



CAPITOLATO SPECIALE
DISCIPLINANTE L'APPALTO
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
DESTINATO AGLI ALUNNI, INSEGNANTI E PERSONALE A.T.A.
DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE
DI PERTINENZA COMUNALE DELLA CITTA' DI AVELLINO

ART. 1- OGGETTO DELL'APPALTO

1. L'appalto ha per oggetto l'affidamento, ad imprese di ristorazione specializzate, della fornitura di pasti per la refezione scolastica destinata agli alunni, insegnanti e personale a.t.a. delle scuole dell'Infanzia e Primaria.
2. L'appalto in oggetto comprende il servizio di:
 - a) gestione e conduzione delle cucine; acquisto e conservazione delle derrate alimentari;
 - b) preparazione e cottura dei pasti;
 - c) porzionatura e somministrazione dei pasti
 - d) trasporto e somministrazione dei pasti presso le scuole ove sono presenti solo i refettori;
 - e) preparazione dei tavoli nei refettori e successiva sparcchiatura;
 - f) recupero e lavaggio delle stoviglie, comprese le attrezzature fisse e mobili, gli arredi, i carrelli, i contenitori, gli utensili ed il pentolame utilizzato nella cucina;
 - g) pulizia e riassetto delle cucine, dei refettori e dei locali annessi, compresi i servizi igienici e lo spogliatoio utilizzati dal personale della ditta appaltatrice;
 - h) periodica disinfezione e sanificazione degli ambienti utilizzati.

ART. 2 - LUOGO DI ESECUZIONE

Le cucine ed i refettori, per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto, sono dislocati sul territorio avellinese, le relative ubicazioni sono di seguito indicate:

UBICAZIONE CUCINE E REFETTORI

<p>Ist. Comprensivo "Regina Margherita – L. Da Vinci" P.zza Garibaldi</p>	<p>CUCINA e LOCALE REFETTORIO</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Scuola materna ed elementare di P.zza Garibaldi.</u>
<p>2° CIRCOLO Via C. Colombo 74</p>	<p>CUCINA :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Scuola materna ed elementare di Via C. Colombo</u> <p>LOCALI REFETTORIO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>scuola materna ed elementare di Via C. Colombo</u> • <u>scuola materna di Valle,</u> • <u>scuola materna di Gennarelli</u> • <u>scuola materna di c/da Bagnoli</u>
<p>Ist. Comprensivo "San Tommaso- F. Tedesco" via De Concilis, 22</p>	<p>CUCINA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>scuola materna "San Tommaso"</u> • <u>scuola materna ed elementare dell'istituto di Borgo Ferrovia</u> <p>LOCALI REFETTORIO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>scuola materna "San Tommaso"</u> • <u>scuola elementare "San Tommaso"</u> • <u>scuola materna di Rione Mazzini</u> • <u>scuola materna ed elementare di Borgo ferrovia</u>
<p>5° CIRCOLO "Giovanni Palatucci" Via Scandone 62</p>	<p>CUCINA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>scuola materna ed elementare di Via Scandone</u> • <u>scuola materna "Madre Teresa di Calcutta" di Via Piave</u> <p>LOCALI REFETTORIO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>scuola materna ed elementare di Via Scandone</u> • <u>scuola materna "Madre Teresa di Calcutta" di Via Piave</u> • <u>scuola elementare "Madre Teresa di Calcutta" c/o via Morelli e Silvati</u> • <u>scuola materna ed elementare di Rione Parco</u> • <u>scuola materna ed elementare di Picarelli</u>
<p>Ist. Comprensivo "Perna –D. Alighieri" Via Maffucci, 5</p>	<p>CUCINA e LOCALE REFETTORIO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>scuola materna ed elementare "L.Perna" di via Maffucci</u>

Il Comune potrà variare, nel corso dell'appalto, l'ubicazione sia delle cucine, sia dei refettori senza che la Ditta appaltatrice possa pretendere indennizzi o maggiorazioni del corrispettivo pattuito.

La manutenzione ordinaria delle cucine e dei refettori è a cura della Ditta Appaltatrice.

ART 3. – DURATA DELL'APPALTO.

1. Il presente appalto avrà inizio con decorrenza da ottobre 2015 per concludersi a maggio 2018
Il servizio di refezione scolastica si riferisce agli anni scolastici: 2015/16, 2016/17 e 2017/18 secondo il calendario scolastico deliberato annualmente dalle Autorità Competenti e, comunque, per 5 (cinque) giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì, con l'esclusione del sabato e dei giorni festivi.

ART.4 - INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

1. Il servizio oggetto d'appalto per nessuna ragione può essere sospeso o abbandonato.
Nei casi di sospensione o di abbandono l'Amministrazione comunale porrà a carico della Ditta stessa ogni onere da ciò derivante;
2. Il servizio di refezione non è effettuato in occasione delle festività previste dal calendario scolastico o per altre motivazioni comportanti l'assenza degli alunni (es. gite scolastiche)
3. L'interruzione del servizio, per causa di forza maggiore, non dà luogo a responsabilità alcuna. Per causa di forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo (ad es. interruzione totale di energia elettrica, erogazione del gas, calamità naturali gravi etc.);
4. Per situazioni di emergenza derivanti da problematiche varie, quali ad esempio disservizi occasionali, motivi legati al personale, guasti improvvisi, anomalie dell'acqua in distribuzione etc., la ditta è tenuta ad assicurare comunque la somministrazione dei pasti, con la possibilità di modificare il menù del giorno con la fornitura di piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità, ovvero usufruire del centro di cottura alternativo, nel rispetto delle prescrizioni relative alla tempistica di produzione, consegna dei pasti previsti nel menù.

ART.5 - QUANTITATIVO DEI PASTI GIORNALIERI

1. Il numero dei pasti da fornire in un anno scolastico ammonta presumibilmente a **180.000** (centottantamila), per un totale complessivo presunto nel triennio di **540.000** pasti.
2. Il prezzo unitario del singolo pasto, al netto del ribasso proposto dal concorrente aggiudicatario in sede di gara, deve intendersi fisso ed invariabile per l'intera durata dell'appalto nonché comprensivo degli oneri derivanti da eventuali proposte migliorative.
3. Il numero presunto dei pasti da fornire indicato al precedente punto 1) ha valore puramente indicativo, è presunto ed è suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni che beneficeranno del servizio, in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva ed alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso del presente appalto.
Pertanto l'eventuale variazione del numero di utenti e conseguentemente del numero dei pasti da fornire, in più o in meno, non dà luogo a variazioni del prezzo unitario pattuito, né ad eventuale risarcimento di danni.
Parimenti, qualora venisse meno la domanda di pasti da parte degli utenti, il servizio cesserebbe di fatto senza che l'appaltatore possa pretendere alcun compenso o indennizzo.

ART.6 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

1. L'utenza del servizio è costituita da:
 - minori della scuola materna;
 - alunni delle scuole elementari che frequentano le classi a tempo pieno;
 - personale docente delle scuole (limitatamente a coloro che svolgono attività di assistenza a mensa);
 - personale a.t.a. (limitatamente a coloro che svolgono attività di assistenza a mensa);
2. Qualora, nel corso dell'appalto, dovessero pervenire all'Amministrazione richieste relative alla fruizione del servizio di refezione scolastica da parte delle scuole secondarie di primo grado (Scuole medie), queste saranno oggetto di successivi e specifici accordi;
3. È fatto divieto assoluto all'Appaltatore di preparare e fornire pasti per utenti diversi da quelli sopra indicati con le attrezzature messe a disposizione dall'Amministrazione Comunale e con il personale e le attrezzature utilizzate per il servizio di cui al presente capitolato.

ART.7 - LOCALI ED ACCESSI

Il Comune di Avellino mette a disposizione della Ditta appaltatrice i locali di sua proprietà adibiti a cucine e a refettori di cui all'art.2 del presente capitolato.

1. I suddetti locali vengono concessi in uso dal Comune di Avellino alla Ditta appaltatrice nel rispetto di tutte le disposizioni a riguardo previste dal Codice Civile e dalla normativa igienico-sanitaria;
2. Gli immobili avuti in consegna debbono essere utilizzati esclusivamente ai fini del presente appalto. Un eventuale diverso utilizzo dovrà essere oggetto di specifica autorizzazione da parte del Comune.
3. La Ditta appaltatrice non potrà asportare o introdurre negli immobili avuti in consegna macchine, attrezzature o utensili senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione.
Eventuali danni causati da un cattivo od improprio utilizzo delle attrezzature o da imperizia verranno addebitati alla Ditta che dovrà provvedere alla reintegrazione di tutto quanto danneggiato.
4. Le ditte partecipanti alla procedura di gara, compresa eventualmente quella che da ultimo ha eseguito il servizio, dovranno, prima della presentazione dell'offerta prendere visione dei locali, degli impianti e delle attrezzature esistenti accompagnate da un incaricato del Settore Pubblica Istruzione così da avere perfetta conoscenza degli stessi, delle condizioni generali e delle attrezzature mancanti, nonché di tutte le circostanze che possono influire sull'espletamento del servizio.
5. Alla Ditta appaltatrice, nel caso le attrezzature risultino inadeguate o insufficienti, competerà l'obbligo di provvedere a sua cura e spese affinché:
 - le cucine siano attrezzate con macchinari, lavastoviglie, tavoli da lavoro in acciaio, celle frigorifere di capacità sufficienti a contenere separatamente surgelati, carne, formaggi, latte, uova e verdure, pentolame, ivi compresi i bauletti termici per il trasporto dei cibi nonché di quant'altro occorrente;
 - i refettori siano dotati di tavoli, sedie e di tutto quanto necessario agli utenti del servizio per una regolare fruizione dei pasti;
6. L'ingresso a cucine e refettori deve essere riservato esclusivamente a:
 - a. Personale della ditta appaltatrice;
 - b. Personale del Comune di Avellino o personale esterno, incaricato dei controlli da parte del Comune di Avellino;
 - c. Personale ASL incaricato dei controlli;
 - d. Tecnici di ditte incaricate della manutenzione degli immobili, delle attrezzature e degli impianti;La custodia dei suddetti locali è di esclusiva competenza e responsabilità della Ditta appaltatrice.
7. La ditta appaltatrice deve assicurare nei locali cucina e nei refettori, durante le ore di preparazione, somministrazione dei pasti e pulizia, la presenza continua e costante di un numero di persone adeguato al servizio da offrire secondo i criteri definiti nel presente capitolato;

8. Il Comune provvederà a sue spese alla fornitura di acqua, energia elettrica e riscaldamento, riservandosi di emanare, qualora si rendesse necessario, provvedimenti per limitare consumi eccessivi.

Le altre spese, compresi i contratti, le fatturazioni bimestrali per fornitura di gas, le spese per gli allacciamenti S.I.DI.GAS nelle cucine comunali, sono a carico della Ditta aggiudicataria.

ART 8 - MANUTENZIONE

1. La manutenzione ordinaria di tutti gli impianti e delle attrezzature delle cucine, dei relativi locali accessori, dei refettori, nonché dei locali adibiti ad uso del personale, è a totale carico dell'appaltatore;
2. Per "Manutenzione" si intendono:
 - tutti gli interventi necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale degli impianti ed attrezzature delle cucine;
 - le sostituzioni di guarnizioni, rubinetterie, manopole, lampadine ed eventuali riparazioni di infissi e vetri, mattonelle divelte, perdite di acqua dai tubi;
 - la riparazione di eventuali componenti di attrezzature non tecnologiche quali arredi vari (armadi, carrelli, tavoli, sedie) sia delle cucine che dei refettori;
 - la riparazione di lavastoviglie, forni, cucine a gas, frigoriferi, congelatori;
 - l'imbiancatura delle cucine e dei refettori;
 - tutti gli interventi di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso le cucine ed i refettori.
3. Tutti gli interventi di manutenzione dovranno essere tempestivamente segnalati al Servizio Pubblica Istruzione preposto dall'Amministrazione al presente appalto.
4. Qualora l'appaltatore non provvedesse puntualmente alla manutenzione degli impianti e degli immobili secondo le modalità sopra descritte, l'Amministrazione Comunale provvederà direttamente addebitandogli tutte le spese sostenute.

ART. 9 - MODALITA' DI PRENOTAZIONE PASTI

1. E' attivata **una modalità di gestione informatizzata per** la prenotazione giornaliera del pasto basata sull'utilizzo del telefono cellulare e di Internet.
La soluzione innovativa adottata prevede la presentazione e la registrazione della domanda di fruizione del servizio attraverso un portale web appositamente dedicato.
2. Tale sistema permette di conoscere giornalmente l'effettivo numero dei pasti da erogare per ciascun plesso scolastico. I dati quotidianamente acquisiti dal suddetto sistema saranno trasmessi alla Ditta appaltatrice;
3. I pasti vengono somministrati agli aventi diritto, che avranno provveduto al pagamento, nonché agli utenti a cui viene riconosciuta l'esenzione e che avranno provveduto, altresì, alla prenotazione del pasto.
4. Sono esclusi dai pasti i terzi e gli stessi dipendenti della Ditta che non siano quelli addetti in loco alla loro preparazione e distribuzione e comunque al servizio di refezione del plesso di appartenenza.
5. L'individuazione degli aventi titolo alla fruizione del servizio di refezione scolastica, la determinazione delle tariffe, delle eventuali esenzioni e riduzioni e, in genere, la definizione delle politiche e del regime tariffario, rimane nella esclusiva competenza del Comune, che fornirà alla Ditta appaltatrice i necessari elementi ai fini della riscossione delle tariffe stesse.

ART. 10 - ORARIO

L'appaltatore si impegna ad osservare gli orari stabiliti per la somministrazione dei pasti di seguito specificati:

- per le Scuole dell'Infanzia alle ore 12.30;
- per le Scuole Primarie alle ore 13.30,

salvo eventuali esigenze da concordare con i Dirigenti scolastici e l'Appaltatore del servizio, ivi compresi eventuali doppi turni.

ART. 11 - CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI DA FORNIRE

1. I prodotti utilizzati dovranno essere di prima qualità ed ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario, in perfetto stato di conservazione ed essere conformi alla vigente normativa e non dovranno contenere/derivare da organismi geneticamente modificati;
2. Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate;
3. È vietato l'uso di:
 - alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (la violazione di tale divieto comporta la risoluzione anticipata del contratto);
 - prodotti di V gamma;
 - carni congelate;
 - carne premacinata, anche se conservata sottovuoto;
 - carni a rischio BSE come da normativa vigente. La carne bovina utilizzata deve essere etichettata in conformità all'art. 13 del regolamento (CE) n. 1760/2000, modificato dal Regolamento (CE) n. 1791/2006;
 - semilavorati deperibili preaffettati/pronti da cuocere;
 - conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
 - pane riscaldato o surgelato;
 - dado da brodo;
 - formaggi fusi;
 - miscele di formaggi;
4. La Ditta appaltatrice dovrà garantire per l'intero periodo dell'appalto, come da offerta presentata in sede di gara, nel rispetto della composizione dei menù e della stagionalità dei prodotti:
 - l'utilizzo di **alimenti a filiera corta**, cioè l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco (non più di 40 Km) e abbiano subito pochi passaggi commerciali (non più di due) prima di arrivare alla cucina o alla tavola, come da offerta presentata in gara, nel rispetto della composizione dei menù e della stagionalità dei prodotti;
 - l'utilizzo di **prodotti Biologici** (di cui regolamento CEE 91/2092 e s.m.e i.) come da offerta presentata in sede di gara, nel rispetto della composizione dei menù settimanali;
 - l'utilizzo di **prodotti DOP e IGP tipici della Provincia Irpina**, come da offerta presentata, con la frequenza di somministrazione prevista.
5. Tutti i prodotti dovranno pervenire in confezioni integre, confezionati ed etichettati nel rispetto del D. Lgs 109/90 e s.m.i.
6. Sarà consentito l'utilizzo di prodotti surgelati per quegli alimenti difficilmente reperibili in tutte le stagioni e, comunque di marchi sempre nazionali conosciuti.

7. La ditta dovrà somministrare agli utenti del servizio:

Carni: Le carni dovranno essere macinate al momento e dovranno essere al 100% di provenienza da animali allevati in Italia;

Pesce: va data la preferenza ai pesci freschissimi o eventualmente surgelati, accuratamente toellati, privi di spine, cartilagini e pelle, diliscati filetti o tranci, surgelati individualmente o interfogliati (filetti di halibut, filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada in tranci, seppie. I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, non devono essere cotti mediante frittura);

Tonno: al naturale o all'olio d'oliva;

Formaggio: è prevista la somministrazione variando tra formaggi freschi o stagionati esenti da polifosfati aggiunti e conservanti (preferibilmente D.O.P.) a scelta tra: fiordilatte, formaggi molli, caciotta, asiago, grana o parmigiano. Il formaggio grana dovrà essere di tipo: Grana Padano DOP oppure, Parmigiano Reggiano D.O.P;

Uova: uova fresche in guscio, optare per quelle di categoria A-EXTRA di produzione comunitaria, in confezioni originali conformi alle norme vigenti, con data di scadenza stampata sul guscio. È fatto assoluto divieto di consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

Prosciutto: va utilizzato prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati;

Legumi: Oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi.

Pasta: deve essere di semola, di grano duro o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena senza glutammato monopodico).

Riso: è consigliabile il ricorso al riso parboiled.

Gnocchi: di norma utilizzare gnocchi di patate freschi.

Verdure ed ortaggi: Dovranno essere utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte. Potranno essere utilizzate verdure crude o surgelate, mai in scatola. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua. Le verdure cotte non dovranno essere mai passate al burro, bensì all'olio crudo. Per favorire il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, si suggerisce di curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma mista). La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, di provenienza nazionale.

Purè di patate: con patate fresche.

Frutta: va utilizzata frutta di stagione, facendo in modo da proporre un frutto diverso nei 5 giorni della settimana. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive. La scelta dei prodotti avverrà nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, di provenienza nazionale.

Pane e prodotti da forno: utilizzare pane fresco di giornata. Ogni giorno dovrà essere previsto un panino di circa 50 g.

Latte: utilizzare latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.

Bevande: fornire acqua minerale naturale (non gassata) in bottiglie di PET sigillate massimo da litri 2.

Aromi: utilizzare aromi freschi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

Sale ed estratti del brodo: va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare, iodurato/iodato, per la prevenzione del gozzo (endemico nel nostro territorio).

Brodo per minestre e risotti: dovrà essere di carni variate, e di verdure fresche.

Conserve e semiconserve alimentari (scatolame): i prodotti dovranno essere di marchi conosciuti e nazionali; sono consigliati i pomodori pelati senza aggiunta di concentrato.

Condimenti: sono da utilizzare:

- * olio extra vergine di oliva (usualmente da preferire, in particolare per condire le verdure);
- * burro, solo in piccole quantità e per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta, esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature (è escluso l'utilizzo di margarina);
- * olio monoseme di arachide, di mais o di girasole (per le cotture: utilizzare olio di arachide).

8. La Ditta appaltatrice dovrà fornire prima dell'inizio del servizio, ed aggiornare in caso di qualsiasi variazione:
 - l'elenco dei produttori e/o fornitori delle materie prime, nonché il certificato di provenienza delle carni;
 - tutte le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati; tali schede dovranno riportare necessariamente l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto;
9. La Ditta dovrà dimostrare, ad ogni occasione di controllo, la provenienza dei generi alimentari utilizzati.

ART. 12 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

1. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in frigoriferi distinti.
2. I prodotti refrigerati, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1°C e 6°C.
3. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse.

ART.13 MENU'

1. I menù settimanali sono predisposti dalla competente Autorità sanitaria - Dipartimento di Prevenzione ASL AV - U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, sulla base dei LARN, secondo i principi di una sana ed equilibrata alimentazione, rispondendo alle caratteristiche di varietà, stagionalità e qualità nutrizionale;
2. Il menù si articola in 4 settimane, onde evitare il ripetersi della stessa preparazione ed, altresì, diversificato per il periodo invernale e primaverile, con l'utilizzo di prodotti di stagione, in modo che gli alunni acquisiscano la disponibilità di ortaggi e frutta in relazione alle stagioni.
3. La lista dei pasti dovrà essere resa nota ai soggetti coinvolti in ambito scolastico (insegnanti / personale a.t.a.), ai genitori / tutori dei bambini che partecipano alla mensa, onde consentire a questi ultimi l'integrazione del menù con i pasti consumati a casa.
4. La ditta aggiudicataria provvederà, a propria cura, all'inizio di ogni anno scolastico, ad affiggere in ogni refettorio in più punti una copia del menù.
5. In occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali, in cui la tradizione richieda l'uso di cibi e preparazioni particolari, è possibile per l'occasione prevedere la modifica del menù del giorno con alimenti tradizionalmente utilizzati, previa autorizzazione del Comune.
6. Vanno assicurate anche adeguate sostituzioni di alimenti correlate a ragioni etico-religiose o culturali. Tali sostituzioni non richiedono certificazione medica, ma la semplice richiesta dei genitori.

ART. 14 RISPETTO DEI MENÙ E DELLE TABELLE DIETETICHE

1. La Ditta aggiudicataria deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù, salvo diversa disposizione dell'Amministrazione Comunale.
2. Le vivande devono essere fornite nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche che allegate al presente atto ne formano parte integrante e sostanziale.
3. Nelle grammature sono riportati tutti i pesi degli ingredienti crudi, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento.

ART. 15 - STRUTTURA DEI MENÙ

PRANZO
Primo piatto
Secondo piatto
Contorno
Pane
Frutta
Acqua minerale naturale

ART. 16 - VARIAZIONI DEL MENÙ

1. Le tabelle dietetiche ed i relativi menù allegati al presente capitolato sono fissi ed invariabili. La Ditta appaltatrice non potrà apportare ai medesimi alcuna modifica.
2. L'Amministrazione si riserva la facoltà di apportare, nel corso di esecuzione del contratto, variazioni alle tabelle dietetiche ed ai relativi menù, previa autorizzazione della competente A.S.L., senza che ciò possa costituire per la Ditta appaltatrice motivo di richiesta di indennizzo o modifica del prezzo contrattuale.
3. In capo all'Amministrazione rimane inoltre la facoltà, a titolo precauzionale o qualora vi siano fondati sospetti di contaminazioni alimentari, di sospendere la somministrazione degli alimenti (carne, pesce, uova, ecc...) sottoposti a osservazione da parte del Ministero della Salute fino all'emanazione delle disposizioni di rientro dell'emergenza, e di chiederne la sostituzione con altri. Tali sostituzioni non comporteranno oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione.

ART. 17 - DIETE SPECIALI - INTOLLERANZE ALIMENTARI - RISTORAZIONE - DIFFERENZIATA

1. Alla Ditta appaltatrice, come previsto dalla Legge Regionale n° 2 dell'11/02/2003 - art. 4, comma 3, è fatto obbligo, previa richiesta degli interessati, di fornire pasti differenziati ai soggetti con particolari esigenze cliniche.
2. Le diete speciali devono essere formulate da personale esperto, su prescrizione medica dettagliata, rilasciata dal medico curante o dallo specialista.
3. Le diete speciali riguardano:
 - intolleranze e allergie (latte, uovo, ecc.) con indicazioni degli alimenti permessi e di quelli da evitare;
 - celiachia o intolleranza al glutine, con indicazioni circa gli alimenti da evitare e da sostituire con l'uso esclusivo di prodotti privi di glutine e con specifiche indicazioni sulla preparazione e cottura di questi alimenti;
 - particolari patologie, quali nefropatie croniche, diabete, dislipidemie, fibrosi cistica del pancreas etc.

ART 18 - PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DELLE DIETE SPECIALI

1. L'acquisto dei cibi impiegati nella preparazione dei pasti differenziati sarà a carico della Ditta e, pertanto, il costo degli alimenti impiegati per le predette diete speciali sarà a totale carico della Ditta aggiudicataria. Tutto questo dovrà essere eseguito senza aggravio economico né per il Comune né per la famiglia.
2. Gli alimenti destinati alle diete speciali dovranno essere mantenuti separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base.
3. Ogni vivanda dovrà essere preparata e confezionata in apposita area dedicata con l'utilizzo di utensili unicamente impiegati per tale produzione e riposta in appositi contenitori, che andranno collocati su vassoi personalizzati nel rispetto della normativa sulla privacy.
4. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e trasportata in contenitori isotermici; gli alimenti dovranno essere posti in contenitori monoporzione in acciaio inox o in piatti monouso con un film di chiusura termo sigillato.
5. La ditta si impegnerà al rispetto della normativa di riferimento e dei requisiti specifici previsti dal Piano di autocontrollo (L. n°123/2005 art.4).

ART. 19 - DIETE LEGGERE O "IN BIANCO"

1. La Ditta appaltatrice si impegna alla predisposizione di diete leggere, qualora venga fatta richiesta al momento della prenotazione giornaliera.
2. Tali diete sono costituite da

Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio o minestra in brodo vegetale;
Secondo piatto: carni bianche cotte al vapore;
Contorno: patate o carote lessate;
Pane.
Frutta: mela o pera
3. Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura.
4. Le diete in bianco, senza certificazione medica, devono avere una durata massima di cinque giorni.
5. Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare oltre i cinque giorni la dieta in bianco, è necessario produrre il certificato medico.

ART 20 - MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

1. La preparazione e la cottura degli alimenti deve essere condotta in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti;
2. I pasti dovranno essere preparati e cotti presso le cucine indicate all'art. 2 del presente capitolato sulla base del numero di alunni, insegnanti e personale a.t.a. comunicato giornalmente dalla Ditta incaricata al servizio automatizzato per la prenotazione giornaliera dei pasti;
3. Per la preparazione dei pasti la Ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione, in particolare si richiede di:
 - cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili; aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
 - lavare perfettamente e mondare da ogni parte che risulti alterata le verdure da consumare crude, che verranno consegnate pronte all'uso e saranno condite al momento della distribuzione;
 - consegnare la frutta lavata, sbucciata e a temperatura ambiente;
 - somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);

4. Per limitare la perdita di nutrienti si consiglia di evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali;
5. Per evitare che la pasta si compatti durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura, mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta.
6. Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
7. **Non devono essere utilizzati:**
 - le carni al sangue;
 - cibi fritti;
 - residui dei pasti dei giorni precedenti. I pasti devono essere prodotti e confezionati nella stessa mattinata del loro consumo;
 - vino o altri alcolici nella cottura delle varie pietanze;
 - il pane riscaldato o surgelato.
8. E' tassativamente vietato pretagliare gli alimenti in cucina, sia quelli cotti che quelli crudi, in particolare per i cibi cotti potrebbe aumentare la possibilità di contaminazione.
9. Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico. Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.:metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni pesticidi, additivi, ecc.);
10. Nella preparazione di cibi surgelati o congelati, che vanno comunque limitati, è assolutamente vietato lo scongelamento in acqua.
11. La ditta appaltatrice libera il Comune di Avellino da qualsiasi responsabilità in merito alla applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito, previste dalla normativa vigente.

ART 21- CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

1. La Ditta aggiudicataria è tenuta a conservare presso le cucine un campione rappresentativo (in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi) del pasto completo del giorno e dell'eventuale pasto sostitutivo, qualora siano intervenute delle variazioni.
2. Tali campioni, raccolti al termine del ciclo di preparazione, vanno posti singolarmente in idonei contenitori sigillati, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo e il nome del cuoco responsabile della preparazione, e conservati in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0° e +4° C per 48 (quarantotto) ore con un'etichetta riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica - data di produzione".
3. I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al lunedì della settimana successiva.
4. I campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

ART. 22 - PORZIONATURA E SOMMINISTRAZIONE PASTI

1. La Ditta nell'effettuare la porzionatura si atterrà alle tabelle delle grammature predisposte dal Dipartimento di Prevenzione ASLAV - U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.
2. La porzionatura degli alimenti dovrà avvenire con appropriati utensili (mestoli, palette o schiumarole) che abbiano la capacità appropriata a garantire la porzione idonea, possibilmente con una sola presa, o in un numero prestabilito di pezzi già porzionati.

3. Qualora fossero presenti in uno stesso punto di ristorazione, bambini e/o ragazzi appartenenti a più di una fascia scolastica (ad es. scuola dell'infanzia e primaria) occorre disporre delle diverse misure di capacità per fornire la porzione idonea.
4. Procedere alla distribuzione del primo piatto, tenendo conto che deve essere garantita la giusta temperatura del pasto stesso;
5. La distribuzione delle pietanze successive dovrà avvenire solo dopo che l'utente avrà terminato di consumare quella precedente.

ART. 23 - MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI PRESSO LE SCUOLE OVE SONO PRESENTI SOLO I REFETTORI;

1. I pasti, preparati in conformità delle tabelle dietetiche, dovranno essere trasportati, giornalmente, in bauletti in mono o pluriporzioni presso i refettori indicati all'art. 2 del presente Capitolato, sulla base del numero di alunni, insegnanti e personale a.t.a. comunicato giornalmente dalla ditta incaricata al servizio automatizzato per la prenotazione giornaliera dei pasti;
2. Il piano di trasporto dei pasti, elaborato dall'appaltatore, deve essere rispettato ed eventualmente rivisto per migliorarlo, al fine di ridurre al minimo i tempi di percorrenza e, conseguentemente, lo stazionamento dei pasti negli appositi contenitori, garantendo anche la qualità organolettica.
3. I pasti dovranno essere consegnati in tempo utile affinché il servizio di mensa scolastica inizi regolarmente, secondo l'orario prefissato, e comunque circa **minimo 20 - massimo 30 minuti**, prima dell'inizio della somministrazione.
4. In caso di consegne non accettabili per problemi di qualità o quantità, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente a sostituire o integrare i pasti.
5. La Ditta appaltatrice deve impegnarsi al termine del consumo: al ritiro, alla pulizia ed alla disinfezione (sanificazione) dei contenitori, delle caraffe e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto e la distribuzione dei pasti.

ART 24 - MEZZI DI TRASPORTO

1. I mezzi di trasporto dei cibi, sia crudi che cotti, dovranno essere coibentati secondo le normative vigenti ed a norma delle prescritte autorizzazioni sanitarie.
2. Gli stessi dovranno essere in numero sufficiente a garantire la consegna dei cibi nel più breve tempo possibile. E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, e comunque ogni qual volta risulti necessaria, per evitare che non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.
3. Per la corretta gestione igienica dei mezzi di trasporto è richiesto un piano di autocontrollo specifico.

ART 25 - CONTENITORI

1. Le attrezzature per il trasporto dovranno essere conformi alla normativa vigente. In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo. I contenitori devono essere in polipropilene all'interno dei quali sono collocati contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge, sino alla loro somministrazione.
2. Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm.10 al fine di evitare fenomeni di impaccamento.
3. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

4. Le diete speciali e "in bianco" dovranno essere consegnate come descritto nei relativi articoli del presente capitolato.
5. Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.
6. La frutta deve essere trasportata in contenitori ad uso alimentare muniti di coperchi.
7. Depositati i contenitori presso ciascuna scuola, dovrà essere garantito il mantenimento di una temperatura costante dei pasti (secondo la normativa vigente) in carrelli termici, di cui la ditta aggiudicataria dovrà dotare gli edifici scolastici interessati.

ART. 26 - MATERIALE

1. Per l'allestimento dei tavoli dei refettori la Ditta appaltatrice dovrà utilizzare tovaglie di plastica e tovagliette di carta monouso, stoviglieria di tipo tradizionale ma infrangibile.
2. Laddove non esista "lavastoviglie" ed ambienti a tal fine idonei, su richiesta il Comune autorizzerà l'utilizzo del materiale monouso.
3. L'appaltatore, inoltre, dovrà fornire:
 - i detersivi e gli attrezzi necessari per la pulitura delle cucine, dei refettori, delle dispense e dei locali destinati all'uso del personale (servizi igienici, spogliatoi etc...);
 - sapone liquido, salviette di carta e carta igienica nei servizi igienici del personale;
 - armadietti per la custodia del vestiario del personale addetto alla preparazione, alla distribuzione dei pasti ed alla pulizia; il vestiario del suddetto personale (grembiuli, guanti, mascherine, idonei calzari, cuffie e divise);
 - tutto ciò che è indispensabile comunque ad un idoneo servizio, alla preparazione e distribuzione confezionamento e trasporto dei pasti ed alla pulizia dei locali.

ART. 27 - PIANO D'EMERGENZA

1. L'appaltatore dovrà sempre e comunque garantire le consegne dei pasti nei plessi scolastici alle ore stabilite, anche in caso di gravi imprevisti (sciopero personale ditta appaltatrice, chiusura strade causa incidenti vari, guasti agli automezzi, ecc..).
2. All'uopo la ditta dovrà prevedere un piano di emergenza da attuarsi sia in tali situazioni o comunque dopo 30 minuti di ritardo rispetto all'ora prevista per l'inizio della somministrazione.
3. Per i casi di emergenza dovuti a momentanea inagibilità delle cucine, l'appaltatore dovrà disporre, per tutta la durata contrattuale del presente capitolato, del centro cottura alternativo autorizzato ai sensi della normativa vigente in materia, la cui disponibilità è condizione di partecipazione alla gara, ubicato nel raggio di Km 12 dalla sede municipale.

ART. 28 - EDUCAZIONE ALIMENTARE

La ditta affidataria si impegna ad effettuare annualmente interventi di educazione alimentare rivolti agli insegnanti, ai bambini e alle famiglie, come da offerta presentata.

ART 29 - NORME IGIENICO SANITARIE DEL SERVIZIO

1. Il servizio dovrà essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano avere inconvenienti di sorta, e ciò in relazione alla qualità, alla conservazione e somministrazione dei cibi ed ingredienti ed in relazione sia alla pulizia dei locali cucina, dei refettori, dei depositi e sia delle stoviglie e suppellettili da tavolo e da cucina.

A tal fine il personale deve:

- togliersi anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane e orologio;
 - lavarsi le mani;
 - indossare il camice e la cuffia, la mascherina (nei casi in cui è prevista), i guanti monouso ed idonei calzari;
 - evitare tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi: mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare gomma o sputare, introdurre alcun prodotto medicinale;
 - effettuare separatamente le diverse operazioni al fine di evitare rischi di contaminazione.
2. La Ditta dovrà dotare tutto il personale di indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio, prevedendo indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia;
 3. La ditta dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a tutto quanto sopra descritto;
 4. Il non rispetto delle prescrizioni suddette comporta l'applicazione di una sanzione penale.

ART. 30 - PERSONALE

1. L'organico del personale dovrà essere idoneo quantitativamente e qualitativamente per garantire il buon funzionamento del servizio oggetto dell'appalto, in modo da poter servire il maggior numero di commensali nel più breve tempo possibile, al fine di soddisfare tutte le esigenze dei partecipanti;
2. Il personale deve osservare un contegno corretto improntato al massimo rispetto dei commensali e dell'ambiente;
3. Tutto il personale dovrà essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sulle norme volte a garantire l'igiene, la sicurezza e la prevenzione per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto, nonché relativamente ai tutti gli altri aspetti della refezione collettiva;
4. Tutto il personale, nessuno escluso, dovrà essere in possesso di attestato di qualifica professionale per il livello di riferimento alla mansione da espletare ai sensi della normativa vigente; di attestato di idoneità sanitaria alle mansioni come previsto dalla normativa vigente ;
5. Il personale dovrà essere in possesso del distintivo visibile affinché l'organizzazione dello stesso sia tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni svolte da ciascuno nell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto e sia, al tempo stesso, evidente l'appartenenza del personale all'organizzazione preposta alla gestione del servizio di refezione.
6. L'aggiudicatario del servizio dovrà osservare, in favore dei dipendenti, il contratto collettivo nazionale di lavoro di categoria, nonché provvedere in loro favore alle assicurazioni obbligatorie (INPS, INAIL).
7. Il personale dovrà essere retribuito in misura non inferiore alle ore effettivamente prestate e alle qualifiche assegnate, nel rispetto del CCNL di categoria. Rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.
8. Il mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato, sarà oggetto di risoluzione del contratto.
9. La Ditta appaltatrice, nei confronti del personale dipendente della Ditta uscente, dovrà adempiere a tutti gli obblighi di legge e vigenti normative contributive e previdenziali in materia di lavoro.
10. In ogni cucina il gruppo di lavoro deve essere diretto da un cuoco con esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva.
11. Prima dell'inizio di ogni anno scolastico, la Ditta appaltatrice dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale, ed aggiornare in caso di qualsiasi variazione:
 - il nominativo e il recapito di un responsabile del servizio, quale supervisore di tutte le attività oggetto del presente appalto nonché in grado di intervenire immediatamente nel caso di urgenze o disservizi. Il suddetto avrà anche il compito di curare le relazioni con il personale incaricato del

Comune, che potrà rivolgersi a lui per ogni comunicazione inerente il servizio di refezione scolastica.

- l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute e delle sedi di lavoro;
12. Il Comune si riserva, in ogni momento e a suo insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dell'organico della Ditta appaltatrice, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato.

ART. 31 - PULIZIA DELLE CUCINE, DEI REFETTORI E DEI LOCALI DESTINATI AD USO DEL PERSONALE

1. Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso le cucine, i refettori, ed i locali destinati ad uso del personale (quali ad esempio servizi igienici e spogliatoi), compresi i vetri esterni, dovranno essere effettuati dalla ditta appaltatrice, secondo le seguenti prescrizioni:
- Ove disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili;
 - I detersivi saranno utilizzati dal personale seguendo le indicazioni fornite dalle case produttrici e riportate sulle confezioni;
 - Tutto il materiale di sanificazione deve essere custodito in apposito armadio chiuso. Durante lo svolgimento delle operazioni di pulizia il suddetto materiale deve essere riposto su carrello adibito appositamente a tale funzione messo a disposizione della Ditta Appaltatrice.
 - Le operazioni di lavaggio e pulizia delle cucine, dei refettori e dei locali destinati ad uso del personale, non devono essere eseguite contemporaneamente alle preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

ART. 32 - RIFIUTI

1. I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti dalla Ditta Appaltatrice negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, nel rispetto delle modalità di raccolta fissate dall'Amministrazione Comunale;
2. La fornitura dei sacchi è a carico della Ditta Appaltatrice;
3. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

ART. 33 - NORME GENERALI IN MATERIA DI IGIENE E SICUREZZA SUL LAVORO

1. La Ditta Appaltatrice ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato la normativa in materia di sicurezza e igiene sui luoghi di lavoro, in particolare quanto previsto dal D.L.vo 81/2008 e successive modifiche e integrazioni.
2. La Ditta Appaltatrice deve predisporre e far affiggere, a proprie spese, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti (D.L.vo 81/2008).

ART. 34 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi della ASL, gli Uffici preposti dell'Amministrazione Comunale, incaricati dal Comune, eventuali altre strutture specializzate incaricate dall'Amministrazione Comunale.

ART. 35 - DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE

1. È facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso:
 - le cucine al fine di verificare le modalità di preparazione e confezionamento dei pasti, comprese le modalità di stoccaggio delle derrate
 - i refettori, per verificare la conformità del servizio con quanto previsto dal presente capitolato.
2. I controlli sugli alimenti presso i plessi scolastici con prelievo di campioni di cibo sono finalizzati a verificarne la qualità e la carica batterica avvalendosi dell'Azienda Sanitaria competente per territorio.
3. Qualora le verifiche batteriologiche dovessero rilevare una situazione di carenza di norme igieniche che può diventare pericolosa per la salute, il Comune si riserva il diritto di rivalsa nei confronti della ditta appaltatrice per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva la facoltà di risoluzione del contratto
4. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di effettuare tramite i servizi competenti dell'ASL AV ispezioni in qualsiasi momento, al fine di controllare la piena rispondenza dei requisiti richiesti per tutti gli ambienti, anche attraverso analisi da effettuarsi presso strutture pubbliche o presso privati convenzionati in caso di necessità.
5. I tecnici comunali o gli eventuali incaricati esterni dall'Amministrazione Comunale effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea
6. L'ispezione non dovrà comportare, comunque, interferenze nello svolgimento della produzione.
7. La Ditta Appaltatrice deve garantire l'accesso in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo.

ART. 36 - DIRITTO DI CONTROLLO DA PARTE DEI RAPPRESENTANTI DEGLI UTENTI

1. Ogni plesso scolastico interessato al servizio potrà nominare un rappresentante, munito di camice bianco, che potrà essere presente in refettorio al momento del pasto. Per poter accedere al locale cucina il rappresentante dovrà munirsi di apposita autorizzazione sanitaria.
2. È fatto assoluto divieto, durante detti sopralluoghi, di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze della Ditta Appaltatrice.

ART 37 - CONTROLLO QUALITA' DEL SERVIZIO

1. Il committente ha facoltà di richiedere un congruo numero di certificati o altre prove documentali in grado di comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata o prevista dal contratto, nonché l'obbligo di segnalare eventuali scostamenti rispetto a quanto concordato.
2. Il rispetto del menù stabilito costituisce uno standard di qualità, che il committente controllerà e sottoporrà a monitoraggio.
3. La ditta dovrà assicurare periodici autocontrolli microbiologici sui semilavorati e sui prodotti, al fine di verificare lo standard microbiologico di qualità, rivolgendosi eventualmente anche a laboratori di analisi esterni.
4. La ditta dovrà fornire la massima collaborazione affinché il personale ispettivo possa effettuare validi e completi controlli fornendo libero accesso ai vari locali, eventuale documentazione o chiarimenti richiesti.

ART. 38 - RESPONSABILITÀ

1. La Ditta appaltatrice è responsabile per tutta la durata dell'appalto, sia verso l'Ente comunale che verso terzi, di ogni tipo di inadempienza ed in particolare della mancata od errata esecuzione, anche parziale, dei servizi assunti, nonché per danni, a cose o a persone, derivanti dall'espletamento del servizio o da attività ad esso correlato.
2. La Ditta si assume la piena responsabilità civile e penale, derivante da qualsiasi causa o motivo correlato all'esercizio delle attività oggetto dell'appalto.
3. La stessa è responsabile per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.
4. La stessa sarà responsabile anche dell'operato dei propri dipendenti, del loro rispetto di tutte le disposizioni e provvidenze antinfortunistiche vigenti per legge.
5. La Ditta deve redigere, applicare ed implementare, a proprie cure e spese, un sistema di procedure di autocontrollo dell'igiene degli alimenti da applicarsi al servizio, conformemente a quanto previsto dal Reg. CEE 852/04. Essa dovrà pertanto presentare all'Amministrazione copia del sistema di Autocontrollo (HACCP) realizzato specificatamente per il servizio oggetto dell'appalto. Alla Ditta è fatto obbligo di produrre, prima dell'inizio del servizio di refezione scolastica, le certificazioni attestanti il possesso del numero di registrazione ai sensi del Regolamento CEE n° 852/2004 (DIA) dei locali cucina e refettori, dei mezzi di trasporto dei cibi (sia crudi che cotti) e del centro di cottura alternativo.
6. La Ditta è tenuta, comunque, al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante l'appalto.
7. Nulla potrà essere richiesto per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione o dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

ART 39 - PENALITÀ

1. Nell'esecuzione del servizio la Ditta appaltatrice ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti ed il presente Capitolato.
2. In caso di inadempienze, ritardi, omissioni ovvero imperfetta esecuzione dei servizi affidati, la Ditta appaltatrice incorrerà in sanzioni pecuniarie commisurate alla gravità delle inadempienze commesse, fermo restando l'obbligo di recuperare i servizi non resi o eseguiti in modo insoddisfacente.
3. Le inadempienze saranno contestate per iscritto con email o con raccomandata A.R.
La ditta, nel termine di 15 giorni dal ricevimento della contestazione, potrà presentare le proprie controdeduzioni.
4. Esaurita l'istruttoria, verrà irrogata la sanzione e comunicato l'ammontare della penale che sarà trattenuta sul primo rateo in scadenza.
5. L'applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per altre violazioni contrattuali.

A titolo esemplificativo e non esaustivo si segnalano le seguenti infrazioni cui consegue l'applicazione della sanzione pecuniaria:

STANDARD MERCEOLOGICI:

- per ogni mancato rispetto degli standard previsti dalle Caratteristiche merceologiche €600,00;
- per ogni mancato utilizzo di prodotti certificati € 1.100,00;
- per ogni confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alla vigente normativa in materia €600,00;
- per ogni etichettatura non conforme alla vigente normativa € 600,00;
- per ogni etichettatura mancante € 600,00;

- per ogni prodotto preparato non conforme alle buone tecniche di cottura(sovra/cottura, sovrassapidità/sottosapidità, ecc.) €600,00;
- ogni volta che la dieta speciale per patologia viene preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie € 2.600,00;

QUANTITA':

- per ogni non corrispondenza del numero dei singoli pasti consegnati al numero dei pasti ordinati nelle singole sedi di ristorazione €600,00;
- per ogni totale mancata consegna dei pasti ordinati nelle singole sedi di ristorazione €2.600,00;
- per totale mancata consegna di una portata €300,00;
- per ogni totale o parziale mancata consegna dei pasti destinati alle diete personalizzate nella singola sede di ristorazione €600,00;
- per ogni totale o parziale mancata consegna di materiale a perdere nelle singole sedi di ristorazione €600,00;
- per ogni mancato rispetto delle grammature verificate su 10 (dieci) pesate € 300,00;
- per ogni porzionatura non corretta da parte degli addetti alla distribuzione (non corrispondenza piatto campione) €300,00;
- per ogni mancato rispetto del capitolato per stoviglieria, posaterie ecc €300,00;
- per ogni mancato rispetto della disciplina sui contenitori termici € 600,00;

RISPETTO DEL MENU' BASE E DIETETICI:

- per ogni mancato rispetto del menù previsto €600,00;
- per ogni mancato rispetto della procedura di rintracciabilità dei prodotti utilizzati €300,00;
- per ogni errata somministrazione di diete speciali € 2.600,00;

PARAMETRI IGIENICO SANITARI:

- per ogni mancato rispetto del piano di autocontrollo aziendale €600,00;
- per ogni rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti distribuiti nelle singole sedi di ristorazione €600,00;
- per ogni rinvenimento di parassiti nei pasti distribuiti nelle singole sedi di ristorazione €600,00;
- per ogni rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nelle singole sedi di ristorazione €1.100,00;
- per ogni promiscuità di merci nelle celle frigorifere €300,00;
- per ogni inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili nelle sedi di ristorazione € 600,00;
- per ogni inadeguata igiene degli automezzi adibiti al trasporto €600,00;
- per ogni mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica €1.100,00;
- per ogni fornitura di pasti o derrate chimicamente contaminate, tali da essere inadatte all'alimentazione umana €1.100,00;
- per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizie nelle sedi di ristorazione €600,00;
- ogni volta che la conservazione delle derrate non sia conforme alle normative vigenti €600,00;
- ogni volta che le temperature dei pasti non siano conformi alle normative vigenti € 600,00;
- per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento dei pasti e rigoverno dei locali di ristorazione €600,00;
- per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto derrate e pasti €600,00;
- per ogni mancata o non corretta conservazione del pasto test € 600,00;
- ogni volta che l'uso di contenitori per la veicolazione non sia corrispondente a quanto previsto dal capitolato €600,00;
- per ogni attrezzatura non conforme o non sostituita €600,00;
- per mancata preparazione e confezionamento delle diete speciali in apposita area dedicata €600,00;
- per mancato utilizzo di utensili unicamente impiegati per la preparazione e somministrazione delle diete speciali €600,00;

- per mancata personalizzazione dei contenitori/vassoi per la somministrazione delle diete speciali €600,00.

TEMPISTICA:

- per ogni mancato rispetto degli orari di somministrazione del pasto per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto €600,00;

PERSONALE:

- per ogni mancato rispetto delle norme sul personale dipendente €600,00;

DISCIPLINA FINALE

- per ogni violazione al presente capitolato non disciplinato altrimenti nel presente articolo €600.00

ART. 40 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. Il Comune a seguito di inadempimento delle obbligazioni contrattuali da parte della Ditta appaltatrice potrà risolvere il contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1453 del Codice Civile, fermo restando il risarcimento del danno, comunicando alla Ditta stessa i motivi mediante lettera raccomandata A/R.
2. Le parti convengono che, oltre a quanto è previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:
 - a) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
 - b) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche dei cibi e della normativa in materia sicurezza, prevenzione, assistenza, previdenza ed assicurazione dei lavoratori e dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
 - c) casi di grave tossinfezione alimentare;
 - d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in particolare in materia igienico-sanitaria e di autocontrollo;
 - e) comportamento abitualmente scorretto verso gli utenti;
 - f) inosservanza di uno o più impegni assunti verso il Comune;
 - g) frode;
 - h) violazione dell'art.118 del D. Lgs. n°163/2006 e s.m.i.;
 - i) perdita del possesso dei requisiti prescritti dalla vigente normativa e dal presente capitolato per l'esecuzione dell'appalto;
 - j) per ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda non possibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile;
3. Costituisce comunque motivo di risoluzione del presente contratto, ex art. 1456 del C.C., la violazione di una qualunque delle clausole contrattuali previste nel presente capitolato, che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto.
4. Nei casi riportati nel presente articolo il Comune potrà risolvere, di diritto, il contratto, previa comunicazione di avvio del relativo procedimento alla Ditta appaltatrice, con raccomandata A/R, indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti.
5. In caso di fallimento o risoluzione del contratto ai sensi degli articoli 135 e 136 del D. Lgs. n°163 e s.m.i. l'Amministrazione si avvarrà della facoltà prevista dall'art.140 del medesimo D. Lgs. fatto salvo per l'Amministrazione il diritto al risarcimento del danno subito.
6. La Ditta appaltatrice può richiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguire il contratto, in conseguenza di cause ad essa non imputabili, secondo il disposto dell'art. 1672 del Codice Civile.

ART 41 - POLIZZA ASSICURATIVA

1. La Ditta appaltatrice è obbligata a sottoscrivere apposita polizza assicurativa per responsabilità civile, per danni, anche nei confronti di terzi, derivanti da ogni attività connessa all'esecuzione dell'appalto. Detta polizza, a garanzia di un importo non inferiore ad € 500.000,00 (cinquecentomila) dovrà essere presentata al Comune prima della stipula del contratto.
2. Il predetto contratto assicurativo deve prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare, avvelenamenti, subiti dai fruitori del servizio di refezione, nonché ogni altro danno arrecato agli utenti da parte della Ditta Aggiudicataria. Lo stesso dovrà prevedere, inoltre, i danni alle cose avute in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e tenere indenne l'Amministrazione da ogni responsabilità. Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose trovatesi nell'ambito di esecuzione del servizio e a quelle sulle quali si eseguono i servizi stessi.
3. L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa solo scopo di ulteriore garanzia.
4. Prima dell'inizio del servizio la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Ente appaltante copia autenticata della quietanza del pagamento del premio di assicurazione.
5. L'Amministrazione è esonerata da qualsiasi responsabilità in caso di inadempienze assicurative e la Ditta sarà unica responsabile verso l'Amministrazione Comunale di ogni o qualsiasi danno consequenziale nel senso più ampio.

ART. 42 - PAGAMENTI

1. Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture a scadenza mensile, che saranno emesse dalla Ditta Appaltatrice per il numero dei pasti effettivamente somministrati agli alunni e altre utenze, previa verifica della regolarità contributiva.
2. Ogni mese dovranno essere presentate due distinte fatture, sulla base dei prospetti mensili predisposti dalla ditta incaricata al servizio automatizzato per la prenotazione giornaliera dei pasti:
 - una recante l'indicazione dei pasti forniti agli alunni per ciascun circolo didattico e Istituto comprensivo;
 - un'altra recante l'indicazione dei pasti forniti al personale docente ed a.t.a. per ciascun circolo didattico e Istituto comprensivo,
3. Il Comune non darà corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche richieste.
4. I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente capitolato saranno effettuate previa emissione di apposito mandato, **entro 30 giorni** dal ricevimento delle stesse.

ART. 43 - REVISIONE DEL PREZZO

Il prezzo unitario del pasto al netto del ribasso offerto dalla Ditta appaltatrice sul prezzo posto a base di gara per ogni singolo pasto è fisso ed invariabile per l'intera durata dell'appalto fatta salva la facoltà di revisione di cui all'art.115 del D. lgs. n°163/2006 e s.m.i. da riconoscersi secondo le modalità previste dal medesimo articolo.

ART. 44 - CAUZIONE DEFINITIVA

1. Prima della stipulazione del contratto la Ditta Appaltatrice è tenuta a costituire una garanzia fideiussoria secondo quanto previsto dall'art. 113 del D.lgs. n°163/2006 e s.m.i..

2. La garanzia suddetta deve permanere per tutta la durata del contratto e sarà svincolata dopo aver accertato il perfetto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali.
3. Essa garantirà oltre all'eventuale risarcimento dei danni anche il rimborso delle spese che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante il periodo contrattuale, a causa dell'inadempimento o di cattiva esecuzione dello stesso.
4. Resta salva per l'Amministrazione la facoltà di ogni altra azione nel caso in cui la garanzia suddetta risultasse insufficiente rimanendo inoltre in capo alla Ditta appaltatrice l'obbligo di reintegrarla in tutto o in parte nel caso in cui l'Amministrazione se ne sia avvalsa.

ART 45 - SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

L'affidamento da parte della Ditta appaltatrice di prestazioni in subappalto o in cottimo sarà consentito esclusivamente alle condizioni previste dall'art.118 del D. Lgs. n°163/2006 e s.m.i..

Ai sensi del medesimo art.118 il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità, salvo quanto previsto dall'articolo 116 dello stesso D. Lgs.

ART. 46 - SPESE CONTRATTUALI

1. Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipula del contratto d'appalto e della relativa registrazione (tassa di registro, bolli e diritti di segreteria) ivi comprese le eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione sono a carico della Ditta appaltatrice.
2. Ove nel termine previsto la Ditta non abbia ottemperato a quanto richiesto e non si sia presentata alla stipulazione del contratto nel giorno all'uopo stabilito, l'Amministrazione procederà alla revoca dell'aggiudicazione procedendo all'incameramento della cauzione provvisoria. In tal caso l'Amministrazione si riserva di aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria.

ART. 47- STIPULA DEL CONTRATTO

1. L'Amministrazione procederà alla stipula del contratto con la ditta risultata aggiudicataria della gara d'appalto, dopo aver esperito le necessarie pratiche.
2. L'inizio del servizio di refezione scolastica deve essere garantito anche in pendenza della stipulazione del contratto senza nessun ulteriore onere per il Comune.

ART. 48 - RECESSO DELLA DITTA APPALTATRICE DAL CONTRATTO

1. Qualora la Ditta appaltatrice intenda recedere dal contratto prima della sua scadenza naturale l'Amministrazione tratterà senz'altro a titolo di penale il deposito cauzionale ed addebiterà le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta a titolo di risarcimento danni.
2. In ogni caso nulla sarà dovuto alla Ditta appaltatrice per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del servizio.

ART. 49 - CONTROVERSIE

Per ogni eventuale controversia il foro competente è esclusivamente quello dell'autorità giudiziaria del luogo dove ha la sede il Comune di Avellino.

E' esclusa la competenza arbitrale.

ART. 50 - AVVALIMENTO

Nell'ipotesi di avvalimento il contratto di appalto fa capo esclusivamente alla Ditta appaltatrice che è tenuta ad eseguirlo e che, solidalmente all'impresa ausiliaria, ne risponde nei confronti dell'Amministrazione.

ART. 51 - TUTELA DELLA PRIVACY

1. È fatto divieto alla Ditta appaltatrice ed al personale impiegato di utilizzare le informazioni assunte nell'espletamento delle attività per fini diversi da quelli inerenti l'attività stessa.
2. Il trattamento dei dati personali dovrà avvenire nel rispetto delle norme del D. Lgs.n. 196/03 e successive modifiche.

IL DIRIGENTE

Allegati:

-Menù

-Tabelle dietetiche

INDICE

<u>ART. 1 -OGGETTO DELL'APPALTO</u>	<u>pag.1</u>
<u>ART. 2 - LUOGO DI ESECUZIONE</u>	<u>pag.1</u>
<u>ART. 3 – DURATA DELL'APPALTO</u>	<u>pag.3</u>
<u>ART. 4 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO</u>	<u>pag.3</u>
<u>ART. 5 – IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO E QUANTITATIVO DEI PASTI GIORNALIERI</u>	<u>pag.3</u>
<u>ART. 6- TIPOLOGIA DELL'UTENZA</u>	<u>pag.4</u>
<u>ART. 7 – LOCALI ED ACCESSI</u>	<u>pag.4</u>
<u>ART. 8 – MANUTENZIONE</u>	<u>pag.5</u>

<u>ART. 9 – MODALITA’ DI PRENOTAZIONE PASTI</u>	<u>pag.6</u>
<u>ART.10 - ORARIO</u>	<u>pag.6</u>
<u>ART. 11 – CARATTERISTICHE DI MASSIMA DEGLI ALIMENTI DA FORNIRE</u>	<u>pag.6</u>
<u>ART.12 – CONSERVAZIONE DELLE DERRATE</u>	<u>pag.8</u>
<u>ART 13 – MENU’</u>	<u>pag.8</u>
<u>ART. 14 – RISPETTO DEI MENU’ E DELLE TABELLE DIETETICHE</u>	<u>pag.9</u>
<u>ART 15- STRUTTURA DEI MENU’</u>	<u>pag.9</u>
<u>ART. 16 - VARIAZIONE DEI MENU’</u>	<u>pag.9</u>
<u>ART. 17 - DIETE SPECIALI - INTOLLERANZE ALIMENTARI - RISTORAZIONE – DIFFERENZIATA</u>	<u>pag.10</u>
<u>ART. 18 – PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DELLE DIETE SPECIALI</u>	<u>pag.10</u>
<u>ART 19- DIETE LEGGERE O “IN BIANCO”</u>	<u>pag.10</u>
<u>ART. 20- MODALITA’ DI PREPARAZIONE E COTTURA PASTI</u>	<u>pag.11</u>
<u>ART. 21- CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEI PASTI</u>	<u>pag.11</u>
<u>ART. 22- PORZIONATURA E SOMMINISTRAZIONE PASTI</u>	<u>pag.12</u>
<u>ART. 23 MODALITA’ DI TRASPORTO DEI PASTI NELLE SCUOLE OVE SONO PRESENTI SOLO I REFETTORI</u>	<u>pag.12</u>
<u>ART 24 – MEZZI DI TRASPORTO</u>	<u>pag.12</u>
<u>ART 25 - CONTENITORI</u>	<u>pag.13</u>
<u>ART. 26 – MATERIALE</u>	<u>pag.13</u>
<u>ART 27 – PIANO D’EMERGENZA</u>	<u>pag.13</u>
<u>ART. 28 – EDUCAZIONE ALIMENTARE</u>	<u>pag.14</u>
<u>ART. 29- NORME IGIENICO SANITARIE DEL SERVIZIO</u>	<u>pag.14</u>
<u>ART 30 – PERSONALE</u>	<u>pag.14</u>
<u>ART. 31- PULIZIA DELLE CUCINE DEI REFETTORI E DEI LOCALI DESTINATI AD USO DEL PERSONALE</u>	<u>pag.15</u>
<u>ART. 32- RIFIUTI</u>	<u>pag.16</u>
<u>ART. 33 – NORME GENERALI IN MATERIA DI IGIENE E SICUREZZA SUL LAVORO</u>	<u>pag.16</u>
<u>ART. 34 – ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO</u>	<u>pag. 16</u>
<u>ART. 35 – DIRITTO DI CONTROLLO DEL’AMMINISTRAZIONE</u>	<u>pag. 16</u>
<u>ART. 36 – DIRITTO DI CONTROLLO DA PARTE DEI RAPPRESENTANTI DEGLI UTENTI</u>	<u>pag. 17</u>
<u>ART 37- CONTROLLO QUALITA’ DEL SERVIZIO</u>	<u>pag. 17</u>
<u>ART. 38 – RESPONSABILITA’</u>	<u>pag. 17</u>
<u>ART. 39 – PENALITA’</u>	<u>pag. 18</u>
<u>ART.40 - IPOTESI DI RISOLUZIONI DEL CONTRATTO</u>	<u>pag. 19</u>
<u>ART.41 – POLIZZA ASSICURATIVA</u>	<u>pag. 20</u>
<u>ART.42 – PAGAMENTI</u>	<u>pag. 21</u>
<u>ART.43 – REVISIONE DEL PREZZO</u>	<u>pag. 21</u>
<u>ART.44- CAUZIONE DEFINITIVA</u>	<u>pag. 21</u>
<u>ART.45- SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO</u>	<u>pag. 21</u>
<u>ART.46- SPESE CONTRATTUALI</u>	<u>pag. 21</u>
<u>ART.47- STIPULA DEL CONTRATTO</u>	<u>pag. 22</u>
<u>ART.48- RECESSO DELLA DITTA APPALTATRICE DAL CONTRATTO</u>	<u>pag. 22</u>
<u>ART.49 – CONTROVERSIE</u>	<u>pag. 22</u>
<u>ART.50- AVVALIMENTO</u>	<u>pag. 22</u>
<u>ART.51- TUTELA DELLA PRIVACY</u>	<u>pag. 22</u>

