



Allegato A alla determinazione n.39/2020

Capitolato d'appalto per:

“Servizio refezione scolastica per gli alunni della Scuola dell’Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di Primo Grado della Città di Maiori - periodo 23 marzo – 29 maggio 2020”.

Art. 1 - Oggetto dell'affidamento

Il presente capitolato ha lo scopo di disciplinare il servizio mensa nel Comune di Maiori per gli alunni:

- 1. della scuola dell’Infanzia statale da erogare per cinque giorni la settimana (lunedì-venerdì);**
- 2. della scuola Primaria statale (solo le classi IA e IB), da erogare per cinque giorni la settimana (lunedì-venerdì);**
- 3. della scuola Primaria statale da erogare per un giorno alla settimana (martedì);**
- 4. della scuola Secondaria di Primo grado da erogare per due giorni la settimana (mercoledì e venerdì).**

Si prevede la fornitura di circa n. 4950 pasti presunti calcolati su un consumo medio di n. 110 pasti al giorno;

I dati relativi al numero di presenze effettive, comprensivo di docenti e personale ATA, verrà precisato ogni giorno dalle singole scuole entro le ore 9,00

Saranno pagati, in ogni, caso, i pasti effettivamente forniti.

Il servizio di preparazione dei pasti dovrà essere espletato mediante produzione dei pasti, con il sistema del legame fresco-caldo (modalità che, a seguito di cottura prevede il mantenimento della temperatura a oltre 65°C fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente), nel locale cucina al piano terra del plesso scolastico sito in Via De Jusola civ.2.

Le prestazioni sono, in via indicativa ma non esaustiva, per la refezione scolastica:

1. fornitura e trasporto dei generi alimentari di prima qualità;
2. preparazione dei pasti;
3. ritiro e lavaggio contenitori e dei carrelli utilizzati per il trasporto pasti;
4. allestimento tavoli nel locale auditorium adibito a refettorio del plesso scolastico sito in Via Capitolo con fornitura di tovaglie e tovaglioli di carta (riconducibili al gruppo di prodotti tessuto-carta, che comprende fogli o rotoli idonei all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici);
5. lo stoviglie sarà fornito dal Comune nella quantità necessaria a garantire l'erogazione del servizio e via via reintegrato dalla ditta aggiudicataria;
6. riempimento caraffe d'acqua e disposizione sui tavoli;
7. distribuzione con scodellamento dei pasti con piatti in begasse agli utenti con sporzionamento;
8. sparcchiamento e pulizia dei tavoli del locale adibito a refettorio con posizionamento e pulizia delle sedie sopra i tavoli;
9. lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature per la distribuzione;
10. fornitura per i prodotti per la pulizia dei contenitori e delle stoviglie e per la pulizia dei locali cucina e dei servizi annessi;
11. pulizia del centro di cottura;
12. monitoraggio costante di insetti e roditori e disinfestazione con prodotti conformi alla normativa;
13. smaltimento rifiuti;
14. ogni altra fornitura o attività necessaria per il corretto espletamento del servizio, quantunque non espressamente citata;
15. mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie previste per legge e conformi alla vigente normativa in materia;
16. fornitura al Comune dei blocchetti buoni pasto, da stampare secondo le indicazioni che saranno fornite dall'ufficio comunale.

Art. 2 - Preparazione dei Pasti e Fornitura Materie Prime

Il pasto tipo è costituito da:

- un primo piatto,
- un secondo piatto,
- contorno,
- pane,
- frutta di stagione o dessert,
- acqua potabile della rete idrica cittadina ad eccezione di eventuali emergenze della rete idrica in cui si fornirà acqua minerale naturale.

I pasti dovranno essere prodotti in base alle tabelle dietetiche ed alle caratteristiche merceologiche predisposte dal dipartimento di prevenzione, servizio igiene degli alimenti e della nutrizione dell'ASL SA1.

Per la refezione scolastica, la Ditta aggiudicataria dovrà rispettare scrupolosamente la tabella dietetica elaborata dall'azienda sanitaria e le indicazioni contenute in tutte le sue parti.

Il menù da adottare per la preparazione dei pasti è allegato al presente Capitolato.

Il menù può variare su suggerimento della commissione mensa in base alle rilevazioni di gradibilità da esse effettuate; tali variazioni, che dovranno comunque essere approvate dall'ASL competente, dovranno rispettare i limiti tecnici di fattibilità imposti dall'organizzazione del servizio, mentre eventuali oneri aggiuntivi saranno valutati caso per caso.

L'Impresa è tenuta ad affiggere, nel locale adibito a refettorio e nella bacheca delle scuole, il menù previsto dal presente capitolato e l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati.

Oltre al menù del giorno dovrà essere sempre disponibile, dietro semplice richiesta, un menù così detto "in bianco" così composto:

- pasta o riso all'olio e grana
- prosciutto cotto e/o prosciutto crudo e mozzarella
- carote/patate cotte o verdura bollita
- frutta
- pane
- acqua

La ditta appaltatrice si impegna fornire pasti differenziati ai soggetti aventi problemi connessi all'alimentazione di cui alla Legge n.123/2005.

Per particolari condizioni patologiche a lungo termine, su richiesta dell'Ufficio comunale, l'impresa assicura la fornitura di diete speciali, nel rispetto delle direttive impartite dagli organismi sanitari dell'ASL, confezionati in contenitori singoli e a temperatura a norma di legge. L'impresa assicura inoltre pasti interamente frullati o confezionati ad hoc per eventuali alunni diversamente abili.

Per situazioni transitorie che necessitano di piatti a ridotto contenuto di condimenti a seguito di gastriti, gastroduodeniti, dispepsie, indisposizioni temporanee, sindromi post-influenzali, è prevista la somministrazione di diete leggere, secondo le direttive impartite dal pediatra personale. Le richieste possono essere effettuate direttamente dal genitore stesso alla scuola, con semplice richiesta sul diario.

L'impresa provvederà, inoltre, a fornire diete particolari per motivazioni di carattere religioso o altro (dieta vegetariana). Alle richieste di erogazione di menù differenziati per motivi religiosi o altro, si applica la struttura del menù di cui agli articoli precedenti.

È consentita la variazione del menù (salvo quanto sopra dettagliato) solo nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti e/o di una o più attrezzature sia produttiva che conservative.
- interruzione di tensione o di erogazione dell'acqua potabile.

- qualsiasi evento che abbia reso non più commestibile e/o appetitoso il piatto in programma.

In tutti questi casi dovrà essere data comunicazione agli incaricati comunali e alle scuole dell'avvenuto cambio di menù.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate.

Art. 3 - Modalità del servizio

Il servizio ha per oggetto la preparazione e la somministrazione di pasti come da menù Asl e comprende:

- a) approvvigionamento delle vivande, delle derrate e di tutti gli ingredienti da cucina;
- b) preparazione dei pasti presso il locale cucina sito al piano terra dell'Istituto Scolastico di Via De Jusola;
- c) distribuzione dei pasti agli utenti presso l'Istituto Comprensivo Roberto Rossellini sito in Via Capitolo 2 Maiori (SA)

Art. 4 - Requisiti derrate Alimentari

LEGUMI SECCHI TRADIZIONALI Devono essere in confezioni originali, mondati, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

PRODOTTI CONGELATI/SURGELATI

QUALITA' PRESCRITTA

I prodotti oggetti della fornitura dovranno essere rappresentati da prodotti ai quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo, dal momento della produzione fino alla consegna, in materia costante ed interrotta. Il metodo di surgelazione dovrà essere applicato su materie prime sane, fresche ed in buone condizioni igieniche.

I surgelati dovranno rispondere ai requisiti di cui al D. Lgs. N. 110 del 1992, in confezioni originali intatte. Nella presentazione del prodotto dovranno essere riportate tutte le indicazioni normate dalla regolamentazione vigente. Saranno esclusi dal ciclo produttivo i prodotti con segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristallo di ghiaccio sulla parte esterne della confezione e di agrumi all'interno.

In particolare, i prodotti dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata. In tutti i prodotti, le perdite da gocciolamento devono essere contenute intorno al 10% salvo per quelli cui è richiesta la glassatura (filetti di platessa glassatura monostratificata non superiore al 20% del peso totale lordo). Tutte le confezioni fornite al momento della consegna dovranno contenere un prodotto qualitativamente omogeneo.

I filetti e le trance di pesce congelati/surgelati, in confezioni originali e sigillate dal produttore, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza; non dovranno presentare altresì corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essicamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne. Non dovranno presentare colorazioni anomale rispetto al colore tipico della specie (bianco per platessa). Dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non dovrà essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido. Sono da preferire i prodotti surgelati conformi al D. Lgs. 110 del 1992 ed in particolare:

- i filetti perfettamente diliscati in confezione originale, surgelati individualmente o interfogliati;
- tranci surgelati in confezioni originali;
- molluschi surgelati in confezioni originali.

VERDURE SURGELATE

Le verdure dovranno presentare i caratteri dell'ottima produzione, essere dell'ultimo raccolto, normalmente sviluppate, di grandezza uniforme, intere, turgide e ben formate, con colorazione caratteristica della specie, ben lavate e perfettamente nette da corpi estranei, esenti da qualsiasi avaria o alterazione.

GENERI ALIMENTARI VARI

FORMAGGI TRADIZIONALI

Devono rispondere ai requisiti richiesti dalla Legge 142 del 19/2/92 e dal D.P.R. 14/1/97 n.54, prodotti con latte fresco ed in nessun caso dovranno contenere latte in polvere.

I formaggi dovranno essere di tipi tecnicamente perfetto sia nella composizione che nello stato di presentazione e di stagionatura. Dovranno corrispondere alla migliore qualità commerciale e provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato.

Non dovranno pertanto essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, fecola, patate ecc.). I formaggi dovranno conservare la morbidezza e la pastosità tipica della varietà richiesta in tutto il loro spessore, senza presentare colio, gessosità o gonfiori; il sapore deve essere fresco. Il colore deve essere bianco-paglierino e non devono essere presenti colorazioni anomale, nerastre o azzurro verdastre sulla superficie o all'interno della pasta.

I formaggi da tavola: (fontina, pecorino, grana e simili, emmenthal, asiago) devono essere prodotti da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 45%, non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause, ed essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.

Grana padano: deve essere di prima scelta, con marchio di origine e prodotto nelle zone tipiche, colore della pasta giallo paglierino, aroma e sapore fragrante e delicato, struttura della pasta finemente granulosa, frattura radicale e a scaglia.

SALUMI

Il prosciutto deve essere di produzione nazionale, proveniente da animali nati, allevati e macellati in Italia, di qualità superiore, precisamente ricavato da sezioni di coscia con cotenna e grasso naturale in conformità al D.Lgs. 573/92.

Il prosciutto cotto, cotto unicamente a vapore, deve essere privo di polifosfati e gli eventuali altri additivi, dichiarati in etichetta, dovranno essere presenti nella quantità consentita dalla normativa vigente. Deve essere consegnato avvolto in idoneo involucro plastico o di carta alluminata: all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato in eccesso. L'esterno non deve presentare patine o odore sgradevole: il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido. Il grasso non deve essere in eccesso: la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa. La fetta deve essere compatta, di colore rosso senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale: non deve presentare alterazioni di odore, sapore, o colore né iridescenze, picchiettatura o altri difetti.

Il prosciutto crudo, del tipo semidolce, deve essere prodotto da coscia fresca di puro suino nato, allevato e macellato in Italia, la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere di colore giallo o essere rancido.

UOVA TRADIZIONALI

Devono essere uova fresche di categoria A extra, provenienti da galline ovaiole allevate a terra per l'intero ciclo di vita e nutrite con mangimi OGM - free. Dovranno essere di produzione nazionale, in confezioni originali conformi al Regolamento 1907/90/CEE del 26/6/90 e sua applicazione ed al Regolamento CEE 2167/93 del 21/9/1993. Le uova dovranno riportare sul guscio l'etichettatura recante il codice che ne identifica la provenienza, la tipologia di allevamento, la data di scadenza o di deposizione.

LATTICINI

BURRO e YOGURT

Il **burro** deve rispondere per quello che riguarda la modalità di produzione, composizione e qualità merceologica a quanto disposto dalle L. 1525 del 23.02.56, L.202 del 13.5.83 e L.142 del 19.2.92, nonché dal D.P.R. n. 54/97, essere di prima qualità e proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, compatto, di odore e sapore gradevole, di colore e consistenza uniforme sia in superficie che all'interno.

Lo yogurt, magro, alla frutta, dovrà essere privo di additivi alimentari e corrispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n.54/97.

Le confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. Le confezioni dovranno essere a loro volta inserite in imballaggi in grado di garantire una protezione efficace dei prodotti oggetto della fornitura. Il fornitore su richiesta dell'amministrazione comunale, dovrà essere in grado di fornire l'autocertificazione del produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi.

BOCCONCINI e STRACCHINO

I bocconcini dovranno essere prodotti esclusivamente con latte vaccino pastorizzato ed avere le seguenti caratteristiche:

forma rotondeggiante ovoidale; superficie liscia, lucida, bianca con assenza di crosta; pasta morbida, bianco paglierino, dovranno essere confezionati in contenitori chiusi con presenza di idoneo liquido.

Le diverse confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore.

Lo **stracchino** dovrà essere di prima scelta, prodotto con latte intero pastorizzato da non oltre 5 giorni con le seguenti caratteristiche: colore della pasta bianco; sapore dolce con lievi sfumature acidule; contenuto della materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 50%.

LATTE

Il **Latte** parzialmente scremato ed i latticini devono provenire da produzione nazionali, conformi alla vigente normativa ed in confezioni originali rispondenti alla disciplina vigente.

I prodotti devono arrivare nei magazzini nelle confezioni originali ed essere munite di etichette.

Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione ministeriale, norme dell'organismo di controllo.

CARNE FRESCA BOVINA E SUINA

Le carni, sia bovine che suine, dovranno essere di provenienza nazionale derivanti da animali con mangimi vegetali OGM – free. Le carni bovine verranno fornite nel corso dell'appalto dovranno essere tassativamente munite di certificati di tracciabilità con indicazione della data e luogo di nascita, luogo di allevamento e di macellazione, numero CEE di macellazione e di sezionamento, categoria e classificazione dell'animale, oltre alla dichiarazione del tipo di mangime utilizzato (che deve risultare assente di proteine animali di nessun tipo).

La carne da fornire dovrà essere costituita da magro fresco di prima qualità proveniente da vitelloni ben nutriti, di buona razza di carne, e ricavata dal quarto posteriore (Coscia lombata) con esclusione del gambetto (o muscolo della coscia).

Le carni non dovranno provenire da animali cui siano stati somministrati prodotti inteneritori o che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali o di altro tipo utilizzate a scopo anabolizzante, né contenere residuo di altre sostanze medicamentose.

La carne, già disossata, dovrà essere consegnata frullata ma di chiara reazione acida, di colore roseo-rosso, uniforme, esente da chiazze, anche se provocate da ustioni da freddo; inoltre dovrà essere esente da qualsiasi odore o sapore anormale e sezionata a guisa di facilitare le operazioni di preparazione a cottura.

La carne bovina e suina dovrà essere fornita nelle pezzature richieste, inclusa l'intera fornitura della carne in fettine nei giorni stabiliti dal menù e dovrà essere consegnata completamente pulita priva di scarti. L'arista suina dovrà essere consegnata completamente disossata, pulita e priva di scarti.

La carne macinata di bovino e suino deve essere macinata fresca e consegnata in confezioni separate.

I requisiti delle pezzature e le conformazioni dovranno essere certificati ad ogni consegna.

CARNI FRESCHE AVICUNICOLE

Le **carni avicunicole** (pollame, tacchino) devono essere di origine nazionale, alimenti esclusivamente con mangimi OGM – free, devono essere prive di odori e sapori anomali, preferibilmente freschi.

In particolare dovranno essere di prima qualità. **Il petto di pollo o di tacchino** dovrà essere spellato, pronto per l'uso e composto esclusivamente di petti dell'animale. Saranno perciò sempre esclusi e rifiutati i petti di pollo e di tacchino di qualità inferiore alla "prima" e comunque risultino dall'esame sommario o in seguito ad ispezioni sanitarie o a perizie merceologiche, avariati, sofisticati, adulterati.

PANE

Il **pane** è prodotto con farine di tipo "0" e "00", seguendo le modalità previste dalla Legge 04/07/1967 n.580 titolo III art.14, con l'aggiunta degli ingredienti previsti dall'art.19 della stessa legge. Le farine impiegate dovranno possedere le caratteristiche di composizione relative al contenuto di umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate. Dovrà essere fresco di giornata imbustato ed etichettato.

PASTA

La pasta deve avere un aspetto uniforme ed asciutto, buona resistenza alla pressione e alla cottura, dopo la quale dovrà presentarsi al dente con aspetto appena lattiginoso dell'acqua di cottura e minimo di deposito di polvere, sfarinati o corpi estranei di qualunque natura.

Sono previsti formati diversi (es.: penne rigate, fusilli, farfalle, tortiglioni, ditali, etc.)

RISO TRADIZIONALE

Il riso dovrà essere del tipo parboiled (o riso ambra o avorio). Deve resistere alla cottura senza deformazione dei grani, non meno di 15-20 minuti. I grani di riso devono essere interi.

Si evidenzia inoltre che:

- è fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti a trattamenti "transgenici".
- l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscono l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo - qualità dei prodotti offerti, che di pena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;

- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati. Il congelamento delle materie prime acquistate fresche è possibile, solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative formalmente comunicate all'A.S.L.;
- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente o dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
- l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.
- la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate, nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.
- le dimensioni delle confezioni, dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso;
- la ditta appaltatrice dovrà fornire all'Ente appaltante, a richiesta dello stesso, le schede merceologiche di tutti i prodotti utilizzati;
- inoltre l'aggiudicataria è tenuta a fornire all'Ente appaltante tutti i documenti relativi ai prodotti lattiero-caseari acquistati per il confezionamento dei pasti c/o mensa scolastica comunale;
- la preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo) ed esclusivamente presso i locali-cucina della mensa scolastica comunale, a cura dell'appaltatrice;
- tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica. Si intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere.
- In particolare si evidenzia che:
 - non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti od avanzi;
 - non andrà prevista la frittura di alimenti;
 - le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente;

- i tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo;
- la ditta appaltatrice assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'Amministrazione appaltante.

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentari, l'appaltatore dovrà prelevare 100 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che non, riporlo in sacchetti sterili, mantenerlo refrigerato a circa +4°C per 72 ore dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi riportanti un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

Art. 5 - Trasporto pasti presso il plesso scolastico di Via Capitolo

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con veicoli idonei e nel rispetto delle condizioni di temperatura previste dalla vigente normativa.

Il trasporto dei pasti dalla cucina al plesso scolastico sito in Via Capitolo deve essere effettuato con mezzi e contenitori forniti dalla ditta appaltatrice, appositamente attrezzati e destinati esclusivamente a tale uso e riconosciuti idonei ai sensi della normativa vigente.

Le attrezzature devono consentire il rispetto delle condizioni di temperatura previste dalla vigente normativa, in particolare le vivande devono essere immesse in contenitori termici del tipo conforme alle norme igieniche vigenti e con caratteristiche tecniche che assicurano una perfetta conservazione degli alimenti, evitando il decadimento termico del pasto trasportato, sia nel regime caldo che freddo.

Il pane, la verdura e la frutta possono essere trasportati in contenitori di plastica coperti.

La Ditta deve essere in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie e sarà sua cura provvedere a mantenerle aggiornate.

E' fatto obbligo della Ditta di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Art. 6 – Personale

L'Appaltatore dovrà provvedere all'espletamento del servizio con proprio personale dipendente in possesso di idonei requisiti professionali e con composizione, sia per entità numerica che per orario di servizio, atto a garantire costantemente l'ottimale esplicazione delle attività oggetto del servizio (compreso il trasporto al centro di distribuzione).

Nel caso di assenza, la stessa dovrà provvedere all'immediata sostituzione delle unità mancanti al fine di non interrompere il pubblico servizio.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate al Committente per l'approvazione formale.

In mancanza di tale approvazione la ditta appaltatrice non può procedere ad alcuna variazione.

Art. 7 - Composizione staff del servizio - Garanzie di continuità

L'appaltatore si impegna a comunicare in forma scritta all'Amministrazione comunale, con anticipo rispetto all'inizio dell'espletamento del servizio, l'elenco nominativo del personale componente lo staff, con indicazione specifica delle mansioni assegnate e del tipo di rapporto contrattuale, delle qualificazioni e dei titoli professionali, dell'orario giornaliero e del monte ore settimanale di servizio, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e del rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali, assistenziali e di ogni altra disposizione vigente in materia.

Parimenti l'appaltatore si impegna a comunicare preventivamente in forma scritta all'Amministrazione comunale ogni variazione del personale che dovesse sopravvenire durante l'espletamento del servizio per qualsiasi ragione, fermo restando il rispetto, nelle sostituzioni operate, delle qualificazioni, delle mansioni e dell'orario di servizio originariamente individuate.

In casi eccezionali, quali scioperi di comparto o similari che possono incidere sul normale espletamento del servizio, l'appaltatore è tenuto ad informare l'Amministrazione comunale con congruo anticipo, al fine di concordare le migliori soluzioni operative di emergenza a sollievo delle circostanze suddette, fermo restando l'obbligo di garanzia del servizio. Non saranno ammesse interruzioni del servizio.

L'Ente appaltante si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato.

Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dall'appaltatore e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal presente capitolato.

Art. 8 - Responsabile del servizio

La direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto del servizio dovrà essere affidata ad un "Responsabile di servizio", presente in loco secondo l'orario di servizio indicato dalla Ditta in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione scolastica, opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate.

In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;
- al pieno rispetto della disciplina del presente servizio, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal presente capitolato sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;

- all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'Ente appaltante, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi), oltre che nei confronti degli Organi di controllo, delle Istituzioni scolastiche, delle Rappresentanze dell'utenza e di ogni altra autorità od istituzione competente in materia (in tal senso, le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza rivolte all'Ente appaltante al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'impresa).

L'Appaltatore si impegna ad osservare e a far osservare a tutto lo staff, ogni norma vigente in materia igienico-sanitaria e di sicurezza del lavoro.

Si impegna inoltre specificamente ad osservare e a far osservare la disciplina normativa e comportamentale di cui al presente articolo, nonché ad assumere a proprio carico agli adempimenti di seguito indicati:

Art.9 - Igiene del personale:

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materie igienico-sanitaria, con particolare riferimento alla L.283/62 ed al Regolamento d'esecuzione 327/80 e s.m., nonché a quanto previsto dalle norme in materia e dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale. Durante il servizio non dovrà avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti, al fine di evitare contaminazioni dei prodotti di lavorazione.

Art. 10 - Norme comportamentali

Il personale di servizio dovrà:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quale il servizio si svolge;
- segnalare tempestivamente al responsabile di servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni;
- ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti;
- consegnare immediatamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti conseguiti, ogni oggetto rinvenuto nei locali mensa;
- mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

Art. 11 - Vestiario

L'appaltatore dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale in servizio adeguata uniforme, nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia. Dovranno altresì essere previsti, per tutto il personale, ricambi prontamente utilizzabili in caso di insudiciamento od altro deterioramento degli indumenti in uso.

Il personale dovrà inoltre essere munito di idoneo cartellino di identificazione personale immediata.

Art.12 - Formazione ed aggiornamento professionale:

L'appaltatore dovrà garantire la formazione ed il costante aggiornamento professionale nei confronti del personale di servizio, con referto periodico all'Amministrazione comunale.

Art. 13 - Durata dell'affidamento

L'affidamento per il servizio in oggetto avrà la durata **23 marzo – 29 maggio 2020**;

Art. 14 - Divieto di cessione e sub-appalto

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere o sub-appaltare il servizio oggetto del presente Capitolato.

Art. 15 - Modalità di pagamento del corrispettivo dell'affidamento

Il Comune effettuerà il pagamento del corrispettivo dovuto mensilmente su presentazione di regolare fattura corredata dei cedolini di ammissione alla refezione consegnati giornalmente alla ditta appaltatrice dai fruitori del servizio.

Sono a carico dell'Amministrazione comunale le utenze di acqua, gas ed energia elettrica.

Art. 16 - Assicurazioni

Ogni eventuale 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 o eccezioni, a totale carico della ditta appaltatrice.

A tal fine, alla stipula del contratto, l'impresa aggiudicataria dovrà, munirsi di polizza assicurativa con massimali adeguati al numero dei fruitori del servizio mensa per danni a persone e/o cose.

Art. 17 - Contestazioni e penali

Verificandosi inadempienze agli obblighi contrattuali, l'Ente appaltante avrà facoltà di disporre in danno dell'appaltatore ogni provvedimento atto ad assicurare il regolare andamento del servizio. Le inadempienze verranno contestate all'appaltatore nelle forme amministrative idonee ed egli sarà sentito in contraddittorio dagli Organi del Comune che hanno effettuato i rilievi del caso.

Il termine da assegnare all'appaltatore per la eliminazione delle inadempienze verrà stabilito dall'Amministrazione Comunale tenuto conto della natura e quantità delle stesse.

Per ogni inadempienza accertata e contestata sarà applicata alla ditta appaltatrice una penale non inferiore a € 100,00 e non superiore a € 250,00 che sarà trattenuta all'atto del pagamento del canone con salvezza dei maggiori danni.

L'applicazione della penale sarà preceduta da regolare contestazione, alla quale la ditta ha facoltà di presentare controdeduzioni entro 3 giorni all'Ente che provvederà per quanto di competenza nei 3 giorni successivi.

Il servizio, oggetto del presente appalto, è, ad ogni effetto, servizio pubblico e, per nessuna ragione esso potrà essere sospeso o abbandonato per cause dipendenti dall'appaltatore.

In caso di sospensione o di abbandono, anche parziale, l'Amm.ne potrà senz'altro sostituirsi allo stesso appaltatore per assicurare la continuità del servizio, con spese e a carico della ditta appaltatrice, salvo ed impregiudicata ogni eventuale azione penale nei confronti dell'appaltatore e l'immediata rescissione del contratto.

Art. 18 - Cause di risoluzione del contratto

A sensi dell'art.1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, in aggiunta al caso disciplinato al l'ultimo comma del precedente art.9, le seguenti ipotesi:

- apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta appaltatrice;
- messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della ditta appaltatrice;
- impiego di personale non dipendente dalla ditta appaltatrice;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.lgs. 26 maggio 1997, n.155;
- casi di grave tossinfezione alimentare;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali;
- sub-appalto totale o parziale del servizio.

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, con incameramento della cauzione.

Art. 19 - Controversie

Ogni questione che dovesse insorgere tra Comune ed appaltatore, relativa all' esecuzione degli obblighi del presente Capitolato, verrà deferita all'Autorità Giudiziaria.

ELENCO ATTREZZATURE

- N. 1 Armadio Frigo It. Controllo elettrico, sbrinamento automatico, evaporazione automatica acqua di condensa, luce interna, serratura, temperatura TN
- N.1 cucina quattro fuochi
- N.1 friggitrice a gas lt. 18+18 2 vasche, 2 cesti, 2 coperchi
- N.1 cuocipasta a gas lt.40+40 2 vasche, 2 cesti
- N.1 lavabicchieri e lavapiatti Mod. GS85 dim. 590x600x1290H – cesto 50x50 – 400 Vac3N 50Hz
- N.1 lavastoviglie c/o Scuola Media
- N.1 lavatoio su gambe e ripiano inferiore 2 vasche + sgocciolatoio
- Cappa system centrale con motore
- N.3 piani preparazione vivande
- N.1 piano a due ripiani con ante scorrevoli e cassetiera
- N.1 piano a due ripiani con ante scorrevoli
- N.3 portavivande
- N.4 contenitori gastronorm in acciaio
- N.3 colapasta in alluminio
- N.3 pentole piccole in alluminio
- N.3 pentole grandi
- N.6 placche da forno
- N.5 placche in alluminio
- N.1 affettatrice
- N.178 piatti fondi
- N.118 piatti piani
- N.52 piatti piccoli
- N.70 forchette
- N.70 cucchiai
- N.70 coltelli
- N.10 mestoli vari
- N.4 caraffe in plastica
- N.1 armadietti antibagno
- N.5 armadietti bagno spogliatoi
- N.2 armadietti locale dispensa
- N. 178 sedie (tra grandi e piccole)
- N. 28 tavoli da 6 posti
- N. 3 tavoli da 4 posti
- N. 6 tavoli grandi
- N. 15 tavoli piccoli

Tabelle dietetiche Scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado di

MAIORI anno scolastico 2019/2020

INFANZIA

PRIMARIA

SECONDARIA

Pasta o Riso (al sugo)	g.60	g.80	g.80
Pasta in minestra o in brodo	g.40	g.70	g.80
Condimento: oli extra vergine oliva	q.b.	q.b.	q.b.
Formaggio grana	g.5	g.5	g.5
Passata o pelati di pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
Verdure per minestra: cipolla, carote, pomodori, etc.	q.b.	q.b.	q.b.
Carne di vitello	g.70	g.80	g.100
Legumi secchi: fagioli, lenticchie, ceci	g.30	g.40	g.50
Prosciutto cotto	g.30	g.50	g.60
Frittata	1 uovo	1 uovo	1 uovo
Petto di Pollo	g.60	g.70	g.100
Carne per polpette	g.70	g.70	g.80
Hamburger	g.70	g.100	g.100
Mozzarella	g.60	g.80	g.80
Formaggio dolce	g.30	g.40	g.50
Bastoncini di pesce	Nr.2	Nr.3	Nr.3
Pesce (platessa)	g.80	g.100	g.120
Verdure e vegetali: carote, insalata, etc.	q.b.	q.b.	q.b.
Patate	g.40	g.60	g.80
Frutta di stagione	g.100	g.150	g.150
Pane	g.50	g.60	g.80
Trancio di pizza margherita	g.130	g.180	g.180