



CITTA' DI CELANO

(Provincia di L'Aquila)

CAPITOLATO SPECIALE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI CELANO

ANNI SCOLASTICI

2013/2014

2014/2015

2015/2016

AVVERTENZA

**PER TUTTO QUANTO NON CONTEMPLATO OVVERO NON PREVISTO NEL
PRESENTE CAPITOLATO SI FA RIFERIMENTO ALLE LEGGI VIGENTI E
SUCCESSIVE INTEGRAZIONI**

INDICE

TITOLO I MODALITA' DI GARA E DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE	5
ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO.....	5
ART. 2 - CARATTERISTICHE TIPOLOGICHE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE	7
ART. 3 - IMPORTO A BASE DI GARA	7
ART. 4 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE	8
ART. 5 - STANDARD QUALITATIVI	11
TITOLO II INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO.....	12
ART. 6 - DEFINIZIONI	12
ART. 7 - DURATA DELL'APPALTO	12
ART. 8 - INIZIO E TERMINE DEL SERVIZIO PER LE DIVERSE UTENZE	12
ART. 9 - MANCATA ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO- SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	12
ART. 10 - PARTECIPAZIONE	13
ART. 11 - PROGETTO DI GESTIONE	19
ART. 12 - OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO.....	20
TITOLO III - ONERI CONTRATTUALI.....	21
ART. 13 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO.....	21
ART. 14 - ORDINATIVI DEI PASTI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE	21
ART. 15 - PAGAMENTI	21
ART. 16 - RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONI.....	22
ART. 17 - CAUZIONI: DEFINITIVA	23
ART. 18 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI.....	23
ART. 19 - RECESSO DA PARTE DELL'A.C.....	24
ART. 20 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE.....	24
ART. 21 - DOMICILIO	24
ART. 22 - SPESE INERENTI IL SERVIZIO	24
ART. 23 - ONERI VARI.....	24
ART. 24 - MANUTENZIONI	26
ART. 25 - CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO DEL SERVIZIO.....	27
ART. 26 - LICENZE E AUTORIZZAZIONI E OBBLIGHI NORMATIVI	27
ART. 27 - FORNITURA DOCUMENTAZIONE PER CONTRIBUTI CE.....	27
TITOLO IV PERSONALE.....	28
ART. 28 - PERSONALE.....	28
ART. 29 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO	29
ART. 30 - FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE	30
ART. 31 - REINTEGRO PERSONALE MANCANTE	30
ART. 32 - IGIENE E CONTROLLI SUL PERSONALE ADDETTO	30
ART. 33 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI.....	31
ART. 34 - VESTIARIO.....	31
ART. 35 - IDONEITÀ SANITARIA.....	32
ART. 36 - IGIENE DEL PERSONALE.....	32
ART. 37 - SICUREZZA SANITARIA DEGLI ADDETTI.....	32
ART. 38 - APPLICAZIONI DEI CONTRATTI DI LAVORO	32
ART. 39 - MONITORAGGIO E AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA	32
TITOLO V GARANZIE DI QUALITÀ'.....	34
ART. 40 - APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME E MATERIALI DI CONSUMO	34
ART. 41 - GARANZIE DI QUALITÀ'.....	34
TITOLO VI - IGIENE DELLA PRODUZIONE.....	35
ART. 42 - IGIENE DELLA PRODUZIONE	35
ART. 43 - RICICLO	35
TITOLO VII - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA	36
ART. 44 - MANIPOLAZIONE PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI	36
ART. 45 - PENTOLAME PER LA COTTURA E UTENSILI.....	38

ART. 46 - CONDIMENTI.....	38
TITOLO VIII - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL MENU'	39
ART. 47 - MENÙ	39
ART. 48 - STRUTTURA DEL MENÙ PER LE UTENZE SCOLASTICHE - PASTI FREDDI - MENU' SPECIALI PER GLI UTENTI AFFETTI DAL MORBO CELIACO.....	39
ART. 49 - TABELLE DIETETICHE.....	40
ART. 50 - MENÙ VARIAZIONI, MENÙ SPECIALI	42
ART. 51 - QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI	42
TITOLO IX NORME PER LA PRENOTAZIONE E LA VEICOLAZIONE DEI PASTI	43
ART. 52 - INFORMAZIONE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO	43
ART. 53 - PRENOTAZIONE DEI PASTI	43
ART. 54 - CONTENITORI PER IL TRASPORTO.....	43
ART. 55 - NORME E MODALITÀ DI TRASPORTO.....	44
ART. 56 - ORARI DI TRASPORTO, MODALITÀ E ORARIO DI CONSEGNA DEI PASTI	44
TITOLO X - SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI.....	45
ART. 57 - ORARI DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI	45
ART. 58 - SOMMINISTRAZIONE	45
ART. 59 - OPERAZIONI CONNESSE ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI.....	45
ART. 60 - QUANTITÀ IN VOLUMI, IN PESI E IN NUMERO	45
ART. 61 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE.....	45
ART. 62 - CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI.....	45
ART. 63 - PROGRAMMA EMERGENZA	45
TITOLO XI PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO	46
ART. 64 - PULIZIA DEGLI IMPIANTI, DELLE MACCHINE, DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE.....	46
ART. 65 - PULIZIE ESTERNE AI LOCALI CUCINA.....	46
ART. 66 - PULIZIA ED IGIENE DEI CENTRI-COTTURA E REFETTORI.....	46
ART. 67 - INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI.....	48
ART. 68 - PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO E ALLA PULIZIA	48
ART. 69 - SERVIZI IGIENICI	48
ART. 70 - RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI.....	48
TITOLO XII NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO 50	
ART. 71- DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA	50
ART. 72 - IMPIEGO DI ENERGIA	50
ART. 73 - SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO.....	50
TITOLO XIII CONTROLLI DI CONFORMITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO.....	51
ART. 74 - SOGGETTI ED ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO E RELATIVE COMPETENZE.....	51
ART. 75 - COMMISSIONE MENSA.....	51
ART. 76 - ISPEZIONI E CONTROLLI.....	51
ART. 77 - BLOCCO DELLE DERRATE.....	52
ART. 78 - METODOLOGIA DEI CONTROLLI	53
ART. 79 - DOCUMENTI RELATIVI ALLE DERRATE ALIMENTARI.....	53
TITOLO XIV INADEMPIENZE E PENALITÀ'	54
ART. 80 - INADEMPIENZE E PENALITÀ.....	54
ART. 81- SPESE CONTRATTUALI	55
ART. 82 - RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO	56
ART. 83 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	56
ART. 84 - ONERI A CARICO DEL COMUNE.....	57
ART. 85 - CESSIONE DEL CREDITO	57
ART. 86 - VERIFICA SODDISFAZIONE DEL CLIENTE	57
TITOLO XV - CONTROVERSIE	58
ART. 87 - ESCLUSIONE ARBITRATO.....	58
ART. 88 - FORO COMPETENTE.....	58

TITOLO XVI - IMMOBILI - ATTREZZATURE	59
ART. 89 - LOCALI PER LA PRODUZIONE E IL CONSUMO DEI PASTI.....	59
ART. 90 - VERBALE DI CONSEGNA E INVENTARIO	59
ART. 91- VERIFICA PERIODICA DEI LOCALI DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI.....	59
ART. 92 - INVENTARIO DI RICONSEGNA ALLA SCADENZA DEL CONTRATTO	60
ART. 93 - NORME FINALI	60
ART. 94 - RINVIO.....	60
ALLEGATO A.....	61
MENU' PER REFEZIONE SCOLASTICA.....	ERRORE. IL SEGNALIBRO NON È DEFINITO.
MENSA SCOLASTICA - GRAMMATURE DEI GENERI ALIMENTARI PER GIORNO AL NETTO DEGLI SCARTO E PER FASCE SCOLARI	ERRORE. IL SEGNALIBRO NON È DEFINITO.
DERRATE ALIMENTARI; CARATTERISTICHE	61
PRODOTTI BIOLOGICI	62
CARATTERISTICHE DELLE SPECIFICHE DERRATE ALIMENTARI AUTORIZZATE PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE OGGETTO DELL'APPALTO	63

TITOLO I MODALITA' DI GARA E DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica in favore degli alunni ed insegnanti delle scuole materne, elementari e medie statali del Comune di Celano, ad impresa specializzata nel servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione pasti, nonché delle pulizie e del riassetto delle cucine e dei refettori annessi, presso le scuole stesse.

E' prevista la preparazione e la somministrazione di una media giornaliera ⁽¹⁾ di 500 pasti sia per gli alunni delle scuole elementari sia per gli alunni delle scuole materne sia per quelli della scuola media e sia al personale docente impegnato nell'attività di vigilanza ed assistenza degli alunni, per un numero complessivo presunto di 65.000 pasti riferito a ciascun anno scolastico

(1) Le medie giornaliere dei pasti meramente indicative sono state calcolate distintamente per le scuole sia materne che elementari come segue:

il numero complessivo dei pasti che si è stimato di somministrare quotidianamente presso ciascun plesso è stato moltiplicato per il numero complessivo dei rientri previsti nel relativo plesso per ciascuna settimana. I singoli prodotti così ricavati sono stati sommati e la relativa sommatoria è stata poi divisa per il numero massimo di rientri settimanali sia per i dati riferiti alla scuola elementare sia per quelli riferiti alla materna.

I dati in questione essendo soltanto indicativi, possono comunque subire delle variazioni in aumento e/o in diminuzione nel corso dell'appalto.

Le quantità di pasti giornalieri somministrati sono commisurate all'effettivo numero delle presenze degli alunni e del personale docente nonché, per i soli alunni delle scuole elementari, anche al numero dei rientri pomeridiani.

Il menù per il personale docente è lo stesso previsto per gli alunni.

I pasti potranno essere preparati nei locali concessi in uso gratuito dal Comune di Celano alla ditta appaltatrice e precisamente il centro di cottura localizzato al piano terra del plesso scolastico di Madonna delle Grazie.

Si riepilogano di seguito le scuole da servire con il servizio in appalto:

SCUOLE

- Elementari

Scuola Elementare Madonna delle Grazie

Scuola Elementare Vaschette

Scuola Elementare Aia

Scuola Elementare Stazione

Scuola elementare parificata S. Maria Valleverde

- Materne

Scuola Materna Madonna delle Grazie

Scuola Materna Piccolomini

Scuola Materna Piazza Aia

Scuola materna P. Semeria Vaschette

Scuola materna parificata S. Maria Valleverde

- Media

Scuola Media Tommaso da Celano plesso Fontanelle

Qualora per qualsiasi causa si renda necessario sospendere il funzionamento della cucina oggetto dell'appalto, l'I.A. è tenuta a preparare i pasti presso un Centro cottura di emergenza da individuare prima della firma del contratto, ovvero presso la cucina indicata dall'Amministrazione Comunale e, successivamente al loro trasporto nei luoghi stabiliti, secondo le modalità stabilite negli artt.54,55,56. Anche il numero dei pasti può essere soggetto a variazioni quotidiane in aumento o in diminuzione senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario. Infatti l'impresa è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative e al medesimo livello qualitativo /gestionale, anche nel caso in cui sia necessario aumentare o diminuire il numero degli utenti del servizio.

Il Comune per il disimpegno del servizio oggetto dell'appalto, affida in comodato temporaneo e sino al termine del contratto, il centro di cottura e le attrezzature e suppellettili esistenti presso la cucina localizzata nella sede dello stabile sito in località Madonna delle Grazie; le attrezzature occorrenti per l'allestimento del Centro cottura di cui al successivo art. 89, nonché il locale cucina ed i locali mensa di ogni plesso, nello stato d'uso e consistenza risultante da apposito verbale che sarà redatto prima della formale consegna.

Nello specifico, il servizio da appaltare comprende le seguenti prestazioni ed attività, con oneri e responsabilità posti interamente a carico dell'affidatario:

- L'acquisto e il controllo delle derrate necessarie alla preparazione dei pasti secondo i menù indicati dal Comune, come specificato nelle tabelle allegato A.
- La preparazione, la cottura, la suddivisione nonché la somministrazione di pasti, preparati senza l'utilizzo di cibi precotti o precucinati e destinati al servizio di mensa scolastica per gli tutti gli alunni ed il personale avente diritto nelle scuole del Comune a tempo pieno o prolungato o che adottino il modulo nel quale siano previsti alcuni rientri settimanali.
- Le preparazioni dovranno essere confezionate nel rigoroso rispetto della tipologia, quantità e qualità dei prodotti individuati nelle su richiamate tabelle e menù predisposti.
- La veicolazione, laddove prevista, con un numero adeguato di mezzi di trasporto, dei pasti destinati alle scuole interessate, pasti contenuti in idonei contenitori termici; i mezzi di trasporto ed i contenitori termici dovranno avere i requisiti prescritti dalla normativa e/o regolamenti vigenti in materia, e comunque essere conformi al D.P.R. n. 327/80 ed al D.lgs. n. 155/97 e s.m.i..
- L'approvvigionamento di gas per la cucina.
- La fornitura del corredo necessario alla consumazione dei pasti (tovaglie di carta, tovaglioli di carta, etc.).
- L'integrazione e/o sostituzione di qualsiasi tipo di attrezzatura necessaria per l'esecuzione del servizio.
- L'eventuale integrazione e /o sostituzione di stoviglie, posate ed utensili vari.
- L'integrazione e/o sostituzione di vassoi sagomati e la fornitura di fogliette monouso.

I pasti saranno somministrati agli utenti, presso i locali delle scuole in vaschette monoporzioni.

Si precisa che dovranno essere utilizzate posate monouso.

La ditta dovrà provvedere all'approvvigionamento di tutto il materiale occorrente per la pulizia, la disinfezione e la sanificazione della cucina.

Forma altresì oggetto dell'appalto, con oneri posti interamente a carico dell'affidatario, l'esecuzione degli interventi di:

- Manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti della cucina. Manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali , degli impianti e delle attrezzature del Centro cottura di cui all'art. 89.

- Manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature, degli arredi, delle suppellettili, presenti presso la cucina, ivi compresa la loro sostituzione in caso di rottura, smarrimento, guasto irreparabile, etc..

Tutte le attrezzature ed arredi sostituiti diverranno di proprietà comunale al termine del contratto.

Nel caso di accertata negligenza nell'uso delle attrezzature affidate e/o di eventuali danni causati per incuria nelle manutenzioni delle stesse, gli interventi potranno essere effettuati direttamente dal Comune, mentre i relativi importi verranno decurtati direttamente dalla liquidazione delle fatture, ovvero, in subordine, saranno riscossi previo incameramento del deposito cauzionale nella misura necessaria.

ART. 2 - CARATTERISTICHE TIPOLOGICHE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Le tipologie del servizio di ristorazione, da preparare secondo il legame fresco-caldo sono le seguenti:

- a) preparazione, cottura e trasporto in contenitori monoporzioni dei pasti ;
- b) nei centri refezionali non dotati di cucina (terminali di consumo): i pasti saranno preparati presso il Centro cottura, trasferiti al terminale di consumo e distribuiti secondo le modalità di cui ai successivi artt.54 e ss;
- c) La fornitura delle diete speciali e dei pasti freddi di cui all'art. 48;

Il servizio per ciascuna categoria di utenti prevede:

- la preparazione, il trasporto (ove sia necessario) , l'assemblaggio e condimento dei pasti, la porzionatura nel piatto, il ritiro dei contenitori per il trasporto.

Il servizio prevede altresì qualsiasi ulteriore operazione necessaria a effettuare regolarmente l'erogazione del servizio, nonché l'esecuzione di tutte le attività annesse e connesse all'oggetto dell'appalto, previste nel presente capitolato e nei suoi allegati.

Tutti i servizi summenzionati e gli altri necessari al buon andamento della refezione devono essere forniti a totale spesa e cura dell'Impresa aggiudicataria, rientrando nel costo dell'appalto.

ART. 3 - IMPORTO A BASE DI GARA.

Il numero presunto dei pasti da fornire per ciascun anno scolastico è di 65.000 circa (diconsi sessantacinquemila circa) unità. Detto numero è puramente indicativo per la ditta aggiudicataria ed è stato calcolato sulla base dei dati storici disponibili presso l'Ente: qualsiasi variazione in aumento e in diminuzione, anche di notevole entità, nel corso del periodo contrattuale, al momento non prevedibile, non potrà in nessun caso comportare richieste, indennizzi e/o risarcimenti di qualsiasi natura da parte della ditta. Pertanto non costituisce minimo garantito per l'appaltatore il numero dei pasti indicato al precedente art. 1, trattandosi di previsione subordinata alla organizzazione scolastica dei plessi interessati. A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al committente, il Comune di Celano si riserva la possibilità di affidare per mezzo di trattativa privata ed in coerenza con l'organizzazione del servizio di refezione scolastica, eventuali integrazioni dell'entità del servizio stesso.

Ai fini dell'espletamento della gara d'appalto il prezzo posto a base d'asta per singolo pasto fornito agli alunni ed al personale docente, comprensivo di tutte le voci di costo è stabilito in € 4,30 (diconsi euro quattro e trenta centesimi) IVA esclusa. All'importo unitario di aggiudicazione verrà applicata l'I.V.A. nella misura di legge. Il prezzo unitario del servizio resterà invariato per TUTTA LA DURATA DELL'APPALTO. E' in ogni caso esclusa l'applicazione delle previsioni contenute nel 1° e 2° comma dell'art. 1664 C.C. ("Onerosità e difficoltà dell'esecuzione")

L'importo complessivo presunto annuo dell'appalto è fissato in € 279.500,00 , oltre I.V.A. di legge. Il valore complessivo dell'appalto è stimato in complessivi € 838.500,00, oltre I.V.A. di legge.

L'Amministrazione o la Ditta, dopo il primo anno di eventuale rinnovo dell'appalto, potranno chiedere l'adeguamento del prezzo pattuito, in misura non superiore alla variazione dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo delle famiglie di operai ed impiegati, verificatasi tra la data di inizio del periodo di rinnovo e la data della decorrenza dell'adeguamento richiesto.

ART. 4 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'Appalto sarà affidato con il sistema del pubblico incanto con l'osservanza delle norme previste dal D.lgs. 157/1995 e successive modifiche e integrazioni, con aggiudicazione, ai sensi dell'articolo 23 comma 1 lettera b) del suddetto decreto legislativo, all'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata sulla base dei seguenti elementi ai quali è riservato un punteggio massimo di 100 punti, così suddivisi:

OFFERTA TECNICA
OFFERTA ECONOMICA

Max punti 70
Max punti 30

	DESCRIZIONE CRITERI	PUNTI
A	<p>Sistema organizzativo</p> <p>Nella valutazione del sistema organizzativo si terrà conto in particolare di:</p> <p>A1 - Schema organizzativo complessivo che l'impresa intende adottare in rapporto ai compiti, alle funzioni ed agli obiettivi del servizio: max 4</p> <p>A2 - Personale impiegato nel servizio: max 10 il punteggio di max 10 punti previsto per il criterio in esame verrà attribuito secondo la seguente ripartizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • numero di personale addetto specificatamente alla preparazione e somministrazione dei pasti (cuoco, aiuto cuoco, addetto alla distribuzione/ somministrazione), nonché impiegato nell'attività di pulizia/sanificazione max 5 <p>Il punteggio riferito al numero di personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti, nonché all'attività di pulizia/ sanificazione, sarà assegnato come segue:</p> <p>all'offerta che prevederà il più elevato numero di personale addetto, verrà dato il punteggio massimo (5 punti), alle altre offerte verrà assegnato un punteggio proporzionalmente ridotto applicando la seguente formula:</p> $PA = (NV:N \text{ max}) \times 5$ <p>Dove: PA = punteggio da attribuire NV = offerta da valutare N max = offerta con il numero più elevato di personale</p> <p>(il punteggio così calcolato sarà arrotondato alla III cifra decimale dopo la virgola. La terza cifra decimale a sua volta sarà arrotondata all'unità superiore qualora la IV cifra decimale sia pari o superiore a 5)</p> <ul style="list-style-type: none"> • ore complessive settimanalmente prestate dal personale di cui al punto precedente max 5 	<p>max 21</p> <p>così ripartito:</p>

	<p>Il punteggio riferito all'orario complessivo settimanalmente prestato sarà assegnato come segue:</p> <p>all'offerta di ore lavorative che risulterà più alta, verrà dato il punteggio massimo (5 punti), alle altre offerte verrà assegnato un punteggio proporzionalmente ridotto applicando la seguente formula:</p> $PA = (PV:P \max) \times 5$ <p>Dove: PA = punteggio da attribuire PV = offerta da valutare P max = offerta di ore più alta</p> <p>(il punteggio così calcolato sarà arrotondato alla III cifra decimale dopo la virgola. La terza cifra decimale a sua volta sarà arrotondata all'unità superiore qualora la IV cifra decimale sia pari o superiore a 5)</p> <p>A3 - Descrizione delle metodologie di intervento con riguardo alla capacità di attivarsi per interventi imprevedibili ed urgenti: max 7</p> <p>Saranno apprezzati in modo particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>La messa a disposizione di uno o più centri di cottura da utilizzare in situazioni d'emergenza, che abbiano le caratteristiche e i requisiti previsti nel presente appalto;</i> - <i>La disponibilità nei propri centri cottura o, separatamente, di un locale autorizzato quale deposito per gli alimenti, necessario a superare i momenti di scarso o impossibile rifornimento derivanti da eventi imprevedibile: es. sciopero dei trasporti.</i> 	
B	<p>Piano di trasporto</p> <p>Nella valutazione del piano di trasporto che deve assicurare il rispetto dei parametri di legge, il mantenimento delle qualità organolettiche e nutrizionali degli alimenti e la funzionalità del servizio, si terrà particolarmente conto dei seguenti principali fattori offerti dal concorrente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Numero automezzi utilizzati e caratteristiche; - Numero autisti e requisiti professionali e morali; - Numero attrezzature degli automezzi e loro caratteristiche e qualità. 	max 10
C	<p>Struttura adibita a Centro cottura di proprietà del comune</p> <p>Nella valutazione della struttura adibita a Centro cottura i 15 punti previsti saranno assegnati tenendo conto di quanto segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riammodernamento locali e/o miglioramento dell'efficienza delle apparecchiature max punti 6 - Piano di manutenzione delle attrezzature date in uso e/o offerte per il miglioramento max punti 9 	max 15 così ripartiti:
D	<p>Utilizzo di prodotti biologici, aggiuntivi rispetto a quelli minimi obbligatoriamente previsti nel menù:</p> <p>Il punteggio riferito al presente elemento sarà assegnato come segue:</p> <p>per l'inserimento nei menù settimanali di <u>un</u> prodotto biologico appartenente alla categoria frutta verrà assegnato 1 punto per ogni giorno della settimana in cui il suddetto prodotto biologico verrà servito, in aggiunta al giorno obbligatorio, con</p>	Max 14

	<p>un massimo di 4 punti;</p> <p>per l'inserimento nei menù settimanali di un prodotto biologico appartenente alla categoria ortaggi verrà assegnato 1 punto per ogni giorno della settimana in cui il suddetto prodotto biologico verrà servito, con un massimo di 4 punti;</p> <p>per l'inserimento nei menù settimanali di un prodotto biologico appartenente alla categoria legumi verrà assegnato 2 punto una tantum per il giorno (o i giorni) della settimana in cui in cui il suddetto prodotto biologico verrà servito;</p> <p>per l'inserimento nei menù settimanali di prodotti biologici appartenenti a tipologie diverse da quelle sopra indicate, verrà assegnato 1 punto per ogni giorno della settimana in cui il suddetto prodotto biologico verrà servito, con un massimo di 4 punti;</p> <p>In nessun caso il punteggio complessivo conseguito a seguito della valutazione del presente elemento potrà superare i 14 punti</p>	
E	<p>Proposte migliorative</p> <p>Le proposte migliorative dovranno riguardare interventi aggiuntivi/integrativi rispetto a quelli previsti nel presente capitolato, che consentano all'Ente di conseguire vantaggi sociali e/o tecnici e/o economici e che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori, ma a solo titolo di sponsorizzazione; ciò significa che l'affidatario dell'appalto potrà pubblicizzare il proprio marchio/logo nell'ambito dell'intervento migliorativo offerto.</p>	max 14
	TOTALE PUNTEGGIO TECNICO	Max 70
G	Prezzo	Max 30
	TOTALE PUNTEGGIO	100

- a ciascuna offerta con prezzo diverso da quello minimo verrà automaticamente assegnato il punteggio risultante dall'applicazione della seguente formula

$$\frac{P_{min}}{P_i} \times 30$$

in cui:

P_{min} = prezzo più vantaggioso offerto in sede di gara

P_i = prezzo dell'offerta in esame

(il punteggio così calcolato sarà arrotondato alla III cifra decimale dopo la virgola. La terza cifra decimale a sua volta sarà arrotondata all'unità superiore qualora la IV cifra decimale sia pari o superiore a 5)

N.B. – Il prezzo espresso dall'Impresa concorrente si intende comprensivo di tutti gli oneri e le spese che la stessa dovrà sostenere (al netto dell'IVA) per l'esecuzione del servizio in caso di aggiudicazione a lei favorevole.

In cui:

P_{min} = prezzo più vantaggioso offerto in sede di gara

P_i = prezzo dell'offerta in esame

(il punteggio così calcolato sarà arrotondato alla III cifra decimale dopo la virgola. La terza cifra

ART. 5 - STANDARD QUALITATIVI

Gli standard minimi di qualità del servizio sono quelli riportati nelle specifiche tecniche di cui al presente Capitolato, le quali costituiscono parte integrante e sostanziale dello stesso. Tali standard sono da considerarsi minimi.

TITOLO II INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

ART. 6 - DEFINIZIONI

- Per "Impresa" o "I.A." s'intende l'impresa risultata aggiudicataria, alla quale viene affidato il servizio di ristorazione del Comune di Celano relativamente al lotto ad essa aggiudicato.
- Per "Stazione Appaltante" o "A.C." si intende l'Amministrazione Comunale di Celano.

ART. 7 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata degli anni scolastici 2013/2014 - 2014/2015 - 2015/2016 decorrenti dal 1 Ottobre 2013.

ART. 8 - INIZIO E TERMINE DEL SERVIZIO PER LE DIVERSE UTENZE

L'I.A. si impegna - in relazione a ciascuna annualità del contratto - a garantire l'erogazione del servizio in coincidenza con l'inizio dell'anno didattico, secondo le date previste dal calendario scolastico. Sarà cura dell'I.A. prendere utilmente conoscenza di tale calendario.

La data finale del servizio - per ciascuna annualità - coinciderà con la data di conclusione dell'anno scolastico. Il Comune, nel rispetto dell'autonomia scolastica, tenuto conto delle richieste dei Dirigenti Scolastici, si riserva la facoltà di anticipare o posticipare la data iniziale e finale del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole e in tale caso sarà loro cura comunicare alla ditta aggiudicataria eventuali modifiche apportate al calendario.

L'erogazione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole. Pertanto, nel presente capitolato per calendario scolastico si intende il periodo, stabilito dalle autorità scolastiche, secondo le specifiche disposizioni di volta in volta impartite in relazione all'attività didattica.

L'inizio ed il termine effettivo del servizio mensa saranno comunicati all'appaltatore a mezzo fax e/o posta.

Qualora durante le stagioni estive degli anni 2013, 2014, 2015, 2016, dovesse essere attivato da parte dell'Amministrazione comunale qualsiasi iniziativa che comporti l'espletamento del servizio di refezione, l'appaltatore resta obbligato, su richiesta del Comune, a svolgere detto servizio alle medesime condizioni contrattuali di cui al presente Capitolato speciale d'appalto.

ART. 9 - MANCATA ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO - SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio mensa nelle scuole è sospeso, oltre che nei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico, anche in presenza di eventi legati ad astensioni dal lavoro del personale scolastico docente, astensioni degli alunni dalle attività didattiche, ovvero a qualsiasi causa non preventivabile. Della sospensione del servizio, l'appaltatore deve essere informato, a cura della Direzione Didattica, ove è possibile, almeno entro il giorno precedente.

La soppressione o sospensione in qualsiasi plesso scolastico del servizio mensa per le motivazioni di cui al comma precedente, non dà diritto all'appaltatore ad alcun risarcimento.

La mancata attivazione del servizio per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili all'A.C., non dà diritto all'Impresa di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

L'Impresa si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990, n. 146 e successive modifiche ed integrazioni "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi

pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge.

Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate con il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore nutrizionale ed economico, la cui composizione è indicata nel successivo art. 48.

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'Appaltatore come del Comune che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: motivi connessi alle strutture scolastiche, allagamenti, cedimenti, etc, ovvero casi di calamità naturali quali terremoti di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.

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'Appaltatore dovranno di norma, quando possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 24 ore.

In ogni caso la ditta appaltatrice non può sospendere il servizio eccependo irregolarità di controprestazione.

ART. 10 - PARTECIPAZIONE

Le ditte per essere ammesse alla gara di pubblico incanto dovranno attenersi alle seguenti prescrizioni:

DOCUMENTAZIONE DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA DI APPALTO.

CASI DI ESCLUSIONE DALLA GARA

Il plico contenente l'offerta dovrà pervenire, a pena di esclusione, tramite il servizio postale raccomandato ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata all'Ufficio Protocollo del Comune di Celano, Area Amministrativa Dem. - P.zza IV Novembre (AQ) **entro le ore 12,00 del giorno 03/09/2013**. Oltre il termine predetto non sarà valida alcuna altra offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva rispetto a precedente offerta. Il recapito rimane comunque ad esclusivo rischio del mittente: non saranno ammessi reclami qualora, per qualsiasi motivo, l'offerta non giunga a destinazione in tempo utile.

Il plico, sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, dovrà riportare a pena di esclusione la dicitura "Offerta per il pubblico incanto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica anni scolastici 2013/14; 2014/15; 2015/16;".

Detto plico dovrà contenere, sempre a pena di esclusione, tre distinte buste, anch'esse debitamente sigillate con ceralacca e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti le seguenti diciture, in relazione al rispettivo contenuto:

- A) "Documentazione amministrativa",
- B) "Documentazione Tecnica"
- C) "Offerta economica"

BUSTA A) DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Nella busta contrassegnata con la lettera A), sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, dovrà essere inclusa, a pena di esclusione, la seguente documentazione:

- a) **Domanda di partecipazione alla gara e autodichiarazione**, concernente gli elementi di ammissione, sottoscritte dal legale rappresentante del concorrente, o da suo procuratore (in tal caso va allegata la relativa procura). La domanda di partecipazione e l'autodichiarazione, resa ai sensi

degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, devono essere formalizzate come da modulistica allegata¹ e contenere tutte le dichiarazioni riportate nella stessa, che forma parte integrante del bando e del Capitolato.

Si rammenta che la falsa dichiarazione comporta l'applicazione di sanzioni penali (D.P.R. 445/2000 art. 76) ed è causa d'esclusione dalla partecipazione a successive gare per ogni tipo d'appalto. In ordine alla veridicità delle dichiarazioni, l'Amministrazione aggiudicatrice procederà, a campione, a verifiche d'ufficio, anche per i concorrenti non aggiudicatari. L'Amministrazione Comunale si riserva pertanto di effettuare controlli nei modi e nelle sedi opportune per quanto riguarda l'esattezza delle dichiarazioni contenute nella documentazione di cui al punto a).

- b) **Attestazioni del possesso di idonea capacità economico finanziaria** del concorrente rilasciate, a pena di esclusione, da almeno due diversi Istituti di Credito, aventi data successiva a quella di pubblicazione del bando di gara; tali attestazioni a pena d'esclusione dovranno fare chiaro esplicito riferimento all'oggetto della gara, nonché al relativo importo.
- c) **Cauzione provvisoria** pari a €. 16.770,00 da prestare mediante assegno circolare intestato al tesoriere comunale del comune di Celano "CARISPAQ" oppure mediante polizza fideiussoria bancaria (o assicurativa). Se la cauzione è prestata mediante fideiussione bancaria o assicurativa la stessa, a pena d'esclusione, deve:
 - prevedere espressamente la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione;
 - avere validità per almeno 90 giorni decorrenti dalla data stabilita per la seduta di gara.La cauzione copre la mancata sottoscrizione del contratto per volontà dell'aggiudicatario e sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.
Ai non aggiudicatari sarà svincolata entro 30 giorni dalla aggiudicazione definitiva.
- d) **Attestazione di avvenuto sopralluogo** presso la struttura di cottura e confezionamento dei pasti, sito presso la scuola Madonna delle Grazie nonché ai locali delle scuole interessate dal servizio di refezione, rilasciata del Comune di Celano;
- e) Copia Certificazione Standard UNI 10854 Dicembre 1999, ISO 22000 del 2005, ISO 22005/2007, EN ISO 14001/2004, ISO 9001/2008;

BUSTA B) DOCUMENTAZIONE TECNICA.

Nella busta contrassegnata con la lettera B), sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura dovrà essere inclusa, sempre a pena di esclusione, la seguente documentazione tecnica:

- a) Il **Bando di gara** ed il **Capitolato Speciale d'appalto**, a pena d'esclusione, sottoscritti entrambi per accettazione su ciascuna pagina, anche ai sensi e per gli effetti degli artt. 1341 e 1342 del codice civile, dal legale rappresentante del concorrente o da suo procuratore (in tal caso va allegata la relativa procura).
- b) L'**Offerta Tecnica** elaborata in base all'art. 11 del presente capitolato che dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente o da suo procuratore.

¹ La modulistica allegata è la seguente:

- Allegato "A1" Domanda di ammissione alla gara in oggetto,
- Allegato "A2" Modello di autodichiarazione da allegare all'istanza di partecipazione per: Soggetti concorrenti in forma singola; Raggruppamenti temporanei di prestatori di servizi; Consorzi concorrenti in nome e per conto proprio;
- Allegato "A3" Modello di autodichiarazione da allegare all'istanza di partecipazione alla gara per: Consorzi concorrenti per conto di uno o più soggetti consorziati.

BUSTA C) OFFERTA ECONOMICA

Redatta in carta da bollo (in carta semplice per le ONLUS).

Nella busta contrassegnata con la lettera C), sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, dovrà essere inclusa, a pena di esclusione, l'offerta economica utilizzando il modulo allegato al presente capitolato:

Il prezzo deve essere espresso in cifre e in lettere, senza abrasioni o correzioni di sorta.

In caso di discordanza tra il prezzo indicato in cifre e quello indicato in lettere è ritenuto valido quello più vantaggioso per l'Amministrazione appaltante.

L'offerta economica dovrà essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal legale rappresentante dell'offerente o da suo procuratore, a pena di esclusione dalla gara, e dovrà indicare il codice fiscale, la partita I.V.A. ed il domicilio fiscale dell'offerente.

In tale busta non devono essere contenuti altri documenti.

Non sono ammesse offerte in aumento.

AVVERTENZA

La mancata presentazione, nella corrispondente busta, **di uno qualsiasi dei documenti obbligatori richiesti**, anche se dovuta ad erroneo inserimento in altro plico, comporterà l'esclusione del concorrente dalla gara.

Se necessario l'Amministrazione aggiudicatrice può invitare i concorrenti a completare o a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

Sono ammessi a presentare offerte anche i prestatori di servizi appositamente e temporaneamente raggruppati ed i loro Consorzi.

RAGGRUPPAMENTI

Nel caso di presentazione di offerte da parte di raggruppamenti temporanei di prestatori di servizio, è necessario che tutti i soggetti facenti parte del raggruppamento siano in possesso dei requisiti di ammissione richiesti per i soggetti individuali. L'istanza di partecipazione, che va resa utilizzando il modello allegato A1 deve essere firmata congiuntamente dai legali rappresentanti dei soggetti raggruppati e deve essere inoltrata dal soggetto capogruppo.

Ciascuno dei soggetti raggruppati dovrà produrre, a pena di esclusione del Raggruppamento:

- 1) l'autodichiarazione di cui alla lettera a) della Documentazione Amministrativa, che va inserita, a pena di esclusione, nella Busta A, da effettuare mediante l'utilizzo del modello allegato "A2".
- 2) la dichiarazione di Istituto bancario di cui alla lettera b) della documentazione Amministrativa da inserire a pena di esclusione sempre nella busta A.

E' necessaria la presentazione da parte di ciascuno dei soggetti raggruppati di almeno una dichiarazione di Istituto bancario.

I requisiti e gli elementi di cui ai punti 1a, 1b (solo per Cooperative sociali), 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 16, 17, 18a, 19, 22, 23, 24a o 24b, 25, 26 del modello di autodichiarazione A2 devono essere dichiarati da tutti i prestatori di servizio raggruppati (quindi sia dalla capogruppo che da tutte le mandanti); il requisito di cui al punto 14/15 deve essere posseduto e dichiarato almeno da uno dei soggetti facenti parte del raggruppamento.

Il requisito di cui al punto 21 dello stesso modello di autodichiarazione, può essere raggiunto cumulativamente purché lo stesso sia posseduto nella misura non inferiore al 60% dal Capogruppo e nella misura non inferiore al 20% da ciascuno degli altri prestatori di servizio raggruppati, fermo restando l'obbligo del raggruppamento del 100% dei requisiti da parte del Raggruppamento

Per quanto attiene il requisito di cui al punto 20 del modello di autodichiarazione è necessario che almeno il soggetto indicato quale capogruppo tra i componenti del raggruppamento, abbia eseguito il servizio richiesto.

L'attestazione di avvenuto sopralluogo di cui alla lettera d) della documentazione Amministrativa da inserire a pena d'esclusione nella busta A, deve essere rilasciata in favore di tutti i soggetti raggruppati, che a pena d'esclusione sono obbligati a prendere conoscenza dello stato dei luoghi dove si svolgerà il servizio di refezione.

La presentazione da parte di ciascuno dei soggetti raggruppati del documento di cui alla lettera d) della Documentazione Tecnica da inserire nella busta B è facoltativa; la mancata presentazione di tale documento comporterà quindi esclusivamente la mancata valutazione ai fini dell'attribuzione del relativo punteggio.

Si precisa che per la valutabilità del requisito di cui alla lettera d) è necessario che la certificazione sia posseduta e quindi prodotta da tutti i soggetti raggruppati.

Ciascuno degli altri documenti tecnici, da inserire, a pena d'esclusione nella busta B, cioè il bando ed il Capitolato d'onori (lett.a), l'offerta tecnica (lett.b) e la documentazione inerente i locali (lett. c) deve essere sottoscritto, sempre a pena d'esclusione, congiuntamente da tutti i soggetti raggruppati. **Nell'offerta tecnica (lett.b) deve essere indicato, a pena di esclusione, quali parti del servizio verranno gestite da ciascuno dei facenti parte il raggruppamento.**

La cauzione provvisoria di cui alla lettera c) della Documentazione Amministrativa da inserire, a pena di esclusione nella busta A, deve essere presentata dal soggetto indicato quale capogruppo tra i componenti del Raggruppamento Temporaneo.

Infine l'offerta economica da inserire nella busta C, a pena di esclusione, deve essere sottoscritta congiuntamente da tutti i soggetti raggruppati e contenere l'impegno che in caso di aggiudicazione del servizio gli stessi soggetti, sempre a pena di esclusione si conformeranno alle discipline contenute nell'art. 11 del D.Lgs del 17 marzo 1995, n° 157, come sostituito dall'art. 9 del D.L.vo 2000/65 per quanto già non previsto dal Capitolato d'onori.

E' fatto divieto, a pena di esclusione, ai partecipanti in raggruppamento di concorrere alla gara in altro raggruppamento o in qualsiasi altra forma.

CONSORZI

- a) In caso di Consorzio che partecipa alla gara in nome e per conto proprio, quanto ai requisiti di ammissione e alle condizioni e modalità di partecipazione, si applicano la stessa disciplina e le medesime regole previste per i soggetti che partecipano in forma singola; il Consorzio dovrà essere l'esecutore dei servizi e dovrà provvedere all'appalto con propria organizzazione e con propri mezzi e risorse umane. L'istanza di partecipazione da effettuare, mediante l'utilizzo del modello allegato A1 deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del consorzio nel caso in cui il consorzio partecipa in nome e per conto proprio. I requisiti devono essere posseduti e dichiarati con esclusivo riferimento al Consorzio, mediante l'utilizzo del modello allegato A2.
- b) in caso di Consorzio partecipante per conto e nell'interesse di uno o più soggetti consorziati, dovrà essere prodotta l'istanza di partecipazione, da effettuare mediante l'utilizzo del modello allegato A1 che deve essere firmata congiuntamente dal legale rappresentante del Consorzio e da ciascuno dei legali rappresentanti dei soggetti consorziati individuati per l'esecuzione dell'appalto; inoltre il legale rappresentante del consorzio e i legali rappresentanti di ciascuno dei soggetti consorziati individuati per l'esecuzione dell'appalto, a pena di esclusione, dovranno produrre singolarmente:
 - 1) l'autodichiarazione di cui alla lettera a) della Documentazione Amministrativa, da inserire, a pena di esclusione, nella Busta A e da effettuare mediante l'utilizzo del modello allegato A3.
 - 2) la dichiarazione di Istituto Bancario (almeno una) di cui alla lettera b) della documentazione Amministrativa da inserire a pena di esclusione sempre nella busta A.

I documenti amministrativi di cui alle menzionate lettere a) e b) (da inserire nella busta A), prodotti dal legale rappresentante del Consorzio vanno riferiti direttamente al Consorzio che deve essere in regola con i

requisiti di partecipazione;

I documenti amministrativi di cui alle stesse lettere a) e b) (da inserire nella busta A), prodotti dai legali rappresentanti dei soggetti consorziati deputati allo svolgimento del servizio, vanno riferiti agli stessi consorziati, che singolarmente devono essere in possesso anch'essi dei requisiti di partecipazione.

Le attestazioni di cui ai punti 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 16, 17, 18, 19, 20, 23, 24, 25a o 25b, 26, 27 del modello di autodichiarazione, allegato A3, devono essere rese, nelle rispettive dichiarazioni, sia dal legale rappresentante del Consorzio, sia dai legali rappresentanti dei consorziati per i quali il Consorzio concorre;

Il requisito di cui ai punti 14/15 dello stesso modello, allegato A3, deve essere posseduto e quindi dichiarato almeno da uno dei soggetti consorziati per conto dei quali il consorzio concorre.

Il requisito di cui al punto 22 dello stesso modello di autodichiarazione, può essere raggiunto cumulativamente perché lo stesso sia posseduto nella misura non inferiore al 60% da almeno uno dei soggetti per i quali il consorzio concorre, nella misura non inferiore al 20% da ciascuno degli altri consorziati designati quali esecutori del servizio, fermo restando l'obbligo del raggiungimento del 100% dei requisiti da parte dei consorziati nel cui interesse il Consorzio concorre. Per quanto attiene il requisito di cui al punto 21 del modello di autodichiarazione, è necessario che il servizio richiesto sia stato svolto almeno da uno dei soggetti consorziati per conto dei quali il consorzio concorre.

L'attestazione di avvenuto sopralluogo di cui alla lettera d) della documentazione Amministrativa da inserire a pena d'esclusione nella busta A, deve essere rilasciata in favore del consorzio e dei consorziati per conto dei quali il consorzio concorre. Infatti sia il legale rappresentante del consorzio che i legali rappresentanti dei consorziati nel cui interesse il consorzio concorre, sono obbligati, a pena d'esclusione, a prendere conoscenza dello stato dei luoghi dove si svolgerà il servizio oggetto dell'appalto.

La presentazione da parte di ciascuno dei soggetti consorziati che parteciperanno all'espletamento del servizio, del documento di cui alla lettera d) della Documentazione Tecnica da inserire nella busta B è facoltativa; la mancata presentazione di tale documento comporterà quindi esclusivamente la mancata valutazione ai fini dell'attribuzione del relativo punteggio.

Si precisa che per la valutabilità del requisito di cui alla lettera d), occorre che la specifica certificazione ISO 9001/2000 sia posseduta e quindi prodotta da ciascuno dei soggetti consorziati nel cui interesse il consorzio concorre.

Ciascuno degli altri documenti tecnici da inserire, a pena d'esclusione, nella busta B, cioè il bando ed il Capitolato d'onori (lett. a), l'offerta tecnica (lett.b), la documentazione inerente i locali (lett.c) sempre a pena di esclusione, deve essere sottoscritto congiuntamente dal legale rappresentante del consorzio e dai legali rappresentanti dei soggetti consorziati per conto dei quali il Consorzio concorre. **Nell'offerta tecnica (lett.b) deve essere indicato, a pena di esclusione, quali parti del servizio verranno gestite da ciascuno dei soggetti consorziati per il quale (o per i quali) il Consorzio concorre.**

La cauzione provvisoria di cui alla lettera c) della Documentazione Amministrativa da inserire, a pena di esclusione nella busta A, deve essere unica, emessa a nome del Consorzio e dei soggetti consorziati per i quali il Consorzio concorre.

Infine, l'offerta economica da inserire nella busta C, a pena di esclusione, deve essere sottoscritta congiuntamente dal legale rappresentante del Consorzio e dai legali rappresentanti dei consorziati per i quali il Consorzio concorre.

L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale, nei confronti dell'Amministrazione del Consorzio e dei soggetti per i quali il Consorzio concorre.

E' fatto divieto, a pena di esclusione, ai consorziati, per i quali il consorzio stesso concorre di presentare l'offerta in qualsiasi altra forma.

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA.

Le operazioni di gara, avranno inizio, in seduta pubblica, previa comunicazione nelle forme di legge alle ditte partecipanti e previa pubblicazione della data e orario sul sito istituzionale presso gli Uffici del Comune di Celano.

Nel luogo, giorno ed ora stabiliti per l'espletamento della gara, la Commissione procederà pubblicamente, previa verifica dell'integrità dei plichi e della regolarità dei sigilli, ad aprire l'involucro contenente le buste ed a verificare, nell'ordine, che la busta contrassegnata con lettera "A" contenga tutti i documenti richiesti e l'idoneità di detti documenti in base a quanto indicato negli atti di gara.

I concorrenti la cui documentazione risulti idonea, avranno corso nella selezione, ai restanti verrà comunicata l'esclusione.

La Commissione procederà quindi in seduta riservata, all'apertura della busta "B" ed all'attribuzione dei punteggi tecnici sulla base dei criteri previsti dall'art. 4 del presente Capitolato, redigendo la graduatoria provvisoria.

Successivamente, in seduta pubblica, dopo aver reso noti i risultati della valutazione della documentazione tecnica, provvederà all'apertura della busta C, contenente l'offerta economica, procedendo all'attribuzione dei punteggi economici, mediante l'applicazione della formula matematica stabilita dall'art. 4 del presente Capitolato, ed, infine alla redazione della graduatoria definitiva.

La Commissione sottoporrà a verifica le offerte risultate basse in modo anomalo (tali sono le offerte con una percentuale di ribasso superiore al 1/5 della media aritmetica dei ribassi delle offerte ammesse, ai sensi dell'art. 25 del D. Lgs 157/95 e successive modifiche).

CRITERI E PROCEDURE DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

L'aggiudicazione sarà effettuata con Determinazione Dirigenziale a favore del concorrente che in sede di gara avrà conseguito il miglior punteggio complessivo, attribuito in base agli elementi di cui all'art. 4 del Capitolato Speciale d'Appalto.

In caso di parità di punteggio totale tra due o più concorrenti, per l'aggiudicazione si procederà ai sensi dell'art. 77 del R.D. 827/1924 e cioè, mediante estrazione a sorte.

E' consentita l'aggiudicazione anche in previsione di una sola offerta, purché valida e conveniente.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione della gara e, in tal caso i soggetti concorrenti non potranno vantare alcuna pretesa per la partecipazione alla gara.

ESCLUSIONI E AVVERTENZE

Resta inteso che:

- il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile;
- trascorso il termine fissato non viene riconosciuta valida alcuna offerta anche se sostitutiva od aggiuntiva di offerta precedente;
- non sono ammesse le offerte condizionate e quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto;
- non è ammesso richiamo a documenti allegati ad altro appalto;
- non si darà corso all'apertura del plico che non risulti pervenuto al Comune di Celano mediante il servizio postale raccomandato ovvero mediante agenzia di recapito autorizzato, **ENTRO le ore 12.00 DEL GIORNO 03/09/2013**.

- non sono altresì ammesse le offerte che recano abrasioni o correzioni nell'indicazione dei prezzi offerti;

Il Presidente della Commissione di gara si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara stessa o di prorogarne la data, dandone, comunque comunicazione ai concorrenti, senza che gli stessi possano avanzare alcuna pretesa al riguardo

ART. 11 - PROGETTO DI GESTIONE

Il progetto di gestione del servizio, previsto dall'**art. 10 - BUSTA B DOCUMENTAZIONE TECNICA - lettera b)**, dovrà essere contenuto in massimo 60 pagine formato A4, ciascuna composta da non più di 50 righe, e dovrà essere rigorosamente articolato in modo tale che ogni punto sia esauriente per se stesso, senza richiami non contenuti nella documentazione presentata (che comunque non saranno presi in considerazione).

Non sarà, tuttavia, considerata, nel conteggio delle 60 pagine di cui sopra, la documentazione riferita alla struttura da adibire a sede del Centro cottura di emergenza, richiesta all'**art. 10 - BUSTA B DOCUMENTAZIONE TECNICA - lettera c)**, comprensiva di:

- planimetrie;
- relazione tecnica;
- quanto altro specificatamente richiesto in merito.

Nel conteggio delle 60 pagine del progetto di gestione, inoltre, non sarà considerata l'eventuale produzione del manuale di autocontrollo.

Il progetto di gestione del servizio, in particolare, dovrà esaurientemente illustrare tutti gli aspetti tecnici inerenti la gestione del servizio utili alla assegnazione del punteggio tecnico previsto dall'art 4 del presente capitolato, ovvero:

- **Sistema organizzativo:** dovrà essere effettuata una dettagliata descrizione delle modalità organizzative e gestionali, con particolare riguardo:
 - allo schema organizzativo complessivo che l'impresa intende adottare in relazione ai compiti, alle funzioni ed agli obiettivi del servizio oggetto dell'appalto
 - alla metodologia ed alla organizzazione del lavoro. Dovranno essere precisati in particolare il numero, le caratteristiche, i titoli (professionali o di qualificazione) del personale che si intende impiegare nel servizio di preparazione, distribuzione e somministrazione dei pasti, nonché nel servizio di pulizia e sanificazione dei locali Centro cottura, cucine e refettori, nel rispetto dei parametri minimi obbligatori previsti dall'art. 28 del presente capitolato; inoltre, si dovrà dare esatta quantificazione del monte orario complessivo giornaliero e settimanale durante il quale sarà svolto il servizio, nonché dell'orario che ciascun dipendente sarà chiamato a svolgere, delle modalità di intervento in caso di sostituzioni per ferie, malattie, ecc
 - all'autocontrollo di qualità;
 - al numero, ai compiti ed alle funzioni delle figure di direzione, di coordinamento ed aventi specifica professionalità (il punteggio sarà attribuito nell'ambito di quello previsto per lo schema organizzativo complessivo);
 - al Programma di Emergenza - modalità e tempistiche di intervento per far fronte a necessità imprevedibili ed urgenti,
- **Eventuale utilizzo prodotti biologici** aggiuntivi rispetto a quelli minimi obbligatori previsti nelle allegate tabelle dietetiche: sempre nel progetto di gestione dovrà essere data chiara indicazione dei prodotti biologici che il concorrente quindi intende inserire nei menù settimanali in aggiunta a quelli già obbligatoriamente previsti negli stessi, (elemento facoltativo).
- **Ulteriori proposte migliorative:** eventuali ulteriori proposte di interventi aggiuntivi/integrativi rispetto a quelli previsti nel presente capitolato che comportino un vantaggio sociale e/o tecnico e/o economico per l'Ente e che il concorrente si impegna ad attuare, senza oneri aggiuntivi, ma a solo titolo di

sponsorizzazione (ciò significa che l'affidatario dell'appalto potrà pubblicizzare il proprio marchio/logo nell'ambito del servizio migliorativo offerto). Il concorrente dovrà dare descrizione esauriente di ciascuno degli interventi proposti, in modo da rendere inequivocabilmente individuabili le caratteristiche della tipologia di intervento, le modalità ed i tempi di attivazione e, quindi, al fine di consentire una corretta valutazione della proposta (elemento facoltativo).

- **Piano di trasporto:** dovrà redigersi apposito piano, da cui sia chiaramente desumibile in che modo e con quali e quanti mezzi il concorrente intenda garantire il rispetto dei parametri di legge nonché il mantenimento delle qualità organolettiche e nutrizionali degli alimenti durante il loro trasporto. Allo scopo dovrà essere indicato il numero degli automezzi utilizzati nel servizio e le loro caratteristiche, la targa, il numero degli autisti impiegati con specifica indicazione, per ciascuno, dei requisiti professionali e morali, il numero e le caratteristiche tecniche delle attrezzature degli automezzi

ART. 12 - OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

Dopo l'aggiudicazione il soggetto aggiudicatario dovrà presentare entro 15 giorni dalla data di ricezione della comunicazione, pena la decadenza dall'aggiudicazione:

1. la documentazione che sarà richiesta relativamente al possesso dei requisiti indicati nelle dichiarazioni sostitutive rese per la partecipazione alla gara.
2. la cauzione definitiva, stabilita nella misura di un decimo (10%) dell'importo di aggiudicazione, vedi Art. 17.
3. l'ulteriore documentazione necessaria ai fini della stipula del contratto.
4. Copia delle disposizioni impartite al personale in materia di sicurezza del lavoro (D.Lgs 626/94 e successive modificazioni ed integrazioni) e di tutela della privacy e del trattamento dei dati personali e sensibili (D.Lgs. 196/03).
5. prima della stipula del contratto la ditta aggiudicataria dovrà dimostrare di essersi dotata di un centro cottura di emergenza .

Ove nel termine previsto il soggetto aggiudicatario non abbia ottemperato a quanto richiesto e non si sia presentato alla stipulazione del contratto nel giorno all'uopo stabilito, l'Amministrazione avrà la facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione e di procedere all'applicazione delle sanzioni previste dalla Legge, incamerando comunque la cauzione provvisoria.

In tal caso l'Amministrazione potrà aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria.

La stipulazione del contratto è subordinata all'accertamento da parte dell'A. C. circa la sussistenza o meno a carico dell'interessato di procedimenti o provvedimenti ostativi di cui alla legge n.575/1965 art.10, così come sostituito dall'art. 3 della legge n.55/1990 e successive modifiche ed integrazioni. Troveranno pertanto applicazione le disposizioni di cui all'art. 4 del d.lgs. 490/1994 e di cui al DPR 252/1998.

Con riferimento all'approvvigionamento delle derrate alimentari , l'I.A. dovrà inoltre comunicare, entro 30 giorni dalla data dell'avvio dell'appalto, l'elenco dei fornitori, le relative certificazioni, l'elenco specifico dei prodotti e le relative schede tecniche. Ogni ulteriore cambiamento in corso di fornitura, dovrà essere immediatamente comunicato all'Amministrazione Comunale.

TITOLO III - ONERI CONTRATTUALI

ART. 13 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'Impresa aggiudicataria si obbliga a stipulare il contratto, previo versamento dei diritti di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, secondo le modalità che verranno comunicate all'I.A. con apposita nota.

ART. 14 - ORDINATIVI DEI PASTI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Il Comune provvede annualmente alla stampa di appositi buoni pasto che vengono distribuiti agli utenti sia paganti, sia esonerati dall'applicazione della tariffa.

L'appaltatore ha l'obbligo, per tutta la durata del servizio, di accertarsi delle effettive presenze degli alunni aventi diritto alla mensa, tramite il ritiro dei buoni pasto.

L'appaltatore, pertanto, ha l'obbligo di richiedere giornalmente, entro le ore 09.00 alle singole scuole il numero dei pasti da fornire, comprensivo di quelli destinati al personale docente.

L'appaltatore, per l'effetto di quanto sopra, ha diritto soltanto al pagamento del numero dei pasti a lui comunicati dalle singole scuole.

Le scuole avranno cura di consentire il ritiro giornaliero a cura del personale incaricato della ditta appaltatrice, dei buoni pasto consegnati dagli alunni interessati al servizio di refezione.

Il Comune provvederà alla liquidazione delle fatture esclusivamente sulla base delle effettive presenze quotidiane, rilevabili sia dai predetti buoni allegati alle stesse sia dalle attestazioni riepilogative mensili, rilasciate dai direttori didattici con la precisazione anche del numero del personale docente che ha fruito della mensa nel mese di riferimento.

ART. 15 - PAGAMENTI

Spetta all'appaltatore, a compenso degli oneri che andrà ad assumere con il presente capitolato, il corrispettivo mensile calcolato sulla base del prezzo contrattuale unitario offerto in sede di gara moltiplicato per il numero dei pasti serviti durante il mese di riferimento.

Il prezzo unitario del servizio resterà invariato per tutta la durata dell'appalto. I pagamenti delle somme dovute sono sempre effettuati mediante l'emissione di mandato riscuotibile presso la Tesoreria Comunale. L'Amministrazione potrà acconsentire, dietro specifica richiesta scritta, che i pagamenti delle somme spettanti al creditore vengano effettuati con modalità

diverse (ad esempio mediante bonifico bancario), fermo restando che a tutti gli effetti civilistici la domiciliazione per l'esecuzione dell'obbligazione pecuniaria rimane presso il servizio Tesoreria del Comune di Avezzano. I pagamenti dei corrispettivi sulla base dei pasti effettivamente somministrati, sono subordinati al verificarsi delle condizioni generali di cui al presente capitolato e, compatibilmente con le esigenze contabili di questo Ente, saranno effettuati con frequenza mensile, entro 60 giorni dalla data di acquisizione al protocollo generale del Comune delle relative fatture, corredate sia dalle attestazioni dei direttori didattici del numero dei pasti consumati nel mese di riferimento, distinti per plessi scolastici di appartenenza, sia dalla copia di tutti i documenti atti a verificare la corretta corresponsione dei salari, nonché dei versamenti contributivi, del personale impiegato per l'esecuzione dell'appalto; a queste certificazioni deve essere allegata una autodichiarazione resa ai sensi del DPR 445/2000 ed attestante che i versamenti indicati nei certificati si riferiscono ai dipendenti impiegati nel servizio.

Ogni fattura deve essere accompagnata da un prospetto riepilogativo dei pasti forniti in ciascun terminale di consumo, suddivisi tra pasti bambini e pasti docenti.

I pasti bambini, a loro volta devono essere suddivisi tra:

pasti somministrati agli alunni paganti la tariffa a tempo pieno;

pasti somministrati agli alunni esonerati dal pagamento della tariffa

Alla fattura dovranno essere allegati anche i fogli di giro di cui all'art. 53, nonché i buoni pasto consegnati dagli alunni che avranno fruito del servizio nel mese di riferimento.

Inoltre la Ditta dovrà comprovare l'impiego dei prodotti di provenienza biologica, sia quelli previsti dal capitolato, sia quelli aggiuntivi eventualmente offerti in sede di gara, compilando un apposito prospetto riepilogativo del numero dei pasti somministrati con l'impiego di prodotti biologici e copia delle bolle di consegna attestanti la provenienza ed i quantitativi ordinati.

Nel caso di non corrispondenza tra i pasti fatturati e quelli quantificati dall'Ufficio Pubblica Istruzione sulla base dei buoni-pasto restituiti e dei riepiloghi trasmessi dalle scuole, l'appaltatore dovrà fornire i necessari chiarimenti entro 15 giorni consecutivi dalla data della richiesta da parte del Comune. La richiesta di chiarimenti sospende il termine di 60 giorni per la liquidazione.

Il saggio degli interessi da applicare a favore del creditore in caso di ritardato pagamento imputabile all'Amministrazione ai sensi del D.Lgsv.9.10.2002, n.231 sarà pari al tasso di riferimento BCE come periodicamente determinato ai sensi del medesimo decreto. Per eventuali ritardi o sospensioni di pagamento, dovuti alla mancata o tardiva esibizione della documentazione richiesta, l'appaltatore non potrà opporre eccezione all'Amministrazione, né avrà titolo al risarcimento danni, interessi di mora, né ad ogni altra pretesa. In ogni caso, l'eventuale ritardo di pagamento di fatture non può essere invocato come motivo valido per la risoluzione del contratto da parte dell'appaltatore, il quale è tenuto a continuare i servizi fino alla scadenza degli stessi. I crediti dell'appaltatore nei confronti dell'Amministrazione non possono essere ceduti senza il consenso dell'Amministrazione stessa.

In caso di accertamento della violazione delle norme vigenti che disciplinano i trattamenti minimi tabellari retributivi, contributivi e previdenziali, in ordine al personale impiegato nel servizio, l'Amministrazione Comunale procederà immediatamente e senza alcun preavviso, alla risoluzione del rapporto contrattuale inerente alla gestione del servizio.

ART. 16 - RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONI

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivata ai sensi di legge a causa dell'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. A tale scopo l'Impresa si impegna a consegnare all'A.C. prima della stipula del contratto, una polizza RCT/RCO stipulata con una primaria Compagnia di Assicurazione, nella quale venga indicato che l'A.C. debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti.

L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere agli utenti, al personale docente e non docente, durante l'esecuzione del servizio. L'I.A. assumerà a proprio carico l'onere di manlevare l'A.C. da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa amministrazione per infortuni o danni arrecati a terzi o a dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi igienico- sanitari da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla somministrazione dei pasti. La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'I.A.. Dovranno essere comunque compresi in garanzia tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza del massimale non inferiore a Euro 2.500.000,00 per sinistro blocco unico, e per anno assicurativo con il limite di €517.000,00 per persona per ogni sinistro.

L'A.C. è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'impresa durante l'esecuzione del servizio. convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore a euro 2.500.000,00 per sinistro, e per anno assicurativo, con il limite di €517.000,00 per persona per ogni sinistro.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, quando vi sia una svalutazione superiore al 10%.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'A.C. almeno 3 giorni prima della firma del contratto o dell'affidamento di urgenza in copia resa autentica. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

L'I.A. si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortuni e danni arrecati alla stazione appaltante e a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

Tutte le polizze assicurative previste nel presente articolo dovranno escludere l'esercizio del diritto di rivalsa nei confronti del Comune di Celano.

ART. 17 - CAUZIONI: DEFINITIVA

La *cauzione definitiva*, da prodursi al momento della sottoscrizione del contratto viene fissata nella misura del 10% (dieci per cento) dell'importo di aggiudicazione, al netto di IVA e dovrà essere costituita in uno dei modi previsti dalle norme vigenti. In tutti i casi in cui la ditta costituisca la cauzione definitiva a favore dell'Amministrazione Comunale mediante garanzia fidejussoria, bancaria o assicurativa, la stessa dovrà essere rilasciata da soggetto autorizzato ad operare nel ramo cauzioni e dovrà contenere, a pena di invalidità, le seguenti clausole e dichiarazioni:

- a) la rinuncia da parte del fideiussore al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944, 2° comma, C.C.;
- b) mancata produzione di effetti nei confronti dell'Amministrazione Comunale dell'omesso pagamento dei premi da parte del debitore principale;
- c) l'Amministrazione Comunale garantita è esonerata dall'osservanza del termine di cui al 1° comma dell'art. 1957 del codice civile per espressa rinuncia preventiva del fideiussore;
- d) di aver preso visione del bando, del capitolato d'appalto e degli atti in essi richiamati;
- e) l'obbligo del fideiussore di versare l'intero importo della cauzione a semplice richiesta scritta da parte dell'Amministrazione Comune, senza alcuna riserva, entro 15 giorni dal ricevimento della stessa.

Resta convenuto che, alla scadenza dell'appalto, la cauzione definitiva sarà svincolata con provvedimento dirigenziale.

La mancata costituzione della cauzione definitiva o la mancata stipula del contratto nel termine stabilito determina la revoca dell'affidamento e l'incameramento della cauzione provvisoria da parte dell'Amministrazione Comunale a titolo di risarcimento del danno; l'Amministrazione si riserva la facoltà di aggiudicare l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria, se esistente.

La cauzione definitiva garantisce anche le penali: nel caso in cui l'Amministrazione debba applicare una penale, essa verrà decurtata dall'importo della cauzione definitiva.

L'Appaltatore in tal caso avrà l'obbligo di reintegrare la cauzione definitiva originariamente prestata.

ART. 18 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi del D. Lvo 196/2003 il Comune di Celano, titolare del trattamento dei dati personali e dei dati particolari relativi agli utenti e alle rispettive famiglie, designa l'aggiudicatario quale responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento del servizio, necessariamente acquisirà.

L'aggiudicatario procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dall'Amministrazione, in particolare:

- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio appaltato;
- non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza degli utenti, previa autorizzazione del titolare, o in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare) e

diffondere i dati in suo possesso, né conservarli successivamente alla scadenza del contratto di appalto. In quest' ultimo caso dovrà restituire tutti i dati in suo possesso alla Civica Amministrazione entro il termine tassativo di 5 giorni;

- dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.

La violazione od omissione delle prescrizioni sopra descritte rileva ai fini dell'art. 80.

Si intendono richiamate nel presente articolo e , quindi applicabili, tutte le disposizioni contenute nel decreto legislativo 196/2003.

ART. 19 - RECESSO DA PARTE DELL'A.C.

L'Appaltatore è tenuto all'accettazione, in qualsiasi momento, del recesso unilaterale del contratto, salvo l'obbligo di preavviso di almeno 5 mesi, qualora l'Amministrazione intenda provvedere diversamente in merito all'esecuzione, totale o parziale, del servizio assegnato, in relazione a modifiche normative e/o organizzative nel Settore.

ART. 20 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Qualora l'impresa risultata aggiudicataria non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare alcun recupero della cauzione versata. L'A.C. in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi dell'amministrazione.

ART. 21 - DOMICILIO

L'Impresa deve eleggere e mantenere per tutta la durata del contratto un domicilio presso il territorio del Comune di Celano.

Le notificazioni e le intimazioni verranno effettuate a mezzo messo comunale, ovvero mediante lettera raccomandata, presso il suddetto domicilio eletto. Qualsiasi comunicazione fatta all'incaricato dell'Impresa dal responsabile comunale preposto si considererà fatta personalmente al titolare dell'Impresa appaltatrice.

ART. 22 - SPESE INERENTI IL SERVIZIO

Sin dall'inizio dell'appalto tutte le spese, - fatte salve quelle espressamente poste a carico del Comune di Celano nel presente capitolato, - necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione, sono interamente a carico dell'Impresa.

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione, scritturazione, bolli, e registrazione del contratto di appalto, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione sono a carico dell'I.A.

ART. 23 - ONERI VARI

Ad integrazione e conferma di quanto previsto in altre parti del presente capitolato, si riportano i seguenti particolari obblighi rientranti tra quelli posti a carico dell'appaltatore:

- a) essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie e/o di altre eventuali autorizzazioni che si rendessero necessarie, secondo la normativa vigente, per l'esercizio dell'attività al momento dell'inizio dell'appalto e durante il corso dello stesso;
- b) approvvigionarsi delle derrate alimentari le cui caratteristiche qualitative siano rispondenti ai requisiti previsti dall'allegato alla delibera di G.C. n° 114 del 05/07/2005, che si intende al presente capitolato parte sostanziale.
- c) osservare il menù-tipo settimanale, di cui all'allegato sopra citato.

- d) osservare nella preparazione dei pasti, le ricette e le grammature riportate, per i diversi tipi di scuola, nella tabella allegata al menù.

Le prescrizioni di cui alle precedenti lettere c) e d), mentre sono inderogabilmente vincolanti per l'appaltatore, possono essere modificate a richiesta dell'Amministrazione Comunale, su indicazione o parere delle competenti autorità sanitarie ovvero della Commissione vigilanza mensa di cui al successivo art. 75, tenuto conto dell'importo di aggiudicazione.

- e) fornire per ogni utente servito posate, bicchieri, tovaglioli di carta, tovaglie monouso e provvedere all'integrazione e/o sostituzione dei vassoi sagomati
- f) garantire il servizio di ritiro dalle scuole del materiale a perdere e successivo deposito negli appositi contenitori.
- g) garantire il trasporto dei pasti dal luogo di preparazione ai singoli plessi scolastici interessati, secondo gli orari indicati annualmente dalle autorità scolastiche (vedi artt. 56 e 57), e secondo le modalità (tempi e norme di sicurezza) indicate negli artt. 54 e ss.
- h) impiegare per la confezione dei pasti e degli alimenti delle dotazioni individuali, esclusivamente materiale conforme alle norme vigenti in materia igienico - sanitario.

L'appaltatore si obbliga a sostituire i materiali medesimi a semplice richiesta dell'Amministrazione;

- l) provvedere ad approvvigionarsi, a proprie cure e spese, di adeguata quantità di acqua potabile qualora dovesse verificarsi mancanza di erogazione della stessa.
- m) garantire la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e suppellettili esistenti presso la cucina, e presso il centro di cottura di cui all'art. 89.
- n) garantire la rilevazione giornaliera degli utenti, in ogni classe di ogni plesso scolastico, con personale proprio; garantire il ritiro quotidiano dei buoni pasto; predisporre una tabella di rilevamento giornaliero per plesso scolastico ed altra tabella riepilogativa mensile sempre per singolo plesso scolastico, entrambe redatte nelle forme di cui al DPR 445/2000 dall'incaricato della ditta e vidimate per regolarità dal coordinatore del servizio.
- o) provvedere alla stipula con il Comune di apposito contratto entro il termine stabilito dall'Ufficio preposto.
- p) nei locali della mensa è vietato qualsiasi atto che non si addica al decoro del luogo o che possa recare disturbo o danno.

L'Appaltatore è tenuto a far rispettare tale divieto.

- q) è vietata l'esposizione di cartelli pubblicitari a scopo di propagandare prodotti commerciali.

E' consentita invece l'esposizione di carte o manifesti di propaganda delle attività che rientrano nelle finalità di questo Comune.

Nelle operazioni di preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti l'appaltatore dovrà impiegare esclusivamente personale munito di libretto d'idoneità sanitaria in corso di validità, di adeguata professionalità.

In merito si applica il disposto di cui al D.Lgs. 26.05.1997, n.° 155 e s.m.i. ed al D.P.R. n. 327/80.

Ai locali e mezzi destinati alle operazioni medesime deve essere inibito l'accesso a persone non autorizzate.

L'I.A. deve garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo sull'efficienza e sulla regolarità dei servizi.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo all'I.A., fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e dei controlli. Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'I.A.

Sono inoltre posti a carico dell'impresa i seguenti oneri:

- smaltimento rifiuti speciali;

- raccolta differenziata dei rifiuti in sacchi e conferimento degli stessi negli appositi cassonetti, situati all'esterno, nelle vicinanze della scuola;
- realizzazione di tutte le proposte e progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, approvate e concordate con l'Amministrazione Comunale;
- effettuazioni delle analisi obbligatorie prescritte;
- elaborazione di report riepilogativi, riferiti a dati che potranno essere richiesti dall'Amministrazione comunale;
- collaborazione con il Comune nella realizzazione di indagini statistiche e conoscitive relative al servizio oggetto dell'appalto;
- gestione completa, per ogni mensa servita, del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.Lgs.n.155/97 (HACCP);
- ogni altro onere connesso alla perfetta esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto, che non sia espressamente posto a carico del Comune dal presente capitolato.
- avvalersi, per l'espletamento del servizio, di personale di assoluta fiducia e di adeguati requisiti professionali e morali. Il titolare e/o legale rappresentante dell'impresa e tutto il personale impiegato dovranno essere in possesso dei requisiti di idoneità morale e in particolare non devono aver riportato condanna per i delitti di cui agli artt. 591, 593, 600, 600 bis, 600 ter, 600 quater, 600 quinquies, 604, 609 bis e ter, 609 quater, 609 quinquies del codice penale;
- avvalersi per la guida dei mezzi adibiti al trasporto dei pasti, di personale munito di patente adeguata al mezzo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente e che abbia ugualmente i requisiti morali di cui al precedente comma.

ART. 24 - MANUTENZIONI

L' I.A. ha l'obbligo contrattuale di effettuare le seguenti manutenzioni, secondo le definizioni contenute nell'art. 31 L. 457/78 e s.m.i.:

- manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, degli impianti e delle attrezzature di cui al Centro cottura previsto nell'art. 89.
- manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso i locali cottura stessi, procedendo alla loro sostituzione o alla sostituzione di componenti in caso di rotture.

Sono da intendersi interventi di manutenzione ordinaria le tinteggiature della cucina che dovranno essere effettuati all'inizio di ogni anno scolastico e realizzati esclusivamente con materiali ecocompatibili.

Resta inteso che le attrezzature eventualmente sostituite rimangono di proprietà dell'A.C., mentre quelle integrate restano di proprietà della ditta appaltatrice.

Al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura essi siano, l'Impresa sarà tenuta a provvedere, a proprie cure e spese, tramite il personale specializzato delle Ditte incaricate della manutenzione, eseguendo tempestivamente gli interventi necessari - ordinari e straordinari - nei minimi tempi possibili (massimo 5 giorni naturali e consecutivi). L'Impresa per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà far pervenire al Comune di Celano adeguata documentazione rilasciata dalla Ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso. In caso di mancato intervento, il Comune di Celano provvederà, previa diffida, ad applicare le penalità previste al successivo art. 80 ed alla successiva esecuzione in danno. L'I.A. annoterà gli interventi di manutenzione ordinaria, straordinaria e /o di sostituzione nell'apposito elenco delle attrezzature formulato in sede di consegna dei locali, di cui al successivo art 90. Copia di detto elenco dovrà essere sempre custodita presso il centro cottura, pena l'applicazione delle penali di cui all'articolo 80.

L'I.A. dovrà aggiornare l'elenco delle attrezzature di cucina annotandovi tutti gli interventi effettuati e dovrà inviare, alla fine di ogni anno scolastico, l'elenco aggiornato al Comune di Celano, sia in forma cartacea che informatica.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo - dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine relativamente alla sicurezza.

Tutti i lavori, ancorché accessori, devono essere eseguiti esclusivamente da soggetti qualificati .

ART. 25 - CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO DEL SERVIZIO

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

E' fatto divieto di subappaltare il servizio caratteristico dell'appalto oggetto del presente capitolato. Per eventuali servizi accessori al servizio principale (manutenzioni, disinfestazioni, derattizzazioni) il subappalto, oltre ad essere dichiarato in sede di ammissione alla gara ai sensi del D. Lgs. 157/95 e s.m.i. , deve necessariamente essere autorizzato dall'A.C. a pena di nullità.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'aggiudicatario che rimane unico e solo responsabile nei confronti dell'A.C. di quanto subappaltato.

L'affidamento in subappalto è sottoposto, ai sensi dell'articolo 18 della legge 55/1990 e successive modifiche e integrazioni, alle seguenti condizioni:

- a) l'I.A., in sede di partecipazione, deve indicare le attività che intende subappaltare
- b) Non deve sussistere, nei confronti del sub appaltatore, alcuno dei divieti previsti dall'articolo 10 della legge 575/1965 e successive modifiche e integrazioni

Si applicano, in quanto compatibili, le altre disposizioni della legge 55/1990 e s.m.i.

E' fatto divieto all'impresa appaltatrice di subappaltare, totalmente o in parte, il servizio oggetto del presente capitolato, con la sola eccezione dei servizi accessori innanzi descritti.

ART. 26 - LICENZE E AUTORIZZAZIONI E OBBLIGHI NORMATIVI

L'Impresa deve richiedere e ottenere, a sua cura e spese, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare necessari, per l'espletamento di quanto previsto dall'appalto, con particolare riferimento a quelli rilasciati da parte delle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza. Una copia autentica di dette licenze deve essere consegnata al Comune di Celano a richiesta.

Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potrebbero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

L'Impresa deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

ART. 27 - FORNITURA DOCUMENTAZIONE PER CONTRIBUTI CE

L'I.A. è tenuta a fornire al Comune di Celano documenti necessari per l'applicazione del Reg. CE 3392/93 e s.m.i., riguardante il recupero di contributi CE/Agea sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche. In particolare l'I.A. deve mettere a disposizione del Comune di Celano le fatture relative ai 2 anni di durata del servizio, le quali devono essere riferite a prodotti destinati all'utenza scolastica, nonché compilare le schede relative al consumo dei prodotti lattiero caseari fornite dal Comune allegando alle stesse le copie delle relative fatture e delle bolle di consegna.

TITOLO IV PERSONALE

ART. 28 - PERSONALE

Il personale operante nel Centro cottura, che risulta addetto:

- alla preparazione,
- alla cottura,
- all'allestimento ed alla distribuzione dei pasti,
- al riassetto della cucina, e dei locali accessori,
- al lavaggio degli utensili, delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate

è interamente a carico della ditta appaltatrice e dovrà essere alle sue dipendenze.

L'organico dovrà essere in numero adeguato, sia per qualifica che per entità numerica allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace.

Per la preparazione dei pasti dovrà essere garantito un organico minimo costituito da:

- n.1 cuoco e n.1 aiuto cuoco presso il Centro cottura di cui all'art. 89;

Per la somministrazione e distribuzione dei pasti è necessario garantire almeno n.1 addetto alla distribuzione ogni 60 utenti o frazioni di 60 nel caso in cui i fruitori non raggiungano tale numero; se il numero di alunni è superiore a 60 o a multipli di 60, è consentito un margine di tolleranza di 20 alunni.

L'organico minimo del personale che presterà servizio per l'appalto in oggetto, con la qualifica di cuoco, aiuto cuoco ed addetto alla distribuzione / somministrazione dei pasti, non potrà essere inferiore a quello che sarà determinato mediante l'applicazione dei parametri sopra descritti. All'uopo sono state predisposte, a titolo esemplificativo, le tabelle appresso riportate dove sono state indicate le dotazioni minime di personale addetto alla distribuzione, calcolate tenendo a riferimento i numeri medi dei pasti giornalieri di cui all'art. 1 erogati presso i distinti plessi scolastici. L'aggiudicatario, fin dall'inizio del servizio, dovrà garantire l'impiego di tutto il personale dichiarato in sede di offerta tecnica come numero, mansioni, livello e monte ore giornaliero e settimanale.

- a) il coordinamento generale per la preparazione di tutti i pasti deve essere affidato ad un'unità operativa in possesso del diploma di cuoco, conseguito presso una scuola professionale pubblica o legalmente riconosciuta.
- b) il personale addetto alla preparazione e consegna dei pasti deve costituire, compatibilmente con l'efficienza dell'organizzazione del lavoro e con il rispetto delle norme di legge e contrattuali che consentono ai lavoratori periodi di assenza dal servizio, un riferimento il più possibile stabile per l'Amministrazione.
- b1) il personale addetto alla guida dei mezzi adibiti al trasporto dei pasti deve essere garantito fin dall'avvio del servizio e per tutta la durata dell'appalto alle condizioni e nel numero indicati dalla stessa ditta nel piano di trasporto presentato in sede di offerta.
- c) Tutto il personale adibito al servizio appaltato, come già detto, è alle dipendenze e sotto la diretta ed esclusiva direzione e responsabilità dell'appaltatore. Lo stesso personale deve essere idoneo a svolgere le prestazioni del servizio, deve possedere i prescritti requisiti di igiene e sanità e deve essere di assoluta fiducia, provata capacità e riservatezza. La ditta appaltatrice dovrà fornire, all'Ufficio Pubblica Istruzione prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo di tutto il personale assunto suddiviso per centro refezionale presso il quale viene prestato servizio, con l'indicazione delle mansioni espletate, del tipo di rapporto contrattuale, del livello e monte ore da esplicitare. Inoltre dovrà dare assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e dei versamenti assicurativi e previdenziali (INPS, INAIL) mediante presentazione semestrale di una certificazione liberatoria

rilasciata dagli Istituti Previdenziali. L'I.A. si obbliga inoltre ad esibire in qualsiasi momento ed a richiesta, le ricevute mensili sia degli stipendi pagati sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio.

Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere immediatamente comunicata per scritto all'A.C.. Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso all'A.C. con l'indicazione del nominativo del soggetto sostituito e sostituito, il curriculum professionale.

- d) la ditta appaltatrice dovrà applicare nei confronti dei lavoratori, occupati nel servizio, contemplato dal presente appalto, tutte le norme vigenti per l'Assicurazione sugli Infortuni, la Previdenza ed ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge o dai contratti collettivi di lavoro ed accordi integrativi previsti per le ditte della categoria.
- e) la violazione alla normativa previdenziale, assistenziale ed assicurativa in genere a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio, autorizza l'Amministrazione a dichiarare la risoluzione del contratto.
- f) l'impresa appaltatrice deve ottemperare a propria cura e spesa a quanto disposto dagli artt. 37, 38, 39, 40, 41, 42 del D.P.R. 327/80 e successive modificazioni e integrazioni per quanto concerne i libretti di idoneità sanitaria, accertamenti sanitari preventivi, l'igiene, l'abbigliamento, la pulizia del proprio personale impiegato nell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto.
- g) essa deve altresì ottemperare a quanto richiesto dal D.lgs. 19.9.94 n. 626 e successive modificazioni e integrazioni recante norme in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro. L'impresa appaltatrice dovrà indicare il nome del responsabile della sicurezza ai sensi del D.lgs. n. 626/1994 citato.
- h) deve produrre copia del piano di sicurezza relativo al servizio assunto nei termini indicati dall'art. 71 del presente capitolato
- i) deve produrre copia del piano di evacuazione repentino dai centri di cottura, nell'eventualità di incidenti casuali, prima dell'inizio del servizio stesso.
- l) l'impresa appaltatrice si impegna in accordo con i Servizi territoriali competenti ad istituire borse di lavoro, tirocini formativi, stage ed inserimenti lavorativi di disabili e/o persone a rischio di emarginazione.

L'I.A. deve tenere un foglio firma giornaliero e riepilogativo mensile del personale addetto ad ogni singolo centro refezionale completo dei nominativi, qualifica ed orari dei dipendenti, da esibire ad ogni richiesta del personale addetto al controllo.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'A.C. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

Il personale che svolge le funzioni di autista dovrà essere impiegato esclusivamente per il trasporto e non per la produzione e/o distribuzione dei pasti.

L'I.A. sarà tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro

ART. 29 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La ditta appaltatrice si obbliga a dotarsi inoltre di un Coordinatore, responsabile del servizio.

Tale figura dovrà avere autonomia operativa adeguata a far funzionare il servizio e risolvere tutti gli eventuali problemi operativi.

L'impresa appaltatrice dovrà garantire che il coordinatore responsabile del servizio, sia reperibile nel territorio del Comune entro 30 minuti dalla eventuale richiesta di disponibilità da parte dell'Ufficio competente.

Cinque giorni prima dell'inizio del servizio, dovrà pervenire all'Ufficio Segreteria del Comune, comunicazione scritta da parte dell'impresa appaltatrice contenente:

- a) indirizzo dell'ufficio e relativo numero telefonico;
- b) nome del responsabile del servizio;
- c) mansioni;
- d) indicazione del titolo di studio o qualificazione professionale posseduta;
- e) curriculum professionale;

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione scolastica di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'A.C. e di adeguata formazione documentata.

Il responsabile del servizio deve mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'A.C. per il controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del responsabile (ferie, malattia ecc.), l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali

ART. 30 - FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

Fermo restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, con particolare riferimento al D.lgs. 626/94 e s.m.i., l'I.A. deve assicurare la formazione del personale addetto al servizio mensa in materia di igiene alimentare. Tale formazione è obbligatoria e propedeutica all'inizio del servizio.

L'I.A. fornirà al Comune di Celano la documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale all'inizio del servizio.

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

ART. 31 - REINTEGRO PERSONALE MANCANTE

Il monte ore del personale indicato in sede di offerta tecnica non può essere variato durante l'appalto per nessuna ragione, tranne i seguenti casi:

- a. in caso di soppressione di classi
- b. in caso di aumento di classi

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito, al fine di mantenere giornalmente invariati gli indici di produttività dichiarati.

L'I.A. è tenuta a comunicare al Comune di Celano, la variazione del personale, con il nominativo del sostituto, e della relativa qualifica..

Non è consentito sopperire a sostituzioni di personale autorizzando l'effettuazione di lavoro straordinario ad altre unità di personale, fatte salve circostanze eccezionali di particolare urgenza.

ART. 32 - IGIENE E CONTROLLI SUL PERSONALE ADDETTO

Tutto il personale è tenuto al rispetto delle norme igieniche previste dalla legge (D.P.R. 327/80 e successive modificazioni e integrazioni) curando perfettamente la pulizia della propria persona.

La ditta appaltatrice dovrà fornire a questo scopo, a sua cura e spese, indumenti di lavoro e dispositivi di protezione individuale da indossare a cura del personale durante le ore di servizio, quali:

- □ guanti da lavoro per tutte le operazioni di pulizia e per la sanificazione;
- guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;
- mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni ovvero sempre in caso di disturbi alle alte vie respiratorie;
- cuffie ove raccogliere sempre i capelli;
- □ rotoli di carta a perdere per la pulizia delle mani, superfici, ecc. e dovrà inoltre provvedere a fornire presso i centri di refezione dispensatori di sapone liquido.

Il personale dovrà indossare indumenti da lavoro e zoccoli anatomici da usare esclusivamente durante le ore di servizio, prevedendo indumenti diversi per la preparazione degli alimenti e per la pulizia degli ambienti.

Tutto il personale deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria aggiornato secondo la vigente normativa in materia.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di far eseguire controlli sanitari occasionali.

ART. 33 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI

L'I.A. dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nell'attività oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolge l'attività, nonchè rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

L'Appaltatore è tenuto altresì a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

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

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale sono a carico dell'Appaltatore.

I predetti obblighi vincolano l'impresa anche se non sia aderente alle Associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa o da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

ART. 34 - VESTIARIO

L'Impresa, in conformità a quanto disposto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80 e s.m.i., fornirà a tutto il personale, per ogni anno della durata dell'appalto, annualmente, almeno quattro divise complete di lavoro (camice, pettorina e copricapo), nonché guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.lgs. 626/94 e s.m.i.

L'Impresa deve fornire, inoltre, almeno due divise complete per il servizio di pulizia. Queste ultime dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 e s.m.i..

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Impresa dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche il nome dell'Impresa.

L'Impresa, senza alcun onere aggiuntivo per l'A.C. deve provvedere che il suddetto vestiario sia in perfette condizioni.

L'Impresa deve altresì fornire ai componenti della Commissione di controllo camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi che la stessa commissione effettuerà presso il Centro di cottura.

L'I.A. dovrà fornire tali indumenti, ai sensi del decreto legislativo 155/97 e successive modifiche, a tutto il personale di vigilanza e ispezione.

ART. 35 - IDONEITÀ SANITARIA

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere munito di Libretto di Idoneità Sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti.

ART. 36 - IGIENE DEL PERSONALE

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni ed integrazioni, al D. Lgs. 155/97, a quanto previsto dalle altre normative e dai Regolamenti vigenti nonché a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezionamento e al trasporto e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale.

ART. 37 - SICUREZZA SANITARIA DEGLI ADDETTI

L'Impresa deve provvedere a garantire all'A.C. che il personale impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. Al riguardo l'Impresa deve predisporre un Piano specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal D.Lgs. 626/94 e successive modificazioni e integrazioni.

ART. 38 - APPLICAZIONI DEI CONTRATTI DI LAVORO

L'Impresa deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali e ogni altra disposizione in vigore che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'impresa dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C. dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

L'I.A. dovrà garantire l'adempimento di tali obblighi anche per le eventuali imprese subappaltatrici.

La ditta appaltatrice dovrà tenere indenne l'A.C. da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando il Comune estraneo al rapporto di lavoro intercorrente tra lo stesso appaltatore e i suoi dipendenti.

ART. 39 - MONITORAGGIO E AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA

L'Impresa deve consegnare al Comune di Celano il piano di autocontrollo di cui alla legge n. 155/97 e successive modifiche, entro 15 giorni dall'inizio del servizio, anche su supporto informatico.

L'impresa appaltatrice deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti in quanto conformi qualitativamente a quanto richiesto dal presente capitolato.

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.

Il piano di autocontrollo non dovrà consistere unicamente in "Piani di Campionamento" e nelle relative analisi di laboratorio, ma l'impresa appaltatrice dovrà dotarsi obbligatoriamente di un piano di autocontrollo basato sui controlli H.A.C.C.P. che dovrà essere elaborato in maniera specifica per tipo di attività produttiva. Ciò significa che il piano di autocontrollo dovrà essere compatibile con le dimensioni ed il tipo di attività svolta dall'impresa interessata per la gestione del servizio oggetto del presente appalto.

Pertanto, il Piano di Autocontrollo per tutte le cucine utilizzate per il servizio di refezione scolastica deve essere redatto dalla Ditta a norma del D.lgs. n. 155/97 e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici denominato con la sigla HACCP.

Il Piano di controllo deve contenere un protocollo di comportamento riguardante i seguenti punti:

- identificare e analizzare i rischi e le misure di controllo da applicare;
- identificare i punti critici di controllo;
- fissare i limiti critici per ciascun punto;
- stabilire procedure di sorveglianza;
- determinare misure correttive;
- stabilire procedure di verifica;
- documentare e registrare tutte le procedure.

I risultati delle analisi chimiche e batteriologiche previste nel Piano di autocontrollo devono essere trasmessi all'Ente appaltatore; quest'ultimo si riserva la facoltà di effettuare analisi e controlli tramite operatori di Laboratori Analisi a tale scopo individuati.

Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard, la ditta è obbligata a realizzare correttivi nei tempi individuati dall'Amministrazione ed effettuare, a proprie spese, nuove analisi fino a quando non sia raggiunta la conformità.

La ditta aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su richiesta dell'Amministrazione dell'Ente o su indicazione della competente Autorità Sanitaria, senza che la stessa possa pretendere alcun rimborso.

Il Comune declina ogni responsabilità qualora il Piano di autocontrollo, redatto dall'impresa, venga giudicato inadeguato da parte degli organi della A.S.L., che pongono in essere gli opportuni controlli.

La ditta è sempre tenuta a fornire, immediatamente su richiesta dell'Amministrazione appaltante i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

TITOLO V GARANZIE DI QUALITÀ'

ART. 40 - APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME E MATERIALI DI CONSUMO

La ditta si rende garante delle materie prime e degli ingredienti utilizzati.

Le derrate devono essere conformi ai requisiti previsti dall'allegato "A1" nonché dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate. Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle Tabelle allegate.

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Non è consentito l'uso di carni congelate e/o surgelate.

E' ammesso l'uso di surgelati esclusivamente per i prodotti ittici.

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica.

Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire negli appositi locali-dispensa separati da quello di lavorazione. In particolare l'appaltatore dovrà prevedere la separazione tra alimenti.

Le dispense ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico delle celle e 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.

I prodotti sfusi non devono essere a diretto contatto con l'aria sia nelle dispense che nei frigoriferi.

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

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777 e successive modifiche ed integrazioni.

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

Nei frigoriferi e nei freezer deve essere evitato accatastamento delle derrate frazionando la consegna delle merci e predisponendo correttamente i ripiani/griglie di supporto interno agli apparecchi.

Piatti, bicchieri e posate monouso devono essere in materiale plastico per alimenti riciclabile, secondo le attuali norme vigenti in materia di smaltimento rifiuti. Le posate devono essere realizzate in materiale resistente assolutamente atossico, tipo antiurto, con colorante idoneo al contatto alimentare.

I tovaglioli di carta devono essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo, con materiale atossico.

ART. 41 - GARANZIE DI QUALITÀ

L'Impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'A.C., idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia e alle allegate Tabelle Merceologiche.

TITOLO VI - IGIENE DELLA PRODUZIONE

ART. 42 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e deve osservare le “buone norme di fabbricazione” (GMP).

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione e funzionante.

ART. 43 - RICICLO

Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Nel rispetto delle norme igienico sanitarie le derrate non consumate potranno essere ritirate dalle associazioni Onlus che ne facciano richiesta al Comune di Celano.

Gli avanzi dovranno essere eliminati o destinati agli animali; al fine di ottemperare a quanto previsto dall'art.8 del D.lgs. 22/1997 ,così come modificato dall'art.23 della Legge n° 179 del 31/7/2002 - , in merito alla possibilità di ritirare, da parte di Associazioni o volontari zoofili, i residui di mense dalle refezioni scolastiche si dispone che:

- L'Associazione deve essere iscritta nell'apposito albo presente nella ASL
- Deve essere individuata la colonia felina o canina interessate
- Il volontario autorizzato al ritiro del materiale deve essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria regolarmente rilasciata dalla ASL di appartenenza
- L'Associazione deve essere in possesso di adeguati contenitori idonei per il ritiro del materiale e il volontario addetto al ritiro non può, comunque, entrare nei locali di cucina e mensa
- La Ditta che effettua il servizio di ristorazione scolastica deve esserne informata e deve essere regolamentato il momento del ritiro a norma di Legge.

Tutti i pasti erogati dovranno essere preparati in giornata ad esclusione:

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura, speziatura delle carni a crudo, fasi alle quali deve seguire adeguata conservazione a + 4°C fino al giorno successivo.

TITOLO VII - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

ART. 44 - MANIPOLAZIONE PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

CONFEZIONAMENTO PORZIONI

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

La preparazione e cottura dei pasti devono avvenire con i sistemi tradizionali, con l'impiego di alimenti di prima qualità, forniti da aziende qualificate, conformi alle leggi vigenti sotto il profilo merceologico ed organolettico. E' conseguentemente esclusa e tassativamente vietata la somministrazione di cibi e alimenti precotti.

Gli alimenti utilizzati devono essere possedere le caratteristiche e i requisiti indicati con le relative grammature nell'allegata tabella.

Il servizio sarà svolto dall'Appaltatore con cucina tradizionale, intendendosi con tale ultima espressione che ogni cibo da servirsi cotto sarà cucinato esclusivamente nelle cucine interne delle scuole di cui all'art. 1 del presente capitolato, ovvero nel Centro cottura di cui all'art. 89 per le scuole sprovviste di cucina o dotate di cucine non funzionanti.

I cibi non appena cotti, esclusivamente per i consumi destinati alle scuole sprovviste di cucina, saranno immessi in appositi contenitori atossici, opportunamente sigillati ed i pasti verranno somministrati con l'utilizzo di vassoi sagomati, fogliette monouso, tovaglie e tovaglioli monouso e stoviglie monouso, per le quali si provvederà al relativo smaltimento in osservanza delle norme igienico-sanitarie vigenti in materia.

I contenitori in acciaio inox, dovranno essere chiusi con chiusura ermetica per la conservazione della temperatura ottimale fino al momento della consumazione del pasto presso la scuola di destinazione, secondo gli orari stabiliti dalle competenti autorità scolastiche, indicativamente compresi tra le ore 12:00 e le ore 12:45.

A tal fine l'appaltatore dovrà, prima dell'inizio del servizio di ogni anno scolastico, acquisire gli orari per la mensa, stabiliti, dalla Direzione didattica, presso i diversi plessi scolastici.

L'elenco analitico degli orari stabiliti come sopra dovrà essere trasmesso al Settore Pubblica Istruzione del Comune, Servizio Mensa, entro otto giorni dall'inizio del servizio di ciascun anno scolastico. Eventuali variazioni in corso d'anno dovranno essere tempestivamente comunicate all'ufficio competente.

Il primo piatto, il secondo e il contorno dovranno essere immessi in contenitori separati.

Le porzioni individuali di pane e frutta dovranno essere confezionate singolarmente in appositi contenitori igienicamente idonei.

La frutta dovrà essere preventivamente lavata con ogni cura con l'utilizzo di prodotti disinfettanti.

Le posate, i bicchieri e le salviette dovranno offrire tutte le necessarie garanzie di praticità, funzionalità e igienicità. In particolare le posate, laddove fornite in materiale monouso, non dovranno presentare scaglie o filamenti o quant'altro possa accidentalmente essere ingerito.

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della L. 30 aprile 1962, n.° 283 e s.m.i. per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e all'art. 31 del D.P.R. 26.03.1980, n.° 327 e s.m.i. per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotti in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti, tenuto conto che i calcoli nutrizionali sono stati effettuati considerando gli alimenti a crudo e al netto degli scarti da cucina e tenendo conto delle variazioni di peso. In particolare si precisa:

- la verdura deve essere pulita e igienizzata con appositi prodotti lo stesso giorno del consumo comprese le patate e le carote che non devono essere lasciate a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo;
- l'eventuale raffreddamento di pietanze cotte dovrà essere effettuato per mezzo di abbattitori rapidi di temperatura;
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei secondo la loro deperibilità;
- evitare la promiscuità tra le derrate ;
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglie, latte, yogurt, ecc; non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non devono essere utilizzati vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori pelati;
- non ricongelare i prodotti ittici surgelati;
- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0°C / + 4°C ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- non scongelare all'aria o sotto l'acqua corrente;
- mantenere le temperature di mondatura ortaggi e carni al di sotto dei 10°C;
- mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, carne e pesce, su placche da forno al di sotto dei 10°C;
- le uova pastorizzate una volta aperte, vanno consumate in giornata;
- curare, nella cottura dei cibi in acqua il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile;
- aggiungere i condimenti, unitamente a fine cottura;
- non sottoporre a frittura nessuna preparazione;
- usare esclusivamente sale marino;
- non utilizzare "preparati" per purè o per brodo;
- osservare le grammature degli alimenti previste, secondo la suddivisione per ordine di scuola
- utilizzare come condimento unicamente olio extra vergine d'oliva;
- utilizzare il formaggio parmigiano reggiano o grana padano in quantità adeguata al pasto da condire e grattugiarlo in giornata; salvo l'utilizzo in casi eccezionali di formaggio acquistato già grattugiato in apposite confezioni.

È tassativamente esclusa la compensazione delle grammature previste per ciascun ordine di scuola.

Per tutto quanto non contemplato nel presente capitolato , si applicano il D.lgs. 26.05.1997, n.° 155 e s.m. i. e le altre norme vigenti in materia.

ART. 45 - PENTOLAME PER LA COTTURA E UTENSILI

Per la cottura e la conservazione di cibi cotti deve essere impiegato solo pentolame perfettamente a norma. I ragù e i sughi devono essere cotti nelle brasierie.

In caso di presenza di pentolame non a norma l'I.A. è tenuta alla relativa eliminazione e sostituzione, previa comunicazione al Comune.

ART. 46 - CONDIMENTI

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione.

E' tassativamente vietato l'uso di formaggi per condimenti non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R.667/55 e loro successive modificazioni e integrazioni , ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dall'A.C..

Presso ciascun refettorio devono essere sempre disponibili olio extravergine di oliva e aceto di vino.

TITOLO VIII - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL MENU'

ART. 47 - MENÙ

I menù sono diversificati per cicli scolastici:

- scuola dell'infanzia
- scuola elementare
- scuola media

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo qualità e grammature, a quelli indicati nelle tabelle di cui all'allegato A

ART. 48 - STRUTTURA DEL MENÙ PER LE UTENZE SCOLASTICHE - PASTI FREDDI - MENU' SPECIALI PER GLI UTENTI AFFETTI DAL MORBO CELIACO.

La struttura del menù per tutte le utenze scolastiche è la seguente:

- un primo
- un secondo
- un contorno
- pane
- dessert: frutta di stagione o yogurt
- acqua minerale

L'A.C. inoltre potrà richiedere all'I.A. la fornitura di cestini da viaggio. Tali forniture oltre che per le gite scolastiche dovranno essere forniti in caso di sciopero o altre eccezionali situazioni indicate dall'Ente appaltante..

I cestini freddi devono essere confezionati nella stessa giornata del consumo, salvo situazioni debitamente documentate per le quali gli stessi potranno essere confezionati - previa autorizzazione del Comune di Celano, al massimo il giorno precedente e correttamente conservati. I cestini freddi devono essere confezionati individualmente in sacchetti di carta a uso alimentare con manici, e devono essere così composti:

SCUOLA MATERNA

1 panino all'olio gr 50 con gr. 30 di prosciutto crudo

1 panino all'olio gr 50 con gr. 30 di formaggio

carota cruda gr. 100

1 banana media grandezza

1 crostatina monoporzione gr 45

1 succo di frutta in brick 125 ml (200 ml in caso di fornitura per le gite scolastiche)

1 bottiglia acqua oligominerale da 250 ml (500 ml in caso di fornitura per le gite scolastiche)

2 tovaglioli di carta

1 bicchiere monouso

SCUOLA ELEMENTARE E MEDIA

1 panino (tipo 0 - 1) gr 50 con gr. 40 di prosciutto crudo

1 panino (tipo 0 - 1) gr 50 con gr. 40 di formaggio

carota e finocchi crudi gr. 120

1 banana media grandezza

1 crostatina monoporzione gr 45

1 succo di frutta in brick 125 ml (200 ml in caso di fornitura per le gite scolastiche)

1 bottiglia acqua oligominerale da 250 ml (500 ml in caso di fornitura per le gite scolastiche)

2 tovaglioli di carta

1 bicchiere monouso

- Su richiesta e con autorizzazione del competente servizio ASL uno degli affettati può essere sostituito con la frittata.
- I panini devono essere incartati singolarmente con carta di alluminio.
- Le carote mondare devono essere immerse in acqua e limone prima di essere avvolte in carta di alluminio.
- I finocchi mondati e lavati devono essere tagliati in quattro parti prima di essere avvolti in carta di alluminio

ART. 49 - TABELLE DIETETICHE

Le tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato sono suscettibili di variazioni ed integrazioni in relazione a:

- Stagionalità;
- Gradi di accettazione da parte dell'utenza;
- Proposte da parte degli organismi competenti (ASL, etc.);

I menù e le relative grammature possono essere, comunque, rideterminate annualmente, stagionalmente ed in corso d'opera sentito il parere dell'ASL Avezzano - Sulmona nonché della apposita Commissione di Vigilanza del Servizio di refezione scolastica, fermo restando il valore economico della prestazione pattuita.

I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dal Comune in conformità alle tabelle dietetiche predisposte e/o autorizzate dall'ASL di Avezzano - Sulmona.

MENU SPECIALI

Deve essere garantita la possibilità di preparare diete speciali per soggetti affetti da morbo celiaco

A titolo meramente indicativo e comunque non esaustivo, si riportano i più diffusi alimenti proibiti e consentiti:

<u>ALIMENTI PROIBITI</u>	<u>ALIMENTI PERMESSI</u>
<i>Grano, segale, orzo, avena</i>	<i>Riso, mais, tapioca, soia, miglio.</i>
<i>Pasta, pane, biscotti, grissini, cracker, fette biscottate.</i>	<i>Pasta e biscotti dietetici, pane e grissini con farine di mais, tapioca o fecola di patate.</i>
<i>Alimenti contenenti glutine o di cui non si conosce la composizione.</i>	<i>Marmellata, miele, zucchero, , gelati CON INDICAZIONE PRIVE DI GLUTINE.</i>
<i>Lievito di birra</i>	<i>Lievito chimico.</i>
<i>Formaggini, sottilette.</i>	<i>Latte, formaggi, yogurt, panna</i>
<i>Insaccati.</i>	<i>Carne, pesce, uova, prosciutto crudo e cotto, bresaola.</i>
	<i>Verdure.</i>
<i>Tutti i prodotti del commercio preparati con farine vietate o di cui non si conosce la composizione (alimenti in scatola, precotti, dessert surgelati, bevande).</i>	<i>Frutta fresca</i>
	<i>Burro, olio di oliva.</i>

La necessità di diete speciali per gli alunni affetti da celiaca deve essere attestata da apposita

documentazione sanitaria consistente nella certificazione del medico curante corredata dalle prove e/o analisi specifiche, il tutto da sottoporre al competente ufficio nutrizione della Asl per la predisposizione del menù specifico.

Per le sostituzioni occorre utilizzare esclusivamente prodotti dietetici e prodotti del commercio privi di glutine, per i quali è disponibile presso l'Associazione Italiana Celiachia il "Prontuario prodotti senza glutine in commercio".

Tutte le pietanze per i bambini celiaci dovranno essere preparate e cotte separatamente dal pasto per gli altri utenti, secondo linee guida che verranno fatte pervenire ai centri cottura dal servizio nutrizione della Asl.

In caso di comprovate allergie e/o intolleranze, il servizio nutrizione della Asl, su richiesta del medico curante del minore, autorizzerà la fornitura del pasto presso la refezione direttamente a cura del genitore.

L'Impresa appaltatrice dovrà inoltre garantire l'erogazione della **dieta islamica**:

è prevista la sostituzione di carne suina, prosciutto cotto e pasta ripiena (se contenente carne di maiale) con legumi, o pesce o uova o formaggio alternandoli in base al menù della settimana; nel caso in cui siano escluse tutte le carni, queste saranno sostituite alternativamente con legumi o uova o formaggio.

ART. 50 - MENÙ VARIAZIONI, MENÙ SPECIALI

I pasti devono essere composti secondo le tabelle dietetiche, le grammature e le tabelle merceologiche di cui all' allegato del presente capitolato. I parametri di riferimento nella formulazione della tabella dietetica sono i livelli di assunzione giornalieri raccomandati di energia e di nutrienti (LARN) riferiti ad un bambino di 5 anni per la fascia di età della Scuola Materna, ad un bambino di 10 anni per la fascia di età della Scuola Elementare e ad un bambino di anni 14 della scuola media.

In relazione alla ripartizione energetica consigliata il pranzo deve soddisfare il 35%-40% dell'energia totale necessaria nella giornata.

Presso ogni scuola dovrà essere presente ogni giorno almeno il 5% di pasti in più per consentire la distribuzione di eventuali bis, senza che ciò costituisca un ulteriore onere per l' Amministrazione comunale.

I pasti preparati dalla ditta appaltatrice, dovranno essere corrispondenti alle tabelle merceologiche, ai menù ed alle grammature allegate.

E' consentita da parte del Gestore una variazione del menù solo nei seguenti casi:

- a) guasto di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto, compresa avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.
- b) interruzione temporanea della produzione per cause inderogabili e debitamente comprovante.
- c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

In qualsiasi caso il gestore deve dare comunicazione immediata via fax agli Uffici comunali competenti prima dell' avvenuta distribuzione dei pasti e deve acquisire l' apposita autorizzazione.

La Ditta appaltatrice dovrà garantire la più ampia disponibilità per la sostituzione di piatti che risultassero poco graditi agli utenti del servizio o più consigliabili per una corretta alimentazione. A parità quantitativa e qualitativa della fornitura l' A.C. si riserva la facoltà di variare il menù, previa autorizzazione Asl.

Oltre al menù in vigore la Ditta, su richiesta dell' Amministrazione Comunale, dovrà provvedere alla fornitura per ciascun anno scolastico di cinque menù per particolari occasioni, menù la cui composizione dovrà essere approvata dal competente servizio ASL. Tale specifica prestazione non comporta oneri aggiuntivi per il Comune.

ART. 51 - QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI

La Ditta deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste nelle tabelle dietetiche allegate, nella quantità prevista, differenziata per scuole dell'infanzia, scuole elementari e medie .

Le quantità da somministrare sono quelle previste nell' **allegato** nel quale sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento. Si ribadisce che è consentito la somministrazione di surgelati esclusivamente per i prodotti ittici.

TITOLO IX NORME PER LA PRENOTAZIONE E LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

ART. 52 - INFORMAZIONE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO

L'Impresa è tenuta ad affiggere all'inizio di ciascuna settimana - all'ingresso delle singole scuole o in apposita bacheca ed in maniera che sia ben visibile - il menù settimanale che dovrà essere conforme a quello previsto dal presente Capitolato. In tutti i centri di refezione compresi i terminali di consumo deve essere disponibile una bilancia automatica per la verifica del peso delle pietanze da parte personale incaricato del controllo.

ART. 53 - PRENOTAZIONE DEI PASTI

L'Impresa, entro le 09.00 di ogni giorno, deve aver effettuato un giro nelle classi per rilevare il numero degli alunni e dei docenti cui erogare il pasto. Detto numero giornaliero deve essere controfirmato dall'insegnante presente al momento del giro effettuato dal personale dell'I.A. Il citato "foglio del giro" dovrà essere allegato mensilmente alla fattura presentata al Comune di Celano, per la liquidazione delle competenze.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti ed il numero dei pasti distribuiti, l'Impresa deve immediatamente provvedere alla fornitura dei pasti mancanti.

Qualora l'A.C. provvedesse all'attivazione dell'accesso al servizio di ristorazione mediante sistemi alternativi l'I.A. dovrà adeguarsi alle disposizioni dell'A.C.

ART. 54 - CONTENITORI PER IL TRASPORTO

Per il trasporto dei pasti e delle derrate sul furgone, l'I.A. dovrà utilizzare contenitori isotermitici, idonei ai sensi della normativa vigente e tali da garantire il mantenimento delle temperature e le garanzie igieniche e organolettiche dei cibi. Per il confezionamento e il trasporto dei pasti, l'Impresa dovrà utilizzare i contenitori termici in polipropilene, lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, muniti di contenitori interni in acciaio inox G/N, separati per primi piatti, secondi piatti, contorno, sugo o liquido in aggiunta e parmigiano reggiano e/ o grana padano grattugiato. Le vaschette G/N utilizzate per la veicolazione dei primi piatti (paste asciutte o in brodo) dovranno avere un'altezza tale da non permettere fenomeni di impaccamento e sversamento dei liquidi.

Il coperchio dovrà essere a perfetta chiusura termica. I contenitori di cui sopra non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati giornalmente. I primi piatti (pasta o riso, minestre in brodo) dovranno essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodi nonché dal parmigiano. L'abbinamento dovrà avvenire al momento della distribuzione del pasto. Altrettanto dicasi per i contorni freddi (insalate ecc.) per i quali l'I.A. dovrà fornire l'occorrente per il condimento: olio, sale, limone e aceto. Su ciascun contenitore dovrà essere apposta l'apposita etichetta riportante la data, la tipologia dell'alimento e il numero di porzioni ivi contenute e il nome del plesso scolastico cui il contenitore è destinato.

- La frutta già lavata dovrà essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchi. L'impresa dovrà altresì fornire i contenitori isotermitici atti al trasporto dei pasti previsti dalle diete speciali che devono essere conservati in mono porzioni e recare l'indicazione dell'utente destinatario.

ART. 55 - NORME E MODALITA' DI TRASPORTO

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti preparati presso il centro di cottura di cui all'art. 89, devono essere conformi al D.P.R. 327/1980 e al D.Lgs.155/97 e devono essere adibite esclusivamente al trasporto di alimenti . Le disposizioni in questione si applicano anche nel caso in cui, su richiesta del Comune, l'I.A. debba trasportare i pasti preparati presso una cucina scolastica in un'altra scuola sprovvista di cucina ovvero dotata di cucina interna non funzionante.

Per le consegne, la ditta appaltatrice dovrà utilizzare appositi furgoni (muniti dell'autorizzazione sanitaria prescritta all'art. 44 del D.P.R. 327/80) adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a 65°C per i pasti caldi e non superiore ai 10°C per i pasti freddi per tutta la durata del trasporto e fino alla consegna.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale.

L'I.A. dovrà elaborare in sede di offerta tecnica un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.Tra il termine della predisposizione e cottura dei pasti e la loro somministrazione agli utenti dovrà intercorrere un tempo non superiore a venticinque minuti. Tali orari dovranno essere rispettati dall'I.A. in modo tassativo.

I pasti devono essere consegnati nei locali adibiti a refettorio, a cura dell'Appaltatore, secondo l'orario scolastico comunicato dalla Direzione didattica.

L'Impresa, deve attuare il Piano dei trasporti presentato in sede di offerta tecnica, comprensivo, delle seguenti indicazioni:

- tipologia dei mezzi di trasporto,
- il numero dei mezzi di trasporto utilizzati,
- la targa dei mezzi di trasporto,
- numero degli autisti e loro requisiti professionali e morali,
- numero e caratteristiche delle attrezzature degli automezzi.

L'impresa, aggiudicataria per ciascun mezzo di trasporto utilizzato dovrà fornire al Comune copia del libretto di circolazione e dell'autorizzazione al trasporto di alimenti.

Il Piano dei trasporti dovrà rimanere invariato per tutta la durata dell'appalto, salvo il caso di modifiche dell'organizzazione del servizio di distribuzione, disposte dal Comune di Avezzano.

ART. 56 - ORARI DI TRASPORTO, MODALITÀ E ORARIO DI CONSEGNA DEI PASTI

I pasti dovranno essere consegnati, a cura e spese dell' I.A., nei locali adibiti a refettorio. All'interno degli edifici scolastici.

TITOLO X - SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 57 - ORARI DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata negli intervalli orari definiti dalle istituzioni scolastiche.

Tali orari dovranno essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno indicate dal Comune di Celano.

ART. 58 - SOMMINISTRAZIONE

L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'Impresa deve, inoltre, garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù, nelle quantità e qualità previste dalle Tabelle Dietetiche-

ART. 59 - OPERAZIONI CONNESSE ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La distribuzione dei pasti, sarà effettuata al tavolo, a cura del personale scolastico.

ART. 60 - QUANTITÀ IN VOLUMI, IN PESI E IN NUMERO

Il personale dell'Impresa preposto alla distribuzione dei pasti, deve utilizzare le tabelle relative ai pesi, ai volumi e al numero delle pietanze crude.

ART. 61 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modifiche ed integrazioni, al D.Lgs.155/97, a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene al presente capitolato, nonché ad ogni successiva modifica e integrazione normativa.

ART. 62 - CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, per ogni pietanza prodotta giornalmente, il gestore si fa carico di prelevare una porzione a campione dei cibi somministrati e di riporla in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero per le 48 ore successive al consumo. A tal fine il gestore provvederà alla nomina di un responsabile per ogni Centro cottura, da indicare 5 gg. prima dell'avvio del servizio.

Tali campioni saranno utilizzati in caso di reclamo e resi disponibili alle autorità sanitarie competenti in caso di ispezione.

ART. 63 - PROGRAMMA EMERGENZA

E' consentita una variazione del menù su iniziativa dell'impresa appaltatrice solo nei casi documentati di gravi guasti agli impianti di cottura, di avaria della struttura, di conservazione, nel caso in cui la I.A. non sia dotata di centro cottura di emergenza. Detta variazione dovrà essere ricercata nell'ambito delle pietanze previste nella tabella allegata al presente capitolato. L'impresa dovrà in ogni caso darne comunicazione all'Amministrazione comunale prima dell'avvenuta distribuzione dei pasti.

TITOLO XI PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE

ART. 64 - PULIZIA DEGLI IMPIANTI, DELLE MACCHINE, DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti presso le cucine devono essere deterse e disinfettate con l'osservanza delle norme di sicurezza, di buona tecnica e di ogni altra normativa vigente in materia

I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant'altro usato per la sanificazione e pulizia degli impianti, macchine, arredi, attrezzature e utensili dovranno essere sostituite all'inizio di ogni settimana.

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 ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

ART. 65 - PULIZIE ESTERNE AI LOCALI CUCINA

La pulizia delle aree esterne di pertinenza delle cucine, è a carico dell'Impresa che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite. Sono altresì a carico dell'I.A. le pulizie, interne ed esterne, delle pareti vetrate della cucina.

ART. 66 - PULIZIA ED IGIENE

Per programma di sanificazione si intende la somma di due operazioni: detersione e disinfezione. Di seguito vengono elencate le principali linee guida da osservare per una corretta sanificazione:

Nell'esecuzione delle pulizie occorre rispettare alcune regole fondamentali:

- le pulizie possono essere iniziate solo quando gli alimenti sono stati allontanati dai vari reparti e riposti nei frigoriferi o nei magazzini. E' comunque ammesso rimuovere residui di lavorazione dai pavimenti o dalle attrezzature (affettatrici, pelapatate ecc...) se questi sono lontani da altri alimenti in lavorazione senza fare polvere,
- tutte le stoviglie e le attrezzature (gastronomi, teglie, pinze ecc...) utilizzate per l'allestimento dei cibi, devono, una volta pulite, essere riposte in idoneo luogo chiuso,
- è obbligatorio l'uso di detersivi adatti allo scopo e cioè di prodotti ammessi per la pulizia dei locali di produzione alimentare;
- il detersivo deve essere utilizzato in idonea concentrazione e deve servire a togliere tutto lo sporco dalle superfici, attrezzi ed utensili;
- le indicazioni riportate nelle schede tecniche e sulle etichette dei prodotti chimici di pulizia devono essere rispettate scrupolosamente (diluizioni, modalità di impiego, ecc...).
- il personale addetto deve essere informato circa le corrette modalità d'impiego e fornito di attrezzature che consentano il corretto utilizzo dei prodotti (mascherine, misurini, guanti, dosatori ecc...);
- il materiale di pulizia e le attrezzature impiegate nelle operazioni di sanificazione (scope, stracci ecc...) devono essere sempre conservati e riposti dopo l'uso in luogo separato, appartato, destinato unicamente allo scopo;
- ogni anomalia riscontrata durante le operazioni di pulizia, ristagni inconsueti, odori strani, scarichi intasati, guasti in genere, deve essere prontamente segnalata al responsabile;
- il detersivo deve essere sciacquato accuratamente con abbondante acqua;

- la disinfezione deve essere effettuata a rotazione con prodotto idoneo a base di quaternari di ammonio e di cloro, registrati al Ministero della Sanità come Presidio Medico Chirurgico utilizzato scrupolosamente nella concentrazione indicata dal fornitore;
- gli utensili e le parti smontate delle attrezzature possono sostare durante la notte nella soluzione disinfettante; al mattino devono essere risciacquate prima di essere riutilizzate;

Il gestore del Servizio è tenuto a redigere e mantenere aggiornato un programma dettagliato e personalizzato delle pulizie per tutti i locali e le attrezzature concessi in uso.

Il gestore dovrà fornire al proprio personale tutte le attrezzature utili per effettuare le pulizie.

Il gestore deve osservare scrupolosamente quanto segue:

CENTRO COTTURA - CUCINE

ZONA PREPARAZIONE E COTTURA ALIMENTI

Pulizia ordinaria giornaliera “da effettuarsi in orario diverso da quello della produzione pasti”, dei piani lavoro, delle superfici lavabili e dei pavimenti con detergente sgrassante e con utilizzo alternato di disinfettanti con principi attivi diversi.

ATTREZZATURE

Subito dopo l'uso devono essere puliti il tritacarne, l'affettatrice, i coltelli, i miscelatori, l'impastatrice, il pelapatate, il lava verdura, i forni, i fornelli e tutte le altre attrezzature che richiedono manutenzione giornaliera, con detergente alcalino e utilizzo alternato di disinfettante a base di quaternari di ammonio e cloroattivo.

Dopo la detersione le parti smontabili ed i coltelli devono essere immerse in apposita soluzione disinfettante ed alternativamente anche a bonifica termica (sterilizzatore a 82°C).

MAGAZZINO

I pavimenti devono essere lavati con detergente e disinfettante ogni settimana; per le pareti, i soffitti e le scaffalature si procederà ad una pulizia straordinaria di almeno quattro volte l'anno (inizio anno scolastico, Natale, Pasqua, fine anno scolastico).

CELLE FRIGORIFERE E FRIGORIFERI

I pavimenti e le scaffalature devono essere lavati con detergente e disinfettante ogni settimana; per le pareti e i soffitti si procederà ad una pulizia straordinaria di almeno quattro volte l'anno (inizio anno scolastico, Natale, Pasqua, fine anno scolastico).

CONTENITORI TERMOCOIBENTATI

Pulizia giornaliera interna e pulizia settimanale esterna.

CONTROSOFFITTI

I controsoffitti del Centro cottura e delle cucine devono essere puliti almeno una volta all'anno.

ZONA RIFIUTI

La zona esterna dedicata alla raccolta rifiuti deve essere tenuta pulita settimanalmente e trattata con detergente a base di soda caustica o disinfettante al doro attivo.

AUTOMEZZI

Gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere almeno settimanalmente puliti e disinfettati al proprio interno (pareti e pavimento) e puliti esternamente in modo da evitare insudiciamento delle derrate trasportate.

CONTENITORI E STOVIGLIE DESTINATI ALLA REFEZIONE:

i prodotti usati per la pulizia dei contenitori e stoviglie destinati alla refezione devono essere privi di fosfati NTA, TAED, EDTA, biodegradabili al 90 % in tempi rapidissimi; i tensioattivi contenuti devono essere esclusivamente di origine vegetale privi di enzimi, di candeggianti ottici, di formaldeide o di riempitivi; i profumi devono essere solo di origine naturale; i disinfettanti devono essere derivati del cloro o dell'ammonio quaternario.

SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI DEL PERSONALE:

pulizia giornaliera con detergente disinfettante.

pulizia straordinaria, almeno una volta al mese, degli armadietti e di tutto quello non contemplato nella pulizia giornaliera.

ART. 67 - INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI

Oltre a quanto previsto in altri articoli del presente capitolato, l'Impresa deve effettuare presso tutti i locali interessati alla conservazione, preparazione, distribuzione e consumo degli alimenti, e loro pertinenze, nonché degli spazi adibiti alla raccolta rifiuti, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e poi con cadenza quadrimestrale per tutta la durata del contratto e ogniqualvolta se ne riveli l'esigenza. Le operazioni di disinfestazione e derattizzazione possono essere svolte esclusivamente da ditte in possesso delle abilitazioni ai sensi di legge (L. 82/94 e s.m.i., DM 274/97 e s.m.i.).

ART. 68 - PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO E ALLA PULIZIA

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

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

ART. 69 - SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici annessi alla cucina ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura dell'I.A. Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti che dovranno essere in numero sufficiente per tutto il personale. Nei servizi igienici destinati agli addetti dovranno essere impiegati sapone disinfettante ad erogazione non manuale, dispenser di tovagliette a perdere e carta igienica a bobina coperta. L'I.A. provvederà a colmare ogni eventuale carenza di arredo o materiali.

ART. 70 - RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti presso il centro di cottura deve essere effettuato con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione nel rispetto delle norme igieniche.

Per quanto non precisato nel presente capitolato si applica il D.lgs. 26.05.1997, n.° 155 e s.m.i..nonchè qualsiasi altra normativa vigente

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina e dai refettori, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta.

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

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'I.A.

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

TITOLO XII NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

ART. 71- DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo all'I.A. di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D.Lgs. 626 dell'11/09/1994 e successive modificazioni e integrazioni.

L'Impresa entro 30 giorni dall'inizio del servizio, dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro (art. 4, comma 2, lett. a) del D.Lgs. 626/94 e s.m.i.). Il documento dovrà essere trasmesso al Dirigente scolastico, nonché al Comune di Celano. Resta a carico dell'Impresa la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio, di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad Uso Promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

L'I.A. ha, altresì, l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato, quanto previsto dal DPR 1 marzo 1956, n. 303 e successive modifiche ed integrazioni.

ART. 72 - IMPIEGO DI ENERGIA

L'impiego di energia elettrica, gas e vapore da parte del personale dell'Impresa deve essere effettuato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. Per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

ART. 73 - SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

L'Impresa deve predisporre e far affiggere, a proprie spese, cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti (D.Lgs. n.493 del 14/08/1996 , D.lgs. 155/97 e loro successive modifiche ed integrazioni)

TITOLO XIII CONTROLLI DI CONFORMITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

ART. 74 - SOGGETTI ED ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO E RELATIVE COMPETENZE

I Soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono:

- gli organismi istituzionali legittimati al controllo
- i competenti Servizi della A.S.L.,
- il personale incaricato dal Comune Celano
- La Commissione mensa.

Il personale preposto ai controlli non deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria, in quanto la sua attività deve essere limitata alla mera osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie e altri oggetti a venire a contatto con gli alimenti.

I soggetti preposti al controllo, compresi i componenti della Commissione Mensa, dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso la cucina centralizzata e presso i refettori e le cucine scolastiche, apposito camice bianco, copricapo e mascherina, forniti dalla ditta appaltatrice, a sua cura e spesa.

Il personale dell'A.C. addetto ai controlli, all'atto del controllo medesimo, procederà a darne avviso al personale di vigilanza della scuola che procederà, a sua volta, a darne comunicazione al Dirigente Scolastico.

Il Comune Celano applica le penalità, in relazione alla gravità delle inadempienze rilevate, recuperandole mediante ritenuta diretta sui corrispettivi da liquidare alle ditte, ovvero, incamerando nelle quantità necessarie la cauzione definitiva.

ART. 75 - COMMISSIONE MENSA

L'Amministrazione comunale si riserva l'istituzione di una commissione mensa che assolverà ai seguenti compiti:

- a) valutazione periodica e sistematica del gradimento del menù, anche attraverso schede di valutazione opportunamente predisposte;
- b) verifica sulla qualità degli alimenti e sulla loro rispondenza alle tabelle merceologiche e alle grammature;
- c) programmazione dei controlli e verifica degli esiti dei controlli stessi sugli alimenti, sulle strutture, sugli ambienti e sul personale addetto alla mensa;
- d) verifica degli esiti dei monitoraggi sul servizio.

L'Appaltatore assume formale e incondizionato obbligo a consentire alla Commissione, senza diritto di preavviso alcuno, l'accesso ai locali di preparazione dei pasti, ai locali adibiti a deposito di conservazione delle derrate ed agli automezzi destinati al trasporto dei pasti.

ART. 76 - ISPEZIONI E CONTROLLI

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

Il personale dell'Appaltatore non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate.

1) Le ispezioni possono riguardare:

- 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 e 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;
- modalità di distribuzione;
- 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;
- controllo dell'organico;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche e della rispondenza del menù alle tabelle dietetiche;
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

L'A.C. si riserva l'effettuazione di ulteriori controlli ritenuti necessari.

ART. 77 - BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". Gli incaricati provvederanno a far custodire tali derrate in un magazzino o in frigorifero o in congelatore ed a far apporre sulle stesse un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento", debitamente separato dalle altre derrate in stoccaggio.

L'A.C. provvederà entro 2 giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento; all'Impresa verranno comunicati i referti e addebitate le spese di analisi.

ART. 78 - METODOLOGIA DEI CONTROLLI

Gli incaricati effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchine fotografiche, 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 prodotto prelevate saranno minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

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

ART. 79 - DOCUMENTI RELATIVI ALLE DERRATE ALIMENTARI

Presso ciascun centro refezionale dovranno essere conservate le bolle di consegna delle derrate alimentari, da esibirsi su richiesta del personale incaricato dall'A.C. per l'effettuazione dei controlli.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Amministrazione appaltante i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

TITOLO XIV INADEMPIENZE E PENALITÀ

ART. 80 - INADEMPIENZE E PENALITÀ

Ove si verificano inadempienze dell'Impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dal Comune Celano penalità in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle disposizioni contenute nel presente capitolato e nelle normative vigenti. Le penalità minime che l'A.C. ha titolo di applicare sono le seguenti:

	Penale in euro	Tipologia
a.	6.000,00	ogniquale volta viene negato l'accesso agli incaricati dall'A.C. ad eseguire i controlli di conformità;
b.	3.000,00	per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù giornaliero e nelle diete speciali, ove non ci sia autorizzazione del Comune di Celano almeno 24 ore prima;
c.	1.000,00	per mancato rispetto delle grammature previste dalle Specifiche Dietetiche
d.	1.000,00	in caso di derrate non conformi ai parametri previsti dalle Specifiche Merceologiche
e.	1.000,00	Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alla vigente normativa in materia
f.	3.000,00	in caso di ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici nei pasti e nelle derrate;
g.	1.000,00	In caso di ritardo di oltre quindici minuti nella somministrazione dei pasti;
h.	500,00	per ogni pasto in meno (comprese le diete speciali), ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico;
i.	1.000,00	per mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R. 327/80 e s.m.i. per ciascuna pietanza.
j.	3.000,00	per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme rispetto a quanto previsto dalle Specifiche igieniche degli alimenti nel caso in cui siano riscontrati microrganismi;
k.	2.000,00	per mancata conservazione dei campioni di cui al presente capitolato;
l.	1.000,000	Per etichettatura mancante o etichettatura non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato e suoi allegati
m.	3.000,00	per carenza igienica delle cucine, dei refettori nonché degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti;
n.	3.000,00	per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la cottura, la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
o.	3.000,00	Per carenza della corretta prassi igienica del personale;
p.	3.000,00	In caso di assenza o rottura delle bilance di cucina e del luogo di distribuzione del terminale di consumo
q.	5.000,00	Per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi;
r.	3.000,00	per mancata consegna, ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'A.C., della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP;

s.	3.000,00	non conformità operative rispetto a quanto previsto nel Manuale per l'autocontrollo igienico (M.A.I.);
t.	3.000,00	Per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico giornaliero indicato nell'offerta tecnica
u.	1.000,00	per ogni mancata comunicazione della sostituzione del personale
v.	500,00	Per assenza superiore a tre giorni del Coordinatore responsabile del servizio senza intervenuta sostituzione
w.	3.000,00	per mancata consegna, entro 10 giorni dall'inizio del servizio dell'elenco nominativo del personale, completo di qualifica e orario per ogni centro refezionale
x.	3.000,00	per mancata presenza, presso ogni centro refezionale, dei fogli firma giornalieri del personale in servizio
y.	3.000,00	Per mancata presenza, presso ogni centro refezionale, dei documenti previsti dal capitolato (bolle di consegna, elenco attrezzature, ecc)
z.	1.000,00	per il mancato rispetto delle modalità di trasporto dei pasti previsti negli artt. 54 e ss. del presente capitolato;
aa.	1.000,00	per la mancata esecuzione dei necessari interventi di manutenzione previsti nel presente capitolato;
bb.	1.000,00	Per mancata o parziale consegna del materiale necessario alla apparecchiatura dei tavoli.
cc.	Da 500 a 3.000,00	per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal Capitolato speciale, a seconda della gravità.

Per i casi non specificamente previsti, l'importo della penale verrà determinato desumendola e ragguagliandola alla violazione più assimilabile.

Le penali verranno comminate mediante nota di addebito approntata dal Responsabile del Servizio Refezione Scolastica, previa contestazione scritta dell'inadempienza.

Alla contestazione dell'inadempienza l'impresa appaltatrice ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre **otto giorni** dalla data di ricevimento della lettera di addebito.

Il Comune procede al recupero delle penali applicate, mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dall'impresa. Le ritenute potranno essere in subordine applicate mediante l'incameramento della cauzione. L'applicazione delle penali di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le violazioni contrattuali.

Il Committente si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora, dopo l'applicazione di cinque penali, i servizi non fossero eseguiti con la massima cura e puntualità.

ART. 81- SPESE CONTRATTUALI

Il contratto verrà stipulato nella forma pubblica amministrativa, tutte le spese accessorie, relative e consequenziali, nessuna esclusa, tasse, imposte, tasse di registro e diritti di segreteria, saranno a carico dell'impresa aggiudicataria.

Il Comune di Celano si riserva la facoltà di fare iniziare il servizio prima della stipulazione del relativo contratto.

ART. 82 - RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO

Quando nel corso del contratto l'A.C. accerta che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, può fissare un congruo termine entro il quale l'I.A. si deve conformare, nonché produrre le proprie controdeduzioni; trascorso il termine stabilito e valutate non convincenti le giustificazioni addotte l'A.C. risolve il contratto.

Qualora per l'Amministrazione Comunale si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'Impresa in caso di risoluzione del contratto, si procederà ad interpellare la seconda classificata al fine di stipulare il contratto per l'affidamento del servizio alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta, e, in caso di fallimento o rifiuto della seconda classificata, di interpellare le successive ditte classificate utilmente in graduatoria al fine di stipulare il nuovo contratto alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta, con addebito alla Società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

Qualora le ditte interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, l'A.C. si riserva di procedere mediante trattativa privata con soggetti terzi, con addebito alla Società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

ART. 83 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, l'A.C. avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione all'Impresa, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa e salva l'applicazione delle penalità prescritte.

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

- a) Apertura di una procedura concorsuale o di fallimento dell'I.A.;
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte dell'I.A.;
- c) Abbandono dell'appalto;
- d) Per motivi di pubblico interesse o necessità;
- e) Casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata causa dell'Impresa;
- f) Inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi e per ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze spettanti al personale impegnato nel servizio;
- g) impiego di personale sprovvisto di libretto di idoneità sanitaria;
- h) Interruzione non motivata del servizio;
- i) Subappalto del servizio tranne che per i servizi accessori indicati in offerta ed autorizzati;
- j) Cessione totale del contratto a terzi;
- k) Violazione delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) In seguito alla comminazione di n. 3 penalità, come meglio specificato nell' artt. 80;
- m) Destinazione dei locali affidati all'I.A. ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- n) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'I.A. anche a seguito di diffide dell'A.C.;
- o) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto;
- p) mancata inosservanza del sistema di autocontrollo ex. D.lgs. 155/1997 e s.m.i. .

L'Amministrazione Comunale si riserva di considerare motivo di risoluzione anche la cessione dell'attività dell'impresa, previa valutazione dell'idoneità della ditta subentrante. Nell'ipotesi suindicata il contratto sarà

risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune Celano, in forma di lettera raccomandata, di rivalersi della clausola risolutiva.

La risoluzione del contratto per colpa comporta, altresì, che l'Impresa non potrà partecipare alla successiva gara per la ristorazione scolastica indetta dall'A.C.

La risoluzione del contratto per colpa comporta l'obbligo dell'I.A. al risarcimento dei danni, con conseguente incameramento della cauzione da parte del Comune, fatto salvo il maggior risarcimento dei danni.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, l'A.C. avrà la facoltà di affidare il servizio secondo quanto stabilito nel precedente articolo 82 attribuendo gli eventuali maggiori costi all'Impresa con cui il contratto è stato risolto.

All'I.A. verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'A.C. potrà rivalersi su eventuali crediti dell'I.A. nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide e formalità di sorta. -

ART. 84 - ONERI A CARICO DEL COMUNE

Il Comune con riferimento ai locali cucina ed ai locali refezionali presenti presso le scuole assume a proprio carico la Tassa raccolta rifiuti solidi urbani interni, nonché le utenze di esercizio riguardanti illuminazione, riscaldamento, fornitura di acqua. Per quanto attiene al Centro cottura di cui all'art. 89, le spese inerenti l'utenza ENEL saranno a carico dell'I.A.; tutte le altre utenze sono a carico dell'Amministrazione comunale.

ART. 85 - CESSIONE DEL CREDITO

L'A.C. che avrà notizia di atti di cessione del credito, provvede alla acquisizione della documentazione necessaria per la richiesta della certificazione antimafia alla competente Prefettura, a norma del D.lgs. 490/94 e s.m.i., al fine di valutare il riconoscimento o meno della concessione del credito. A seguito delle valutazioni effettuate l'A.C. adotterà un apposito provvedimento di adesione o non alla concessione del credito dandone comunicazione all'I.A.. La cessione di credito non ha in ogni caso efficacia se non effetto dell'adozione formale di adesione da parte dell'A.C. nei confronti degli altri soggetti.

ART. 86 - VERIFICA SODDISFAZIONE DEL CLIENTE

L'Amministrazione comunale potrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione del cliente. Tale sistema potrà essere impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio.

TITOLO XV - CONTROVERSIE

ART. 87 - ESCLUSIONE ARBITRATO

Eventuali controversie verranno deferite all'Autorità Giudiziaria ordinaria. E' assolutamente escluso il ricorso all'arbitrato rituale ed irrituale.

ART. 88 - FORO COMPETENTE

Per eventuali controversie derivanti dal contratto, la competenza è del Foro di Avezzano.

TITOLO XVI - IMMOBILI - ATTREZZATURE

ART. 89 - LOCALI PER LA PRODUZIONE E LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Il Comune di Celano mette a disposizione dell'Impresa la cucina localizzata al piano terra del plesso scolastico di Madonna delle Grazie, nonché gli impianti, le attrezzature, i macchinari e gli arredi in esse presenti.

Gli immobili e le cose mobili concesse in uso all'appaltatore rimangono di assoluta proprietà del Comune e non potranno, in nessun caso, essere soggetti a sequestro o pignoramenti effettuata a carico dell'appaltatore

Durante il periodo di gestione l'Impresa si impegna a mantenere in ottimo stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione del Comune.

Per quanto attiene tutto quanto sopra, i concorrenti sono tenuti prima della presentazione dell'offerta tecnico-economica, a prenderne visione a seguito di apposito sopralluogo al massimo n° 2 soggetti per Ditta muniti di apposita delega del legale rappresentante;

Per i raggruppamenti, ciascun soggetto facente parte del raggruppamento, sarà tenuto a partecipare al sopralluogo, oltre all'obbligo di cui sopra, i concorrenti dovranno produrre in sede di offerta, pena l'esclusione, l'apposita certificazione di avvenuto sopralluogo rilasciata dal Responsabile del Procedimento ad aggiudicazione dell'appalto si provvederà alla stesura di un dettagliato verbale, che sarà sottoscritto dal Responsabile del procedimento e dal rappresentante legale della I.A., nel quale saranno descritti gli immobili, gli arredi, le attrezzature, le macchine oggetto del comodato, rimarranno a carico dell'impresa tutto quanto dalla stessa ritenuto necessario per l'effettuazione del servizio in oggetto e di questo, la stessa impresa dovrà tenerne conto in sede di offerta;

ART. 90 - VERBALE DI CONSEGNA E INVENTARIO

Il Comune dà in consegna all'Impresa, previa stesura di inventario da stilare in contraddittorio, le strutture di pertinenza del servizio di ristorazione comprensive delle attrezzature e degli arredi. Tale inventario farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Per ciascuna attrezzatura di cucina, nel verbale di consegna, deve essere riportata la marca, il modello e lo stato di conservazione, al fine dell'elaborazione dell'elenco dettagliato delle dotazioni di cucina e del relativo aggiornamento degli interventi effettuati nel corso del presente appalto, come specificato nel precedente articolo 24.

ART. 91- VERIFICA PERIODICA DEI LOCALI DI PRODUZIONE E PREPARAZIONE DEI PASTI

In qualunque momento, su richiesta del Comune ed in ogni caso ogni dodici mesi, le Parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che l'Impresa sopprimerà alle carenze con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, il Comune provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Impresa e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penalità.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare qualsivoglia controllo ritenuto utile.

ART. 92 - INVENTARIO DI RICONSEGNA ALLA SCADENZA DEL CONTRATTO

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare al Comune con appositi verbali di riconsegna, i locali, gli impianti, le attrezzature e gli arredi annessi, i quali devono essere uguali in numero specie e qualità a quelli di cui all'inventario iniziale. Tali beni devono essere consegnati all'A.C. in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Restano di proprietà dell'A.C. le apparecchiature eventualmente sostituite a seguito di rottura.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, macchine, arredi ed attrezzature, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'Impresa.

ART. 93 - NORME FINALI

L'Impresa è tenuta all'applicazione e alla vigilanza sul rispetto delle disposizioni di cui alla L. 584/1975 concernente il divieto di fumare in determinati locali e su mezzi di trasporto pubblico di cui occorre fornire formale riscontro con indicazione del Responsabile, nonché all'osservanza della Direttiva Presidente del Consiglio dei Ministri 14 dicembre 1995 ad oggetto "Divieto di fumo in determinati locali della pubblica amministrazione o dei gestori di servizi pubblici" e della Circolare del Ministero della Sanità 28/03/2001 "Interpretazione ed applicazione delle leggi vigenti in materia di divieto di fumo" e s.m.i.

ART. 94 - RINVIO

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nelle leggi vigenti in materia di gare di appalto, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, nella legge e nel regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato (regio decreto 18 novembre 1923 n.2440, e R.D. n.827/24 e successive modificazioni e integrazioni), e quelle che eventualmente interverranno a modifica e integrazione delle normative richiamate.

ALLEGATO A

CARATTERISTICHE DERRATE ALIMENTARI

PRODOTTI BIOLOGICI

DERRATE ALIMENTARI; caratteristiche

I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate alimentari sono:

Precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla Legge;

Termine minimo di conservazione, ben visibile, su ogni confezione e/o cartone;

Etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D.Lgs. n°109/1992 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica,

Imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati ecc.;

Integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli ecc.);

Caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.) specifici dell'alimento;

Mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione;

Riconosciuta e comprovata serietà del fornitore (ad es. appartenenza ad un consorzio di produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza all'interno dello stabilimento di produzione di un laboratorio per il controllo qualità, ecc.);

Modalità di conservazione e/o deposito, presso il fornitore, idoneo alle derrate immagazzinate;

Nell'approvvigionamento di frutta e verdura dovranno essere utilizzati prodotti freschi, ad eccezione dei pomodori pelati, e si preferiranno i prodotti stagionali.

Non è ammesso l'uso di alimenti in scatola (ad eccezione di quelli eventualmente espressamente autorizzati dal competente servizio ASL), liofilizzati, precotti ecc.;

L'uso di surgelati è consentito esclusivamente per i prodotti ittici.

Non sono consentiti prodotti alimentari nei quali possano essere presenti ingredienti derivanti da organismi geneticamente modificati (OGM).

Laddove possibile si preferiranno i prodotti provenienti da produzione italiana. Al fine di favorire nei bambini il legame con i prodotti tipici della propria zona di origine e nel rispetto delle abitudini alimentari degli utenti, l'Impresa privilegerà l'acquisto di derrate alimentari provenienti dall'Abruzzo (vedi, ad esempio, latte).

La qualità delle derrate alimentari acquistate dovrà risultare compatibile con i menu giornalieri e rispondente alle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato; la quantità delle forniture dovrà essere determinata in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze e ai tempi di consumo.

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

I prodotti alimentari utilizzati per il Servizio Refezione Scolastica per il Comune di Avezzano, devono essere identificati con cartelli riportanti la dicitura "Comune di Avezzano" e dovranno esclusivamente essere quelli prescritti nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari previste nel presente Capitolato.

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D.Lgs. 109/92, D.Lgs. 110/92, D.Lgs. 111/92).

Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

PRODOTTI BIOLOGICI

Il servizio di refezione scolastica per la scuola materna ed elementare contempla l'utilizzo di prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, escluso ogni alimento sottoposto a trattamenti transgenici (OGM), nella seguente misura minima:

- Frutta proveniente da coltivazioni biologiche: la ditta appaltatrice dovrà garantire la fornitura di frutta proveniente da coltivazioni biologiche per almeno 1 volta a settimana;
- Pomodori pelati biologici (ogniqualevolta previsto da menù). La grammatura da considerare ai fini della quantificazione, indipendentemente dal tipo di utente è quella prevista nel menù

Si intende che la tipologia e la quantità dei prodotti sopra indicati devono essere obbligatoriamente forniti, mentre l'inserimento di ulteriori tipologie di forniture dei prodotti biologici costituiscono condizione per l'attribuzione di maggior punteggio all'offerta tecnica e diventano obbligatori per la ditta aggiudicataria.

Per prodotto **biologico** si intende un prodotto ottenuto, secondo quanto disposto dal Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche, confezionato in imballi originali comprovanti la biologicità tramite l'attestazione di un organismo di controllo riconosciuto dallo Stato.

L'impiego di prodotti biologici previsti dal presente capitolato, nonché degli eventuali ulteriori prodotti biologici indicati a titolo di proposta migliorativa dovrà essere comprovato da un riepilogo mensile relativo ai consumi effettuati e dalle copie delle bolle di consegna, attestanti la denominazione ed i quantitativi dei prodotti biologici pervenuti in cucina. Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente, comunitaria e nazionale, in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti.

Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici si intendono qui richiamate e devono essere rigorosamente applicate.

In particolare i prodotti biologici devono essere certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento.

I prodotti dell'agricoltura biologica devono:

- Essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, etc) nel rispetto del Reg. CEE 2092/91. del 24.06.1991.;
- Essere caratterizzati da un tenore in nitrati inferiore rispetto gli altri prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.
- Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori – anche se semplici commercianti – che obbligatoriamente devono operare all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE e, quindi, devono essere assoggettati ad uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle politiche Agricole e Forestali. L'IA deve esigere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che conserverà in originale nei propri uffici e in copia nei centri refezionali e presenterà al Comune su semplice richiesta dello stesso.

Per fornitore deve intendersi ogni azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto nei centri refezionali e la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

E' vietata la somministrazione di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura in via di conversione.

CARATTERISTICHE DELLE SPECIFICHE DERRATE ALIMENTARI AUTORIZZATE PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE OGGETTO DELL'APPALTO

1 PASTA

La pasta deve essere posta in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore e deve essere prodotta con le modalità previste dalla legge nei seguenti tipi:

Pasta secca di pura semola garantita di grano duro

Pasta secca o fresca all'uovo.

- esente da qualsiasi altro macinato o additivo

- se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni originali e in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti, quali presenza di macchie bianche e/o nere, bottonatura o bolle d'aria, spezzature o tagli.

La pasta deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve di alcun tipo o da muffe ed altri agenti infestanti.

La pasta all'uovo deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative; in particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e uova di gallina in percentuale non inferiore a 200 grammi per ogni kg. di semola.

La pasta con ripieno, fresca o in confezioni sottovuoto, non dovrà contenere alcun additivo aggiunto.

La pasta per la preparazione di pizze dovrà essere esclusivamente composta di farina di grano, acqua, lievito e sale.

Le confezioni devono essere acquistate dall'appaltatore intatte e sigillate e devono riportare le seguenti dichiarazioni:

- peso netto;
- tipo di pasta;
- ditta produttrice;
- luogo di produzione (come da art. 64 D.P.R. n. 327/80) e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.Lgs. 27.1.1992 n.109 e successive modifiche ed integrazioni.

La pasta deve comunque essere di primaria marca nazionale.

- PASTA SPECIALE CON RIPIENO

La pasta con ripieno deve essere del tipo fresco.

Deve avere aspetto omogeneo e dopo cottura deve presentare aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti, senza additivi, conservanti e coloranti.

La pasta speciale fresca deve essere trasportata a temperatura non superiore a 10° C.

Il tipo fresco deve avere ancora conservabilità massimo di 3 giorni in frigorifero.

2. RISO

Deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge.

Non deve quindi essere trattato con sostanze non consentite ma possedere caratteristiche merceologiche e definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Il riso:

- non deve essere infestato da parassiti né da larve di alcun genere;
- non deve presentare i difetti tipici: striatura, vaiolatura interna ecc.;
- deve essere della varietà superfino;
- deve essere di tipo raffinato, integrale o parboiled;
- deve essere posto in confezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui;
- non deve essere trattato con sostanze non consentite e deve possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto;
- deve essere acquistato in imballi sigillati recanti la denominazione della Ditta produttrice o confezionatrice e il peso netto.

3. PANE

Il pane deve essere fresco, ben lievitato e completamente cotto, in modo tale che la mollica risulti spugnosa ed elastica alla pressione delle dita.

Deve essere prodotto con farina di grano duro, di tipo "0" oppure con farina integrale, lievito, sale ed acqua e senza aggiunta di grassi, strutto, additivi, conservanti o altro non consentito dalla Legge.

Deve essere fornito nella varietà di:

- pane bianco comune di pezzatura di 70 grammi.

Deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura deve essere effettuata in contenitori idonei per il trasporto alimenti, ben chiusi. Durante il trasporto dovranno essere rispettati tutte le norme e gli accorgimenti di pulizia e igiene.

Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto o di pane in origine non completamente cotto nonché di pane surgelato.

La fornitura alle scuole deve essere effettuata in confezioni monoporzioni, a norma di Legge ed idonee ad assicurare l'osservanza di tutte le norme igieniche del caso.

Il pane grattugiato deve essere fresco, e deve riportare sulla confezione la data di scadenza.

4. FARINA

La farina deve:

- essere di grano tenero di tipo "00" o "0", con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge;
- essere contenuta in confezioni sigillate all'origine, senza difetti, rotture o altro;
- risultare indenne da infestanti o parassiti o frammenti di insetti o muffe.

Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza.

5. OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE

L'olio usato sia per la cottura delle pietanze che per i condimenti a crudo deve essere esclusivamente extravergine di oliva, in un unico seme, di ottima qualità e non deve contenere più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico.

Deve essere limpido, privo di impurità, deve avere sapore gradevole, colore giallo paglierino o giallo dorato, odore fragrante, gusto sapido che ricorda quello delle olive.

Deve essere di prima spremitura a freddo,.

Deve essere confezionato in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine dotate di idoneo sistema di chiusura, di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo.

Deve essere di produzione CEE, preferibilmente italiana e abruzzese

Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore a 12 mesi.

L'olio deve essere conservato in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e al riparo dalla luce diretta.

6. ACETO

L'aceto utilizzato per condire verdure e insalate dovrà essere di puro vino.

7 BURRO

Il burro deve essere fresco, genuino, pastorizzato;

E' assolutamente vietato l'uso della margarina.

Non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto rancido o presentare alterazioni di colore sulla superficie.

8. PRODOTTI CASEARI

I formaggi utilizzati dovranno aver raggiunto una giusta maturazione (per il parmigiano reggiano o/e grana padano 18/24 mesi) e dovranno risultare esenti da difetti o alterazioni, sia della crosta che della pasta (gonfiature, sfogliature, screpolature, rammollimento, colorazione anormale, ecc.).

I formaggi dovranno inoltre risultare prodotti con le garanzie e i requisiti previsti dalle leggi e dalle disposizioni igienico-sanitarie vigenti; in particolare il contenuto in materia grassa, riferito a sostanza secca, non dovrà risultare inferiore ai minimi indicati nella tabella "A" della legge n. 396/1939 e successive integrazioni e modifiche.

I prodotti caseari dovranno inoltre possedere tutti i caratteri fisici, chimici e organolettici dei prodotti di prima qualità.

Il formaggio da grattugia deve essere esclusivamente Parmigiano Reggiano e/o Grana Padano e dovrà essere di prima scelta:

- avere ottimo sapore e profumo;
- avere una stagionatura di almeno 18 mesi;
- essere grattugiato nella giornata in cui verrà consumato, salvo nei casi eccezionali in cui è consentito l'utilizzo di formaggio acquistato già grattugiato in apposite confezioni;
- essere confezionato, qualora non consegnato in forme intere;
- essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

I formaggi da pasto non devono presentare alterazioni esterne o interne, né muffe in eccesso o non

caratteristiche. Devono riportare sulle confezioni le seguenti informazioni: tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, composizione, data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico-sanitarie).

Per i formaggi non riportanti sulla confezione tali indicazioni, la ditta è tenuta a possedere e presentare, su richiesta del Comune, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

E' assolutamente vietato l'utilizzo e la somministrazione di formaggi fusi (es. formaggini, sottilette e simili) o contenenti sali di fusione (es.: preparati per pizza).

9. LATTE

Il latte deve essere fresco e intero, di vacca, proveniente da animali sani, trattato con procedimento di pastorizzazione, avente le caratteristiche prescritte dalla legge e di produzione abruzzese.

10. YOGURT

Lo yogurt deve essere prodotto esclusivamente con latte e fermenti lattici specifici vivi, nonché risultare privo di coloranti, conservanti, aromatizzanti o altri additivi.

Questi dati devono risultare specificatamente sulle singole confezioni assieme a quelli relativi alla produzione ed alla scadenza.

Deve essere confezionato in monoporzioni, di tipo "vellutato" e fornito in vari gusti di frutta.

E' consentito anche l'uso di yogurt fresco di produttori locali, fornito in monoporzioni sigillate di gr. 125.

11. CARNI AVICOLE

Condizioni generali:

- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30 aprile 1962 e del D.P.R. 495/97;
- le carni avicole devono provenire da animali di origine nazionale macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore;
- devono essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327, 26 marzo 1980;
- devono appartenere alla classe A;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di gocciolamento;
- sulle confezioni o sulle carcasse deve essere riportato il bollo CEE del macello di produzione.
- Caratteristiche:
 - devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
 - devono essere prive di zampe, testa e interiora (c.d. pollo a busto)
 - la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni ne' piume;
 - non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
 - il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
 - non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
 - le carni di pollo devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura ne' trasudata;
 - le carni di tacchino devono essere morbidissime, a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;
 - le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
 - devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.

12 UOVA

devono essere uovo intere sgusciate , omogeneizzate, pastorizzate refrigerate. Il prodotto ottenuto esclusivamente dalla sguscatura di uova di gallina fresche di cat. A e deve essere conforme a quanto prescritto dal D.Lgvo 4/2/1993, n. 65.

Devono essere stati trattati e preparati in stabilimenti riconosciuti , devono essere stati sottoposti ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della salute , idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

I veicoli ed i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute in modo continuo durante la durata del trasporto. Per i prodotti refrigerati , in particolare, non deve essere superata la temperatura di +4 ° C. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L.gvo 65/93 e dal D.L.gvo 109/92. La validità del prodotto da conservare ad una temperatura non superiore a +4°C, non deve protrarsi oltre 30 g da quello di confezionamento.

Si richiede una certificazione analitica e di ricerca microbiologica di Salmonella che ne attesti l'assenza e la dichiarazione della disponibilità dell'azienda a ripetere periodicamente la ricerca dello stesso batterio inquinante.

La certificazione analitica non deve essere anteriore a 3 mesi dalla data di presentazione dell'offerta.

13. PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.Lgs. 531/92;
- essere etichettati ai sensi del Regolamento CE 104/2000 del Consiglio 17/12/1999 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27/03/2002;
- essere congelati o surgelati; essere adeguatamente confezionati e imballati e riportare chiaramente in etichetta la percentuale di glassatura, che non dovrà in ogni caso essere superiore al 10%;
- avere vita residua (shelf life) superiore a tre mesi dalla data di consegna;
- I prodotti non devono presentare segni comprovanti parziali scongelamenti, quali formazione di cristalli di ghiaccio o sierosità;
- Essere privi di lische.

Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato.

Il pesce deve:

- essere presentato perfettamente eviscerato o sfilettato senza pelle, squame e spine o in tranci; se in filetti o tranci deve essere confezionato;
- essere conservato a temperatura non superiore ai —18°C.

La consistenza delle carni, dopo lo scongelamento, deve essere soda ed elastica; colore, odore e sapore devono essere nella norma.

La pelle, del colore tipico della specie, deve essere ben aderente ai tessuti sottostanti, integra ed esente da lacerazioni.

I prodotti ittici devono essere di pezzature omogenee nelle dimensioni richieste dal menu.

I prodotti ittici dovranno essere sottoposti, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui chimici, con particolare riferimento alla ricerca dei contaminanti ambientali, quali il mercurio.

Le grammature in tabella sono riferite al prodotto scongelato.

14. CARNE BOVINA

Le carni di vitello o di vitellone, devono essere tagli magri di prima scelta provenienti da carni fresche di animali nazionali perfettamente sani, di recente macellazione, ben dissanguati e che abbiano subito il processo di raffreddamento non inferiore a 24 ore.

Le fettine devono provenire dal quarto posteriore di vitello o vitellone tagli rosa o noce , per i brodi dal quarto anteriore tagli fesone di spalla o reale.

Garanzie supplementari di qualità delle carni - Le carni giunte al centro di cottura dovranno essere scortate da certificazione conforme alle vigenti normative. Inoltre, a titolo di prescrizione supplementare, dovranno rispondere alle garanzie igienico—sanitarie e di qualità relative alle metodologie di allevamento e di alimentazione animale e di produzione delle carni. Per quanto concerne la bollatura sanitaria, le carni dovranno essere provviste, oltre quanto richiesto dalla vigente normativa, di bollatura e di etichettatura (nel caso di prodotti confezionati) riportante il marchio differenziale di qualità.

Nel caso di carni confezionate, quando non sia possibile apporre la bollatura (o etichettatura) differenziale di qualità su ogni porzione muscolare, è consentito che tali carni siano scortate da una attestazione, vistata dal Veterinario Ufficiale dello stabilimento di provenienza, che certifichi la corrispondenza delle carni con la certificazione di cui sopra.

L'etichettatura dovrà in ogni caso riportare i seguenti dati riferiti al bovino:

- razza;
- data di nascita;
- sesso;
- nazione europea in cui è nato;
- azienda di allevamento;
- codice Cee della struttura presso la quale è stato macellato;
- codice Cee del laboratorio di sezionamento;
- organismo di controllo conforme alla norma EN 45011 come da regolamento comunitario.

Al fine di garantire una corretta rintracciabilità delle carni, la registrazione elettronica o informatica dei dati di carico e scarico deve essere apposta automaticamente su ogni porzione di carne commercializzata, senza possibilità di modificare tali dati.

Non è consentito l' utilizzo di carne congelata.

Le confezioni sottovuoto contenenti le carni devono essere conformi a quanto previsto dalle disposizioni legislative e sanitarie in materia e riportare la data di produzione e quella di scadenza.

Il sottovuoto dovrà essere ben aderente alle carni, all'interno dell'involucro non è ammessa la presenza di sierosità in quantità eccessiva.

Gli imballaggi delle carni non dovranno presentare ammaccature od inzuppamento da macchie di sangue, indici di incuria nell'impilamento e/o nel facchinaggio.

Le carni dovranno provenire da animali non trattati con sostanze ormonali o antiormonali o comunque vietate. Per gli animali trattati con antibiotici e/o con qualunque altro medicinale dovranno essere sempre rispettati i tempi di sospensione previsti.

La temperatura di trasporto e di conservazione deve essere conforme a quanto previsto dal D.P.R. 327/80.

Alle linee produttive dei prodotti di carne dovrà essere applicato il sistema d'identificazione, valutazione e controllo del rischio denominato HCCP.

Vitellone di prima qualità

Per carni di vitellone di prima qualità si intendono le carni provenienti da bovini in ottime condizioni di nutrizione e buona conformazione, aventi sistema muscolare ben carnoso e sistema scheletrico fine.

Le carni dovranno avere colore rosso-rosato, consistenza soda a grana fine con lieve grasso di infiltrazione; il grasso esterno bianco, sottile in strato, compatto, uniforme e ben distribuito. Le carni di vitellone dovranno essere conformi alla normativa comunitaria - DL.vo 286 18.4.1994 e successive modifiche e/o integrazioni e dovranno provenire da bovino maschio o femmina di peso vivo superiore a Kg 300.

Vitello di prima qualità

Per carni di vitello di prima qualità si intendono le carni provenienti da vitelli allevati secondo le disposizioni delle normative vigenti, nutriti ed ingrassati esclusivamente a latte, ben conformati, con sistema muscolare ben carnoso e sistema scheletrico fine. La muscolatura dovrà essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia, in particolare dovrà essere di colore bianco-rosato, di consistenza soda a grana fine; il grasso di copertura deve essere distribuito uniformemente, di consistenza compatta e colore bianco-latte.

Le carni di vitello dovranno essere conformi alla normativa comunitario - D.L.vo n. 286/94 e successive modifiche e/o integrazioni e dovranno provenire da bovino maschio o femmina con tutti i denti incisivi da latte, di peso vivo non superiore a Kg. 300.

15. CARNI SUINE

Le carni di suino devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. 286/94;
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sottovuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg CE 1760/2000);
- riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento;
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate.

Gli animali devono avere età superiore a 9 mesi, con peso vivo superiore a kg. 144. Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro.

Lonza di suino

Dovrà essere ottenuta dall'isolamento del muscolo lunghissimo del dorso, privo del grasso e di altri elementi muscolari tra cui i muscoli intercostali. La sezione ovale deve presentare larghezza di 11-12 cm e spessore di 7-8 cm. La parte muscolare dovrà essere di colore roseo uniforme a grana fine e compatta, di forma rotondeggiante, priva di grossolane infiltrazioni adipose; il grasso di copertura dovrà essere appena spalmato e privo di fatti ossidativi. Dovranno essere fornite preconfezionate singolarmente sottovuoto riportanti le indicazioni previste dalle vigenti norme, ed imballate in contenitori idonei per il trasporto riportanti in modo visibile la data di macellazione (espressa come giorno, mese ed anno).

Il sottovuoto dovrà essere ben aderente alle carni, all'interno dell'involucro non è ammessa la presenza di sierosità in quantità eccessiva.

Gli imballaggi delle carni non dovranno presentare ammaccature od inzuppamento da macchie di sangue, indici di incuria nell'impilamento e/o nel facchinaggio.

La data di macellazione non deve essere superiore a giorni 10 al momento della consegna.

Le carni dovranno provenire da animali non trattati con sostanze ormonali o antiormonali o comunque

vietate. Per gli animali trattati con antibiotici e/o con qualunque altro medicinale dovranno essere sempre rispettati i tempi di sospensione previsti.

16. PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto cotto deve:

- essere di coscia;
- essere ottenuto con masse muscolari integre, con esclusione dei prodotti "ricostruiti";
- essere confezionato sotto vuoto;
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- essere prodotto senza aggiunta di polifosfati e senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- essere conservato a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore;
- essere di prima qualità.

La ditta è tenuta a presentare, dietro richiesta del Comune, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice, al luogo di produzione.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

Deve essere affettato sul momento, presso la cucina, e deve essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

17. PROSCIUTTO CRUDO

deve essere di Parma e deve rispondere alle caratteristiche di cui all'art. 32 "Caratteristiche merceologiche" della legge n. 26 del 13.02.1990 e successive disposizioni normative.

18. FRUTTA

La frutta deve:

- essere di stagione, fresca, e di ottima qualità;
- essere sana, pulita e giunta a una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- presentare le migliori caratteristiche organolettiche della specie richiesta;
- essere esente da trattamenti con prodotti fitosanitari;
- essere turgida, non trasudante acqua da condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- essere correttamente etichettata riportando categoria, calibro (quando previsto), origine e trattamenti subiti;
- i contenitori della frutta dovranno essere puliti e integri, conformi alla normativa sugli imballi e recare l'etichetta originaria di provenienza.

La cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo.

Sono da escludere frutti che presentino una o più delle seguenti caratteristiche merceologiche: bacato,

deforme, grandinate, cicatrizzato vistoso, nero, bacato secco profondo. La frutta a granello (mela, pera) e a drupa (pesca, albicocca, susina) non deve presentare polpa ammezzata.

In particolare le arance devono essere di prima qualità (di tipo tarocco).

I mandarini devono essere di prima qualità (di tipo clementini).

Le mele devono essere di prima qualità (di tipo Golden, Delicious, Stark Delicious).

Le pere devono essere di prima qualità (nella fornitura deve essere escluso il tipo Decana).

L'uva deve essere di prima qualità (di tipo Italia, Regina).

Le pesche devono essere di prima qualità (di tipo precoce polpa gialla o polpa bianca).

Le albicocche devono essere di prima qualità (di tipo precoce gialla).

Le susine devono essere di prima qualità (di tipo Smiro).

Le banane devono essere di prima qualità.

Sono da escludere i prodotti che:

- abbiano subito procedimenti artificiali di maturazione e che abbiano sopportato una conservazione eccessivamente lunga nel tempo;
- portino visibili tracce di appassimento, guasti, fermentazioni incipienti, ammaccature, abrasioni, spaccature;
- siano stati attaccati da parassiti animali o vegetali e abbiano incrostazioni nere.

FRUTTA BIOLOGICA

La scelta della frutta fresca deve essere effettuata tra la frutta di stagione, del tipo extra o di prima o di seconda qualità, in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta;
- deve essere indicata chiaramente la provenienza; presentare le precise caratteristiche organolettiche delle specie e delle varietà ordinate;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie e varietà botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- essere fisiologicamente matura e non solo commercialmente, tanto da essere adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non deve esservi presenza di insetti infestanti né di attacchi di roditori;
- deve essere omogenea per maturazione, freschezza, pezzatura;
- essere pulita e priva di terrosità, di altri corpi estranei;
- essere indenne da difetti che possano alterare i suoi caratteri organolettici;
- non presentare tracce di appassimento, né alterazione quant'anche incipiente;
- priva del tutto di residui di antiparassitari non consentiti, nemmeno nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, né presentare abrasioni meccaniche, né ultramaturazione;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990 e D.M. 2 giugno 1992 n° 339.
- I frutti devono essere confezionati in uno stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per

quanto riguarda peso qualità e calibro con tolleranza di pezzi non superiore a 10%

Per i prodotti sfusi, la differenza di calibratura tra il pezzo maggiore ed il minore non deve superare il 20%.

La fornitura della frutta deve riportare in bolla: la specie, la varietà, il calibro, la categoria di appartenenza, la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.

Per quanto riguarda l'etichettatura, vale quanto prescritto dall'articolo 5 del Reg. CE 2092/91 e succ. modif. e integraz., compreso un sistema per rintracciare il produttore e l'intera filiera, nel caso in cui l'operatore finale non corrisponda al singolo produttore.

19. POMODORI PELATI E POLPA DI POMODORO DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. Escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dall'art. 2 e dall'art. 3 del D.P.R. n° 428 dell'11 aprile 1975 e succ. modif. (D.Lgvo n.109/96). Devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privi di condimenti grassi, che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura, la pelatura o la depezzatura.

Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%.

Il prodotto non deve presentare aspetto, colore e sapore anormali, né parti verdi, giallastre o ammalate, né frammenti di buccia; non deve contenere nella massa organismi animali né essere intaccato da organismi vegetali. La consistenza dev'essere quella del frutto fresco.

Si richiedono conserve in contenitori di vetro. Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, peso sgocciolato, identificazione della ditta produttrice, del laboratorio di confezionamento, termine minimo di conservazione, un sistema di rintracciabilità della materia prima, ente certificatore, codice dell'operatore, consigli per l'immagazzinamento.

Nel caso di preparazione di un elevato numero di pasti, è consentito l'impiego di recipienti di banda stagnata ermeticamente chiusi e sottoposti ad un trattamento di preriscaldamento. I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, bombature, corrosioni, arrugginimenti, insudiciamenti. La banda stagnata deve rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia. L'etichettatura deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 322/82.

20. ORTAGGI E LEGUMI

Gli ortaggi devono essere costituiti da vegetali di stagione, di prima qualità, di recente raccolta, selezionati, privi di additivi ed integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie. Devono essere giunti a naturale, omogenea e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, privi di altri corpi e prodotti estranei. Non possono presentare tracce di alterazioni, trasudazioni d'acqua e fermentazioni anche incipienti.

Gli ortaggi, se non freschi di stagione, non possono essere in scatola, eccetto per i pomodori pelati interi.

Sono tuttavia ammessi i legumi secchi (lenticchie, fagioli e ceci).

I fagioli devono essere di prima scelta, di raccolto non superiore ad un anno ed in ottimo stato di conservazione, immuni da parassiti, privi di terrosità o corpuscoli: la buccia deve presentarsi lucida, tesa, senza macchie o punteggiature nera.

Le patate devono essere di recente raccolta e giunte ad una maturazione fisiologica, appartenere alla stessa specie e zona di appartenenza ed esenti da odori segreti, tanfi e lezzi di qualsiasi genere prima e dopo la cottura. Sono da escludere le patate che presentino tracce di verde per germogliazione incipiente, maculosità bruna della polpa, incrostazioni terrose o sabbiose, spaccature.

Gli ortaggi non dovranno provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea. E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo a seguito di motivi eccezionali (climatici o di mercato), debitamente riconosciuti ed approvati dal Comune, che non consentano la reperibilità del prodotto fresco.

I legumi secchi dovranno:

- essere preconfezionati possibilmente in confezioni sottovuoto di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo;
- non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.

21. SALE FINO O GROSSO

Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica e ambientale.

E' preferibile usare il sale marino integrale nella preparazione delle pietanze.

Per il condimento a crudo è preferibile l'utilizzo di sale iodurato o iodato di cui al DM n. 562/95.

22. SUCCO DI FRUTTA

Deve essere di prima qualità, che dia garanzia di sicurezza. Prodotto e confezionato secondo le vigenti disposizioni di legge vigenti in materia: D.P.R. 18.05.1932 n°489: attuazione direttive CEE n°75/726 e n° 79/168 relative ai succhi di frutta e prodotti simili.

23. ALTRI ALIMENTI

Si ribadisce che tutti gli alimenti impiegati dovranno possedere requisiti di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

24. TONNO

Il tonno in scatola deve essere di marca nazionale, ottenuto da esemplari in perfette condizioni di freschezza al momento della lavorazione conservato in olio commestibile di oliva di ottima qualità; confezionato secondo le norme di legge vigenti, di colore chiaro e omogeneo, deve provenire da un trancio intero di pesce, poco salato e di gusto delicato.

NOTA BENE:

PER QUANTO NON CONTEMPLATO NELLE PRESENTI TABELLE MERCEOLOGICHE SI FA RIFERIMENTO ALLE VIGENTI LEGGI E SUCCESSIVE INTEGRAZIONI E MODIFICAZIONI

MENU' PER REFEZIONE SCOLASTICA

I SETTIMANA

LUNEDI'

PASTA AL POMODORO

FRITTATA CON ZUCCHINE

INSALATA VERDE

PANE E FRUTTA

MARTEDI'

PASSATO DI VERDURE CON PASTA

POLPETTE DI TONNO

PISELLI SURGELATI

PANE E FRUTTA

MERCOLEDI'

RISOTTO AL POMODORO

MOZZARELLA

VERDURA COTTA

PANE E FRUTTA

GIOVEDI'

PASTA AL RAGU'

POLPETTE DI CARNE DI VITELLO OPPURE HAMBURGER
(MACINATO DI VITELLO SGRASSATO)

PATATE AL FORNO

PANE E FRUTTA

VENERDI'

SAGNE E FAGIOLI

PROSCIUTTO CRUDO PER ELEMENTARI

PROSCIUTTO COTTO PER MATERNE

CAROTE GRATTUGIATE CON OLIO E SALE

PANE E YOGURT

II SETTIMANA

LUNEDI' PASTA AL FORNO

MOZZARELLA

PUREA DI PATATE

PANE E FRUTTA

MARTEDI'

PASTA AL POMODORO

ARISTA DI MAIALE

POMODORI

PANE E YOGURT

MERCOLEDI'

PASTA E LENTICCHIE

FILETTO DI PLATESSA

PATATE ARROSTO

PANE E FRUTTA

GIOVEDI'
PASTA AL POMODORO
FRITTATA CON MOZZARELLA
SPINACI AL BURRO O VERDURA DI STAGIONE
PANE E FRUTTA

VENERDI'
CECI E TUBETTI
INVOLTINI DI TACCHINO PROSCIUTTO
E FORMAGGIO
INSALATA MISTA
PANE E FRUTTA

III SETTIMANA

LUNEDI'
MINESTRA DI LENTICCHIE
SCALOPPINA DI POLLO
CAROTE COTTE
PANE E YOGURT

MARTEDI'
PASTA AL RAGU'
FRITTATA DI VERDURE
FAGIOLINI LESSATI AL LIMONE
PANE E FRUTTA

MERCOLEDI'
PASTA CON ZUCCHINE
FORMAGGIO SPALMABILE
(PHILADELFIA gr. 75)
PISELLI
PANE E FRUTTA

GIOVEDI'
BRODO CON PASTINA
BOLLITO MISTO DI POLLO E TACCHINO
BROCCOLETTI O VERDURA DI STAGIONE
PANE E FRUTTA

VENERDI' SPAGHETTI AL TONNO
FILETTO DI MERLUZZO PANATO
PATATE LESSE
PANE E FRUTTA

IV SETTIMANA

LUNEDI'
RISO AL POMODORO
PALOMBO
BIETA ALL'OLIO
PANE E FRUTTA

MARTEDI'

PASTA AL FORNO
FETTINA DI VITELLONE PANATA
INSALATA
PANE E FRUTTA

MERCOLEDI'
PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTA
FRITTATA CON PROSCIUTTO COTTO
PATATE AL FORNO
PANE E YOGURT

GIOVEDI'
GNOCCHI O FETTUCCINE AL POMODORO
MOZZARELLA
CAROTE
PANE E FRUTTA

VENERDI' FARFALLE AL POMODORO E BASILICO
COSCE DI POLLO
PUREA DI PATATE
PANE E FRUTTA

ACQUA MINERALE OGNI GIORNO 250 CC. PER CIASCUN BAMBINO
GNOCCHI O FETTUCINE A ROTAZIONE UNA VOLTA AL MESE NEI VARI GIORNI DELLA
SETTIMANA.

YOGURT FRESCO UNA VOLTA A SETTIMANA

NEL CASO DI INTOLLERANZA CERTIFICATA IL PRIMO PIATTO DEL GIORNO DEVE
ESSERE SOSTITUITO DA UN PIATTO DI PASTA O RISO (GR. 80 SCUOLE MATERNE, GR. 100
SCUOLE ELEMENTARI) CONDITO CON OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA (GR. 15) E
PARMIGIANO REGGIANO E/O GRANA PADANO (GR. 5).

IL SECONDO PIATTO VIENE SOSTITUITO DAL PROSCIUTTO COTTO O CRUDO (GR. 70
SCUOLE MATERNE, GR. 90 SCUOLE ELEMENTARI).

MENSA SCOLASTICA - GRAMMATURE DEI GENERI ALIMENTARI PER GIORNO AL NETTO DEGLI SCARTI E PER FASCE SCOLARI

GENERI ALIMENTARI SCUOLA MATERNA SCUOLA ELEMENTARE

Pane gr. 70 gr. 70
Pasta e riso per asciutto gr. 80 gr. 100
Pasta o riso per minestre gr. 50 gr. 50
Gnocchi di patate gr. 150 gr. 200
Fettuccine all'uovo gr. 70 gr. 90
Carne di vitello gr. 80 gr. 100
Carne di vitello macinata gr. 70 gr. 90
Carne di pollo o tacchino (fettina) gr. 70 gr. 90
Carne di pollo o tacchino con osso (arrosto) gr. 210 gr. 240
Carne di pollo o tacchino per brodo gr. 120 gr. 160
Arista di maiale (fettina) gr. 80 gr. 100
Spezzatino di tacchino gr. 80 gr. 100
Bastoncini di merluzzo surgelato gr. 80 gr. 100
Filetto di platessa surgelato gr. 80 gr. 100
Filetto di merluzzo gr. 80 gr. 100
Uova n. 1 n. 1
Mozzarella gr. 100 gr. 100
Prosciutto cotto gr. 70 gr. 90
Prosciutto crudo gr. 70 gr. 90
Formaggio da taglio da forma gr. 70 gr. 90
Insalata verde gr. 60 gr. 80
Insalata di pomodori gr. 60 gr. 70
Insalata di finocchi gr. 70 gr. 80
Insalata di carote gr. 70 gr. 80
Carote cotte (contorno) gr. 80 gr. 100
Verdura cotta (contorno) gr. 120 gr. 150
Verdura per minestra gr. 70 gr. 100
Legumi per primi piatti gr. 30 gr. 30
Piselli surgelati (contorno) gr. 70 gr. 80
Patate per contorni gr. 100 gr. 120
Patate per i primi piatti gr. 60 gr. 80
Frutta gr. 150 gr. 150
Pomodori per salsa gr. 60 gr. 80
Olio e burro per condimento gr. 15 gr. 15
Parmigiano per condimento gr. 5 gr. 5
Mozzarella per frittata gr. 20 gr. 20
Uova per confezione polpette n. 1 ogni 6 utenti n. 1 ogni 6 utenti
Sale grosso o fino quanto basta quanto basta
Pane grattugiato quanto basta quanto basta
Limoni, aromi per cucinare quanto basta quanto basta
Yogurt gr.125 gr.12