall'I.A., da personale diverso da quello indicato dal Comune.

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o l'I.A. dovranno di norma, quando possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 24 ore.

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 rispettivamente dell'I.A. come del Comune che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza.

ART.5

STANDARD MINIMI DI QUALITA' DEL SERVIZIO

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

Tali standard sono da considerarsi minimi.

ART.6

PREZZO A BASE DI GARA

Il prezzo base d'asta di ogni pasto, considerato unitariamente, è stabilito in € 4,10=(quattro/10) oltre € 0,05 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso(artt,17 e 26 D.Lgs. 81/08, escluso IVA.

ART.7

MODALITA' RELATIVE ALL'AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà aggiudicato mediante procedura aperta, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, nel rispetto di quanto stabilito nel Capitolato d'appalto, secondo i seguenti criteri:

OFFERTA ECONOMICA.....massimo punti 40

OFFERTA TECNICA.....massimo punti 60

Non saranno ammesse offerte in aumento.

In caso di parità si procederà all'aggiudicazione alla Ditta che avrà raggiunto il miglior punteggio tecnico. Nel caso di offerte con pari punteggio tecnico si provvederà all'aggiudicazione mediante sorteggio in seduta pubblica.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché valida. Inoltre si riserva la facoltà di non dar luogo all'aggiudicazione definitiva ove lo richiedono motivate esigenze di interesse pubblico.

La stazione appaltante procederà alla verifica dei requisiti dichiarati da parte della ditta aggiudicataria mediante l'acquisizione d'Ufficio dei certificati attestanti il possesso di stati, fatti e qualità dei soggetti dichiaranti; qualora dalla verifica risulti il mancato possesso dei requisiti richiesti, si provvederà alla revoca dell'aggiudicazione e con l'affidamento dell'incarico all'Impresa che segue nella graduatoria.

L'offerta presentata dalle Imprese è vincolante per un periodo di 180 gg., decorrenti dalla data di scadenza ricezione delle offerte, trascorsi i quali, senza che sia intervenuta la stipula del contratto o, comunque, la definitiva aggiudicazione, le stesse avranno facoltà di svincolarsi ad ogni effetto di legge.

L'affidabilità e la qualità dell'offerta sarà giudicata dalla Commissione giudicatrice sulla base dei seguenti criteri e requisiti ai quali viene attribuito un punteggio complessivo pari a 100 distinto tra i vari elementi di valutazione come segue:

Offerta tecnica max punti 60

Offerta economica max punti 40

1) Utilizzazione di prodotti biologici e di qualità: massimo punti 22

- Legumi secchi esclusivamente biologici:punti 3
- Spinaci surgelati esclusivamente biologici.....punti 2
- Piselli surgelati esclusivamente biologici.....punti 3
- Olio extravergine di oliva esclusivamente biologico.....punti 3
- Verdura in genere biologica.....punti 2
- Prodotto aggiuntivo(a scelta della ditta partecipante)..... punti 3
- Carni bovine prodotte da azienda certificata ISO 9001:2008.....punti 6

A dimostrazione di quanto sopra dovrà l'operatore economico indicare nel progetto quali e quanti dei prodotti biologici utilizzerà, allegando le relative schede tecniche.

2) Modalità' di selezione dei fornitori: massimo punti 3

- Relazione dettagliata sulla procedura di selezione dei **fornitori qualificati**.... max p.ti 3

3) Modalità' di gestione degli imprevisti: massimo punti 3

- Programma **dettagliato sulla eventuale** gestione di imprevisti, emergenze e/o modifiche del servizio da parte del personale in servizio.....**max p.ti 3**

4) Proprietà o disponibilità alla data di pubblicazione del presente bando di un deposito di prodotti alimentari freschi e conservati del quale deve essere allegata copia dell'autorizzazione sanitaria e del documento attestante il possesso e/o la disponibilità, **massimo punti 10:**

- Se ubicato nella residenza municipale di Alberobello o nel raggio di (distanza attestata dall'ACI)
 - Km 20.....punti 10
 - Km da 21 a 50.....punti 6
 - Oltre 51 Km.....punti 3

5) Qualifiche e formazione del personale: massimo p.ti 8 di cui:

➤ **Team proposto per l'espletamento del servizio: massimo p.ti 4**

- (punti 1 per ogni operatore addetto alla cucina con esperienza triennale nel settore della ristorazione scolastica debitamente documentato con max punti 3)
- (punti 1 per utilizzo di Direttore del Centro cottura con anzianità triennale nel settore della ristorazione scolastica debitamente documentata)

➤ formazione del personale massimo p.ti 3 di cui:

- Partecipazione del personale da utilizzare per il servizio a corsi formativi specifici del settore ristorazione scolastica della durata sino a giorni 10(0,25 a dipendente), debitamente documentata - punteggio massimo.....punti 1;
- Partecipazione del personale da utilizzare per il servizio a corsi formativi specifici del settore ristorazione scolastica della durata di oltre giorni 10(0,50 a dipendente), debitamente documentata – punteggio massimo.....punti 2;

6) Frequenza dei controlli analitici per l'igiene e la sicurezza degli alimenti: massimo 2 punti

A tal fine deve essere predisposta una dichiarazione nella quale deve essere indicato il numero dei controlli analitici da effettuare nel corso di ciascun anno scolastico:

- Da 0 a 50 controlli.....punti 1
- Oltre 50 controlli.....punti 2

7) Attrezzatura tecnica: 5 punti

Per l'utilizzo di un secondo mezzo di trasporto per il servizio rispetto al minimo di n.1 automezzo richiestopunti 5

8) Utilizzo di piatti in ceramica per la somministrazione: 7 punti

A tal fine l'operatore economico indicherà nella relazione la disponibilità alla somministrazione dei pasti in piatti di ceramica che saranno lavati giornalmente a cura della ditta insieme alle stoviglie in acciaio con idonee lavastoviglie fornite dalla ditta aggiudicatariapunti 7

AGGIUDICAZIONE:

L'aggiudicazione avverrà alla migliore offerta economicamente più vantaggiosa determinata da una commissione giudicatrice nominata ai sensi dell'art. 84 del D.lgs 12.04.2006, n. 163 e sulla base dei criteri e pesi sopra riportati. Si procederà con la seguente formula di cui all'allegato P al d.P.R. 207/2010:

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V(a)_i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

Σ_n = sommatoria.

I coefficienti V(a)_i sono determinati per quanto riguarda gli elementi di natura qualitativa, attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

I coefficienti V(a)_i sono determinati per quanto riguarda l'elemento prezzo attraverso la seguente formula:

$$C_i \text{ (per } A_i \leq A_{\text{soglia}}) = X * A_i / A_{\text{soglia}}$$

$$C_i \text{ (per } A_i > A_{\text{soglia}}) = X + (1,00 - X) * [(A_i - A_{\text{soglia}}) / (A_{\text{max}} - A_{\text{soglia}})]$$

dove

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo

A_i = valore dell'offerta (ribasso) del concorrente i-esimo

Asoglia = media aritmetica dei valori delle offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti

$X = 0,85$

Amax = valore dell'offerta (ribasso) più conveniente

L'aggiudicazione sarà effettuata a favore della ditta che avrà riportato complessivamente il punteggio più alto.

Si potrà addivenire all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purchè congrua e conveniente.

Non saranno ammesse alla valutazione dell'offerta economica tutte quelle ditte che, nella valutazione dell'offerta tecnica non avranno ottenuto almeno 30/60 p.ti.

ART.8 **CAUZIONE PROVVISORIA**

Per partecipare alla gara i soggetti concorrenti devono presentare la documentazione comprovante l'effettuato versamento della cauzione provvisoria pari al 2% del valore dell'appalto. Tale cauzione verrà restituita ai concorrenti risultati non aggiudicatari nei termini di legge.

ART.9 **CAUZIONE DEFINITIVA**

L'I.A. deve versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva in uno dei modi stabiliti dalla L.n.348 del 10 giugno 1982 nella misura del 10% dell'importo complessivo del contratto al netto di IVA, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte dell'I.A., ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione del contratto in caso di risoluzione per inadempienze dell'I.A..

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'I.A. è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

ART.10 **SOSTITUZIONE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

Qualora per il Comune si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'I.A. nei casi di cui agli artt. 135 e 136 del D.lgs n. 163/2006, gli uffici preposti del Comune potranno interpellare i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara fino al quinto migliore offerente ex art. 140 del D.Lgs n. 163/2006.

ART.11 **ASSICURAZIONI**

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'I.A..

Pertanto l'I.A. deve stipulare apposita assicurazione R.C.T., con un massimale non inferiore a € 1.500.000= (unmilione cinquecento) per sinistro blocco unico e di € 150.000= (centocinquanta mila per persona).

ART.12

SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'I.A..

Nessun compenso è dovuto dal Comune per la formulazione del progetto offerta, i cui contenuti sono soggetti alle normative vigenti in materia di trasparenza ed imparzialità dell'azione amministrativa, con autorizzazione dei partecipanti al necessario trattamento delle informazioni da parte del Comune.

ART.13

REVISIONE PREZZI

I prezzi di aggiudicazione sono per la ditta aggiudicataria impegnativi e vincolati per la durata del contratto. Trova applicazione l'art. 115 del Codice degli Appalti Pubblici.

ART.14

ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE

LOCALI

Per il servizio di cui al presente Capitolato, il Comune metterà a disposizione della ditta aggiudicataria alcuni locali del plesso scolastico di Scuola Materna "GUARELLA", sito alla Via Barsenta.

Detti locali sono adeguati a livello edilizio, impiantistico, di allacci necessari al funzionamento, alle norme sulla prevenzione incendi e sicurezza sul lavoro ed alla normativa sui laboratori di preparazione e confezionamento di materie alimentari disciplinata dal D.P.R. 26.03.1980, n.327. Tali locali sono adeguatamente attrezzati per permettere il funzionamento della cucina centralizzata.

Prima dell'inizio delle prestazioni contrattuali verrà redatto un verbale nel quale verranno individuate le caratteristiche edili di finitura dei locali, con la precisazione delle osservazioni ritenute opportune.

I locali vengono ceduti in comodato precario e gratuiti dal Comune alla ditta aggiudicataria.

Sono a carico della ditta le spese relative alla conservazione e manutenzione ordinaria dei locali, ad eccezione della manutenzione straordinaria, spese di disinfezione, disinfestazione e/o derattizzazione di carattere straordinario.

Vengono, altresì, messi a disposizione della ditta appaltatrice i sei refettori situati nei plessi scolastici per la somministrazione della mensa.

ATTREZZATURE ED IMPIANTI

Per l'espletamento del servizio di cui al presente Capitolato, il Comune mette a disposizione l'attrezzatura fissa e mobile necessaria al funzionamento della cucina centralizzata e dei refettori, di cui all'allegato elenco.

Ogni integrazione di attrezzatura necessaria per la gestione del servizio sarà a carico della ditta (concessione in uso).

Prima dell'inizio delle prestazioni verrà redatto un verbale nel quale verranno elencate tutte le attrezzature consegnate, evidenziandone lo stato d'uso.

Gli impianti vengono ceduti in comodato dal Comune alla ditta aggiudicataria, senza che ciò possa costituire diritto alcuno che non sia l'uso stesso.

Ove in sede di gestione si reputasse opportuno o necessario introdurre modificazioni o trasformazioni negli impianti stessi, questi saranno effettuati a carico della ditta aggiudicataria, previo consenso dell'amministrazione.

Qualora, peraltro, la ditta aggiudicataria provvedesse di propria iniziativa ad effettuare lavori di modifica o trasformazione qualunque ne sia il motivo o l'entità senza il preventivo consenso dell'Amministrazione, sarà onere della ditta provvedere a sua cura e spese alla rimessa in pristino di quanto modificato entro il termine prescritto dall'Amministrazione, sempre nel rispetto delle norme urbanistiche ed edilizie.

Scaduto inutilmente tale termine, l'Amministrazione può effettuare direttamente i lavori di ripristino, ritenendo l'importo relativo da quanto dovuto dalla ditta aggiudicataria per qualsiasi titolo o ragione.

Resta comunque inteso che, ove l'Amministrazione ritenesse di non dar luogo ai ripristini, i lavori eseguiti dalla ditta aggiudicataria resteranno di proprietà dell'Amministrazione senza nulla dover essere corrisposto alla ditta.

Sono a carico della ditta, inoltre, le spese relative alla conservazione e manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli impianti.

ALTRI ONERI

- a) fornitura dell'acqua;
- b) consumo del gas, energia elettrica, riscaldamento locali;
- c) dotazione delle posaterie in acciaio inox e dei piatti in porcellana o similari (nel caso di utilizzo di questi ultimi);
- d) oneri per adeguamento locali adibiti a cucina alle norme di sicurezza e prevenzione incendi secondo le disposizioni di legge vigenti in materia.

Eventuali carenze e disservizi non dipendenti dalla ditta che dovessero verificarsi, dovranno essere tempestivamente segnalati all'Amministrazione in modo che la stessa possa provvedere immediatamente alla loro eliminazione.

ART.15

ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

- a) Tutte le spese del personale ivi compresi gli oneri assicurativi e previdenziali;
- b) Impegno a conservare e custodire con cura e diligenza quanto messo a disposizione;
- c) Contenitori termici in numero adeguato, nel caso in cui risultano insufficienti quelli di proprietà Comunale;
- d) Oneri per spese registrazione contratto;
- e) Spese per alimenti, cottura, confezione, trasporto, distribuzione e somministrazione dei pasti;
- f) Fornitura di acqua minerale;
- g) Spese per acquisto di bicchieri e tovaglioli a perdere;
- h) Fornitura di tovaglie per i refettori dove insufficienti quelli in dotazione del Comune;
- i) Fornitura in uso di attrezzature e scaffalature ad integrazione di quella già di proprietà Comunale, per il funzionamento della cucina e dei refettori, nonché la relativa installazione;
- j) Spese relative a sacchetti per rifiuti e tutto il materiale di pulizia e sanificazione della cucina e dei refettori;

- k) Spese relative alla stipula di una specifica e congrua assicurazione con compagnia di assicurazione di cui all'art.17 del presente Capitolato per l'assicurazione dei rischi di responsabilità civile verso terzi derivanti dall'espletamento del servizio;
- l) Eventuali danni alle derrate alimentari di proprietà dell'appaltatore in conseguenza di incendi, furti, allagamenti comunque verificatisi e resisi possibili;
- m) Spese, oneri e mezzi per la distribuzione dei pasti ai singoli plessi scolastici che saranno elencati con apposito verbale;
- n) Oneri per ogni qualsiasi danno che per fatto proprio dell'appaltatore o dei suoi dipendenti, potrà derivare al Comune, ai destinatari del servizio ed a terzi.

L'Amministrazione si riserva, altresì, il più ampio controllo sul corretto uso dei locali e delle attrezzature fornite alla ditta aggiudicataria nonché sui consumi energetici.

Dovrà inoltre essere prodotta, prima dell'inizio del servizio la seguente documentazione:

- autorizzazione sanitaria ai sensi della L.n.283/62 per l'attività di Centro Produzione Pasti, comprendente deposito, manipolazione, cottura, rilasciata dal Comune territorialmente competente, previo parere dell'Autorità Sanitaria competente;
- attestazione di idoneità igienico-sanitaria dei mezzi veicolari, rilasciata dall'Autorità Sanitaria competente;
- DIA sanitaria per tutti i refettori scolastici;
- documento di cui all'art.4 del D.Lgs.626/94 e successive modificazioni.

Tutte le autorizzazioni e/o attestazioni dovranno essere intestate all'I. A..

ART.16 **PERSONALE**

L'esecuzione del contratto deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'I.A..

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità, e deve conoscere le norme di igiene della produzione, di somministrazione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione, deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

ART.17 **ORGANICO ADDETTI**

L'I.A. deve individuare e comunicare al Comune il Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

L'I.A. prima dell'inizio del servizio dovrà notificare al Comune l'organico minimo necessario, con relative qualifiche professionali, atto a garantire il regolare funzionamento del servizio stesso.

Tale consistenza deve essere riconfermata tramite elenco nominativo al Committente con frequenza trimestrale, a mezzo lettera raccomandata.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tal caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate, a mezzo lettera raccomandata, al Comune per l'approvazione formale.

In mancanza di tale approvazione l'I.A. non può procedere ad alcuna variazione.

ART.18
DIREZIONE DEL SERVIZIO

Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Direttore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di Direttore di un servizio di ristorazione.

Il Direttore deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dal Comune al controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del Direttore (ferie, malattia, ecc..), l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Direttore e darne comunicazione al Comune.

ART.19
FORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO

L'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal committente.

La durata della formazione del personale addetto alla produzione e somministrazione dei pasti non deve essere inferiore a n.12 ore annuali.

In particolare i temi trattati durante tale formazione devono essere:

- Alimentazione e dietetica;
- Autocontrollo nella ristorazione collettiva;
- Igiene e microbiologia degli alimenti;
- Conservazione degli alimenti;
- Salute e sicurezza sul lavoro;
- Modalità di somministrazione;
- Comportamento igienico del personale durante il lavoro.

La durata dei corsi per gli addetti al trasporto del pasto non deve essere inferiore a 6 ore annuali.

I temi trattati per l'addestramento dei trasportatori devono riguardare:

- Organizzazione e tempistica del servizio;
- Igiene degli automezzi e dei contenitori ed autocontrollo;
- Temperatura di mantenimento del pasto trasportato;
- Situazioni di emergenza.

ART.20
VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (D.P.I.)

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art.42 D.P.R.327/1980) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art.4 del D.Lgs.626/94 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'I.A. ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione e somministrazione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80.

ART.21
CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI

L'Azienda USL può sottoporre o disporre accertamenti clinici nei confronti del personale ed adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti.

ART.22

RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

L'I.A. deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative e procedurali.

L'I.A. deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle 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'I.A. deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'I.A..

ART.23

APPLICAZIONI CONTRATTUALI

L'I.A. deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'I.A.

ART.24

DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fanno riferimento alla L.283 del 30.04.1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n.327 del 26.03.1980 e successive modificazioni ed integrazioni, al D.Lgs. n.155 del 26.05.1997, al D.lgs. n.156 del 26.05.1997, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive Comunitarie autoapplicative non condizionate.

ART.25

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate ed alle Tabelle Merceologiche, allegate.

Le derrate alimentari utilizzate per il Comune presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle Tabelle Merceologiche.

L'I.A. deve inviare agli Uffici preposti l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'Azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc..

Ogni stesura deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

ART.26

ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

ART.27 **GARANZIE DI QUALITA'**

L'I.A. deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia ed alle Tabelle Merceologiche.

ART.28 **IGIENE DELLA PRODUZIONE**

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti".

L'I.A. deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche, che la stessa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia al Comune.

Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia al Comune.

Ogni stesura di regolamento deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

Durante tutte le operazioni di produzione, le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc...

L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrosti e brasati.

L'utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori Gastro-norm.

I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.

L'alloggiamento del cibo porzionato nelle Gastro-norm, quali polpettone, frittata, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

ART.29 **CONSERVAZIONE DELLE DERRATE**

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

Il carico dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

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 devono essere a diretto contatto con l'aria sia nel magazzino che 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 ed 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, 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.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23.08.1982 n.77.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc.. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

La temperatura del magazzino non deve superare i 20°-25°C.

Il magazzino deve essere ben ventilato ed illuminato.

ART.30

RICICLO

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne per quanto contemplato nel successivo art.37 del presente Capitolato.

ART.31

MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

ART.32

PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione di piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4°C. In conformità all'art.31 del D.P.R. 26.03.1980 n.327.

ART.33

OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4°C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita, direttamente tritata presso il Centro di Produzione Pasti, deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata,
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali per immersioni in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termo-convezione (frittate, polpette, cotolette, ecc...)
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.

ART.34
LINEA REFRIGERATA

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo, purchè dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1° e 6°C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono: arrostiti, brasati e bolliti.

E' tassativamente vietata raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ART.35
PENTOLAME PER LA COTTURA

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere cotti in brasiero.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

ART.36
CONDIMENTI

Le paste asciutte devono essere trasportate al Centro di Ristorazione, unicamente condite con olio extravergine. Il condimento (pesto, pomodoro, ecc..) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509/87.

ART.37
MENU'

I menù proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nell'allegata tabella.

I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dal Comune.

Il Comune si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari, quali: Natale, Carnevale, Pasqua, Chiusura Anno Scolastico.

Dovrà inoltre essere fornito un pasto di scorta per situazioni di emergenza, da conservare presso i Centri di Ristorazione, così composto: tonno, crackers, succhi di frutta, biscotti secchi monoporzione.

Potranno essere richiesti alimenti differenti da quelli indicati per particolari esigenze dietetiche (diete speciali, poli gravi, ecc.).

Il pasto scorta verrà pagato esclusivamente in caso di consumo non imputabile a l'I.A. e in tal caso dovrà essere prontamente reintegrato.

Il Comune può richiedere all'I.A. 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 emergenze.

Cestino freddo:

Focaccia monoporzione;

Un panino con formaggio o prosciutto cotto;

Un succo di frutta;
Una bevanda al tè;
Un pacchetto di biscotti monoporzione;
Un pacchetto di crackers;
Un frutto.

ART.38 VARIAZIONE DEI MENU'

Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con gli Uffici preposti dal Comune.

Nessuna variazione può essere apportata dall'I.A. senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.

L'I.A. può, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici Comunali preposti per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

ART.39 TABELLE DIETETICHE

Le tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a: gradi di accettazione da parte dell'utenza, sperimentazioni, proposte da parte degli organismi competenti (ASL, Commissione Mensa, ecc.).

Esse sono attuate, ad alternanza, su quattro settimane di distribuzione.

Il Comune si riserva di modificare la stesura delle Tabelle Dietetiche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, che modificassero le classi di utenza, concordando comunque le possibili variazioni con l'I.A..

ART.40 QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle Tabelle Dietetiche, allegate, nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

ART.41 DIETE SPECIALI

L'I.A. si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richiesta dall'utenza mediante presentazione di certificato medico ai competenti Uffici del Comune.

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox, in monoporzione. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico.

Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

La Ditta è obbligata alla predisposizione ed alla somministrazione di diete speciali relativi a regimi dietetici particolari, senza alcun diritto a maggiorazione.

Le diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, sono richieste dall'utenza mediante la presentazione, al competente ufficio comunale, di certificazione medica; quest'ultima deve indicare non in modo generico, ma dettagliato la dieta specifica (composizione, grammature, apporto calorico ecc.) la quale è formulata in aderenza al menù settimanale corrente.

Rientrano tra le diete speciali anche quelle individuali, richieste per motivi etnico-religiosi. Le diete speciali vengono fornite in singoli contenitori termici in monoporzione.

La Ditta si impegna altresì alla sostituzione, per i singoli utenti, di alimenti o pietanze verso i quali gli utenti dichiarino, con autocertificazione, la presenza di idiosincrasia.

ART.42 **CONTENITORI**

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi al D.P.R. 327/80 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R.. In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.

I contenitori devono essere in polietilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla Legge.

Le gastro-norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm.10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario.

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

ART.43 **MEZZI DI TRASPORTO**

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art.43 del D.P.R. n.327/80.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

L'I.A. deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i singoli Centri di Ristorazione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti; il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto dal Centro Produzione Pasti all'ultimo Centro di Ristorazione raggiunto, non deve essere di norma superiore ai 40 (quaranta) minuti.

ART.44 **ORARI DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI**

I pasti devono essere consegnati nei locali adibiti a refettorio, presso i Centri di Ristorazione, a cura dell'I.A..

La consegna dei pasti presso ogni Centro di Ristorazione deve essere effettuata in un arco di tempo compreso tra i 30' e i 10' prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo.

Indicativamente l'orario del consumo del pranzo viene fissato in linea di massimo alle ore 12,00 per la Scuola Materna e alle ore 12,45 per la Scuola Elementare.

Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo è ammesso.

Per ogni terminale di distribuzione l'I.A. emetterà bolla di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali bolle dovrà essere stato preventivamente indicato dall'I.A. l'orario di carico e di partenza del mezzo.

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

ART.45

DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

E' fatto obbligo all'I.A. al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia.

L'I.A. deve, almeno una settimana prima dell'inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento di cui all'art.4 del D.Lgs. 626/94, tenendolo a disposizione.

ART.46

REFERENTI ALLA SICUREZZA

Il Comune comunicherà il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco.

L'I.A. deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

ART.47

SOPRALLUOGO PER LA COMUNICAZIONE DEI RISCHI

L'I.A. da atto, senza riserva di sorta:

- di aver eseguito, unitamente al rappresentante in loco del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione del Comune, un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio;
- di aver sottoscritto il relativo verbale congiunto di presa d'atto e di avere conseguentemente verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori.

ART.48

VERBALE DI SOPRALLUOGO CONGIUNTO PER LA COMUNICAZIONE DEI RISCHI

Il verbale di sopralluogo per la comunicazione dei rischi verrà redatto congiuntamente prima dell'inizio del servizio oggetto del contratto.

ART.49

DIVIETI

E' fatto divieto al personale dell'I.A. di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc...

ART.50

IMPOSIZIONE DEL RISPETTO DELLE NORME DEI REGOLAMENTI

L'I.A. deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

L'I.A. deve osservare e far osservare al suo personale tutte le disposizioni legislative, le norme interne ed i regolamenti vigenti all'interno delle aree del Comune, dei quali verrà idoneamente informato.

ART.51

NORME GENERALI PER L'IGIENE DEL LAVORO

L'I.A. ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti nel presente Capitolato quanto previsto dal D.P.R. 303/1956.

ART.52
IMPIEGO DI ENERGIA

L'impiego di energia elettrica, gas, vapori, da parte del personale dell'I.A. deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione; in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'I.A..

ART.53
SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

L'I.A. deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

ART.54
PIANO DI EVACUAZIONE

L'I.A. deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali. Da presentare entro 60 giorni dall'aggiudicazione.

A tal fine l'I.A. deve effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito e verificato nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente.

CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

ART.55
DIRITTO DEL CONTROLLO DEL COMUNE

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportuno, controlli presso il Centro di Produzione Pasti ed i Centri di Ristorazione per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale.

E' facoltà del Comune disporre, senza limitazione di orario, la presenza presso il Centro di Produzione Pasti ed i Centri di Ristorazione, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato e di quanto previsto dal progetto offerto dall'I.A..

ART.56
ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'Azienda ASL territoriale;
- le strutture specializzate incaricate dal Comune;
- la commissione mensa (di cui all'allegato regolamento di funzionamento).

L'I.A. provvede a fornire ai rappresentanti delle commissioni mensa, ed a tutti i visitatori autorizzati dal Comune, idoneo vestiario (camici e copricapi monouso), da indossare durante la visita al

Centro di Produzione Pasti; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

ART.57 TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

I tecnici incaricati dal Comune, i membri della commissione mensa ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'I.A..

Il personale dell'I.A. non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

1) Le ispezioni riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati ed i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- modalità di cottura;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- modalità di manipolazione;
- modalità di somministrazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dal Comune;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

2) Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti sono compiuti dai laboratori delle ASL locali.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa D.Lgs.123/93 e successive modificazioni.

Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

ART.58

IDONEITA' SANITARIA DEI COMPONENTI GLI ORGANISMI DI CONTROLLO

I componenti gli organi di controllo devono essere muniti della documentazione richiesta dall'ASL locale di competenza.

Essi devono altresì indossare in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso i Centri di Produzione Pasti ed i refettori, apposito camice bianco e copricapo, nonché attuare comportamenti conformi alle normative igienico-sanitarie.

ART.59

METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITA'

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

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

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

Nulla può essere richiesto al Comune per le quantità di campioni prelevati.

ART.60

CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve prelevare almeno 2 aliquote da 50 grammi ciascuna di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili in triplice campionamento (uno per gli accertamenti effettuati dall'Autorità Sanitaria e l'altra a disposizione dell'I.A.), con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di -18°C per le 72 ore successive.

Sui sacchetti deve essere riportata la data e l'ora di prelievo.

Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- **primo piatto:**

- 1) pasta e salse in sacchetti separati al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quale e non sulla preparazione già miscelata;
- 2) risotti, minestre: campioni del prodotto completamente elaborato(mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc..)

- **secondi piatti:**

- 1) campioni sul prodotto completamente elaborato(arrosto con sugo di cottura, frittata, ecc.);

- **contorni:** campioni su prodotto completamente elaborato, ma non condito(ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);
- **pane:** campioni sul prodotto tal quale.

ART.61

RILIEVI E PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLA PENALITA'

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente all'I.A., per via telefonica e confermati per iscritto entro i due giorni successivi.

In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui il Comune riscontri successivamente la violazione degli obblighi, il Comune comunicherà all'I.A., per iscritto e nel termine di 48 ore dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta, le contestazioni degli organi di controllo.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione l'I.A. non fornisce alcuna motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, il Comune applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

ART.62

CONTROLLO DELLA QUALITA'

L'I.A. è tenuta a consentire l'accesso periodico alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.

ART.63

AUTOCONTROLLO

L'impresa, ai sensi e per gli effetti dell'art.3, comma 1° del D.Lgs. 26/5/1997 n.155, dovrà garantire salubrità e sicurezza dei prodotti alimentari e a tal fine dovrà mettere in atto sistemi di autocontrollo.

L'autocontrollo con metodologia HACCP dovrà essere effettuato per tutte le fasi attraverso cui passa il prodotto alimentare, dalla preparazione alla somministrazione e coinvolgerà anche le materie prime, che costituiscono il punto di partenza dei processi produttivi.

L'impresa dovrà garantire, anche, per i propri fornitori e da questi, acquisirà e renderà disponibili, a richiesta dell'Amministrazione Comunale, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità alle vigenti leggi in materia, fermo restando che l'attività ispettiva, che l'ente appaltante e/o autorità sanitaria competente effettuerà, dovrà basarsi sulle procedure delle analisi dei rischi e delle individuazioni dei punti critici, anche in attuazione di normative comunitarie in materia.

PENALI

ART.64

PENALITA' PREVISTE PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, VEICOLAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI

IL Comune a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

1) Mancato rispetto degli standard merceologici	€.	300,00=
2) Mancato rispetto delle quantità	€.	300,00=
3) Mancato rispetto del menù	€.	300,00=
4) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie	€	600,00=
5) Mancato rispetto degli orari di consegna	€	300,00=
6) Mancato rispetto del Capitolato	€	300,00=

Il totale delle penali non potrà superare il 10% del totale del contratto.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

ART.65

PAGAMENTI PER LA PREPARAZIONE, VEICOLAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

L'I.A. deve presentare all'inizio di ogni mese le fatture relative alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che saranno liquidate sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto.

Si stabilisce fin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese ed il pagamento di penali, mediante incameramento della cauzione o in subordine a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Le fatture debitamente firmate dal legale rappresentante dell'I.A. o da un suo delegato, saranno pagate entro 30 trenta giorni dal ricevimento delle stesse presso la Tesoreria Comunale.

La liquidazione della fattura è condizionata alla dimostrazione dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori per legge.

CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART.66

CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale le seguenti ipotesi:

- a) Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.;
- c) Impiego di personale non dipendente dall'I.A.;
- d) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente Capitolo in materia igienico-sanitaria;
- e) Gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente Capitolo relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26.05.1997, n.155;
- g) Casi di grave tossinfezione alimentare;
- h) Inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i) Interruzione immotivata del servizio;
- j) Sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- k) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

ART.67

RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Fuori dai casi indicati dal precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicata all'altro contraente un termine non inferiore a giorni15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento.

Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

CONTROVERSIE

ART.68 **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: Bari.

NORME FINALI

ART.69 **VINCOLO GIURIDICO**

L'aggiudicazione dell'appalto costituisce impegno per l'aggiudicatario a tutti gli effetti del servizio in questione dal momento in cui viene comunicata nei limiti e per gli importi specificata.

Il prezzo di aggiudicazione è impegnativo e vincolante per la durata dell'appalto. In esso si intendono compresi o compensati tutti gli oneri di cui al presente Capitolato, tutto incluso e nulla escluso, per la completa esecuzione della fornitura che dovrà essere eseguita a norma delle leggi che disciplinano la materia. Il prezzo unitario predetto si intende offerto dalla ditta aggiudicataria in base al calcolo di sua propria convenienza, a tutto suo rischio e sono quindi invariabili ed indipendenti da qualsiasi eventualità.

La ditta aggiudicataria non avrà, quindi, diritto alcuno di pretendere sovrapprezzi e indennità speciali di alcun genere o qualsiasi altra sfavorevole circostanza che potesse verificarsi dopo l'aggiudicazione.

ART.70 **STIPULA DEL CONTRATTO**

Il contratto non potrà essere stipulato prima di 35 giorni dall'ultima delle comunicazioni di cui all'art. 79 comma 5 lett. a) del D.Lgs n. 163/2006.

La ditta aggiudicataria nel contratto deve eleggere domicilio legale per tutti gli effetti del contratto medesimo nel territorio del Comune di ove resta stabilito che saranno notificati alla stessa tutti gli atti occorrenti.

ART.71 **DIVIETO DI SUBAPPALTO**

E' fatto assoluto divieto di subappalto o comunque di cedere il contratto riferito al presente appalto.

ART.72 **RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME**

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

ART.73 **STRUTTURE ORGANIZZATIVE DEL COMUNE DI ALBEROBELLO**

La struttura organizzativa del Comune cui è affidata la gestione ed il controllo dei servizi oggetto del presente Capitolato è l'Ufficio Pubblica Istruzione.

Allegati

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

- 1) Tabelle merceologiche;
- 2) Tabelle dietetiche e menù;
- 3) Regolamento della Commissione mensa;
- 4) Elenco delle attrezzature di proprietà Comunale.

ALLEGATO "C"

TABELLA DIETETICA PER SOMMINISTRAZIONE MENSA SCOLASTICA COMUNE DI ALBEROBELLO

"PRIMA SETTIMANA"	INGREDIENTI	GRAMMATURA	GRAMMATURA
LUNEDI'		SCUOLA MATERNA	SCUOLA ELEMENTARE
RISO IN BRODO	Riso	gr.60	gr.80
	Olio Extra Vergine	gr.10	gr.10
	Burro	gr.5	gr.5
	Parmigiano	gr.15	gr.15
POLLO IMPANATO	Pollo	gr.60	gr.80
POMODORI	Pomodori	gr.40	gr.40
PANE	Pane	gr.50	gr.50
FRUTTA DI STAGIONE	Frutta	gr.150	gr.150
	Sale e Aromi	q.b.	q.b.
MARTEDI'	INGREDIENTI	GRAMMATURA	GRAMMATURA
		SCUOLA MATERNA	SCUOLA ELEMENTARE
PASTA AL TONNO	Pasta	gr.70	gr.90
	Pomodori Pelati	gr.30	gr.30
	Olio Extra Vergine	gr.15	gr.20
	Tonno	gr.30	gr.30
POLPETTONE	Macinato Misto		
	Bovino-Suino	gr.60	gr.100
	Parmigiano	gr.10	gr.10
PATATE LESSE	Patate	gr.50	gr.60
PANE	Pane	gr.50	gr.50
FRUTTA DI STAGIONE	Frutta	gr.150	gr.150

	Sale e Aromi	q.b.	q.b.
MERCOLEDI'	INGREDIENTI	GRAMMATURA	GRAMMATURA
		SCUOLA MATERNA	SCUOLA ELEMENTARE
MINISTRONE CON PASTA	Pasta	gr.50	gr.70
	Verdure Varie	gr.60	gr.60
	Olio Extra Vergine	gr.15	gr.20
	Parmigiano	gr.10	gr.10
FORMAGGIO FRESCO	Formaggio Fresco (Tipo Stracchino)	gr.50	gr.100
INSALATE MISTA	Insalate Verde	gr.20	gr.30
	Pomodori	gr.20	gr.30
PANE	Pane	gr.50	gr.50
FRUTTA DI STAGIONE	Frutta	gr.150	gr.150
	Sale e Aromi	q.b.	q.b.
GIOVEDI'	INGREDIENTI	GRAMMATURA	GRAMMATURA
		SCUOLA MATERNA	SCUOLA ELEMENTARE
PASTA AL SUGO DI POMODORO	Pasta	gr.70	gr.90
(Pasta al forno solo Scuola Coreggia)	Pomodori Pelati	gr.30	gr.30
	Olio Extra Vergine	gr.15	gr.20
PROSCIUTTO COTTO S./P.	Parmigiano	gr.15	gr.15
CAROTE JULIENNE	Prosciutto Cotto	gr.50	gr.70
PANE	Carote	gr.40	gr.50
FRUTTA DI STAGIONE	Pane	gr.50	gr.50
	Frutta	gr.150	gr.150
	Sale e Aromi	q.b.	q.b.
VENERDI'	INGREDIENTI	GRAMMATURA	GRAMMATURA
		SCUOLA MATERNA	SCUOLA ELEMENTARE
PASTA E LENTICCHE	Pasta	gr.50	gr.70
	Lenticche	gr.30	gr.40
	Pomodori Pelati	gr.10	gr.10
	Olio Extra Vergine	gr.15	gr.15
COTOLETTA DI MARE	Pesce	gr.70	gr.100

INSALATA MISTA	Insalata Verde	gr.20	gr.30
	Pomodori	gr.20	gr.30
PANE	Pane	gr.50	gr.50
FRUTTA DI STAGIONE	Frutta	gr.150	gr.150
	Sale e Aromi	q.b.	q.b.

"SECONDA SETTIMANA"	INGREDIENTI	GRAMMATURA	
		SCUOLA MATERNA	SCUOLA ELEMENTARE
LUNEDI'			
PASTA AL SUGO DI POMODORI	Pasta	gr.70	gr.90
	Pomodori Pelati	gr.30	gr.30
	Olio Extra Vergine	gr.15	gr.20
MOZZARELLA	Parmigiano	gr.10	gr.10
POMODORI	Mozzarella	gr.50	gr.80
PANE	Pomodori	gr.40	gr.50
FRUTTA DI STAGIONE	Pane	gr.50	gr.50
	Frutta	gr.150	gr.150
	Sale e Aromi	q.b.	q.b.
MARTEDI'	INGREDIENTI	GRAMMATURA	GRAMMATURA
		SCUOLA MATERNA	SCUOLA ELEMENTARE
RISO IN BRODO VEGETALE	Riso	gr.60	gr.80
	Olio Extra Vergine	gr.10	gr.10
	Pomodori Pelati	gr.10	gr.10
	Patate	gr.10	gr.10
	Carote	gr.10	gr.10
COSCIA DI POLLO AL FORNO	Parmigiano	gr.10	gr.10
VERDURA COTTA			
PANE	Coscia di Pollo	gr.100	gr.130
FRUTTA DI STAGIONE	Verdura	gr.70	gr.80
	Pane	gr.50	gr.50
	Frutta	gr.150	gr.150
	Sale e Aromi	q.b.	q.b.
MERCOLEDI'	INGREDIENTI	GRAMMATURA	GRAMMATURA

		SCUOLA MATERNA	SCUOLA ELEMENTARE
PASTA ALLA BOLOGNESE	Pasta	gr.70	gr.90
	Pomodori Pelati	gr.30	gr.30
	Olio Extra Vergine	gr.15	gr.20
	Parmigiano	gr.10	gr.10
HAMBURGER	Carne Bovino-Suino	gr.60	gr.100
INSALATA MISTA	Insalata Verde	gr.20	gr.30
	Pomodori Insalata	gr.20	gr.30
PANE	Pane	gr.50	gr.50
FRUTTA DI STAGIONE	Frutta	gr.150	gr.150
	Sale e Aromi	q.b.	q.b.
GIOVEDI'	INGREDIENTI	GRAMMATURA	GRAMMATURA
		SCUOLA MATERNA	SCUOLA ELEMENTARE
PASTA E PATATE	Pasta	gr.40	gr.60
	Pomodori Pelati	gr.15	gr.15
	Olio Extra Vergine	gr.10	gr.10
	Parmigiano	gr.10	gr.20
FESA DI TACCHINO E SCAMORZINA	Fesa di Tacchino	gr.30	gr.40
	Scamorzina	gr.30	gr.40
CAROTE JULUENNE	Carote	gr.40	gr.50
PANE	Pane	gr.50	gr.50
FRUTTA DI STAGIONE	Frutta	gr.150	gr.150
	Sale e Aromi	q.b.	q.b.
VENERDI'	INGREDIENTI	GRAMMATURA	GRAMMATURA
		SCUOLA MATERNA	SCUOLA ELEMENTARE
PASTA E FAGIOLI	Pasta	gr.50	gr.70
	Fagioli	gr.20	gr.30
	Olio Extra Vergine	gr.15	gr.15
	Pomodori Pelati	gr.20	gr.20
BASTONCINI DI PESCE	Bastoncini	gr.70	gr.100

PURE' DI PATATE	Patate	gr.80	gr.90
	Latte	gr.30	gr.30
	Burro	gr.5	gr.10
PANE	Pane	gr.50	gr.50
FRUTTA DI STAGIONE	Frutta	gr.150	gr.150
	Sale e Aromi	q.b.	q.b.

"TERZA SETTIMANA"	INGREDIENTI	GRAMMATURA	
		SCUOLA MATERNA	SCUOLA ELEMENTARE
LUNEDI'			
MINISTRONE CON PASTA	Pasta	gr.50	gr.70
	Verdure Varie	gr.60	gr.60
	Olio Extra Vergine	gr.15	gr.15
	Parmigiano	gr.15	gr.15
	Pomodori Pelati	gr.10	gr.10
	Burro	gr.5	gr.5
FORMAGGIO FRESCO	Formaggio Fresco	gr.50	gr.100
INSALATA MISTA	Pomodori	gr.20	gr.30
	Insalata Verde	gr.20	gr.30
PANE	Pane	gr.50	gr.50
FRUTTA DI STAGIONE	Frutta	gr.150	gr.150
	Sale e Aromi	q.b.	q.b.
MARTEDI'			
PASTA AL SUGO DI POMODORO	Pasta	gr.70	gr.90
	Pomodori Pelati	gr.30	gr.30
	Olio Extra Vergine	gr.15	gr.15
	Parmigiano	gr.15	gr.15
POLLO IMPANATO	Pollo	gr.60	gr.80
INSALATA DI POMODORI	Pomodori	gr.40	gr.50
PANE	Pane	gr.50	gr.50
FRUTTA DI STAGIONE	Frutta	gr.150	gr.150
	Sale e Aromi	q.b.	q.b.
MERCOLEDI'			

		SCUOLA MATERNA	SCUOLA ELEMENTARE
PASTA E CECI	Pasta	gr.50	gr.70
	Ceci	gr.30	gr.40
	Pomodori Pelati	gr.20	gr.20
	Olio Extra Vergine	gr.10	gr.10
PROSCIUTTO COTTO S/P	Prosciutto Cotto	gr.50	gr.70
PATATE AL FORNO	Patate	gr.40	gr.50
PANE	Pane	gr.50	gr.50
FRUTTA DI STAGIONE	Frutta	gr.150	gr.150
	Sale e Aromi	q.b.	q.b.
GIOVEDI'	INGREDIENTI	GRAMMATURA SCUOLA MATERNA	GRAMMATURA SCUOLA ELEMENTARE
PASTA AL SUGO DI POMODORO (Pasta al forno in Coreggia)	Pasta	gr.70	gr.90
	Pomodori Pelati	gr.30	gr.30
	Olio Extra Vergine	gr.15	gr.20
POLPETTONE AL FORNO	Parmigiano	gr.10	gr.10
INSALATA VERDE	Macinato Misto B./S.	gr.80	gr.100
PANE	Insalata Verde	gr.40	gr.50
FRUTTA DI STAGIONE	Pane	gr.50	gr.50
	Frutta	gr.150	gr.150
	Sale, Uova e Aromi	q.b.	q.b.
VENERDI'	INGREDIENTI	GRAMMATURA SCUOLA MATERNA	GRAMMATURA SCUOLA ELEMENTARE
PASTA E PATATE	Pasta	gr.50	gr.70
	Patate	gr.30	gr.30
	Pomodori Pelati	gr.10	gr.10
	Olio Extra Vergine	gr.15	gr.15
CUORE DI FILETTO DI MERLUZZO	Pesce	gr.70	gr.100
CAROTE JULIENNE	Carote	gr.40	gr.50
PANE	Pane	gr.50	gr.50
FRUTTA DI STAGIONE			

	Frutta	gr.150	gr.150
	Sale e Aromi	q.b.	q.b.

"QUARTA SETTIMANA"	INGREDIENTI	GRAMMATURA	
		SCUOLA MATERNA	SCUOLA ELEMENTARE
LUNEDI'			
PASTA AL SUGO DI POMODORO	Pasta	gr.70	gr.90
	Pomodori Pelati	gr.30	gr.30
	Olio Extra Vergine	gr.15	gr.20
PROSCIUTTO COTTO S/P	Prosciutto Cotto	gr.50	gr.70
PURE' DI PATATE	Patate	gr.50	gr.60
	Latte	gr.30	gr.30
	Burro	gr.5	gr.10
PANE	Pane	gr.50	gr.50
FRUTTA DI STAGIONE	Frutta	gr.150	gr.150
	Sale e Aromi	q.b.	q.b.
MARTEDI'			
RISO IN BRODO VEGETALE	Riso	gr.60	gr.80
	Olio Extra Vergine	gr.10	gr.10
	Pomodori Pelati	gr.10	gr.10
	Patate	gr.20	gr.20
	Carote	gr.10	gr.10
POLPETTE BOVINO O SUINO	Parmigiano	gr.10	gr.10
POMODORI			
PANE	Carne Bovino o Suino	gr.60	gr.100
FRUTTA DI STAGIONE	Pomodori	gr.40	gr.50
	Pane	gr.50	gr.50
	Frutta	gr.150	gr.150
	Sale e Aromi	q.b.	q.b.
MERCOLEDI'			
PASTA ALLA BOLOGNESE	Pasta	gr.70	gr.90

		gr.30	
	Pomodori Pelati	gr.15	gr.30
	Olio Extra Vergine	gr.10	gr.20
	Parmigiano	gr.20	gr.10
	Carne Tritata	gr.60	gr.20
HAMBURGER	Hamburger	gr.5	gr.100
	Farina	gr.40	gr.5
INSALATA VERDE	Insalata	gr.50	gr.50
PANE	Pane	gr.150	gr.50
FRUTTA DI STAGIONE	Frutta	q.b.	gr.150
	Sale e Aromi		q.b.
GIOVEDI'	INGREDIENTI	GRAMMATURA	GRAMMATURA
		SCUOLA MATERNA	SCUOLA ELEMENTARE
TORTELLINI IN BRODO	Tortellini	gr.80	gr.100
	Olio Extra Vergine	gr.15	gr.15
	Pomodori Pelati	gr.20	gr.20
	Parmigiano	gr.10	gr.10
BASTONCINI DI PESCE	Bastoncini	gr.70	gr.100
VERDURA COTTA	Verdura	gr.70	gr.80
PANE	Pane	gr.50	gr.50
FRUTTA DI STAGIONE	Frutta	gr.150	gr.150
	Sale e Aromi	q.b.	q.b.
VENERDI'	INGREDIENTI	GRAMMATURA	GRAMMATURA
		SCUOLA MATERNA	SCUOLA ELEMENTARE
PASTA E FAGIOLI	Pasta	gr.40	gr.60
	Olio Extra Vergine	gr.10	gr.10
	Pomodori Pelati	gr.15	gr.15
	Fagioli	gr.20	gr.50
	Parmigiano	gr.10	gr.10
MOZZARELLA	Mozzarella	gr.50	gr.80
PATATE LESSE	Patate	gr.50	gr.60
PANE	Pane	gr.50	gr.50

FRUTTA DI STAGIONE	Frutta Sale e Aromi	gr.150 q.b.	gr.150 q.b.
--------------------	------------------------	----------------	----------------

SPECIFICHE DI ALCUNI INGREDIENTI O PRODOTTI

VERDURA COTTA: Verdura di stagione possibilmente spinaci o bieta o cicoria;

AROMI: Cipolla, aglio, rosmarino, prezzemolo, ecc. (gr.2 cad.);

MINESTRONE: Bieta, carote, patate, spinaci, melanzane, zucchina, ecc.;

FRUTTA: Arance, mandarini, pere, mele, banane, uva, psche (secondo la stagione).(Sana, di prima scelta, in perfetto stato di conservazione e di presentazione e dove possibile locale).

SALE IODATO: Gr.2 circa.

La frutta di stagione potrà essere sostituita in alternativa con succo di frutta, yogurt alla frutta, ciambella casalinga, barretta Kinder, gelato una volta la settimana.

ALLEGATO "D"

DISCIPLINARE MERCEOLOGICO

Art.1

I generi alimentari crudi da usare per il servizio di refezione scolastica dovranno avere le caratteristiche organolettiche stabilite nel presente disciplinare.

Art.2

I prodotti devono essere sempre di prima qualità e devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

PASTA

Deve essere fabbricata con semola di grano duro di tipo "00" di prima qualità. Ben essiccata, di odore e gusto buono, scevra da sostanze eterogenee, non acida o farinosa. Resistente alla cottura. Non deve lasciare nella pentola sedimenti farinosi o amidacei. La composizione bromotologica deve essere quella della pasta di grano duro di cui alla legge 4/7/1967, n°580 e successive modificazioni ed integrazioni.

RISO

Deve essere del tipo brillato conforme alla legge 18/3/1958 n.325 e successive modificazioni ed integrazioni. Non deve contenere riso a chicchi rotti o di diversa qualità.

FARINA

Deve essere del tipo "00" previsto dalla legge n.580/1967.

PANINI

Confezionati in pezzi del tipo "rosetta". La farina da impiegare deve essere del tipo "00" previsto dalla legge n.580/1967 e dovrà, pertanto, possedere le seguenti caratteristiche di composizione:

- umidità massima non più del 14%;
- ceneri su 100 parti di sostanza secca massimo 0,60;
- cellulosa su 100 parti di sostanza secca massimo 0,60;
- glutine secco su 100 parti di sostanza secca minimo 10.

Il pane deve risultare ben lavorato, ben cotto, deve avere odore e sapore gradevole. La midolla sarà soffice ed elastica. La crosta uniforme e non troppo sottile. Non deve contenere acqua in misura superiore a quella massima consentita dalle vigenti leggi.

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI

Di coscia di suino, di prima qualità, tipo "toast" magro, ben prosciugato, morbido, succulento ma non acquoso, compatto al taglio. Senza polifosfati, rispondente ai requisiti di legge.

OLIO

Olio extra vergine di oliva le cui caratteristiche devono essere quelle espressamente indicate dalla legge n.1407/1960 e successive modificazioni ed integrazioni. Acidità, espresso in acido oleico non superiore all'1%. L'olio deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve aver subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione e senza aggiunta di sostanze estranee o commistione di olio di altra natura. L'olio dovrà essere limpido, fluido e possedere il sapore e l'odore gradevole ed inconfondibile dell'olio di olive.

BURRO

Di pura panna fresca, di latte di vacca contenente non meno dell'82% di peso di materia grassa, prodotto e confezionato in conformità a quanto stabilito dalla legge 23/12/1956 n.1526 e successive modificazioni ed integrazioni, sulla difesa della genuinità del burro. Il prodotto deve avere ottimo sapore e profumo.

LATTE

Alimentare di vacca, VHT intero, in confezioni sigillate, trattato con i procedimenti di pastorizzazione e di stassanizzazione, in regola con tutte le norme legislative che regolano la lavorazione, la conservazione e la distribuzione del latte per uso alimentare.

PELATI

Confezionati secondo le norme previste dal D.P.R. 11/4/1975 n.428 e successive modificazioni ed integrazioni, in barattoli di latta ermeticamente chiusi. Gli unici ingredienti devono essere pomodoro tipo "San Marzano" e succo di pomodoro.

UOVA

Di gallina di allevamento freschissimi, di prima qualità "Categoria di qualità A", "Categoria di peso 2", guscio sano e senza incrinatura. Alla speratura l'uovo deve risultare di colore rosso senza macchie, alla rottura del guscio l'albume deve essere di colore chiaro, consistente. Deve inoltre rispondere a tutti i requisiti previsti dal Regio Decreto 3.8.1890 n.7045, RDL 14.10.1932 n.1787, D.M. 15.10.1933, legge 13.05.1966, n.356, legge 3.05.1971 n.419 e successive modificazioni ed integrazioni.

MOZZARELLE

Devono essere di prima qualità, fresche di giornata in perfetto stato di conservazione e presentazione, prodotte e confezionate in stretta osservanza delle norme emanate in materia. Le mozzarelle devono pervenire dalla lavorazione del latte naturale, fresco di vacca, avere una percentuale di grasso non inferiore al 44%, devono essere sane, esenti da difetti ed impurezze e prodotte nelle dodici ore precedenti la consegna. Ciascun pezzo confezionato in idoneo involucro di carta sottovuoto.

PARMIGIANO

Il formaggio da fornire deve essere convenientemente stagionato(ALEMNO 24 MESI). La pasta deve essere cotta ed a lenta maturazione. Il prodotto deve essere marchiato e rispondere a tutte le caratteristiche richieste dalla legge in vigore.

LEGUMI

Di grandezza media, selezionati, al punto di maturazione di colore omogeneo e naturale, non devono presentare semi rotti o di diversa qualità. Devono essere esenti da corpi estranei. Le lenticchie saranno del tipo "Regular" o "Larger".

SALE GROSSO E FINO DA CUCINA

Bianco, omogeneo, costituito esclusivamente di cloruro sodico. Confezioni da Kg.1.

FILETTI DI MERLUZZO – SOGLIOLA – BASTONCINI – MINESTRONE E PATATINE SURGELATE

La tecnica di congelazione e di conservazione deve avvenire secondo i più aggiornati sistemi razionali per cui le caratteristiche organolettiche dei prodotti dovranno risultare inalterate. La conservazione non deve mai superare 40-50 giorni. Il tessuto muscolare dei pesci deve essere di colorito chiaro ed esente da suffusione di colorito marrone.

FORMAGGIO FRESCO (TIPO STRACCHINO)

Di produzione locale e di latte di mucca. Il prodotto deve essere etichettato e rispondente a tutte le caratteristiche richieste dalla legge in vigore.

CARNE DI VITELLO O MAIALE 1° TAGLIO

Di animali sani di ottima qualità, di recente macellazione e di produzione locale. La carne deve essere fornita non prima delle 48 ore dalla macellazione da comprarsi in fettine, ricavate da un pezzo proveniente dalla parte posteriore dell'animale. Rispondente alle prescritte norme in materia di legge e regolamenti ed ordinanze ministeriali.

PETTO DI POLLO

Freschi, provenienti da polli di allevamento tipo industriale, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione. La macellazione deve essere recente, ad essa deve essere seguito il raffreddamento in cella frigorifera. La carne dovrà avere un colorito bianco-rosa o tendente al giallo, di buona consistenza. Dovranno inoltre essere osservate le disposizioni previste dal D.P.R. 10.08.1972 n.967 e successive modificazioni ed integrazioni.

FRUTTA

Deve essere fresca di giornata, sana, di prima scelta, al punto giusto di maturazione, in perfetto stato di conservazione e di presentazione. Essa dovrà presentarsi esente da procedimenti di maturazione artificiale. Dovrà, inoltre, essere esente da manifestazione di appassimento, alterazione, guasti ed ammaccature, integra da attacchi parassitari. La pezzatura dovrà oscillare tra 90 e 110 grammi a pezzo.

VERDURA

Deve essere fresca, di prima scelta, in perfetto stato di conservazione e di presentazione, proveniente da agricoltura biologica. La verdura e gli ortaggi devono presentare le precise caratteristiche della specie e della varietà richiesta. Essere di prima qualità e di recentissima raccolta, possedere una perfetta ed uniforme maturazione, asciutta e priva di terra, esente da trattamenti particolari atti a modificare il processo di maturazione, la colorazione e la consistenza. Esente da alterazioni ed attacchi parassitari, priva di radici, gambi, foglie non commestibili. Le patate devono essere di morfologia uniformi con un peso minimo di gr.60 per ogni tubero e massimo di gr.270.

N.B.: alcuni dei suddetti prodotti così come indicato nel bando di gara saranno forniti biologici.

ALLEGATO "E"

ELENCO ATTREZZATURE DI PROPRIETA' COMUNALE IN DOTAZIONE ALLA CUCINA CENTRALIZZATA E REFETTORI

Materiale della Cucina centralizzata

- N° 1 Lavandino doppia vasca e doppio sgocciolatoio con ripiano inferiore;
- N° 1 Lavandino in acciaio inox una vasca e sgocciolatoio;
- N° 1 Cappa in acciaio inox con aspiratore;
- N° 1 Scaffale in lamiera verniciata 4 ripiani;
- N° 2 Cucine 4 fuochi con forno;
- N° 7 Teglie forno in alluminio;
- N° 9 Pentole in alluminio con coperchi;
- N° 3 Pentole in acciaio inox con coperchi;
- N° 3 Passatutto grandi;
- N° 1 Passatutto piccolo;
- N° 3 Scolapasta ad immersione con manico in alluminio;
- N° 1 Affettatrice elettrica tipo domestica;
- N° 2 Cucchiali in legno;
- N° 2 Schiumarole;
- N° 4 Coppe in acciaio;
- N° 2 Bacinelle GN 1/1 con coperchi normali;
- N° 1 Tagliere in legno;
- N° 2 Boccali in plastica;
- N° 1 Frigo congelatore capacità lt.500;
- N° 1 Armadio frigo mod.GE 700 ditta ISA TNSS;
- N° 1 Forno a convezione a gas mod.FG 110M della ditta LAINOX;
- N° 1 Lavello su gambe con ripiano inferiore mod.BLQR 18 DX della ditta SILKO;
- N° 1 Lavello su gambe con ripiano inferiore mod.BLQR 07 della ditta SILKO;
- N° 1 Tavolo su gambe mod.BTQ12 della ditta SILKO;
- N° 1 Tavolo su gambe con ripiano inferiore mod.BTQR20 della ditta SILKO;
- N° 1 Scaffale di deposito ditta PILIP;
- N° 2 Scaffali di deposito ditta PILIP;
- N° 5 Griglie forno GN 1/1 ditta LAINOX;
- N° 3 Cestello rete GN 1/1 ditta LAINOX;
- N° 7 Bacinelle GASTRONORM BLANCO GN 1/1 H. 40 mm.;
- N° 6 Coperchi BLANCO GN 1/1;
- N° 6 Bacinelle GASTRONORM BLANCO GN 1/2 H. 200 mm.;
- N° 6 Coperchi BLANCO a tenuta GN 1/2 ;

- N° 12 Bacinelle GASTRONORM BLANCO GN 1/4 H. 200 mm.;
- N° 12 Coperchi BLANCO 1/4 ;
- N° 6 Contenitore alimentare dimensione mm.60x40x29;
- N° 6 Coperchi alimentari dimensioni mm.60x40;
- N° 1 Rubinetto monoforo ditta SILKO comandi a leva costruzione in acciaio inox 18/10.

Materiale dei Refettori

REFETTORIO E LOCALE DISPENSA SCUOLA MATERNA ED ELEMENTARE FRAZIONE COREGGIA:

n.1 lavastoviglie; n.1 frigorifero; n.1 lavapanni; n.2 carelli trasporto vivande; n.1 lavello; n.2 tavoli per appoggio contenitori vivande; mestoli; schiumarole; piatti in ceramica, sottobicchieri, posate, tovaglie, tavoli e sedie per il refettorio(in numero sufficiente rispetto all'utenza);

REFETTORIO E LOCALE DISPENSA SCUOLA MATERNA "GUARELLA"

n.1 lavastoviglie; n.1 frigorifero; n.1 lavapanni; n.1 carrello trasporto vivande; n.1 lavello; n.1 tavolo per appoggio contenitori vivande; mestoli; schiumarole; piatti in ceramica, sottobicchieri, posate, tovaglie, tavoli e sedie per il refettorio(in numero sufficiente rispetto all'utenza)

REFETTORIO E LOCALE DISPENSA SCUOLA MATERNA "NOTARNICOLA"

n.1 lavastoviglie; n.1 frigorifero; n.1 lavapanni; n.2 carrelli trasporto vivande; n.1 lavello; n.1 tavolo per appoggio contenitori vivande; mestoli; schiumarole; piatti in ceramica, sottobicchieri, posate, tovaglie, tavoli e sedie per il refettorio(in numero sufficiente rispetto all'utenza)

REFETTORIO E LOCALE DISPENSA SCUOLA ELEMENTARE "LASORTE"

n.1 carrello trasportato vivande; n.1 lavello; n.1 tavolo per appoggio contenitori vivande; n.1 frigorifero; mestoli; schiumarole; piatti in ceramica, sottobicchieri, posate, tovaglie, tavoli e sedie per il refettorio(in numero sufficiente rispetto all'utenza)

REFETTORIO E LOCALE DISPENSA SCUOLA ELEMENTARE "D.MOREA"

n.1 lavastoviglie; n.1 lavapanni; n.2 carelli trasporto vivande; n.1 lavello; n.2 tavoli per appoggio contenitori vivande; mestoli; schiumarole; piatti in ceramica, sottobicchieri, posate, tovaglie, tavoli e sedie per il refettorio(in numero sufficiente rispetto all'utenza)

ALLEGATO "F"

REGOLAMENTO PER IL FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA

Art.1 "OGGETTO DEL REGOLAMENTO"

Oggetto del presente atto è la regolamentazione e la definizione dei compiti della Commissione Mensa Scolastica.

Art.2 "DEFINIZIONE"

La Commissione Mensa Scolastica è l'organo attraverso il quale viene assicurato la partecipazione degli utenti al funzionamento del servizio di refezione.

Essa esercita un ruolo propositivo e di controllo ed ha funzioni di supporto nei confronti dell'Amministrazione Comunale

Art.3 "COMPOSIZIONE ED ELEZIONE DEI COMPONENTI"

Ad inizio dell'anno scolastico l'Ufficio Pubblica Istruzione informa i Dirigenti Scolastici, i Responsabili dei plessi ed i Rappresentanti dei genitori sul funzionamento della Commissione, secondo le modalità di cui alla presente disciplina. I dirigenti scolastici ed i rappresentanti dei genitori collaborano a sensibilizzare i soggetti interessati, al fine di inviare al Comune un elenco di nominativi di docenti e genitori.

Fanno parte della Commissione i genitori degli alunni di Scuola Materna ed Elementare, in numero di uno per plesso scolastico per ordine di scuola, così come i docenti designati dal Consiglio di Circolo possono partecipare nel numero di uno per plesso scolastico per ordine di scuola.

Sono membri di diritto della Commissione: Il Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione, il Dirigente Scolastico "Direttore Didattico" l'Assessore alla Pubblica Istruzione, l'Assessore all'Igiene, il Responsabile del Servizio di Igiene Pubblica. Partecipano inoltre alle sedute, su invito del Presidente rappresentanti della ditta di gestione del servizio di ristorazione.

Nella prima seduta della Commissione si procederà all'elezione del Presidente, mentre le funzioni di segretario saranno assegnate ad un dipendente del settore Pubblica Istruzione.

La convocazione sarà a cura del Presidente, in forma scritta e inviata ai membri, anche via fax, entro una settimana dalla data prevista per l'incontro.

La convocazione della Commissione può essere, altresì, sollecitata dalla maggioranza dei componenti stessi.

Art.4 "FUNZIONI"

Nelle funzioni della Commissione Mensa Scolastica rientrano:

- formulazione di proposte relative ai diversi aspetti del servizio di ristorazione;
- verifica il gradimento del pasto attraverso indagini su prestampati rivolti agli adulti;
- formulazione di proposte specifiche sul menu (al momento dell'indizione di nuova gara d'appalto);
- proposta ed organizzazione di campagne di educazione alimentare su incontri specifici e riguardo a temi inerenti la ristorazione e l'alimentazione;
- effettuazioni di controlli sull'attività, negli interessi degli utenti.

Art.5 "DURATA"

Ogni singolo componente della parte composta dai genitori e docenti, dura in carica un anno con eventuale riconferma collegiale.

Cessa automaticamente la propria funzione il genitore i cui figli non frequentano più le scuole con mensa scolastica.

Cessa automaticamente la propria funzione il componente la cui assenza ingiustificata si protrae oltre le tre sedute consecutive.

Al fine di non creare disagi al servizio, è prevista la continuità dei lavori della Commissione, nelle more dell'insediamento di nuovi componenti segnalati dalle istituzioni scolastiche e dai rappresentanti dei genitori.

Art.6 "PROCEDURE"

I Rappresentanti della Commissione Mensa Scolastica possono concordare con l'Ufficio Pubblica Istruzione, il numero dei sopralluoghi ispettivi da effettuarsi presso la cucina ed i refettori delle scuole.

Tutti i sopralluoghi dovranno essere concordati con l'Ufficio, che provvederà a destinare un rappresentante che effettuerà con i componenti della Commissione le ispezioni previste; le ispezioni dovranno essere effettuate da un numero minimo di 3 componenti.

Durante i sopralluoghi, i Rappresentanti dovranno mantenere un comportamento corretto nel rispetto del personale di cucina che non potrà interrompere il proprio lavoro.

Dovranno indossare gli opportuni accessori d'abbigliamento igienico a garanzia del rispetto delle norme vigenti.

I Rappresentanti sono tenuti ad esternare eventuali dubbi all'Ufficio comunale competente, in nessun caso sono ammesse contestazioni dirette al personale che lavora, o ai rappresentanti dirigenti della ditta appaltatrice.

Sono altresì tenuti a redigere un verbale dove segnalano le anomalie, che saranno registrate dall'Ufficio preposto. Tutte le valutazioni dei Rappresentanti la Commissione devono essere obiettive, misurabili e ripetibili.

E' assolutamente vietato il contatto con gli alimenti.

Nel caso di inosservanza di alcune norme che la Commissione dovesse rilevare, è opportuno inviare una nota scritta all'Ufficio affinché si faciliti l'informazione e l'organizzazione del servizio.

In caso di segnalazioni urgenti, relative ad anomalie nella preparazione e distribuzione dei pasti da parte dei rappresentanti dei docenti, queste devono essere inoltrate tramite la Direzione Didattica all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune per gli opportuni provvedimenti.

Art.7 "STRUMENTI DI LAVORO"

Ogni componente per svolgere efficacemente il proprio lavoro deve aver frequentato un corso breve organizzato da questo Comune in collaborazione con il Servizio di Igiene Pubblica dell'ASL, per l'acquisizione delle conoscenze di base necessarie affinché i Commissari possono svolgere i controlli in modo igienicamente corretto.

I componenti della Commissione saranno dotati di:

- copia del presente atto che disciplina le modalità di accesso alle strutture;
- copia della parte del Capitolato riferita alle tabelle merceologiche, di quella riferita alla tipologia ed impiego degli addetti, nonché quella relativa al menu proposto;
- copia dell'Autorizzazione Sanitaria comprensiva della planimetria cui si riferisce;
- copia del sistema di autocontrollo predisposto dal Responsabile della mensa.

Art.8 "NORME FINALI"

La Commissione agirà in stretto raccordo con l'Amministrazione Comunale e la Ditta di gestione del servizio di ristorazione con l'obiettivo comune di migliorare la qualità del servizio di ristorazione scolastica. Al fine di tutelare la privacy non possono essere promulgate/divulgate con articoli sui giornali, nelle trasmissioni radiofoniche e televisive, notizie che prima non siano state discusse e autorizzate all'unanimità dalla Commissione.