



COMUNE DI CASTELLO DI CISTERNA
CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI

ORIGINALE

**SERVIZI AFFARI GENERALI – SERVIZI SOCIALI
E DEMOGRAFICI**

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

n. 308 del 27/12/2017 (Registro aa.gg. – serv. soc. e dem.)

n. 890 del 29/12/17 (Registro Generale)

OGGETTO: Servizio di refezione scolastica per gli alunni della locale scuola materna per il periodo 08/01/2018 – 31/05/2018. Affidamento del servizio alla ditta Affidamento del servizio alla ditta RI.CA. s.r.l. di Somma Vesuviana .Approvazione schema di Capitolato speciale di appalto e impegno di spesa. CIG: Z42217EB2C.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Sulla base delle funzioni attribuite ai dirigenti dal T.U.EE.LL. d.lgs. 18 agosto 2000, n. 267 e ss.mm.ii.;

Visti:

- L' art. 107 del TUEL ex D.lgs. 18 agosto 2000, n. 267;
- L' art. 4 comma 2 del d.lgs. 30 marzo 2001, n. 165 e ss.mm.ii., che prevede la distinzione delle funzioni proprie degli organi di indirizzo e direzione politica rispetto alle competenze e responsabilità dei dirigenti, riservando a questi ultimi, tra l' altro, i compiti di gestione amministrativa;
- Lo Statuto Comunale vigente;
- Il Regolamento vigente di contabilità;
- Il Regolamento sull' ordinamento generale degli Uffici e dei Servizi;
- Il Regolamento vigente in materia di controlli interni;

Accertata:

- La propria competenza ad adottare il presente atto in forza del Decreto Sindacale n. 1 del 31/01/2017, prot. n. 1055 pari data, relativo al conferimento di posizione organizzativa e alla nomina di Responsabile dell' Area Amministrativa alla sottoscritta;

Premesso:

- Che in data 31/12/2018 scadrà l' appalto per il servizio di refezione scolastica affidato, con regolare gara di appalto, alla ditta RI.CA. s.r.l. di Somma Vesuviana;

Considerata:

- La particolare circostanza in cui, fino all' 11/11/2017 ha versato l' Ente ed in particolare il Servizio Affari generali che ha patito sia la prolungata assenza del Responsabile del Servizio per malattia, sia quella del Segretario Comunale titolare, anche lui assente per malattia, che già svolgeva ad interim le funzioni della Responsabile del servizio titolare;
- Che l' assenza sia del Segretario che del responsabile titolare hanno reso impossibile procedere, per tempo, all' indizione di apposita gara di appalto per l' affidamento del servizio di refezione scolastica, servizio considerato indispensabile per consentire ai piccoli alunni di rimanere scuola fino alle ore 16,00;

Ritenuto:

- Indispensabile e necessario procedere in via di urgenza, ad affidare il servizio alla ditta RI.CA. s.r.l., già appaltatrice dello stesso fino al 31/12/2017, al fine di assicurare la fruizione del servizio da parte degli alunni dall' 8/1/2018 e fino al 31/5/2018;

Dato atto:

Via Vittorio Emanuele n. 158
Tel. n. 081/8033384 – 80338103 - fax 081/3177439
www.comune.castellodicisterna.na.it
e-mail:affarigenerali.castellodicisterna@asmepec.it

- Che la ditta RI.CA. s.r.l. ha svolto con competenza e puntualità il servizio fornendo sempre prodotti di qualità per la qual cosa i genitori degli alunni si sono sempre complimentati;

Dato atto:

- Che i pasti da fornire, in via del tutto presuntiva, sono n. 75 al giorno, numero suscettibile sia di aumento che di diminuzione, per n. 95 giorni scolastici dall' 8/1/2018 al 31/5/2018, per un totale presunto di n. 7.125 pasti al costo unitario di € 3,10 oltre IVA al 4%, così per il costo totale di € 22.971,00 (E 22.087,5 + IVA al 4% € 883,5 = € 22.971,00), da impegnare all' apposito capitolo del pluriennale 2018;

Vista:

- La delibera di G. C. n. 116 del 17/11/2017 ad oggetto: "Art. 42 - comma 4 e art. 175 - comma 4 del D.lgs. 18 agosto 2000, n. 267. Variazione in via di urgenza al Bilancio annuale di previsione dell' esercizio finanziario 2017/2019. Esame ed approvazione"

Visto:

- Il "vocabolario comune degli appalti pubblici" (CPV) (Reg CE) n. 2195/2002, come modificato dal Regh (CE) n. 213/2008;
- L' art. 35 del predetto Codice dei contratti, approvato con D.lgs. 18/4/2016, n. 50 che fa riferimento alla rilevanza comunitaria e contratti sotto soglia;
- Gli artt. 140, 142 e 143 del predetto nuovo Codice dei contratti ed in particolare l' art. 36 che testualmente recita:

"Art. 36 Contratti sotto soglia (in vigore dal 20 maggio 2017)

1. L' affidamento e l' esecuzione dei lavori, servizi e forniture di importo inferiore alle soglie di cui all' articolo 35 avvengono nel rispetto dei principi di cui agli articoli 30 – comma 1, 34 e 42, nonché nel rispetto del principio di rotazione degli inviti e degli affidamenti e in modo da assicurare l' effettiva possibilità di partecipazione delle microimprese, piccole e medie imprese. Le stazioni appaltanti possono altresì applicare le disposizioni di cui all' art. 50 (113)
2. Fermo restando quanto previsto dagli articoli 37 e 38 e salva la possibilità di ricorrere alle procedure ordinarie, **le stazioni appaltanti procedono all' affidamento di lavori, servizi e forniture di importo inferiore alle soglie di cui all' articolo 35, secondo le seguenti modalità:**
 - a) **Per affidamenti di importi inferiori a 40.000,00 euro, mediante affidamento diretto anche senza previa consultazione di due o più operatori economici o per i lavori di amministrazione diretta;**
 - b) Per affidamenti di importo pari o superiore a 40.000 euro e inferiore a 150.000 euro per i lavori, o alle soglie di cui all' articolo 35 per le forniture e i servizi, mediante procedura negoziata previa consultazione, ove esistenti, di almeno dieci operatori economici per i lavori e, per i servizi e le forniture di almeno cinque operatori economici individuati sulla base di indagini di mercato o tramite elenchi di operatori economici, nel rispetto di un criterio di rotazione degli inviti. I lavori possono essere eseguiti anche in amministrazione diretta, fatto salvo l' acquisto e il noleggio di mezzi, per i quali si applica comunque la procedura negoziata previa consultazione di cui al periodo precedente. L' avviso sui risultati della procedura di affidamento contiene l' indicazione anche dei soggetti invitati;
 - c) Per i lavori..... OMISSIS....
 - d) Per i lavori..... OMISSIS....

Ritenuto indispensabile e necessario procedere con a massima urgenza;

Visto l' art. 192 del T.U. delle leggi sull' ordinamento degli Enti Locali, approvato con D.lgs. 18 agosto 2000, n. 267, in merito ai contenuti delle determinazioni a contrarre;

Visto lo schema di Capitolato speciale di appalto che alla presente si allega sub "A" per farne parte integrante e sostanziale e ritenuto idoneo a disciplinare il rapporto tra le parti;

Considerato infine che la stipulazione dei contratti deve essere preceduta da apposita determinazione, indicante gli elementi richiesti dall' art. 192 del T.U.EE.LL. suddetto

Per tutto quanto è in narrativa e per i suoi effetti:

DETERMINA

Per i motivi di cui in premessa che qui si intendono integralmente riportati anche se non trascritti:

Via Vittorio Emanuele n. 158
Tel. n. 081/8033384 – 80338103 - fax 081/3177439
www.comune.castellodicisterna.na.it
e-mail:affarigenerali.castellodicisterna@asmepec.it

1. Di affidare, ai sensi dell' art. 36, comma 2 lettera a) del D.lgs. 18/4/2016, n. 50, il servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola materna G. Deledda, per il periodo 8/1/2018 – 31/5/2018, alla ditta RI.CA. s.r.l. di Somma Vesuviana, P. IVA 02787771217, al costo di € 3,10 a pasto oltre IVA al 4%, per un totale presunto di n.7.125 pasti, per la somma totale di € 22.971 IVA al 4% compresa (€ 22.087,5 + € 883,5 per IVA = € 22.971,00);
2. Di dare atto che con delibera n. 116 del 17/11/2017 la Giunta Comunale ha proceduto ad apposite variazioni al bilancio pluriennale 2017/2019;
3. Di approvare lo schema di Capitolato speciale di appalto allegato alla presente sub "A";
4. Di prenotare e impegnare la somma di € 22.971,00, nel rispetto delle modalità previste dal principio applicato della contabilità finanziaria di cui all' allegato n. 4.2 del decreto legislativo 23 giugno 2011, n. 118 e successive modificazioni, in considerazione dell' esigibilità della medesima, imputandola agli esercizi in cui l' obbligazione viene a scadenza secondo quanto riportato nella tabella che segue:

Capitol o/ articolo	Cod. mecc. DPR 194/96	Missione/ Programm a/ Titolo	Identificativo Conto FIN (V liv. piano dei conti)	CP/ FPV	ESERCIZIO DI ESIGIBILITA'			
					2017 Euro	2018 Euro	2019 Euro	Es.Succ. Euro
1040	1.04.05.03	010403	U.1.04.05.03.000			22.971		

5. Di dare atto, ai sensi e per gli effetti dell' art. 192 del D.lgs. 18/8/2000, n. 267:
 - che si procederà alla stipula di un contratto d' appalto del servizio di che trattasi;
 - che con il suddetto contratto si intende perseguire il seguente fine: assicurare la fruizione del servizio di refezione scolastica agli alunni della scuola materna al fine di permetterne la frequenza anche nelle ore pomeridiane e ciò nelle more di indizione di apposita gara di appalto;
 - di aver individuato nell' affidamento diretto di cui all' art. 36. Comma 2 lettera a) del d.lgs. n. 50/2016 la procedura di scelta del contraente in quanto atto a garantire gli standards di qualità nella scelta delle materie prime usate per la preparazione dei cibi;
6. di accertare, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 9 del D.L. n. 78/2009 convertito in legge n. 102/2009, che il programma dei pagamenti contenuto nella tabella che precede è compatibile con gli stanziamenti di bilancio e con i vincoli di finanza pubblica;
7. di accertare, ai fine del controllo preventivo di regolarità amministrativa contabile di cui all' art. 147 bis – comma 1 del d.lgs. n. 267/2000, la regolarità tecnica del presente provvedimento in ordine alla regolarità, legittimità e correttezza dell' azione amministrativa, il cui parere favorevole è reso unitariamente alla sottoscrizione del presente provvedimento da parte del responsabile del servizio;
8. di dare atto che il codice CIG assegnato al presente provvedimento è: **Z42217EB2C** ;
9. di dar atto, ai sensi dell' art. 6 bis della L. n. 241/1990 e dell' art. 1 comma 9 lett. e) della L. n. 190/2012, della insussistenza di cause di conflitto di interesse, anche potenziale, nei confronti del responsabile del presente procedimento.

Dare atto che la presente determinazione:

- a) va trasmessa in copia conforme, unitamente a tutti gli allegati ed i riferimenti contabili, al responsabile del servizio finanziario al fine di permettere l' effettuazione, secondo i principi e le procedure della contabilità pubblica, dei controlli e dei riscontri amministrativi, contabili e fiscali sulla stessa;
- b) va pubblicata all' Albo pretorio on line per 15 giorni consecutivi;;
- c) è esecutiva al momento dell' apposizione del visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria;
- d) va comunicata, per presa visione, al Sindaco e Segretario Comunale per il tramite dell' ufficio di segreteria;
- e) va inserita nel fascicolo delle determinazioni tenuto presso l' ufficio segreteria;
- f) va trasmessa, in copia conforme, al servizio AA.GG. e al Servizio Finanziario per quanto di competenza.

Il Responsabile del servizio
d.ssa Clementina Di Monda

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO ECONOMICO FINANZIARIO

In relazione al disposto dell' art. 153 – comma 5 del D.lgs. n. 267/2000 – T.U.L.EE.LL., appone il visto di regolarità contabile ed attesta la copertura finanziaria della spesa

Capitolo/ articolo	Cod. mecc. DPR 194/96	Missione/ Programma/ Titolo	Identificativo Conto FIN (V liv. piano dei conti)	CP/ FPV	ESERCIZIO DI ESIGIBILITA'			
					2017 Euro	2018 Euro	2019 Euro	Es.Succ . Euro
1040	1.04.05.03	010403	U.1.04.05.03.000			22.971		

Dare atto dell' assenza di conflitti di interesse ai sensi dell' art. 6 bis della legge sul procedimento amministrativo n. 241/90.

Il Responsabile del Servizio
Dr. Saverio Esposito



COMUNE DI CASTELLO DI CISTERNA
PROVINCIA DI NAPOLI
SERVIZI SOCIALI.

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO
PER LA FORNITURA DI PASTI
PER LA MENSA SCOLASTICA
PER IL PERIODO 08/01/2018 – 31/05/2018

INDICE

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

- Art. 1 – Oggetto dell' appalto e tipologia del servizio richiesto
- Art. 2 – Modalità del servizio
- Art. 3 – Centro di distribuzione e Servizio di refettorio
- Art. 4 – Servizio di trasporto pasti
- Art. 5 – Durata del servizio
- Art. 6 – Prezzo posti a base di gara
- Art. 7 – Tipologia dell' utenza
- Art. 8 – Standard minimi di qualità del servizio
- Art. 9 – Dimensione presumibile dell' utenza
- Art. 10 – verbale di consegna dei locali, inventario
- Art. 11 – sub-appalto del servizio

TITOLO II FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

- Art. 12 – Condizioni generali del servizio
- Art. 13 - Caratteristiche e modalità di consegna delle derrate alimentari
- Art. 14 – Etichettatura delle derrate
- Art. 15 – Modalità di trasporto e preparazione degli alimenti
- Art. 16 – Garanzia di qualità – criterio di accreditamento dei fornitori
- Art. 17 - Utilizzo di prodotti provenienti da colture particolari

TITOLO III STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI

- Art. 18 – Strutture, impianti, attrezzature, arredi
- Art. 19 – Manutenzione dei locali e degli impianti
- Art. 20 – Accessi

TITOLO IV ONERI A CARICO DELL' IMPRESA AGGIUDICATARIA

- Art. 21 – Oneri inerenti il servizio
- Art. 22 – Assicurazioni
- Art. 23 – Sospensione del servizio

TITOLO V NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

- Art. 24 – personale dell' impresa aggiudicataria
- Art. 25 – Organico addetti
- Art. 26 – Vestiario
- Art. 27 – Igiene del personale
- Art. 28 – Formazione e addestramento
- Art. 29 – Rispetto della normativa
- Art. 30 – Applicazione contrattuale

TITOLO VI MENU'

- Art. 31 – Menù
- Art. 32 – Variazioni dei menù
- Art. 33 – Struttura del menù e orario di somministrazione dei pasti
- Art. 34 – Cestini freddi
- Art. 35– Stagionalità

TITOLO VII TABELLE DIETETICHE E DIETE PARTICOLARI

- Art. 36 – Quantità delle vivande
- Art. 37 – Diete speciali
- Art. 38 – Diete in bianco
- Art. 39 – Diete differenziate per esigenze etnico – religiose
- Art. 40 – Introduzione di nuovi piatti
- Art. 41 – Prenotazione e comunicazione dei pasti

TITOLO VIII IGIENE DELLA PRODUZIONE

- Art. 42 – Igiene della produzione
- Art. 43 – Piano di autocontrollo
- Art. 44 – Livello della qualità igienica
- Art. 45 – Conservazione delle derrate
- Art. 46 – Riciclo

TITOLO IX TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

- Art. 47 – Manipolazione e cottura
- Art. 48 – Operazioni preliminari
- Art. 49 – Linea refrigerata
- Art. 50 – pentolame per la cottura
- Art. 51 – Condimenti

TITOLO X LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E SANIFICAZIONE

- Art. 52 – Pulizia e sanificazione
- Art. 53 – Caratteristiche dei detersivi
- Art. 54 – Divieti
- Art. 55 – Modalità di utilizzo dei detersivi
- Art. 56 – Rifiuti
- Art. 57 – Spogliatoio e servizi igienici

TITOLO XI NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

- Art. 58 – Segnalazioni antinfortunistiche

TITOLO XII FALLIMENTO O SUCCESSIONE DELL' IMPRESA AGGIUDICATARIA

- Art. 59 – Obblighi dell' impresa aggiudicataria

- Art. 60 – Fallimento e amministrazione controllata
Art. 61 – Facoltà dell' Amministrazione Comunale

TITOLO XIII CONTROLLO DI QUALITA'

- Art. 62 – Diritto di controllo dell' Amministrazione Comunale. Commissione Paritetica
Art. 63 – Organismi preposti al controllo
Art. 64 – Controlli da parte del Committente
Art. 65 – Esercizio dell' autocontrollo da parte dell' I. A.
Art. 66 – Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione mensa)
Art. 67 – Metodologia del controllo di qualità
Art. 68 – Rilievi dei tecnici
Art. 69 – Blocco delle derrate

TITOLO XIV PENALITA'

- ART. 70 – Penalità

TITOLO XV PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

- Art. 71 – Prezzo del pasto
Art. 72 - Pagamenti
Art. 73 – Spese

TITOLO XVI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

- Art. 74 – Ipotesi di risoluzione del contratto

TITOLO XVII CONTROVERSIE

- Art. 75 – Foro competente

TITOLO XVIII DISPOSIZIONI FINALI

- Art. 76 – Richiamo alla legge ed altre norme
Art. 77 – Trattamento dati sensibili
Art. 78 – Allegati

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Art. 1 – Oggetto dell' appalto e tipologia dei servizi richiesti

L' appalto, relativo al periodo 08/01/2018 – 31/05/2018 ha per oggetto:

1. **La preparazione e il confezionamento dei pasti presso il centro cottura dell' Impresa aggiudicataria;**
2. **Il trasporto dei pasti dal centro cottura alla scuola;**
3. **La gestione del servizio nell' ambito del refettorio presso il plesso scolastico sede della scuola per l' Infanzia Grazia Deledda;**
4. **La pulizia dei locali refettorio utilizzati per il consumo dei pasti e lo smaltimento dei residui.**

Art. 2 – Modalità del servizio

Spetta all' impresa aggiudicataria (da ora I.A.) la fornitura di tutto quanto necessario alla produzione, al consumo dei pasti, al trasporto e alla distribuzione dei pasti:

- Tutti i mezzi per la produzione, il trasporto e la distribuzione dei pasti;
- I materiali a perdere per l' allestimento dei tavoli (tovagliette per i tavoli e tovaglioli in carta, ecc.). I materiali, naturalmente, dovranno essere conformi alle vigenti prescrizioni sanitarie;
- I detersivi e gli attrezzi (scope, ramazze, stracci, strofinacci, guanti, sacchi per rifiuti, ecc.) per la pulizia e la sanificazione dei locali adibiti a refettorio.

All' I.A. spetta, inoltre, di implementare e far osservare il proprio sistema di HACCP presso i centri di cottura dei pasti e nel plesso scolastico dove i pasti vengono consegnati.

Art. 3 – Centro di distribuzione e servizio di refettorio

Il servizio di refezione comprende l' allestimento dei tavoli del refettorio, il ricevimento dei pasti, la distribuzione con scodellamento degli stessi, lo sbarazzo e la pulizia dei tavoli, il lavaggio dei contenitori isotermici sporchi, la gestione dei rifiuti e ogni altra operazione necessaria al corretto svolgimento del servizio, la pulizia quotidiana e l' igienizzazione dei locali utilizzati per la refezione. Il servizio di refettorio è interamente remunerato nel prezzo di aggiudicazione del pasto.

Il plesso presso cui deve essere gestito il servizio è quello della scuola per l' infanzia Grazia Deledda in Via Madonna Stella. La sede è indicativa ma non costituisce impegno vincolante per il committente, che potrà apportare variazioni senza oneri aggiuntivi, dandone semplice comunicazione all' I.A. con almeno 7 (sette) giorni di anticipo.

Art. 4 – Servizio di trasporto pasti

All' I.A. spetta di trasportare i pasti dai centri di cottura al plesso scolastico.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla vigente normativa di settore. Tutti i mezzi messi a disposizione devono essere in possesso di attestato di idoneità igienico-sanitario, perfettamente funzionanti, coperti da assicurazione R.C., in regola con bollo e quant' altro previsto dal vigente regolamento per la regolare circolazione.

Nel prezzo di aggiudicazione sono compresi tutti gli oneri nessuno escluso, compresa la fornitura del carburante, gli oneri per la manutenzione ordinaria e straordinaria dei mezzi, le spese di bollo e di assicurazione.

E' fatto obbligo all' I.A. di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto dal manuale di autocontrollo predisposto dall' I.A. e conforme alla vigente normativa di settore.

Art. 5 – Durata del servizio

L' appalto avrà la durata di mesi cinque e precisamente al 08/01/2018 al 30/05/2018.

Il servizio dovrà svolgersi su cinque giorni a settimana, con esclusione del sabato, secondo il calendario scolastico deliberato annualmente dalle Autorità competenti.

Il numero esatto degli utenti ai quali dovrà essere garantito il servizio di refezione sarà di volta in volta comunicato dalla stazione appaltante.

La fornitura dei pasti avviene, in via ordinaria, dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali.

Art. 6 – Prezzo posto a base di gara

L'importo a base d'asta per ogni singolo pasto è di € 3,10, anche per pasti dietetici, comprensivo di alimenti, personale, spese varie ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi, per un importo complessivo presumibile della fornitura ed oneri previsti dall'appalto pari a € 22.087,5, oltre IVA al 4% (€ 3.124,8) per un totale di € 22.971,00 IVA compresa.

Al numero di pasti giornalieri forniti e regolarmente pagati dal Comune, la ditta aggiudicataria del servizio dovrà aggiungere giornalmente n. 10 pasti gratuiti per gli alunni appartenenti a famiglie bisognose, individuati dal Servizio Sociale.

Art. 7 – Tipologia dell'utenza

L'utenza è costituita dagli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia e dal personale docente e non docente operante nella struttura.

Art. 8 – Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato speciale di appalto e negli allegati che costituiscono parte integrante dello stesso. Tali standard sono da considerarsi minimi.

Art. 9 – Dimensione presumibile dell'utenza

Il numero medio presunto dei pasti è di 75 (settantacinque) giornalieri per circa 95 giorni scolastici. Tale dato ha valore indicativo, ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce obbligo per la stazione appaltante.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, la stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumento o diminuzione dei pasti, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

A fronte di circostanze contingenti ed imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al committente, l'A.C. si riserva la possibilità di affidare a mezzo di trattativa privata ed in coerenza con il piano di produzione, eventuali integrazioni dell'entità del servizio anche in deroga ai limiti indicati nel precedente comma.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque la modalità delle possibili variazioni con la I.A.

Il numero presunto totale dei pasti è di n. 7.125 fino al 31/05/2018.

Il valore presunto dell'appalto è di € 20.087,5, oltre IVA al 4% pari a € 883,5 per un totale di € 22.971,00 compreso IVA. Il numero dei pasti è un dato del tutto indicativo e non costituisce obbligo per l'A.C.

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

Art. 10 – Verbale di consegna dei locali, inventario.

Il Comune di Castello di Cisterna, richiedendo anche il servizio presso il refettorio di consumo dei pasti, metterà a disposizione dell'impresa i locali adibiti a refettorio, arredati e attrezzati.

Durante il periodo di gestione l'Impresa si impegna a mantenere in buono stato le strutture ad essa affidate, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione del Comune.

Art. 11 - Subappalto del servizio

Resta vietato alla ditta appaltatrice, sotto pena di rescissione "de jure" del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione o qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale di manodopera e/o totale o parziale del servizio della presente fornitura. Si intende per subappalto anche l'uso di centri di cottura di cui non si detiene titolo di proprietà dei locali e/o dell'attività in essa esercitata.

TITOLO II FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 12 – Condizioni generali del servizio

Il tipo di ristorazione collettiva cui si riferisce il presente capitolato speciale di appalto è generalmente definito a “legame caldo-freddo”. Con tale termine si indica quel sistema che prevede la preparazione ed il confezionamento dei pasti in centri cottura esterna ai plessi scolastici presso cui verranno trasportati e somministrati i pasti stessi.

Per rispettare tutte le condizioni igienico-sanitarie ed organolettiche di un pasto cucinato in loco il “legame caldo-freddo” prevede che i cibi caldi vengano mantenuti ad una temperatura al di sopra dei 65° dal momento della cottura fino al consumo, mentre i piatti freddi sono conservati al di sotto dei 10°.

Il trasporto, la consegna, la predisposizione e preparazione dei tavoli per i pasti, la somministrazione degli stessi, la pulizia e il riordino dei tavoli dopo la consumazione dei pasti, la gestione dei rifiuti prodotti, devono essere effettuati presso il plesso scolastico Grazia Deledda.

Art. 13 – Caratteristiche e modalità di consegna delle derrate alimentari

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche e ai limiti di contaminazione microbica.

E' vietata la fornitura di prodotti modificati geneticamente (c.d. transgenici).

A richiesta dell' Amministrazione comunale, l' I.A. dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non comprendono componenti geneticamente modificati.

Solo per le derrate non deperibili, quali pasta, riso, olio, zucchero, sale, aceto e simili potranno essere effettuate consegne a cadenza diversa ma, in nessun caso, con frequenza superiore a 15 giorni. La fornitura di pane avverrà con cadenza giornaliera. I prodotti alimentari non conformi rilevati nei locali dell' I.A. e nei locali adibiti a refettorio devono essere segregati in area apposita ed opportunamente identificata, in attesa del trattamento.

Art. 14 – etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

L' etichettatura dei prodotti aperti e non del tutto utilizzati devono essere idoneamente custoditi unitamente all' etichetta originale della confezione.

Art. 15 – modalità di trasporto e preparazione degli alimenti

Gli alimenti dovranno essere trasportati in conformità a quanto previsto dal DPR 327/80, artt. 31 e 51 e dal D.lgs. 155/97 e dal regolamento CEE 852/04.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in cesti di plastica, mentre la frutta e la verdura fresca devono essere trasportate in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 – art. 43.

L' impresa aggiudicataria deve garantire che la produzione dei pasti rispetti le condizioni igieniche previste dalla normativa vigente e deve garantire la prevenzione da contaminazione da agenti biologici, chimici e fisici mediante il controllo di tutte el fasi della produzione.

Tutte le fasi previste nel ciclo produttivo devono essere sottoposte ad autocontrollo (HACCP) secondo il dispositivo di cui al Reg. CE 852/2004. Per quanto attiene all' analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo, l' I.A. deve predisporre procedure basate sui principi del sistema HACCP che devono:

- a. Identificare ogni pericolo prevenuto, eliminato e ridotto a livelli accettabili;
- b. Identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rileva essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;
- c. Stabilire nei punti critici di controllo i limiti critici che differenziano l' accettabilità e l' inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei limiti identificati;
- d. Stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficace nei punti critici di controllo;

- e. Stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;
- f. Stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l' effettivo funzionamento delle misure di cui alle lettere da a ad e;
- g. Predisporre documenti e registrazioni adeguati al fine di dimostrare l' effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere da a ad f.

Quanto sopra descritto va attuato per le diverse fasi del ciclo produttivo svolte presso il centro cottura.

Art. 16 – Garanzie di qualità – criteri accreditamento dei fornitori

L' I.A. deve acquisire dai fornitori e rendere disponibile all' A.C., idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi e alle Tabelle merceologiche.

I criteri di accreditamento dei fornitori dovranno essere esplicitati nella documentazione presente presso il centro di cottura per le opportune verifiche.

I fornitori delle derrate alimentari devono garantire la conformità dei prodotti richiesti per la preparazione dei pasti relativamente alle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato. Tutte le materie prime che in fase di approvvigionamento non soddisfano le condizioni di trasporto, etichettatura o altro, dovranno essere rifiutate e registrate come non conformi.

Art. 17 – Utilizzo di prodotti provenienti da colture particolari

Come previsto dal progetto-offerta l' I.A. dovrà garantire la fornitura di prodotti provenienti da coltivazioni biologiche e di produzione integrata, DOP (Denominazione di origine protetta) e IGP (Indicazione geografica protetta) della Regione Campania in misura non inferiore a quanto dichiarato ai fine dell' aggiudicazione dell' appalto.

Per prodotti biologici si intendono gli alimenti provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi, nel rispetto del Reg. CEE n. 2092 del 24/06/91, reperiti presso aziende sottoposte ai controlli di cui al D.M. 17915/GL del 31/12/92 da parte di uno degli enti autorizzati. Le etichette dei prodotti biologici dovranno essere conformi a quanto prescritto dal D.Lgs 220 del 17/03/95.

TITOLO III STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI

Art. 18 – Strutture, impianti, attrezzature e arredi

L' I.A., per garantire il regolare svolgimento del servizio dovrà utilizzare un centro cottura di proprietà o in uso della stessa. Tale centro dovrà essere dotato di tutte le autorizzazioni igienico sanitarie previste dall' art. 2 della legge 30/04/1962, n. 283 e successive modificazioni e integrazioni. Tale autorizzazione deve risultare rilasciata, esclusivamente, a favore dell' impresa concorrente all' appalto, per cui occorre presentare copia autenticata dell' autorizzazione sanitaria per "Preparazione, cottura, confezionamento di pasti da asporto".

I locali devono possedere i requisiti previsti dal Reg. CE n. 852/2004 ed in particolare devono:

- essere sufficientemente ampi per evitare ingombro di attrezzature e di personale addetto;
- essere dotati di aerazione naturale o artificiale per prevenire la condensazione del vapore proveniente dalle operazioni di cottura e per evitare la formazione di muffe;
- consentire l' igiene delle operazioni permettendo il loro regolare svolgimento nei tempi e negli spazi dal momento dell' ingresso delle materie prime fino al confezionamento del prodotto finito.

Il centro cottura deve possedere locali o aree distinte, tali da ridurre la criticità relativa alla produzione, come di seguito:

a) Locali di deposito e stoccaggio:

- Il locale per il deposito delle materie prime non deperibili deve essere attrezzato con scaffalature facilmente lavabili e disinfettabili e con bancali sollevati da terra almeno 15 cm.;
- Devono essere previste celle frigorifero (o stanze refrigerate) sufficienti ad assicurare l' immagazzinamento a temperature adeguate, con rilevatore di temperatura in posizione ben visibile.

b) Aree di preparazione:

- Devono essere previste zone diverse per la preparazione dei cibi, di assemblaggio cestini vitto, per la porzionatura e il confezionamento;
- Ciascuna area deve essere fornita di arredi e attrezzature, adeguate alle specifiche preparazioni da svolgere, che siano facilmente lavabili, disinfettabili;

- Le aree di preparazione devono prevedere un numero adeguato di vasche o lavelli, distinti per funzioni, con erogatore di acqua.
- c) **Servizi annessi ai locali di preparazione:**
 - Per questi servizi devono essere previste la zona di lavaggio pentolame, la zona per lo stoccaggio dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, zona destinata a raccogliere gli imballi da utilizzare per il trasporto, la zona per la detenzione dei prodotti per la pulizia dei locali, la zona per gli spogliatoi e i servizi igienici.

Art. 19 – Manutenzione dei locali e degli impianti

E' a carico dell' I.A. la manutenzione ordinaria e straordinaria del proprio centro cottura, ciò al fine di evitare qualsiasi forma di interruzione del servizio.

Art. 20 – Accessi

E' consentito il libero accesso ai locali utilizzati come refettorio o centri di cottura al personale tecnico o amministrativo dell' A.C. o di imprese da essa autorizzate, ogni qualvolta si renda necessario, previa preavviso di almeno un' ora prima all' I.A.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l' accesso al personale estraneo all' I.A., fatta eccezione di quello istituzionalmente preposto ai controlli previsti dalla vigente normativa di legge e per gli incaricati della manutenzione e controllo dell' A.C. e dell' I.A.

Ogni deroga e responsabilità è a carico dell' I.A.

TITOLO IV ONERI A CARICO DELL' IMPRESA AGGIUDICATARIA

Art. 21 – Oneri inerenti il servizio

sono a totale carico dell' I.A. e interamente comprese nel prezzo unitario del pasto, tutti i costi derivanti dalla gestione del servizio e dall' obbligo di informare l' utenza. A titolo esemplificativo:

a) Tutte le spese, nessuna esclusa, relative:

- Alla preparazione dei pasti;
- Alla pulizia e al riassetto delle cucine, dei locali refettorio;
- Alla fornitura del materiale a perdere (tovagliette, tovaglioli, posate, ecc.);
- Alla gestione del servizio refettorio e alla gestione del servizio di trasporto dei pasti;
- All' implementazione e gestione del piano di autocontrollo HACCP presso il proprio centro cottura e presso i centri di distribuzione dei pasti;
- All' elaborazione ed applicazione di piani di emergenza determinati da circostanze non dipendenti dalla volontà dell' A.C.;
- Alla formazione e addestramento del proprio personale, di quello comunale e statale, secondo il programma di formazione redatto per concorrere alla presente procedura.

b) L' informazione all' utenza realizzata attraverso:

- L' esposizione permanente delle tabelle dietetiche nei locali adibiti a refettorio, in apposita bacheca, per tutta la durata del servizio;
- La messa a disposizione, presso il punto di refezione, delle tabelle analitiche merceologiche;
- La comunicazione all' utenza in forma scritta richieste dall' A.C.

Art. 22 – Assicurazioni

L' I.A. si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell' ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell' ambito del servizio oggetto del presente appalto.

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all' espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve o eccezioni a totale carico dell' I.A., salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale scopo l' I.A. dovrà contrarre, in caso di aggiudicazione dell' appalto, a pena di rescissione, a proprie spese, le seguenti polizze assicurative:

- **Polizza assicurativa RCT**, relativa alla conduzione del servizio ed alla somministrazione degli alimenti, con un massimale non inferiore a € 5.100.000,00= per sinistro blocco unico e a € 510.000= per persona.

Art. 23- Sospensione del servizio

In caso di sciopero o di eventi che, per qualsiasi motivo, possono interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l' A.C e/o I.A dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

L' A.C. può procedere, a titolo cautelativo, alla sospensione parziale o totale del servizio fino ad un massimo di 100 giorni continuativi e per non più di tre volte per ogni anno scolastico, dandone motivata anticipata comunicazione all' I.A., senza che questa abbia nulla a pretendere.

TITOLO V NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

Art. 24 – Personale dell' Impresa aggiudicataria

Ciascuna Impresa concorrente dovrà **presentare nell' offerta tecnica il piano di utilizzo del personale, indicante il numero, la qualifica, i tempi di impiego degli addetti** che l' I.A. porrà in servizio.

Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sulla buona pratica di lavorazione, sull' igiene, la sicurezza e la prevenzione, in conformità a quanto previsto dai d.lgs. 155/97 e 626/94 e s.m.i.

Tutto il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà aver seguito, con esito favorevole, specifici corsi di formazione ed essere in possesso di sufficiente esperienza professionale.

Prima dell' inizio del servizio, l' I.A. dovrà trasmettere all' A.C. l' elenco nominativo di tutto il personale impiegato con l' indicazione delle qualifiche possedute, nonché della posizione contributiva.

Qualsiasi variazione rispetto all' elenco trasmesso dovrà essere comunicato per iscritto all' A.C. il curriculum professionale.

Art. 25 – Organico addetti

L' esecuzione del contratto deve essere svolto da personale alle dipendenze dell' I.A. tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere, ottemperando alle vigenti disposizioni di legge, adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

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

L' I.A. deve individuare e comunicare all' A.C. il Responsabile al coordinamento del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative, tra cui il responsabile della sicurezza e tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale che vengono impiegate per l' esecuzione dello stesso.

L' organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato, in fase di offerta, come numero, mansioni, livello e monte-ore, da esplicitare in specifiche tabelle allegate all' offerta. Eventuali interventi migliorativi devono essere preventivamente approvati dall' A.C.

Deve essere, comunque, sempre assicurata la presenza costante dell' organico dichiarato in fase di offerta, provvedendo alle necessarie sostituzioni per le assenze che venissero a verificarsi. Tale costanza deve essere riconfermata, tramite elenco nominativo, al Committente con frequenza annuale, a mezzo di lettera raccomandata.

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

Per il servizio refettorio deve essere garantito un numero di addetti alla distribuzione, esclusi gli addetti al trasporto e alle pulizie, non inferiore ad un rapporto di **1:25**, contando tra gli utenti anche gli adulti. Il personale addetto alla distribuzione svolge il servizio fino al completamento dei pasti.

Art. 26 – Vestiario

L' I.A. fornirà a tutto il proprio personale indumenti da lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene e di tutela della sicurezza (es. calzature antiscivolo, cuffie, guanti ecc.) da indossare durante le ore di servizio.

Art. 27 – Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, durante le ore di lavoro non devono indossare orecchini, anelli, braccialetti, collane o orologi e non devono avere smalto sulle unghie, al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla normativa vigente (camice, cuffia ecc.). per una corretta prassi igienica è consigliabile, durante la preparazione dei pasti, l'utilizzo di mascherine e di guanti monouso. Nella cucina e nelle aree di immagazzinamento degli alimenti deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare della gomma o sputare); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.

Art. 28 – Formazione e addestramento

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

A tali corsi l' I.A. è tenuto ad invitare anche il personale dell' A.C. ed il personale ATA statale in servizio presso le scuole; a tale scopo l' I.A. informerà, con congruo anticipo, gli Uffici preposti dell' A.C. circa il programma definito (luogo, orario e tematiche trattate).

Art. 29 – Rispetto della normativa

L' I.A. dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. Inoltre l' I.A. dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell' A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 30 – Applicazione contrattuale

L' I.A. dovrà applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di categoria, applicabili alla data dell' offerta, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

TITOLO VI MENU'

Art. 31 – Menù

I menu sono definiti dal servizio dietologia dell' ASL competente .

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato. In casi particolari, i menù possono essere concordati dalle parti, fatto salvo quanto previsto nei successivi articoli, a garanzia dell' utenza e previo parere positivo del servizio dietologia che ha elaborato i menù o di altro presidio sanitario specialistico.

Art. 32 – Variazione dei menù

E' consentita, in via temporanea, una variazione dei menù in caso di guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto, interruzione temporanea della produzione per causa di sciopero, incidenti, interruzione dell' energia elettrica, avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, blocco delle strutture in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Ogni variazione dovrà, in ogni caso, venire preventivamente ed immediatamente comunicata all' A.C., che potrà attivare accertamenti sulle cause della disfunzione riservandosi, ove se ne evidenziassero responsabilità dell' I.A., di applicare le penalità previste dal presente Capitolato.

Ogni variazione dovrà essere concordata con l' A.C. ed avere, di norma, durata non superiore alle 24 ore, salvo che non dipenda da indicazioni di ordine sanitario a tutela della salute pubblica.

L' A.C. potrà apportare variazione ai menù, anche su indicazione della competente ASL, sia sotto il profilo della tipologia dei cibi che sotto il profilo della grammatura delle derrate, senza variazione del prezzo pattuito. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione dell' A.C.

Art. 33 – Struttura del menù e orario di somministrazione dei pasti

Il Comune si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi o alternativi al pasto ordinario in occasione di festività particolari, quali Natale, carnevale, Pasqua, chiusura dell' anno scolastico ed altre iniziative particolari, per un numero complessivo di giorni comunque non superiore a sei per ciascun anno scolastico.

Dovranno, inoltre, essere disponibili n. 15 pasti di scorta per situazioni di emergenza.

L' orario del pranzo verrà fissato dall' A.C. nel rispetto delle esigenze didattico- organizzative dell' istituzione scolastica, concordando con l' I.A. le eventuali modifiche al piano di trasporto e servizio proposta dalla stessa all' atto dell' a aggiudicazione.

Art. 34 – Cestini freddi

Su richiesta dell' A.C., l' I.A. dovrà provvedere, per particolari esigenze quali gite, visite didattiche ed altro, alla fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio.

La composizione sarà di volta in volta determinata tra l' A.C e l' I.A., fermo restando il rispetto delle tabelle dietetiche.

Art. 35 – Stagionalità

Laddove non diversamente specificato, gli ortaggi freschi e i prodotti frutticoli freschi dovranno essere impiegati sulla base del criterio della stagionalità individuato nel calendario ortofrutticolo.

TITOLO VII TABELLE DIETETICHE E DIETE PARTICOLARI

Art. 36 – Quantità delle vivande

Nelle tabelle dietetiche elaborate dall' ASL sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. Per gli adulti docenti e non docenti si utilizzano le grammature previste per gli alunni con un aumento per ciascun ingrediente pari al 15%.

Le quantità complessive di vivande da somministrare sono quelle risultanti dalle tabelle dietetiche relative ad adulti ed utenti aumentate in misura non inferiore al 10% in ogni ingrediente, per consentire eventuali bis. Queste ultime condizioni non determinano variazione del prezzo di aggiudicazione del pasto o del numero dei pasti da fatturare, che rimangono quelli effettivamente ordinati sulla base del numero delle presenze.

Tabelle pesi a cotto:

l' I.A. deve predisporre, entro 15 giorni dall' inizio del servizio, una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata per ogni menù stagionale, sia per gli alunni che per il personale docente e non docente.

Le tabelle dei pesi a cotto devono essere approvate dall' A.C., previo parere del servizio Dietologia dell' ASL competente ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo e le effettive quantità poste in distribuzione.

Ove il calo peso dovesse essere considerato eccessivo, l' I.A. è tenuta a modificare la proposta, in conformità a quanto richiesto dall' A.C., anche se ciò dovesse comportare una variazione in aumento delle grammature previste a crudo. In ogni caso nessuna variazione potrà essere applicata rispetto al prezzo di aggiudicazione.

Art. 37 – Diete speciali

Il centro cottura dovrà approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire da parte di un dietista e deve essere controfirmata dal medico curante. In particolare:

- **Nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo:** diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismo, ecc., dovrà essere presentato, a cura dei familiari, un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;

- **Nel caso di bambini portatori di allergie alimentari:** dovrà essere obbligatoriamente presentato, a cura dei familiari, un certificato medico di recente rilascio con allegati i test allergologici, rilasciati da centri di allergologia oppure prescritti da centri di gastroenterologia infantile, con validità non superiore all' anno.

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici, in monoporzione e recare indicazione dell' utente destinatario.

Art. 38 – Diete in bianco

Il centro di cottura dovrà provvedere alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta unitamente alla prenotazione dei pasti. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono sostituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco, un panino e frutta.

Art. 39 - Diete differenziate per esigenze etnico-religiose

L' I.A. è tenuta, su richiesta dell' utenza, a predisporre menù conformi ad esigenze etnico-religiose. Le variazioni vanno concordate con l' A.C prima dell' inizio del servizio, a seguito di richiesta da parte dei genitori degli alunni.

Art. 40 – Introduzione di nuovi pasti

Qualora si introducono nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l' I.A. deve presentare all' A.C. le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, sempre che esse non siano già previste nelle tabelle dietetiche.

Art. 41 – Prenotazione e comunicazione dei pasti

E' cura della ditta informarsi quotidianamente, presso il referente del servizio refezione designato dal Dirigente Scolastico, non prima delle ore 9,00 e non oltre le ore 10,00 del numero dei pasti da fornire, ciò telefonicamente.

E' onere dell' I.A. effettuare quotidianamente, al servizio Pubblica Istruzione e a mezzo fax, la trasmissione riepilogativa delle prenotazioni giornaliere.

TITOLO VIII IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 42 – Igiene della produzione

Il personale adibito alla preparazione dei pasti, fatta salva ogni altra prescrizione di legge in materia igienico-sanitaria, deve essere provvisto di camice bianco, cuffia e calzature igieniche e deve far uso di guanti monouso e, preferibilmente, mascherine. Il personale non deve effettuare contemporaneamente più operazioni, al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.

L' organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.

Art. 43 – Piano di autocontrollo

L' I.A. deve predisporre, ex art. 3 del D.lgs. 155/97, un piano di autocontrollo riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio. Il piano deve contemplare, oltre alla produzione, anche il trasporto dei pasti ed il servizio di refettorio.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l' utilizzo dei termometri a sonda.

L' alloggiamento del cibo porzionato nella gastro-norma, quali pizza, polpettone, frittata, pesce al forno, devono essere effettuate esclusivamente a doppio strato, interponendo fra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

Il piano di autocontrollo deve prevedere anche le procedure da attuarsi per la conservazione dei campioni dei pasti completi quotidianamente confezionati ed erogati per il servizio oggetto della presente fornitura. Detti campioni, riportanti la data di produzione e confezionamento, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di - 18° per le 70 ore successive.

Art. 44 – Livello della qualità igienica

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e dai limiti di contaminazione microbica previsti dal Manuale di autocontrollo dell' I.A.

Art. 45 – Conservazione delle derrate

I prodotti crudi refrigerati, in attesa di cottura, dovranno essere conservati in un' apposita cella, ad una temperatura compresa tra 0° C e 4° C.

I prodotti a lunga conservazione, quale pasta, riso, legumi, farina ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse, al fine di evitare attacchi da parassiti. Su ogni confezione dovrà essere indicata e chiaramente leggibile la data di scadenza.

Art. 46 – Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

TITOLO IX TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 47 – Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale, conformemente a quanto previsto dal D.lgs. 155/97 e s.m.i.

La competenza professionale dell' I.A. deve, quindi, esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell' aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù, adeguando le tecnologie di produzione e distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell' utenza.

L' I.A. dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative che saranno fornite dagli organismi specializzati eventualmente incaricati dall' A.C. sulla base di procedure HACCP e dell' autocontrollo.

Dovrà essere esclusa dai metodi di cottura la friggitura.

Si precisa che la modalità di cottura, da utilizzare per tutte le verdure destinate alla preparazione dei contorni cotti, deve essere al forno o a vapore.

Art. 48 – Operazioni preliminari

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

- Lo scongelamento dei prodotti surgelati e confezionati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e + 4°C, il giorno precedente il consumo. E' possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda, in concomitanza con il giorno di utilizzo. Il prodotto, una volta scongelato, deve essere utilizzato entro le 24 ore successive;
- Legumi secchi: ammollo per alcune ore, in funzione con le procedure aziendali, con 2 ricambi di acqua;
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- La carne trita deve essere macinata in giornata;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata o in alternativa, previa autorizzazione dell' A.C., sarà consentito l' utilizzo di parmigiano grattugiato confezionato per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre e passati) il lavaggio e taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura;
- Per verdure da consumarsi crude è tassativo l' obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote e dei finocchi per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura, da effettuarsi il giorno precedente al consumo;
- Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura;
- La porzionatura di salumi (fatta eccezione del prosciutto crudo) e formaggio deve essere effettuata nelle ore antecedenti il consumo;
- I secondi piatti per cui è prevista l' impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termo convezione;

- E' esclusa dai metodi di cottura l' uso della friggitrice;
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

Art. 49 – Linea refrigerata

e' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente il consumo, purchè dopo la cottura vengano raffreddate con l' ausilio dell' abbattitore rapido di temperatura, secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 4°C.

gli alimenti per i quali può essere consentita la cottura il giorno precedente il consumo (e successivo abbattimento) sono: arrostiti, brasati, bolliti.

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

Art. 50 – Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù ed i sughi devono essere realizzati in pentole in acciaio inox o in brasiere.

Nel caso in cui fosse necessario la preparazione di alimenti per celiaci, dovrà essere utilizzato pentolame e posateria ad uso esclusivo di tale patologia.

Art. 51 – Condimenti

Per il condimento dei primi piatti deve essere utilizzato parmigiano reggiano che deve essere grattugiato in giornata. Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse, dovrà essere utilizzato esclusivamente olio extra vergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 del 1987.

Non è consentito in alcun caso l' uso di esaltatori di sapidità (preparati per brodo e dadi).

TITOLO X

LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E SANIFICAZIONE

Art. 52 – Pulizia e sanificazione

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire presso il centro di cottura e il refettorio, al termine della preparazione dei pasti e della distribuzione degli stessi, come quelli da eseguire ai mezzi di trasporto, sono regolamentati da apposite procedure, elaborate dall' I.A. e comunicate all' A.C.

E' fatto obbligo all' I.A. di provvedere, almeno settimanalmente, alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivino insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Art. 53 – Caratteristiche dei detersivi

I detersivi dovranno essere conformi alle tabelle merceologiche dei prodotti detergenti e sanificanti, le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazione degli alimenti.

Art. 54 – Divieti

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta, e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

Art. 55 – Modalità di utilizzo dei detersivi

Il personale impegnato nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modificazioni.

I prodotti detergenti e sanificanti devono essere impiegati in concentrazioni e con modalità conformi alla vigente normativa.

Art. 56 – Rifiuti

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

Nessun contenitore per la raccolta di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali refettorio e dei plessi scolastici, nell'ambito dei cortili di pertinenza, salvo diversa disposizione dell' A.C.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico ecc.). le spese per il ritiro e lo smaltimento di rifiuti speciali sono a carico dell' I.A.

L' I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani. L' A.C. si riserva la facoltà di richiedere all' I.A. il riciclaggio del materiale a perdere.

Art.57 – Spogliatoio e servizi igienici

I servizi igienici devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone o tovagliette a perdere.

TITOLO XI

NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 58 – Segnalazioni antinfortunistiche

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

TITOLO XII

FALLIMENTO O SUCCESSIONE DELL' IMPRESA AGGIUDICATARIA

Art. 59 – Obblighi dell' Impresa Aggiudicataria

L' I.A. si obbliga per sé e per i propri eredi e aventi causa.

Art. 60 – Fallimento e amministrazione controllata

In caso di fallimento o di amministrazione controllata dell' I.A., l' appalto si intende senz' altro revocato e l' A.C. provvederà a termini di legge.

Art. 61 – Facoltà dell' Amministrazione Comunale

In caso di morte del gestore è facoltà dell' A.C. scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

TITOLO XIII

CONTROLLI DI QUALITA'

Art. 62 – Diritto di controllo dell' Amministrazione Comunale. Commissione Paritetica

E' facoltà dell' A.C. effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso all' I.A. e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall' I.A. alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato speciale di appalto.

In via ordinaria, il controllo sull' andamento del servizio è esercitato dalla Commissione Paritetica costituita da 6 membri: 2 rappresentanti dell' A.C., 2 rappresentanti degli utenti (genitori dei bambini che frequentano la scuola per l' infanzia) e 2 rappresentanti dell' I.A. di cui uno obbligatoriamente rappresentato dal responsabile del servizio.

A seguito dei controlli, la Commissione Paritetica redigerà appositi verbali.

Art. 63 – Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti servizi dell' ASL, il personale incaricato dal Comune, nonché eventuali altri che saranno formalmente indicati dall' A.C.

Art. 64 – Controlli da parte del Committente

L' A.C. si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l' esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente Capitolato speciale di appalto. L' A.C. farà pervenire all' I.A., per iscritto, le

osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L' I.A. non potrà addurre, a giustificazione del proprio operato, circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicati per iscritto all' A.C.

L' I.A. sarà tenuta, inoltre, a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell' A.C. Sono fatte salve le norme relative all' applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

L' A.C. ha la facoltà di commissionare, ad una struttura di propria fiducia, controlli sull' igienicità della produzione e sulle caratteristiche delle derrate, con analisi chimiche, microbiologiche, bromatologiche. Le analisi commissionate dall' A.C. non sostituiscono quelle previste dai programmi di controllo qualità e indicate in sede di offerta tecnica.

Art. 65 – Esercizio dell' autocontrollo da parte dell' I.A.

L' I.A. deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, basato sul controllo dei punti critici; tale piano deve essere elaborato secondo i principi contenuti nel D.lgs. 155/97 e s.m.i.

L' I.A. deve, inoltre, disporre di una procedura di qualificazione dei fornitori e di un elenco dei fornitori omologati. Inoltre l' I.A. deve essere in possesso di un sistema di qualità interno.

Art. 66 – verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti. Commissione mensa

La Commissione mensa svolge funzioni di verifica dell' andamento del servizio e di proposta nei confronti dell' A.C., anche in relazione all' appetibilità delle pietanze.

La composizione e le attribuzioni della Commissione mensa sono regolamentate con atto deliberativo o determina del responsabile del servizio P.I., di cui viene data comunicazione all' I.A.

L' I.A. provvede a fornire ai rappresentanti della commissione mensa, formalmente autorizzati dal Comune, idoneo vestiario (camice e copricapo monouso), da indossare durante le visite senza preavviso al centro cottura e consente loro di assaggiare le pietanze servite. I membri della commissione mensa, al fine di effettuare le previste visite ispettive, dovranno uniformarsi alla vigente normativa igienico-sanitaria di settore.

Art. 67 – Metodologia del controllo di qualità

I tecnici legittimamente autorizzati effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, anche con l' ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

L' ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione. La quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell' accertamento. Nulla potrà essere richiesto all' A.C. per le quantità di campioni prelevati.

Art. 68 – Rilievi dei tecnici

I tecnici sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell' I.A.. Il personale dell' I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall' A.C.

Art. 69 – Blocco delle derrate

I controlli effettuati dagli incaricati dell' A.C. potranno dar luogo al "blocco delle derrate", con eventuale variazione dei menù, concordata con l' A.C., senza dar luogo ad alcuna interruzione del servizio, interruzione della quale l' I.A. sarebbe considerata responsabile con conseguente applicazione delle sanzioni previste ai successivi Titoli XIV e XVI. Il blocco delle derrate potrà essere disposto dall' A.C. anche in via cautelare, qualora si verificassero rischi di pregiudizio per la salute degli utenti, per la somministrazione di particolari alimenti.

TITOLO XIV PENALITÀ

Art. 70 – Penalità

L' A.C., a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell' I. A., le quali devono pervenire entro 5 giorni dalla data della contestazione. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Le sanzioni, nella misura sottoindicata (o per i casi non esplicitamente previsti stabilita discrezionalmente dall' A.C. nei limiti di seguito indicati), saranno applicate per le tipologie di inadempienze che seguono:

- Mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;
- Mancata consegna di derrate o parti di pasti;
- Grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche,
- Variazione ai menù senza preavviso;
- Prodotti non conformi alle tabelle merceologiche o non tempestivamente sostituiti;
- Mancata o errata preparazione delle diete speciali;
- Presenza di corpi estranei nei prodotti;
- Personale inferiore a quanto stabilito;
- Pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
- Carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici previsti;
- Il mancato adempimento degli interventi di manutenzione.

Per le inadempienze sopra descritte e per quelle non espressamente comprese nel precedente elenco ma comunque considerate dall' A.C. rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio, la misura della sanzione viene discrezionalmente fissata dalla stessa A.C., sulla base dei criteri esplicitati nel presente Capitolato.

Le penalità sono previste nelle seguenti misure:

- Penale di € 400,00 per ogni ora di anticipo o ritardo nella somministrazione dei pasti agli alunni della scuola dell' infanzia, rispetto all' orario stabilito nel presente capitolato speciale di appalto;
- Penale di € 450,00 per mancato riordino del refettorio dopo la consumazione dei pasti da parte degli alunni e delle alunne della scuola dell' infanzia;
- Penale di € 500,00 per pasti non predisposti secondo le indicazioni recate dal presente capitolato speciale di appalto;
- Penale di € 600,00 per ogni giorno di mancato servizio di somministrazione dei pasti agli alunni delle scuole dell' infanzia per fatti imputabili all' I.A.;
- Penale di € 1.000,00 per mancata utilizzazione dei prodotti DOP e/o IGP della Regione Campania offerti in sede di gara;
- Penale di € 1.500,00 per ogni automezzo utilizzato per la distribuzione dei pasti non conforme alla normativa vigente, soprattutto in materia di igiene;
- Penale di € 1.500,00 per ogni contenitore utilizzato nella distribuzione e somministrazione dei pasti non conforme alla normativa vigente, soprattutto in materia di igiene;
- Penale di e 1.500,00 in caso di secondo episodio di cattiva condotta del personale della ditta, intesa anche e soprattutto come mancato rispetto delle norme e buona prassi igieniche;
- Penale di e 1.500,00 in caso di secondo episodio di corpi estranei o parti dell' alimento somministrato (es. lische di pesce) che possono arrecare nocumento ai piccoli utenti o che possono contaminare il pasto (es. capelli) trovato anche in uno solo dei pasti somministrati.

In caso di presenza di corpi estranei o parti dell' alimento somministrato ch possono arrecare nocumento ai piccoli utenti l' amministrazione si riserva la facoltà di richiedere alla ditta la sostituzione dell' alimento e quindi del fornitore, senza alcun onere finanziario a carico dell' ente; penale di e 1.500,00 per ogni prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi durante i controlli effettuati ai sensi del presente capitolato.

In caso di recidiva per la medesima infrazione la penalità è raddoppiata.

Ulteriori penali:

- In caso di cumulo di infrazioni per cui è prevista la penalità di cui al precedente comma;
- Qualora la ditta risulti sprovvista delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la fornitura oggetto del contratto, durante il periodo di vigenza contrattuale;
- Il mancato rispetto del piano di autocontrollo (HACCP);

- In caso di quarto episodio di corpi estranei o parti dell' alimento somministrato (es. lische di pesce) che possono arrecare nocimento ai piccoli utenti o che possono contaminare il pasto (es. capelli), trovati anche in uno solo dei pasti somministrati;
- In caso di quarto episodio di cattiva condotta del personale della ditta, intesa anche e soprattutto come mancato rispetto delle norme e buone prassi igieniche;
- In caso di mancato adempimento degli obblighi contributivi, previdenziali ed assicurativi nei confronti del personale dipendente della ditta, accertato dal Comune o ad esso segnalato dall' Ispettorato del lavoro;
- Nel caso la ditta si renda responsabile dell' inosservanza di una delle condizioni e clausole contenute nel Protocollo di Legalità sottoscritto tra il Comune e la Prefettura di Napoli.

Dopo la comminazione di cinque sanzioni pecuniarie in un anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

In caso di risoluzione del contratto all' appaltatore sarà corrisposto il prezzo contrattuale del solo servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, fermo restando il recupero delle somme spettanti all' Amministrazione per applicazione di penali.

In caso di risoluzione del contratto l' Amministrazione comunale avrà la facoltà di affidare la fornitura alla seconda classificata alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta e, in caso di indisponibilità della seconda classificata, di interpellare le successive ditte utilmente collocate in graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta.

Qualora le ditte interpellate non fossero disponibili per l' aggiudicazione, l' Amministrazione comunale si riserva di procedere con soggetti terzi, con addebito all' impresa inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

TITOLO XV PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 71 – Prezzo del pasto

Con riferimento a quanto stabilito negli allegati menù, nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati tutti i servizi connessi, comprese le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, del presente Capitolato.

Ai sensi dell' art. 15 del D.lgs. 163/06, si specifica che i corrispettivi unitari resteranno fissi ed invariabili per il primo anno scolastico di servizio. Successivamente, previa istanza da parte dell' I.A., gli stessi saranno sottoposti a revisione sulla base delle variazioni degli indici ISTAT, tabelle per costo della vita per famiglie di operai ed impiegati, intervenute rispetto al mese di ottobre dell' anno precedente.

Art. 72 – Pagamenti

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alla singola fattura emessa dall' I.A., a scadenza mensile.

Su ciascuna fattura, corredata dai buoni pasto (da ritirarsi presso il plesso scolastico), dovrà essere indicato il numero dei pasti effettivamente ordinati e forniti, suddivisi per alunni e personale docente e non docente.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà, previa determina di liquidazione del funzionario competente, entro 60 gg. dal ricevimento delle fatture.

Il servizio di ritiro dei buoni pasto deve essere espletato da parte dell' impresa aggiudicataria con propria autonoma organizzazione.

Si stabilisce sin d' ora che l' Amministrazione Comunale potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all' Impresa aggiudicataria, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Art. 73 – Spese

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara, alla stipula del contratto e susseguente registrazione, nonché quelle relative al deposito cauzionale, sono a carico della ditta aggiudicataria.

TITOLO XVI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIENZA E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 74 – Ipotesi di risoluzione del contratto

Oltre a quanto è genericamente previsto all' art. 1453 c.c. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell' art. 1456 c.c., facendo salva l' applicazione della penale, le seguenti ipotesi:

- a) Inosservanza anche di uno solo degli impegni assunti con le dichiarazioni prodotte per l' assegnazione di punteggi utili ai fini dell' aggiudicazione dell' appalto;
- b) Apertura di una procedura concorsuale a carico dell' I.A.;
- c) Messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell' I.A.;
- d) Impiego di personale non dipendente dell' I.A.;
- e) Inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
- f) Utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igienico-sanitarie ed alle caratteristiche merceologiche;
- g) Casi di intossicazione alimentare dipendenti dal servizio effettuato dall' I.A.;
- h) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) Interruzione totale o parziale del servizio;
- j) Subappalto totale o parziale del servizio;
- k) Assenza reiterata nelle Commissione Paritetica.

Nei casi sopra previsti è comunque facoltà dell' Amministrazione dichiarare, a suo insindacabile giudizio e motivato giudizio, risolto il contratto di fornitura, senza che occorra citazione in giudizio pronunciata dal giudice od altra qualsiasi formalità all' infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell' A.C., in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere di tale clausola risolutiva. Qualora l' A.C. intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull' I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa con l' incameramento della cauzione, salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall' Amministrazione in conseguenza dell' avvenuta risoluzione del contratto.

TITOLO XVII CONTROVERSIE

Art. 75 – Foro competente

Qualunque contenzioso o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nella fattispecie di cui all' art. 33 del d.lgs. 31/3/1998, n. 80 e negli altri casi previsti dalla legge. Per tutte le controversie che dovessero insorgere sarà competente il Foro di Nola.

TITOLO XVIII DISPOSIZIONI FINALI

Art. 76 – Richiamo alla legge ed altre norme

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento al reg. CEE 852/04, a tutte le norme del Codice Civile e delle leggi vigenti in materia.

Art. 77 – Trattamento dati sensibili

All' inizio del servizio l' impresa aggiudicataria dovrà comunicare il nominativo del responsabile del trattamento dei dati sensibili ai sensi del T.U 196/03 e del personale della medesima impresa che ha accesso ai dati sensibili.

Art. 78 – Allegati

Sono parte integrante e sostanziale del presente Capitolato i seguenti allegati:

- Menù , così come redatto dall' ASL di competenza;
- Tabelle merceologiche degli alimenti.

Il responsabile P.I.

Castello di Cisterna, li



**COMUNE DI CASTELLO DI CISTERNA
PROVINCIA DI NAPOLI
SERVIZI SOCIALI.**

ALLEGATO A) AL CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO.

**MENU' REFEZIONE SCOLASTICA REDATTO DAL DIPARTIMENTO DI
PREVENZIONE – SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE – ASL
NAPOLI 3 SUD**

I Settimana

Lunedì: pasta e piselli – frittata di uovo – patate lesse

Martedì: pasta al pomodoro – petto di tacchino – carote cotte in insalata

Mercoledì: pasta e fagioli – bastoncini di merluzzo impanati – fagiolini in insalata

Giovedì: riso al pomodoro – mozzarella – spinaci al burro

Venerdì: pasta con zucca o zucchine – polpette al pomodoro – lattuga in insalata – dolcetto non farcito o con marmellata

II Settimana

Lunedì: pasta e lenticchie – formaggio fuso – pomodori in insalata

Martedì: pasta e patate – uovo sodo al pomodoro – zucchine

Mercoledì: pasta al pomodoro – filetto di sogliola o platessa – spinaci in insalata

Giovedì: minestrone con riso – hamburger – finocchi cotti o crudi in insalata

Venerdì: pasta e fagioli – prosciutto cotto magro – purè di patate

III Settimana

Lunedì: pasta al pomodoro – petto di pollo – carote in insalata

Martedì: pasta e ceci – bastoncini di merluzzo impanati – fagiolini al pomodoro

Mercoledì: pasta con zucca o zucchine – polpette al pomodoro – invidia o lattuga in insalata

Giovedì: riso al pomodoro – ricotta vaccina fresca – spinaci in insalata

Venerdì: pasta e fagioli – frittata di uovo – patate al forno – dolcetto non farcito o con marmellata

IV Settimana

Lunedì: pizza con mozzarella e prosciutto cotto – spinaci in insalata

Martedì: pasta e lenticchie – formaggio fuso – lattuga in insalata

Mercoledì: pasta al pomodoro – filetto di cernia o platessa – finocchi cotti o crudi in insalata

Giovedì: minestrone con pastina – hamburger di manzo – pomodori in insalata

Venerdì: riso e fagioli – prosciutto cotto magro – patate lesse.

Componenti fissi giornalieri: pane gr. 50, frutta fresca gr. 100, acqua oligominerale in monoconfezione da mezzo litro.

N.b. in caso di alunni celiaci la pasta, il pane, la farina, il dolcetto e il prosciutto cotto deve essere senza glutine e i bastoncini di merluzzo senza panatura.

Nelle diete prive di carne suina sostituire il prosciutto di maiale con bresaola di bovino o fesa di tacchino, rispettando la variabilità.

I Settimana	Grammatura alimenti
Lunedì	
Pasta e piselli	
Pasta	30
Piselli	50
Olio extravergine di oliva	3
Aromi	q.b.
Frittata di uovo	
Uovo	n.1= gr. 50
Grana padano grattugiato	5
Olio extravergine di oliva	3
Aromi	q.b.
Patate lesse	
Patate	100
Olio extravergine di oliva	5
Aromi	q.b.

Martedì

Pasta al pomodoro	
Pasta	50
Pomodoro passato	q.b.
Olio extravergine	5
Grana padano grattugiato	3
Aromi	q.b.
Petto di tacchino	
Carne di tacchino	50
Olio extravergine di oliva	5
Aromi	q.b.
Carote cotte in insalata	
Carote	80
Olio extravergine di oliva	5
Aromi/succo di limone	q.b.

Mercoledì

Pasta e fagioli	
Pasta	30
fagioli	30
Olio extravergine di oliva	3
Aromi	q.b.
Bastoncini di merluzzo impanati	n. 2 unità
Olio vergine di oliva	3
Aromi/succo di limone	q.b.
Fagiolini in insalata	
fagiolini	80
Olio extravergine di oliva	4
Aromi e/o succo di limone	q.b.

Giovedì

Riso al pomodoro	
Riso	60
Pomodoro passato	q.b.
Olio extravergine di oliva	5
Aromi	q.b.
Mozzarella	40
Spinaci al burro	
Spinaci	80
Burro	4

Venerdì

Pasta con zucca o zucchine	
Pasta	50
Zucca o zucchine	50
Olio extravergine di oliva	3
Aromi	q.b.
Polpette al pomodoro	
Manzo magro	50

Pane ammorbidito	10
Parmigiano	2
Olio extravergine di oliva	3
Uovo	3
Pomodoro passato	q.b.
lattuga in insalata	
Lattuga	50
Olio extravergine di oliva	5
Dolcetto	30

II Settimana	Grammatura alimenti
---------------------	----------------------------

Lunedì

Pasta e lenticchie	
Pasta	30
Lenticchie secche	30
Grana padano grattugiato	2
Olio extravergine di oliva	5
Aromi	q.b.
Formaggio fuso	
formaggio	30
Pomodori in insalata	
pomodori	80
Olio extravergine di oliva	5

Martedì

Pasta e patate	
Pasta	30
patate	80
Olio extravergine	5
Aromi/pomodoro	q.b.
Uovo sodo al pomodoro	
Uovo intero	1
pomodoro	q.b.
Zucchine	
zucchine	100
Olio extravergine di oliva	5
aromi	q.b.

Mercoledì

Pasta al pomodoro	
Pasta	60
Pomodoro passato	q.b.
Olio extravergine d oliva	5
parmigiano	3
Aromi	q.b.
Filetto di sogliola o platessa	50
Olio extravergine di oliva	5

Aromi/succo di limone	q.b.
Spinaci in insalata	
Spinaci	80
Olio extravergine di oliva	5
Aromi/succo di limone	q.b.

Giovedì

Minestrone con riso	
Verdure miste (carote, zucchine, pomodoro, zucca, fagiolini, cavolfiore, sedano, funghi prataioli, spinaci, porro, cipolla, prezzemolo, broccoli)	50
Riso	60
Olio extravergine di oliva	5
Hamburger di manzo	
Carne magra di manzo	50
Olio extravergine di oliva	5
Aromi	q.b.
Finocchi cotti o crudi in insalata	
Finocchi	80
Olio extravergine di oliva	5
Aromi	q.b.

Venerdì

Pasta e fagioli	
Pasta	30
Fagioli secchi	30
Olio extravergine di oliva	5
Aromi/pomodoro passato	q.b.
Prosciutto cotto magro	30
Purè di patate	
Patate	80
Latte scremato	10
Burro	5

III Settimana	Grammatatura alimenti
----------------------	------------------------------

Lunedì

Pasta al pomodoro	
Pasta di semola	50
Pomodoro	q.b.
Olio extravergine	5
parmigiano	3
Petto di pollo	
Petto di pollo	50
Olio extravergine di oliva	5
Carote in insalata	
carote	80

Olio extravergine di oliva	5
Aromi	q.b.

Martedì

Pasta e ceci	
Pasta di semola	30
Ceci secchi	30
Olio extravergine di oliva	3
Aromi	q.b.
Bastoncini di merluzzo impanati	
bastoncini	n.2
Fagiolini al pomodoro	
fagiolini	80
Olio extravergine di oliva	5
pomodoro	q.b.

Mercoledì

Pasta con zucca o zucchine	
Pasta di semola	50
Zucca o zucchine	50
Olio extravergine di oliva	5
Aromi	q.b.
Polpette al pomodoro	
Manzo magro	50
Pomodoro	q.b.
pane	10
Uova	3
Olio extravergine di oliva	5
Invidia o lattuga in insalata	50
Olio extravergine di oliva	5

Giovedì

Riso al pomodoro	
Riso	50
Pomodoro	q.b.
Olio extravergine di oliva	5
Aromi	q.b.
Ricotta vaccina fresca	80
Spinaci in insalata	
Spinaci	80
Olio extravergine di oliva	5
Aromi	q.b.

Venerdì

Pasta e fagioli	
Pasta	30
fagioli	30
Olio extravergine di oliva	3

Aromi/pomodoro	q.b.
Frittata d' uovo	
Uovo intero	50
Olio extravergine di oliva	3
Patate al forno	
patate	100
Olio extravergine di oliva	5
Dolcetto	30

IV Settimana	Grammatura alimenti
---------------------	----------------------------

Lunedì

Pizza con mozzarella e prosciutto cotto	
Farina	80
Mozzarella	20
Prosciutto cotto	20
Olio extravergine di oliva	5
Spinaci in insalata	
Spinaci	100
Olio extravergine di oliva	5

Martedì

Pasta e lenticchie	
Pasta di semola	30
Lenticchie secche	30
Olio extravergine di oliva	5
Aromi/pomodoro	q.b.
Formaggio fuso	
Formaggio fuso	30
Lattuga in insalata	
lattuga	50
Olio extravergine di oliva	5

Mercoledì

Pasta al pomodoro	
Pasta di semola	50
Pomodoro passato	q.b.
Olio extravergine di oliva	5
Parmigiano	3
Aromi	q.b.
Filetto di cernia o platessa	80
Olio extravergine di oliva	5
Aromi	q.b.
Finocchi cotti o crudi in insalata	
Finocchi	80
Olio extravergine di oliva	5
Aromi	q.b.

Giovedì

Minestrone con pastina	
Verdure miste (carote, zucchine, pomodoro, zucca, fagiolini, cavolfiore, sedano, funghi prataioli, spinaci, porro, cipolla, prezzemolo, broccoli)	50
Pastina	60
Olio extravergine di oliva	5
Hamburger di manzo	
Carne magra di manzo	50
Aromi	q.b.
Pomodori in insalata	
Pomodori	80
Olio extravergine di oliva	5

Venerdì

Riso e fagioli	
Riso	30
Fagioli secchi	30
Olio extravergine di oliva	5
Aromi	q.b.
Prosciutto cotto magro	30
Patate lesse	
Patate	80
Olio extravergine di oliva	5
Aromi	q.b.

RACCOMANDAZIONI

Le grammature degli alimentari si intendono relative al prodotto crudo al netto delle parti non edibili.

Frutta di stagione preferibilmente mele, pere, arance, mandarini, mandaranci/clementine, banane, pesche, albicocche, kiwi, ananas. Assicurare variabilità.

Ortaggi e legumi: gli ortaggi devono essere rappresentati da prodotti freschi o, in alternativa, da prodotti surgelati.

Per la preparazione del minestrone si potrà fare ricorso a specifico prodotto surgelato, verdure miste per minestrone, purchè privo di legumi e patate.

I ceci, le lenticchie ed i fagioli devono essere rappresentati da prodotto secco, i piselli devono essere surgelati extrafini o quelli in conserva privi del liquido di governo.

I legumi e gli ortaggi costituenti le minestre possono anche essere sottoposti a trattamenti di trasformazione in modo da renderli cremosi.

Prodotti ittici: il pesce deve essere rappresentato da prodotto surgelato privo di parti non commestibili, sottoforma di prodotto impanato o filetto al naturale.

Carni: le carni di bovino e quelle avicole devono essere fresche e refrigerate.

Il prosciutto cotto deve essere privo di polifosfati.

Prodotti da cereali: la pasta alimentare secca di tipo corto o piccolo.

Il riso deve essere brillato o parboiled.

Ricotta e mozzarella devono provenire da latte vaccino.

Uova: devono essere di categoria di freschezza extra o A.

Grassi di condimento e cottura: olio extravergine di oliva, burro.

Per la preparazione ed il condimento delle pietanze è consentito l' utilizzo di limone anche sottoforma di succo e di erbe aromatiche (basilico, maggiorana, origano, prezzemolo, sedano, salvia, ecc.).

Si consiglia di utilizzare moderatamente sale iodato nelle fasi di preparazione e condimento delle pietanze.

METODI DI COTTURA UTILIZZABILI

Cottura al forno, arrosto (in forno, in tegame, in teglia, in padella), bollitura, sbianchitura e sbollentatura, cottura a vapore, frittura in padella non in immersione, cotture miste (brasatura, in casseruola e stufatura).

COMPUTO NUTRIZIONALE

Scuola dell' infanzia/materna: Kcal: 610

Proteine: g. 24; 16%

Lipidi: gr. 18; 27%

Glucidi: gr. 93; 57%

RACCOMANDAZIONI CELIACI

Evitare in assoluto di utilizzare prodotti alimentari contenenti glutine. E' opportuno controllare accuratamente le etichette, soprattutto per quei prodotti confezionati contenenti più ingredienti.

Pasta, pane, farina, biscotti: utilizzare prodotti dietetici specifici privi di glutine.

Come previsto da normativa (L.R. n. 2 del 11/2/2003, DGRC n. 1211 del 23/9/2005 e n. 2163 del 14/12/2007, Decreto legislativo n. 112/92, Regolamento CE n. 41 del 20/1999), la ditta deve attenersi scrupolosamente a tutte le raccomandazioni in essa contenute.

Per tutto quanto non specificato in tabella e in caso di dubbi, fare riferimento al medico curante e/o allo specialista.

ALLEGATO "B" AL CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

La qualità del pasto confezionato e servito nell' ambito della refezione scolastica dipende anche dalla qualità delle materie prime utilizzate che, pertanto, devono essere di prima qualità.

Per qualità si intende: qualità igienica, merceologica, nutrizionale (anche gradevolezza del gusto).

I parametri generali cui far riferimento nell' acquisto delle derrate sono:

1. Riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (ad esempio appartenenza ad un ente o associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell' alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all' interno dello stabilimento di produzione);
2. Fornitura regolare e peso netto a crudo;
3. Completa ed esplicita compilazione di documenti di trasporto e fatture;
4. Precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
5. Corrispondenza delle derrate a quanto stabilito nel foglio condizioni;
6. Etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D.lgs. n. 109/92 e successive modifiche, e rispetto delle caratteristiche merceologiche dei vari prodotti;
7. Termine minimo di conservazione dei prodotti, ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
8. Imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati ecc.;
9. Integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all' origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
10. Caratteri organolettici specifici dell' alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
11. Mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
12. I prezzi d' acquisto devono essere in sintonia con il mercato (locale e/o regionale e/o nazionale).

CARNI

Carni bovine fresche refrigerate di provenienza nazionale.

Ai fini della tipizzazione delle carni si fa riferimento a quanto previsto dai regolamenti CEE n. 805/68, n. 1208/81, n. 2930/81 e successive modifiche ed inoltre al decreto MI.PO.AGR. n. 298 del 4/5/98, che ripartiscono le carcasse dei bovini macellati in categorie, in classi di conformazione ed in classi di ingrassamento.

Le carni bovine dovranno:

1. Provenire da animali macellati in Italia da almeno 7 (sette) giorni;
2. Provenire da animali di origine italiana (nati ed allevati in Italia), macellati e sottoposti a sezionamento presso impianti nazionali riconosciuti in base all' art. 13 del D.lgs. 18 aprile 1994, n. 286;
3. Le confezioni dovranno essere etichettate, meglio se indicanti anche la rintracciabilità dell' alimento, a norma del capitolo XI del D.lgs. 286/94 e del D.lgs. 109/92. Le carni dovranno

provenire da impianti, laboratori e depositi in cui sia applicato l' autocontrollo (art. 15 D.lgs. 286/94, art. 3 D.lgs. 155/97); la ditta dovrà documentare l' effettiva applicazione e gli esiti dello stesso;

Carni di bovino adulto

Le carni dovranno:

1. Provenire da carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 (due) anni – categoria A;
2. Provenire da animali classificati per la conformazione con la lettera “U” e per lo stato di ingrassamento con il numero 2 (due);
3. Provenire da quarti posteriori disossati e sgrassati, toelettati e selezionati nei seguenti tagli anatomici: noce, fesa, scamone, sottofesa, girello, roast-beef;
4. Provenire da quarti anteriori, disossati e sgrassati, toelettati e sezionati nei seguenti tagli anatomici: spalla, reale.

Carni di vitello

Le carni dovranno provenire dal disosso di animali del peso non inferiore a 110 Kg. E non superiore a 160 Kg. Le carni dovranno essere fornite nei seguenti tipi:

1. Da selle, disossate e sgrassate, toelettate e sezionate nei seguenti tagli anatomici: noce, fesa, scamone, sottofesa con girello;
2. Da busti, disossati e sgrassati, toelettati e sezionati nei seguenti tagli anatomici: spalla, reale, punta, pancia.

Carni fresche refrigerate di provenienza nazionale: pollami .

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.P.R. n. 495/97, D.L. n. 109/92, n. 118/92 e D.P.R. n. 559/92.

Deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e della classifica.

Si richiede una carne di classe “A” ai sensi del Regolamento CEE 1906/90.

Tipologia:

polli in busto, petti di pollo, cosce di pollo, fesa di tacchino.

PRODOTTI SURGELATI

Caratteristiche generali:

I prodotti surgelati devono rientrare nell' elenco riportato nel D. M. 15/6/1971. Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti (D.M. 15/6/1971, D.M. 1/3/1972 e successive modificazioni, D.L. n. 110/92).

Prodotti della pesca surgelati

Prodotto di provenienza nazionale o estera.

Tipologia pesci surgelati: vitello di mare, filetti di sogliola o platessa, cuore di merluzzo, ombrine, filetto di halibut, palombo (abadeco), nasello, pesce spada, seppie, calamari, gamberetti, bastoncini e polpettine precotte di merluzzo.

PRODOTTI INSACCATI

Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati aggiunti: dovrà essere ottenuto con carni di qualità superiore proveniente soltanto da cosce, di sapore gradevole, colore rosa chiaro, grasso bianco e ben rifilato, non presentare difetti esterni ed interni, anche lievi, di fabbricazione.

Prosciutto crudo disossato: dovrà essere di produzione D.O.C., equa distribuzione di parte magra e grassa, carne dolce e fine del caratteristico colore rosso scuro, odore lieve, fragrante, aromatico, sapore delicato, assenza di difetti esterni ed interni, stagionatura non inferiore a 15 mesi.

Varietà dei prosciutti:

- Crudo di Parma (lg. N. 26/90);
- Crudo di San Daniele del Friuli (lg. 30/90);
- Crudo Veneto berico-euganeo (lg.628/81);
- Crudo di Montagna.

Soppressa veneta di puro suino: dovrà essere insaccata in bodeana di manzo, stagionatura minima 60 giorni, di sapore dolce.

Mortadella Bologna senza polifosfati aggiunti: dovrà essere di qualità superiore, contenere non più del 25% di grasso puro di suino (lardelli), con esclusione di parti tendine e cartilaginose, sale e aromi in giusta proporzione. La mortadella dovrà presentarsi in perfetto stato di conservazione; le parti carnose dovranno essere di colore roseo, il grasso bianco e sodo.

Arrosto di tacchino: il prodotto deve essere di prima qualità, senza difetti, con carni morbide, a grana sottile, gradevole, gusto non aromatico e non salato. Deve essere prodotto con petto di tacchino (fesa), esente da pelle e parti ossee. Al taglio in fetta deve rimanere compatta senza rompersi.

FORMAGGIO DA GRATTUGGIA E DA TAVOLA. BURRO

I prodotti da fornirsi dovranno corrispondere ai requisiti previsti dalla vigente legislazione in materia di formaggi e latticini (D.P.R. 14/1/97, n. 54, R.D.L. 15/10/25, n. 2033, art. 53 legge 19/2/92, n. 142 e successive modificazioni ed integrazioni).

I formaggi di “origine” e “tipici” dovranno, inoltre, corrispondere alle disposizioni previste dalla legge 10/4/1954, n. 125 e dal D.P.R. 5/8/1955, n. 667 e conseguenti provvedimenti inerenti al loro riconoscimento ed alla loro commercializzazione delle parti preconfezionate, nel rispetto anche del D.P.R. 18/11/1953, n. 1099 (esecuzione, convenzione, uso nominativo di origine e denominazione dei formaggi).

I prodotti da fornirsi dovranno essere tutti di prima qualità ed in particolare:

Grana Padano

Dovrà trattarsi di grana Padano a denominazione di origine, perfettamente corrispondente alle caratteristiche tecnico-qualitative previste dalla vigente legislazione in materia.

Asiago pressato

Dovrà essere pressato, a denominazione di origine (D.P.R. 21/12/78 e 3/8/93) e perfettamente corrispondente alle caratteristiche tecnico-qualitative previste dal D.P.R. 30/10/55, n. 1269 e portare impresso sullo scalzo della forma il marchio del Consorzio di tutela.

Emmenthal

Dovrà trattarsi esclusivamente di formaggio svizzero, marchiato “Emmenthal Switzerland” ed essere conforme a quanto stabilito dal D.P.R. 22/9/81.

Fontal

Dovrà trattarsi di prodotto maturo, di produzione estera, avente stagionatura minima di 30 giorni fuori sale.

Italico

Dovrà trattarsi di prodotto fresco fuori sale, di produzione nazionale, avente stagionatura minima di 15 giorni.

Mozzarella di latte vaccino

Dovrà essere di produzione italiana ed etichettata secondo quanto previsto dal D.P.R. 54/97 e dal D.lgs. 109/92. Dovrà essere prodotta esclusivamente con latte vaccino pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili, maturazione extrarapida. Dovrà avere forma tondeggianti- ovoidale. La pasta dovrà essere morbida, bianco porcellana, con struttura caratteristica a “foglie” e di sapore leggermente acidulo.

Ogni mozzarella dovrà essere confezionata singolarmente con presenza di idoneo liquido di governo ed avere un peso netto di gr. 100 circa, escluso il liquido di governo.

Montasio

Dovrà trattarsi di formaggio a denominazione di origine e riportare impresso sulla forma il marchio chiaramente leggibile. Alla consegna dovrà avere una stagionatura non inferiore a 90 giorni.

Latteria

Dovrà avere pasta semicotta, semiduro (umidità 40/45%) ed avere sapore delicato. Alla consegna dovrà avere una stagionatura non inferiore a 30 giorni.

Crescenza matura

Il prodotto da fornirsi dovrà essere di prima qualità ed avere uno dei seguenti marchi: **Galbani, Invernizzi, Locatelli.**

Dovrà, inoltre:

1. Avere pasta di colore bianco, morbida, burrosa, compatta, priva di occhiature, omogenea, di sapore dolce e fondente in bocca;
2. Essere esente da processi di ammuffimento della superficie o di coloritura per fluidificazione della pasta;
3. Avere un contenuto di materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 50%, avere una stagionatura di 7 – 10 giorni.

Formaggini

dovranno essere delle seguenti marche: **Grunland, Kraft, Ramek, Milkana Oro, Tigre, Galbani** ed avere un peso di gr. 20-30 cadauno.

Dovranno, inoltre, possedere le seguenti caratteristiche:

1. Maturazione: da pochi giorni ad un mese;
2. Coloranti: assenti;
3. Contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 35%

Burro

Dovrà essere frutto di pura panna di affioramento, con esclusione di quello ricavato dalla lavorazione del latte, essere fresco, privo di fioretto, di colore variabile dal bianco al giallo paglierino, corrispondente alle norme di legge.

ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Tutti i prodotti ortofrutticoli, in generale, dovranno avere le caratteristiche qualitative sotto precisate ed essere classificati di **PRIMA CATEGORIA**, ossia di ottima qualità, commercialmente esenti da difetti e di presentazione accurata, ai sensi di quanto stabilito dai D.M. 7/8/59 e 31/12/60, dal D.L. 17/3/67, n. 81 e dalla Lg. 13/5/67, n. 268 e loro successive modificazioni ed integrazioni, nonché dai regolamenti CEE regolarmente recepiti nel regolamento legislativo italiano.

Verdura (ortaggi)

La verdura dovrà essere di recente raccolta. Quella a foglie non dovrà essere surriscaldata né presentare perdita di colore e, a seconda della specie e cultivar, essere priva di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

Frutta

La frutta a granella (mela e pera) e a drupa (pesca, albicocca, susina, ciliegia) non dovrà presentare polpa ammezzata e fermentata in processi incipienti o in evoluzione.

La frutta da tavola dovrà essere fornita, secondo il tipo, del medesimo calibro.

Ortaggi di maggior consumo e patate. Eventuali caratteristiche

Cavoli, verze e cappucci, cipolle, carote, insalata (invidia, scarola lavorata/imbiancata o invidia riccia lavorata/imbiancata), radicchio (rosso Chioggia Veneto, variegato Chioggia Veneto e radicchio di Treviso o di Verona), melanzane.

I pomodori dovranno essere per insalata di giusta maturazione, con polpa resistente, senza vuoti o eccesso di liquido all' interno, esenti da ammaccature.

Peperoni gialli, rossi o verdi, secondo necessità, zucchine con polpa compatta e pochi semi. Le patate dovranno essere patate Bintje Olanda o patate novelle, secondo necessità.

Frutta di maggior consumo. Caratteristiche

Mele da tavola

Dovrà trattarsi di mele di provenienza Trentino Alto Adige, di calibro 75/80, di peso unitario da 160 a 180 gr. Non dovranno presentare difetti.

Mele da cuocere

Dovrà trattarsi di mele Imperatore o Morgenduft. Non dovranno presentare difetti.

Pere da tavola

Dovrà trattarsi di pere di calibro 70/75, di peso unitario da 160 a 200 gr. Non dovranno essere grumose. Dovranno avere giusto grado di maturazione ed essere esenti da qualsiasi difetto.

Pere da cuocere

Dovrà trattarsi di pere Kaiser, di calibro 75/80, di peso unitario da 180 a 200 gr.

Pesche e nettarine

Dovrà trattarsi di pesche di pasta gialla o bianca, prive di qualsiasi difetto, di calibratura A (67/73) o AA (73/80), di peso unitario da 130 a 180 gr.

Susine fresche

Dovrà trattarsi di susine di calibro 51/56, di peso unitario da 80 a 100 gr. Dovranno praticamente essere ricoperte di pruina secondo la varietà. Il peduncolo potrà essere danneggiato o mancante, purchè non ne risultino possibilità di alterazione del frutto.

Uva da tavola

Dovrà trattarsi di uva bianca o nera. I grappoli dovranno essere esenti da tracce visibili di muffa, di fertilizzanti e antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini dovranno essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al grappolo e ricoperti della loro pruina.

Meloni

Dovrà trattarsi di meloni con giusta conformazione e giusto grado di maturazione.

Banane

Dovrà trattarsi di banane di provenienza America Centrale, di peso unitario da 160 a 180 gr., con giusta maturazione. Non dovranno essere tigrate.

Arance

Dovranno avere un peso unitario da 160 a 180 gr., dovranno essere esenti da colorazioni anormali, nonché da inizio di essiccamento. Non dovranno essere molli o avvizzite. La buccia non dovrà essere eccessivamente grossa e rugosa, gonfia, distaccata dagli spicchi, deformata.

Non dovranno presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

Mandarini

Dovranno essere di peso unitario compreso tra 100 e 120 gr. Altre caratteristiche come per le arance.

Ortofrutticoli surgelati

Tutti i prodotti ortofrutticoli surgelati dovranno essere di prima o di primissima qualità. Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali in materia di alimenti ed essere, in ogni caso, sane ed in buone condizioni. Devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelazione che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento, con la massima cura, nel più breve tempo ed in condizioni igieniche ottimali. Appena ultimate le operazioni e i trattamenti preliminari, il prodotto da surgelare deve essere sottoposto, nel più breve tempo possibile, a trattamento termico di congelazione rapida ed al confezionamento.

In particolare i prodotti da consumarsi devono:

1. Essere perfettamente conservati, con assoluto rispetto della cosiddetta "catena del freddo";
2. Essere privi di ogni residuo di fertilizzanti e antiparassitari;

3. Presentare e conservare le peculiari caratteristiche organolettiche delle specie e cultivar richieste;
4. Essere accuratamente puliti, mondati e tagliati;
5. Essere esenti da fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti e malformazioni;
6. Essere totalmente privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
7. Avere colore uniforme e tipico del prodotto maturo;
8. Avere l' odore e il sapore caratteristico del prodotto, con assenza di sapori estranei;
9. L' odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; in particolare, nei prodotti forniti non devono rivelarsi odori estranei e/o di prodotto alterato;
10. La consistenza non deve essere legnosa né il prodotto apparire spappolato.

Per quanto concerne le specifiche di qualità si farà riferimento esclusivamente a quelle predisposte ed approvate dall' Istituto italiano Alimenti Surgelati.

I fagiolini ed i piselli, in particolare, dovranno essere del tipo merceologicamente classificati come fini, mentre gli spinaci e le bietole dovranno essere del tipo in foglia grado A.

Le patate novelle tonde, prefritte e crude, da forno, le patate a bastoncino prefritte, per fritto, dovranno riportare tali diciture sulla confezione unitaria del prodotto.

I prodotti devono essere posti in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire l' autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione, senza che le confezioni stesse risultino alterate, e con date di produzione di facile lettura. Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare, durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

1. Proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
2. Proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;
3. Impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
4. Non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

OLI ALIMENTARI

Olio extravergine di oliva

L' olio da fornirsi dovrà corrispondere alle norme per la classificazione e la vendita degli oli di oliva, di cui alla legge 1407 del 13/11/60 – modificata, all' art. 2, con legge 578 del 5/7/61 – ed al Regolamento CEE n. 2568/91 della Commissione dell' 11/7/91 relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa d' oliva, nonché ai metodi ad essi attinenti.

In particolare:

1. Dovrà essere giovane (da 3 a 12 mesi dalla produzione), di produzione nazionale, in perfetto stato di conservazione;
2. Dovrà avere odore fruttato, fragrante e gradevole, gusto di netto, sapido, che ricorda quello dell' oliva; non dovrà quindi rilevare odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di muffa, di verme, ecc.
3. Potrà presentare, secondo la provenienza o la tecnica di lavorazione, una colorazione variante dal giallo paglierino al giallo verdastro;
4. Dovrà essere esclusivamente ottenuto meccanicamente dalle olive e non aver subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione;
5. Dovrà avere un' acidità, espressa in acido oleico, non superiore all' 1%, senza tolleranza alcuna.

Oli di semi

Gli oli di semi sottoelencati dovranno essere fluidi, di odore caratteristico, di sapore gradevole, di colore giallo chiaro, limpidi e non dovranno rilevare odori disgustosi di rancido, di putrido, di muffa, ecc.

Non dovranno contenere residui delle sostanze usate nelle fasi di lavorazione e dovranno derivare dalla lavorazione di un unico seme.

Dovranno avere un' acidità libera totale, calcolata in acido oleico, non superiore allo 0,5%.

La decolorazione dei pigmenti eventualmente presenti dovrà essere stata effettuata a norma dell' art. 3 della legge 27/1/68, n. 35. Dovranno avere le caratteristiche di genuinità. Dovranno essere esclusivamente Olio di arachide o Olio di mais.

Imballo e confezionamento

Gli oli dovranno essere forniti in recipienti a perdere aventi le seguenti capacità:

- Olio extravergine di oliva lt. 1;
- Olio di semi di arachide lt. 1;
- Olio di semi di mais lt. 1.

I recipienti dovranno corrispondere alle caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni in materia (D.lgs. 108/92 e D.lgs. 109/92).

Dovranno essere chiusi ermeticamente ed apribili mediante effrazione, oppure muniti di sigillo di garanzia recante la denominazione o la sigla del confezionatore, applicato in modo tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza la rottura del sigillo stesso.

PASTA ALIMENTARE SECCA. FARINE

I prodotti da fornirsi dovranno essere di prima qualità, nel rispetto delle leggi e dei Regolamenti vigenti al momento della fornitura.

Pasta alimentare secca

La pasta alimentare dovrà essere quella denominata "pasta di semola di grano duro".

Farina bianca tipo 00

La farina bianca di grano tenero dovrà essere del tipo "00" ed avere le seguenti caratteristiche:

- Umidità;
- Ceneri;
- Glutine secco max 14,50%;
max 0,50 su 100 parti di sostanza secca;
min 7 su 100 parti di sostanza secca.

La farina non dovrà emanare odori sgradevoli (muffe, ecc.).

Farina gialla

La farina gialla dovrà essere di mais "bramata" e possedere tutte le caratteristiche ed i requisiti di salubrità e genuinità previste dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

Paste alimentari fresche

I prodotti da fornirsi dovranno essere di prima qualità, nel rispetto delle leggi e dei regolamenti vigenti al momento della fornitura.

Dovrà trattarsi di prodotti freschi, confezionati non oltre 3 giorni, con la minore manipolazione possibile al fine di ottenere prodotti privi di inquinamento e quindi con caratteristiche batteriologicamente ottimali.

Gli gnocchi dovranno essere prodotti con patate fresche o con fiocchi di patate, avere forma ed aspetto tipici, essere privi di corpi estranei e/o impuri e presentarsi, dopo la cottura, di consistenza solida ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari.

I tortellini ed i tortelloni/cappelletti dovranno avere aspetto omogeneo, odore tipico e colore caratteristico della pasta all' uovo. Nelle confezioni sarà tollerata la presenza, in misura non superiore al 2 – 3%, di pezzi rotti, aperti o raggruppati.

Dopo la cottura i prodotti dovranno presentare un aspetto consistente, con pasta soda ed elastica. Il ripieno dovrà essere compatto ma non gommoso, di aspetto e sapore caratteristico, a seconda del tipo, aromaticamente bilanciato, sapido e con assenza di retrogusti.

Riso

Il riso da fornirsi dovrà possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti normative di legge (lg. 325/58, Lg. 586/62, D.lgs. 109/92).

La denominazione del riso, il gruppo di appartenenza, le caratteristiche, l' indicazione delle tolleranze consentite e dei relativi limiti, sono determinati con le tabelle annesse al decreto pubblicato annualmente, ai sensi della sopracitate leggi, in vigore al momento della consegna. Dovrà, comunque, trattarsi di riso proveniente dall' ultimo raccolto, ben matura, di fresca lavorazione (di secondo grado), sano, ben secco, immune da parassiti, privo di polveri o altre impurità.

Non dovrà avere odore di muffa né altro odore diverso da quello che gli è proprio, non essere avariato né alterato. Dovrà resistere alla cottura per non meno di quindici minuti senza che i grani subiscano un' eccessiva alterazione di forma.

Il riso deve essere della denominazione commerciale "Vialone nano", per risotti dovrà essere utilizzato riso denominato "Parboiled".

ACQUE MINERALI

Come norma generale si richiamano, a tutti gli effetti, le norme relative alla disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande di cui al R.D. n. 1924/1919 ed alla legge 30/4/1962 n. 283 e relativo regolamento e successive modificazioni ed integrazioni, nonché ogni altra legge vigente in materia.

Le caratteristiche particolari delle bevande da fornirsi dovranno essere le seguenti: le acque minerali naturali dovranno corrispondere a tutte le condizioni previste dalle leggi in vigore in materia di produzione, confezionamento e distribuzione ed in particolare a quanto previsto dal Regolamento per la disciplina igienica della produzione e del commercio delle acque gasate e confezionate in recipienti chiusi (R.D. 27/7/34 n. 1265, D.P.R. 19/5/58 n. 719, D.lgs. 25/1/92 n. 105 e successive modificazioni ed integrazioni). L' acqua minerale dovrà essere di tipo "non gasata".

LATTE, PANNA, YOGURT

I prodotti da fornirsi dovranno essere prodotti, lavorati e commercializzati secondo le norme e le caratteristiche fissate dalla vigente legislazione in materia (R.D. 994/29, legge 89/77, Regolamento CEE 1141/71, artt. 3 e 6 Legge 169/89 e successive modificazioni ed integrazioni) la quale, ad ogni effetto, viene richiamata come parte integrante del capitolato di Appalto.

Latte

Dovrà trattarsi di latte parzialmente scremato, nei tipi "fresco pastorizzato" e "UHT a lunga conservazione", quest' ultimo con scadenza non inferiore a 90 giorni dalla data della fornitura. Dovrà essere genuino ed integro.

Panna

Dovrà trattarsi di crema di latte da cucina, a lunga conservazione, con materia grassa minima del 25%.

Yogurt

Dovrà essere prodotto con latte fresco intero (il tipo con frutta) e con latte parzialmente scremato (il tipo bianco), fermenti lattici vivi, senza coloranti né conservanti.

POMODORI PELATI

I prodotti da utilizzare dovranno essere stati lavorati e commercializzati in osservanza di quanto disposto dalle normative vigenti in materia (Lg. 283/62, D.P.R. 327/80, Lg. 96/69 e D.P.R. 428/75). Oltre a possedere le caratteristiche di cui all' art. 2 del citato D.P.R. 428/75, i pomodori pelati dovranno essere di prima qualità, di produzione nazionale e provenire dall' ultimo raccolto.

PASSATA DI POMODORO

Dovrà essere ottenuta da pomodoro di prima qualità di produzione nazionale, fresco, sano, maturo, ben lavato.

Il colore dovrà essere rosso, caratteristico del pomodoro maturo, l'odore e il sapore quelli tipici del pomodoro fresco.

VERDURE CONSERVATE SOTTOACETO

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore. Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

PREPARATO PER BRODO

I prodotti da utilizzare dovranno corrispondere a tutti i requisiti richiesti dalle leggi vigenti in materia ed in particolare a quanto previsto dalla legge n. 836/50 e dal D.P.R. n. 567/53. Dovranno essere forniti i seguenti tipi di preparato:

- Preparato granulare vegetale per brodo e condimento a base di glutammato;
- Preparato per brodo e condimento a base di glutammato in pasta, con estratto di carne in quantità non inferiore al 5%.

CONFETTURA DI MARMELLATA

Dovrà trattarsi di confettura extra e marmellata prodotta secondo quanto previsto dal D.P.R. n. 401/82 ed utilizzata per l'eventuale preparazione di crostate.

ACETO

L'aceto deve essere di vino, esente da deposito in bottiglie da un litro, prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.

L'aceto dovrà possedere il sapore e l'odore tipico ed inconfondibile del buon aceto.

MAIONESE GASTRONOMICA

Deve essere prodotta con buona tecnica di fabbricazione. Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92. Gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al D.M. 31/3/65 e successive modificazioni.

SALSA TONNATA

Deve essere prodotta con maionese, tonno, capperi, con l'eventuale aggiunta di aromi.

In particolare la quantità di tonno presente non deve essere inferiore al 10%.

PANE FRESCO

Le caratteristiche del pane devono corrispondere ai requisiti di cui alla lg. N. 580/67. Prodotto con farina di grano tipo "0" e con regolare aggiunta di sale comune, in pezzature dal 70 – 80 gr.

PANE INTEGRALE

Prodotto derivato da farina integrale di frumento con regolare aggiunta di sale comune, in pezzature da 70 – 80 g.

GRISSINI E SCHIACCIATINE

Prodotti con farina bianca o integrale, senza aggiunta di conservanti.

PIZZA MARGHERITA

Prodotta con farina tipo "0", a lievitazione naturale.



COMUNE DI CASTELLO DI CISTERNA

PROVINCIA DI NAPOLI

Ufficio Messi Comunali

Comune di Castello di Cisterna
Via Vittorio Emanuele n. 158
80030 - Castello di Cisterna

Oggetto: SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA LOCALE SCUOLA MATERNA PER IL PERIODO 08/01/2018 - 31/05/2018. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO ALLA DITTA RI.CA- S.R.L. DI SOMMA VESUVIANA. APPROVAZIONE SCHEMA DI CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO E IMPEGNO DI SPESA.

Si certifica che la DETERMINA n°690 del 02/01/2018 di cui all'oggetto è stato pubblicato all'Albo Pretorio on-line del Comune di Castello di Cisterna al num°4 dal 02/01/2018 al 17/01/2018 .

Castello di Cisterna, 02/01/2018

Addetto alle Pubblicazioni
Benckvenga Stefano

