



COMUNE DI AVEZZANO
SETTORE VI
SERVIZIO PROVVEDITORATO - SOCIO EDUCATIVI

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

ANNI SCOLASTICI
2015/2016- 2016/2017
2017/2018 -2018/2019

AVVERTENZA

PER TUTTO QUANTO NON CONTEMPLATO OVVERO NON PREVISTO NEL PRESENTE CAPITOLATO SI FA RIFERIMENTO ALLE DISPOSIZIONI NORMATIVE VIGENTI E ALLE EVENTUALI SUCCESSIVE INTEGRAZIONI E MODIFICHE CHE POTRANNO INTERVENIRE NEL PERIODO DI DURATA DELL'APPALTO

TITOLO I - MODALITA' DI GARA E DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione presso le scuole materne (*dell'infanzia*) ed elementari (*primarie*) statali del Comune di Avezzano e frazioni, nelle diverse fasi di preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione pasti, pulizia e riassetto delle cucine e dei refettori annessi, presso le scuole stesse, l'integrazione o la sostituzione delle attrezzature esistenti, con le modalità stabilite negli articoli successivi.

L'utenza è costituita dagli alunni, nonché dal personale docente in servizio presso ciascuna classe durante la refezione, con compiti di assistenza e vigilanza educativa sugli alunni, e dal personale ATA.

Sulla base delle presenze registrate nell'anno scolastico 2013/2014, è prevedibile la preparazione e la somministrazione di una media giornaliera di circa 958 pasti, di cui 875 per gli alunni, 70 per gli insegnanti e 13 per il personale ATA.

Si riportano di seguito le scuole destinatarie del servizio di refezione con la precisazione per ciascuna di esse di:

- n° alunni che si stima possano avere diritto al servizio di mensa per l'anno scolastico 2015/2016, ipotizzato sulla base della media dell'anno scolastico 2013/2014;
- n° insegnanti e personale Ata si stima possano avere diritto al servizio di mensa per l'anno scolastico 2015/2016, ipotizzato sulla base della media dell'anno scolastico 2013/2014;
- n° numero complessivo dei pasti somministrati agli alunni da ottobre 2013 a giugno 2014;
- n° numero complessivo dei pasti somministrati al personale docente e Ata da ottobre 2013 a giugno 2014.

MENSA DELLA SCUOLA PRIMARIA M. POMILIO (SAN SIMEO)

INDIRIZZO: VIA SABOTINO

N. ALUNNI: 232

N. INSEGNANTI: 11

N. ATA:1

N. PASTI ALUNNI IN UN INTERO ANNO: 30412

N. PASTI INSEGNANTI E PERSONALE ATA IN UN INTERO ANNO: 1810

MENSA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA C. COLLODI (EX VIA GARIBALDI)

INDIRIZZO: TEMPORANEA COLLOCAZIONE PRESSO IL PRESSO "L. MARINI" DI VIA PERETO

N. ALUNNI: 105

N. INSEGNANTI: 7

N. ATA:1

N. PASTI ALUNNI IN UN INTERO ANNO: 8297

N. PASTI INSEGNANTI E PERSONALE ATA IN UN INTERO ANNO: 1333

MENSA DELLA SCUOLA PRIMARIA "A.PERSIA" BORGO ANGIZIA TEMPORANEAMENTE UBICATA PRESSO IL CENTRO NOESIS DI VIA SARAGAT

N. ALUNNI: 195

N. INSEGNANTI: 11

N. ATA:1

N. PASTI ALUNNI IN UN INTERO ANNO: 16564

N. PASTI INSEGNANTI E ATA IN UN INTERO ANNO: 1505

MENSA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA "FONTANA" VIA SALTO

INDIRIZZO: VIA SALTO

N. ALUNNI: 238

N. INSEGNANTI: 11
N. ATA:1
N. PASTI ALUNNI IN UN INTERO ANNO: 23316
N. PASTI INSEGNANTI E PERSONALE ATA IN UN INTERO ANNO: 1980

MENSA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA "NENNOLINA"

INDIRIZZO: VIA CAIROLI BENEDETTO,1
N. ALUNNI: 75
N. INSEGNANTI: 3
N. ATA:1
N. PASTI ALUNNI IN UN INTERO ANNO: 5839
N. PASTI INSEGNANTI E PERSONALE ATA IN UN INTERO ANNO: 701

MENSA DELLA SCUOLA PRIMARIA "GANDIN" VIA FUCINO

INDIRIZZO: VIA FUCINO, 3
N. ALUNNI: 135
N. INSEGNANTI: 7
N. ATA:1
N. PASTI ALUNNI IN UN INTERO ANNO: 17465
N. PASTI INSEGNANTI E PERSONALE ATA IN UN INTERO ANNO: 1209

MENSA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA SAN GIUSEPPE ARTIGIANO - CARUSCINO

INDIRIZZO: VIA CARUSCINO
N. ALUNNI: 38
N. INSEGNANTI: 2
N. ATA:1
N. PASTI ALUNNI IN UN INTERO ANNO: 4614
N. PASTI INSEGNANTI E PERSONALE ATA IN UN INTERO ANNO: 620

MENSA SCUOLA DELL'INFANZIA "G. CIANCIUSI"

INDIRIZZO: VIA DE GASPERI
N. ALUNNI: 157
N. INSEGNANTI: 3
N. ATA:1
N. PASTI ALUNNI IN UN INTERO ANNO: 8638
N. PASTI INSEGNANTI E PERSONALE ATA IN UN INTERO ANNO: 1271

MENSA SCUOLA DELL'INFANZIA EX VIA LAGO DI SCANNO

INDIRIZZO: VIA DE GASPERI
N. ALUNNI: 157
N. INSEGNANTI: 3
N. ATA:1
N. PASTI ALUNNI IN UN INTERO ANNO: 7041
N. PASTI INSEGNANTI E PERSONALE ATA IN UN INTERO ANNO: 770

MENSA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA PATERNO

INDIRIZZO: VIA G. FRACASSI,181
N. ALUNNI: 64
N. INSEGNANTI: 10
N. PASTI ALUNNI IN UN INTERO ANNO: 3011
N. PASTI INSEGNANTI E PERSONALE ATA IN UN INTERO ANNO: 655

MENSA DELLA SCUOLA PRIMARIA DON BOSCO

INDIRIZZO: VIA DEI CARABINIERI, 1
N. ALUNNI: 128
N. INSEGNANTI: 5

N. ATA:1
N. PASTI ALUNNI IN UN INTERO ANNO:15560
N. PASTI INSEGNANTI E PERSONALE ATA IN UN INTERO ANNO: 1089

MENSA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DON BOSCO SEDE VIA CAVALIERI DI VITTORIO VENETO (MAGISTRALI)

INDIRIZZO: VIA CAVALIERI DI VITTORIO VENETO snc

N. ALUNNI: 155
N. INSEGNANTI: 5
N. ATA:1
N. PASTI ALUNNI IN UN INTERO ANNO: 14510
N. PASTI INSEGNANTI E PERSONALE ATA IN UN INTERO ANNO: 948

MENSA DELLA SCUOLA PRIMARIA "GIOVANNI XXIII"

INDIRIZZO: VIA N. DI LORENZO, N. 12

N. ALUNNI: 32
N. INSEGNANTI: 2
N. ATA:1
N. PASTI ALUNNI IN UN INTERO ANNO: 3918
N. PASTI INSEGNANTI E PERSONALE ATA IN UN INTERO ANNO: 573

Nelle seguenti tabelle **N.1** e **N.2** sono riepilogati per ciascuna scuola destinataria del servizio i seguenti elementi in base ai quali sono state stimate le previsioni per l'anno scolastico 2015/2016 e successivi (cfr. anche il collegamento con l'art. 26 del presente capitolato):

- Istituto comprensivo di appartenenza;
- Alunni che si prevede vengano iscritti al servizio di mensa per l'anno scolastico 2015/2016, stima basata sulle effettive iscrizioni dell'anno scolastico 2014/2015;
- Giornate di refezione settimanali anno scolastico 2014/2015;
- Stima della media giornaliera dei pasti da somministrare agli alunni per l'anno scolastico 2015/2016;
- Stima della media giornaliera dei pasti da somministrare agli insegnanti e al personale ATA per anno scolastico 2015/2016;
- Giornate di refezione anno scolastico 2013/2014;
- Totale media giornaliera dei pasti che si prevede di somministrare nell'a.s.2015/2016 e successivi.

TABELLA 1

A	B	C	D	E	F	G	H
SCUOLE PRIMARIE	Istituto comprensivo di appartenenza	Alunni che si stima possano avere diritto al servizio di mensa per l'anno scolastico 2015/2016	Giornate di refezione settimanali anno scolastico 2014/2015	Giornate complessive di refezione Anno scolastico 2013/2014	Stima alunni Media giornaliera dei pasti anno scolastico 2015/2016	Stima Insegnanti e ATA Media giornaliera dei pasti anno scolastico 2015/2016	Totale media Giornaliera dei pasti che si prevede di somministrare per l'anno scolastico 2015/2016
Scuola Primaria "A. Persia" (Borgo Angizia) c/o Noesis <i>tempo pieno</i> <i>tempo modulare</i>	"G. Mazzini - E. Fermi"	148 47	5 1	160	104 (incluso t. modulare)	9 (incluso t. modulare)	113 (incluso t. modulare)
M. Pomilio (San Simeo) <i>tempo pieno</i>	"C. Corradini - M. Pomilio"	232	5	156	195	12	207
Gandin, Via Fucino <i>tempo pieno</i>	"C. Collodi - L. Marini"	135	5	158	110	8	118
Giovanni XXIII , Via N. Di Lorenzo <i>tempo pieno</i>	"A. Vivenza - Giovanni XXIII"	32	5	154	19	3	22
Don Bosco, Via dei Carabinieri, 1 <i>tempo pieno</i>	"A. Vivenza - Giovanni XXIII"	128	5	153	99	7	10

TABELLA 2

A	B	C	D	E	F	G	H
SCUOLE DELL'INFANZIA	Istituto comprensivo di appartenenza	Alunni che si stima possano avere diritto al servizio di mensa per l'anno scolastico 2015/2016	Giornate di refezione settimanali anno scolastico 2014/2015	Giornate complessive di refezione Anno scolastico 2013/2014	Stima alunni Media giornaliera dei pasti anno scolastico 2015/2016	Stima Insegnanti e Ata Media giornaliera dei pasti anno scolastico 2015/2016	Totale media Giornaliera dei pasti che si prevede di somministrare per l'anno scolastico 2015/2016
Fontana, Via Salto	"G. Mazzini - E. Fermi"	238	5	173	134	11	145
Nennolina, Via Cairoli 1 (Borgo Angizia)	"G. Mazzini - E. Fermi"	75	5	167	35	4	39
C. Collodi (Via Garibaldi) c/o L. Marini di Via Pereto	"C. Collodi - L. Marini"	105	5	168	49	8	57
Paterno, Via Fracassi 181	"C. Collodi - L. Marini"	64	5	168	18	4	22
San Giuseppe Artigiano, Via Caruscino	"C. Collodi - L. Marini"	38	5	162	24	3	27
Via De Gasperi (ex Via Lago di Scanno)	"G. Mazzini - E. Fermi"	68	5	172	41	4	45
Don Bosco, via Cavalieri di V. Veneto (magistrali)	"C. Corradini - M. Pomilio"	155	5	171	85	5	90
G. Ciancusi , Via De Gasperi	"A. Vivenza - Giovanni XXIII"	89	5	172	50	7	57

I predetti dati sono stati riportati a titolo meramente indicativo e potranno comunque subire delle variazioni in aumento e/o in diminuzione nel corso dell'appalto, senza che l'appaltatore possa avanzare alcuna pretesa.

Le quantità di pasti giornalieri somministrati saranno commisurate all'effettivo numero delle presenze degli alunni e del personale docente e A.T.A. nonché, per i soli alunni delle scuole primarie, anche al numero dei rientri pomeridiani.

Il menù per il personale docente e per il personale A.T.A. è lo stesso previsto per gli alunni delle scuole primarie.

I pasti dovranno essere preparati nei locali concessi in uso alla ditta appaltatrice per ognuna delle scuole di cui sopra, salvo che per le seguenti scuole che non dispongono di cucine adeguatamente attrezzate:

- Scuola dell'Infanzia Angizia c/o Noesis;
- Scuola dell'Infanzia Don Bosco (edificio Istituto Magistrale) e Via De Gasperi (ex Asilo Nido)
- Scuola dell'Infanzia Collodi presso "L. Marini" di Via Pereto
- Infanzia Lago di Scanno c/o Noesis
- Primaria Angizia c/o Noesis

In considerazione di ciò, i pasti, per gli alunni, i docenti ed il personale A.T.A. di tali scuole dovranno essere preparati nel Centro cottura che la ditta appaltatrice è tenuta a mettere a disposizione, alle condizioni e secondo le modalità descritte nel successivo art. 86.

Lo stesso Centro cottura nel corso dell'appalto, nel caso in cui si renda necessario, dovrà inoltre essere utilizzato per la preparazione dei pasti destinati agli utenti delle scuole, che non dispongono di locali cucina adeguatamente dimensionati in relazione ai criteri comunicati a questo Ente dall'ASL (max n. 4 pasti per mq di superficie).

Si riepilogano di seguito le scuole munite di cucina e quelle che ne sono prive, da servire tramite il Centro cottura:

SCUOLE CON CUCINA:

- **Primarie**
Scuola Primaria "Gandin", Via Fucino, 3
Scuola Primaria "M. Pomilio" - San Simeo, Via Sabotino
Scuola Primaria "Don Bosco", Via dei Carabinieri, 1
- **di Infanzia**
Scuola dell'infanzia Paterno, Via G. Fracassi 181
Scuola dell'infanzia "San Giuseppe Artigiano" Caruscino, Via Caruscino
Scuola dell'infanzia di Via Salto, Via Salto

SCUOLE SENZA CUCINA:

Scuola dell'infanzia Don Bosco (ex Istituto Magistrale) – via Cavalieri di Vittorio Veneto, snc
Scuola dell'infanzia "G. Cianciusi", sede via De Gasperi
Scuola dell'infanzia ex via Lago di Scanno, sede via De Gasperi
Scuola dell'infanzia "Nennolina", Via Benedetto Cairoli, 1
Scuola dell'infanzia "C. Collodi" temporaneamente ubicata presso la scuola "L. Marini" di Via Pereto
Scuola primaria Angizia temporaneamente ubicata presso il Centro Noesis, Via Saragat
Scuola primaria Giovanni XXIII, sede Via N. Di Lorenzo, 12

Le cucine ed i refettori delle scuole dell'infanzia e primarie interessate dal servizio di refezione scolastica sono ubicate nel territorio comunale in locali di cui il Comune ha la piena disponibilità.

Il numero di cucine funzionanti presso le scuole sopra indicate, potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione. Infatti l'A.C. si riserva la facoltà di apportare a suo insindacabile giudizio variazioni alle sedi delle cucine e dei refettori suindicati, ovvero di variare il numero delle cucine e dei refettori con preavviso di 15 giorni, senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario pattuito.

Qualora per qualsiasi causa si renda necessario sospendere il funzionamento delle cucine presso qualche scuola oggetto dell'appalto, l'I.A. è tenuta a preparare i pasti presso il Centro cottura di cui all'art. 86, ovvero presso la cucina interna di altra scuola indicata dall'Amministrazione Comunale e, successivamente al loro trasporto nei luoghi stabiliti, secondo le modalità stabilite negli artt. 51, 52, 53. Anche il numero dei pasti può essere soggetto a variazioni quotidiane in aumento o in diminuzione senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario. Infatti l'impresa è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative e al medesimo livello qualitativo/gestionale, anche nel caso in cui sia necessario aumentare o diminuire il numero degli utenti del servizio.

Il Comune per il disimpegno del servizio oggetto dell'appalto, affida in comodato temporaneo e sino al termine del contratto, le attrezzature e suppellettili esistenti presso le cucine interne delle scuole, le attrezzature occorrenti per l'allestimento del Centro cottura di cui al successivo art. 86, nonché i locali cucina ed i locali mensa di ogni plesso, che a volte coincidono con le classi, nello stato d'uso e consistenza risultante da apposito verbale che sarà redatto prima della formale consegna.

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

- L'acquisto e il controllo delle derrate necessarie alla preparazione dei pasti secondo i menù indicati dal Comune, come specificato nelle tabelle dietetiche approvate dalla Autorità Sanitaria, di cui all'allegato A. *(Si precisa che l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di introdurre in qualsiasi momento modifiche al menù alle caratteristiche merceologiche delle derrate e delle grammature con l'obbligo per la detta aggiudicataria di adeguare conseguentemente e rapidamente la fornitura, fermo restando che dovrà trattarsi di modificazioni che non comportino variazioni del prezzo del pasto).*
- La preparazione, la cottura, la suddivisione nonché la somministrazione di pasti, preparati senza l'utilizzo di cibi precotti o precucinati e destinati al servizio di mensa scolastica per gli alunni e il personale avente diritto nelle scuole materne ed elementari statali, a tempo pieno o prolungato o che adottino il modulo nel quale siano previsti alcuni rientri settimanali.
- Le preparazioni dovranno essere confezionate nel rigoroso rispetto della tipologia, quantità e qualità dei prodotti individuati negli allegati tabella dietetica e menù predisposti dalla A.S.L..
- La veicolazione, laddove prevista, con un numero adeguato di mezzi di trasporto, dei pasti destinati alle scuole interessate, pasti contenuti in idonei contenitori termici; i mezzi di trasporto ed i contenitori termici dovranno avere i requisiti prescritti dalla normativa e/o regolamenti vigenti in materia, e comunque essere conformi al D.P.R. n. 327/80, al D. Lgs. n. 193 del 6 novembre 2007 e ad ogni altra norma modificativa e/o integrativa successivamente intervenuta.
- L'approvvigionamento di gas per le cucine.
- La fornitura del corredo necessario alla consumazione dei pasti (tovaglie di carta, tovaglioli di carta, etc.).
- L'integrazione e/o sostituzione di qualsiasi tipo di attrezzatura necessaria per l'esecuzione del servizio.
- L'eventuale integrazione e /o sostituzione di stoviglie, posate ed utensili vari.
- L'integrazione e/o sostituzione di vassoi sagomati e la fornitura di fogliette monouso.

I pasti saranno somministrati agli utenti, presso i locali delle scuole, con vassoi di supporto rigido sagomato a comparti modulari, nei quali i singoli componenti del pasto saranno forniti separatamente (uno scomparto per la pasta, uno per il contorno, uno per la pietanza, uno per il pane, uno per le posate, uno per la frutta).

Una foglietta monouso si sovrappone alla sagomatura dei vassoi e la stessa, dopo essere stata utilizzata per la consumazione dei pasti, viene gettata e sostituita lasciando perfettamente pronto il vassoio per un nuovo uso.

Si precisa che dovranno essere utilizzate posate monouso per gli alunni delle scuole prive di cucina mentre saranno di acciaio inox le posate per gli alunni delle altre scuole.

- L'assistenza al pasto: apparecchiare, servire a tavola e sparecchiare.
- L'approvvigionamento di tutto il materiale occorrente per la pulizia dei locali, la disinfezione e la sanificazione delle cucine, nonché dei locali dove avviene la refezione. La ditta deve garantire la sanificazione dei locali, dove avviene la refezione, anche se in aula, sia prima che successivamente alla consumazione dei pasti.

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

- Manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti delle cucine interne e delle refezioni presenti presso i plessi scolastici.
- Manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, degli impianti e delle attrezzature del Centro cottura di cui all'art. 86.
- Manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature, degli arredi, delle suppellettili, presenti presso i locali refezionali e le cucine interne delle scuole, ivi compresa la loro sostituzione in caso di rottura, smarrimento, guasto irreparabile, etc..

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

L'appaltatore disporrà comunque delle attrezzature fisse, e delle cose mobili di proprietà comunale occorrenti per la preparazione e distribuzione dei pasti, che sono presenti presso i plessi scolastici e risultano a tutt'ora funzionanti.

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

Art. 2 - CARATTERISTICHE TIPOLOGICHE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

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

- a) nei centri refezionali dotati di cucina: preparazione, cottura e distribuzione in "loco" dei pasti;
- b) nei centri refezionali non dotati di cucina (terminali di consumo): i pasti saranno preparati presso il Centro cottura, ovvero presso la cucina interna di un'altra scuola indicata dall'Amministrazione, ove essa risulti sovradimensionata rispetto al numero dei pasti che saranno effettivamente somministrati, trasferiti al terminale di consumo e distribuiti secondo le modalità di cui ai successivi artt. 51 e ss;
- c) La fornitura delle diete speciali e dei pasti freddi di cui all'art. 45;

Le sale refettorio dovranno essere allestite a cura e spese dell'I.A. come segue:

- per tutte le sale refettorio sono previste apparecchiature con tovaglie e tovaglioli monouso (n° 2 per utente), bicchieri del tipo monouso, sottobicchieri in plastica o metallo al fine di evitarne il capovolgimento, e vassoi sagomati con fogliette monouso, in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio e materiale destinato a venire a contatto con gli alimenti; dovranno, inoltre essere fornite posate di tipo inox (cucchiai, forchette e coltelli) presso le scuole dotate di cucina, posate monouso presso le altre scuole.

Il servizio per ciascuna categoria di utenti prevede:

- la preparazione, il trasporto (ove sia necessario), l'assemblaggio e condimento dei pasti, l'apparecchiatura dei tavoli, la porzionatura nel piatto, la distribuzione dei pasti a tavola agli alunni, nonché il lavaggio delle stoviglie, lo sbarazzo e la pulizia dei locali di preparazione e di consumo dei pasti, il ritiro dei contenitori per il trasporto.

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

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

Art. 3 - IMPORTO A BASE DI GARA

Il numero presunto dei pasti da fornire sulla base dei dati statistici disponibili, è stimato in 173.649 (n.159.203 per gli alunni, n. 12.244 per gli insegnanti e n. 2202 personale ATA) per ciascuno degli anni scolastici 2015/2016, 2016/2017, 2017/2018, 2018/2019. Detti numeri sono puramente indicativi per la ditta aggiudicataria e sono stati calcolati sulla base dei dati storici disponibili presso l'Ente: qualsiasi variazione in aumento o in diminuzione, anche di notevole entità, nel corso del periodo contrattuale, al momento non prevedibile, non potrà in nessun caso comportare richieste, indennizzi e/o risarcimenti di qualsiasi natura da parte della ditta. Pertanto non costituisce minimo garantito per l'appaltatore il numero dei pasti indicato al precedente art. 1, trattandosi di previsione subordinata alla organizzazione scolastica dei plessi interessati.

Ai fini dell'espletamento della gara d'appalto il prezzo posto a base d'asta per singolo pasto fornito agli alunni ed al personale docente e ATA, è stabilito in **€ 4,70** (diconsi euro quattro e settantacentesimi) IVA esclusa.

Il detto prezzo a base d'asta, pari a **€ 4,70** (iva esclusa) per ciascun pasto, è comprensivo di tutte le voci di costo e comprende qualsiasi onere inerente la completa gestione del servizio posto a carico dell'aggiudicatario secondo quanto previsto dal presente capitolato.

Si precisa in particolare che il detto importo:

- *comprende, tra gli altri, i costi relativi alla sicurezza del lavoro afferente all'esercizio dell'attività da svolgere in riferimento all'appalto in oggetto, costi posti a carico dell'impresa aggiudicataria, che è tenuta all'adempimento delle prescrizioni previste dal D.Lvo n. 81/2008 e da ogni altra norma in materia di sicurezza e salute dei lavoratori e risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche del servizio oggetto dell'appalto;*
- *non comprende gli specifici costi per gli oneri relativi alle sicurezza, necessari per l'eliminazione dei rischi di interferenze e, in particolare, dei rischi che il personale dell'impresa potrà determinare verso il personale dell'Appaltante o di altri soggetti presenti nelle aree d'intervento, che, invece rimangono a carico della Stazione appaltante. Questi ultimi costi che sono riportati nel successivo comma del presente articolo non concorrono a determinare il prezzo a base d'asta e non sono soggetti a ribasso.*

Il valore complessivo presunto dell'appalto è stimato in €. **3.264.601,20** (IVA esclusa), soggetti a ribasso, per un numero presunto complessivo di **694.596** pasti, oltre a **€ 32.646,01** (IVA esclusa), non soggetti a ribasso, per oneri relativi alla sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze.

Il detto valore complessivo dell'appalto risulta così calcolato:

Costo del servizio di refezione per ciascuno degli anni scolastici 2015/2016,2016/2017, 2017/2018,2018/2019

- Fornitura complessiva di pasti: n.**173.649**
- Prezzo a base d'asta di ciascun pasto : **€. 4,70** (IVA esclusa), soggetto a ribasso
- Importo Totale Presunto del servizio di refezione: **€.816.150,30** (IVA esclusa), soggetto a ribasso
- Costo non soggetto a ribasso relativo agli Oneri necessari per l'eliminazione dei rischi di interferenze **€. 8.161,50** (IVA esclusa)

RIEPILOGO

Importo totale a base di gara: €. 3.264.601,20 (IVA esclusa), soggetto a ribasso

Importo totale oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso necessari per l'eliminazione dei rischi di interferenze €. 32.646,01 (IVA esclusa)

All'importo unitario di aggiudicazione verrà applicata l'IVA nella misura di legge.

Il corrispettivo si intende immodificabile nei primi due anni scolastici di validità del contratto.

Per ogni anno scolastico di durata dell'appalto dopo i primi due, è consentita la revisione periodica dei prezzi ai sensi dell'art. 115 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

Alla revisione si procederà sulla base di un'istruttoria condotta dal responsabile del centro di costo nella cui competenza rientra la gestione del rapporto contrattuale di cui trattasi, il quale potrà utilizzare a tal fine, se disponibili, i dati di cui all' art. 7, co 4, lettera c) e c. 5) del d.lgs.163/2006.

Laddove non risultassero disponibili i dati di cui all'art. 7, comma 4, lett.c) e comma 5 del D.Lgs.163/2006, la revisione viene effettuata previa verifica degli indici ISTAT di variazione dei prezzi. L'eventuale richiesta di revisione prezzi dovrà essere inoltrata al Comune per iscritto e allegando la documentazione dimostrativa, prima del 31 Luglio, per valere dall'anno scolastico successivo ed è calcolata in relazione alle variazioni intervenute nei 12 mesi antecedenti alla data di richiesta.

La mancata richiesta, entro i termini di cui sopra, si intenderà come conferma dei prezzi vigenti.

E' in ogni caso esclusa l'applicazione delle prescrizioni contenute nell'art. 1664 del C.C.

Art. 4 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'Appalto sarà affidato con il sistema della procedura aperta, sulla base delle indicazioni contenute nel disciplinare di gara, con aggiudicazione, all'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata sulla base dei seguenti elementi ai quali è riservato un punteggio massimo di 100 punti, così suddivisi:

OFFERTA TECNICA: DESCRIZIONE CRITERI		PUNTI
A	Sistema organizzativo Nella valutazione del sistema organizzativo si terrà conto in particolare di:	max 25 pt <i>così ripartiti:</i>
	A1 - Schema organizzativo complessivo che l'impresa intende adottare in rapporto ai compiti, alle funzioni ed agli obiettivi del servizio. L'elaborato presentato dovrà entrare nel merito anche delle seguenti tematiche gestionali:	max 4 pt

	<ul style="list-style-type: none"> - Organizzazione e gestione delle attività connesse all'utilizzo del titolo di accesso al servizio per la fruizione del pasto in mensa, per la contabilizzazione del pasto consumato e per la definizione della posizione debitoria/creditoria dell'interessato ; - Accertamento delle situazioni debitorie/creditorie dei singoli utenti (riscontro pasti fruiti/tariffe versate) e comunicazioni di sollecito per pagamenti non effettuati (con esclusione delle operazioni di recupero crediti, relative ai casi di morosità conclamate, che rimangono a carico del Comune). - Esatte modalità con cui si intendono condurre le operazioni di report periodico al Comune sulla gestione delle attività , con particolare riferimento: pasti consumati, situazioni debitorie/creditorie, sollecito di pagamento esitati, nominativi utenti morosi dopo sollecito. 	
	<p>A2 - Personale impiegato nel servizio.</p> <p>il punteggio di max 10 punti previsto per il criterio in esame verrà attribuito secondo la seguente ripartizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>numero di personale addetto</u> specificatamente alla preparazione e somministrazione dei pasti (cuoco, aiuto cuoco, addetto alla distribuzione/ somministrazione), nonché impiegato nell'attività di pulizia/sanificazione max 5 <p><i>Il punteggio riferito al numero di personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti, nonché all'attività di pulizia/ sanificazione, sarà assegnato come segue:</i></p> <p><i>all'offerta che prevederà il più elevato numero di personale addetto, verrà dato il punteggio massimo (5 punti), alle altre offerte verrà assegnato un punteggio proporzionalmente ridotto applicando la seguente formula:</i></p> <p>PA = (OPv:OPmax) x pt</p> <p><u>dove:</u></p> <p>PA = punteggio da attribuire</p> <p>OPv = offerta da valutare</p> <p>OPmax = offerta con il numero più elevato di personale</p> <p>pt = punteggio massimo attribuibile per l'elemento in esame</p> <p><i>(il punteggio così calcolato sarà arrotondato alla III cifra decimale dopo la virgola. La terza cifra decimale a sua volta sarà arrotondata all'unità superiore qualora la IV cifra decimale sia pari o superiore a 5)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>ore complessive settimanalmente prestate</u> dal personale di cui al punto precedente max 5 <p><i>Il punteggio riferito all'orario complessivo settimanalmente prestato sarà assegnato come segue:</i></p> <p><i>all'offerta di ore lavorative che risulterà più alta, verrà dato il punteggio massimo (5 punti), alle altre offerte verrà assegnato un punteggio proporzionalmente ridotto applicando la seguente formula:</i></p>	<p>max 10 pt</p>

	<p>PA = (OHv:OHmax) x 5</p> <p><u>dove:</u></p> <p>PA = punteggio da attribuire</p> <p>OHv = offerta da valutare</p> <p>OHmax = offerta di ore più alta</p> <p>pt = punteggio massimo attribuibile per l'elemento in esame</p> <p><i>(il punteggio così calcolato sarà arrotondato alla III cifra decimale dopo la virgola. La terza cifra decimale a sua volta sarà arrotondata all'unità superiore qualora la IV cifra decimale sia pari o superiore a 5)</i></p>	
	<p>A3 - Descrizione delle metodologie di intervento con riguardo alla capacità di attivarsi per interventi imprevedibili ed urgenti</p> <p>Saranno apprezzati in modo particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La messa a disposizione di uno o più <u>centri di cottura</u> da utilizzare in situazioni <u>d'emergenza</u>, che abbiano le caratteristiche e i requisiti previsti nel presente appalto; - La disponibilità nei propri centri cottura o, separatamente, di un locale autorizzato quale deposito per gli alimenti, necessario a superare i momenti di scarso o impossibile rifornimento derivanti da eventi imprevedibile: es. sciopero dei trasporti. 	max 7 pt
	<p>A4 – Impegno ad eseguire il contratto con l'impiego di persone individuate come svantaggiate <i>(ai sensi delle leggi n. 381/91 e n. 68/99 e dell'art. 2, numeri 18 e 19, del regolamento CE n. 800/2008 della Commissione del 6 agosto 2008, recepito con decreto legge 13 maggio 2011, n. 70, convertito con modificazioni in legge 12 Luglio 2011, n. 106)</i> per un numero di 4 e per una percentuale almeno pari al 10% del monte ore totale (<u>elemento facoltativo</u>).</p> <p>I dipendenti che saranno impiegati nel servizio ed aventi i requisiti di cui al presente elemento A4 dovranno necessariamente essere assunti in aggiunta sia a quelli attualmente impiegati per la gestione del servizio ed aventi i medesimi requisiti, sia a quelli assunti obbligatoriamente dall'azienda ai sensi della legge n.68/99.</p>	4 pt
B	<p>Piano di trasporto</p> <p>Nella valutazione del piano di trasporto che deve assicurare il rispetto dei parametri di legge, il mantenimento delle qualità organolettiche e nutrizionali degli alimenti e la funzionalità del servizio, si terrà particolarmente conto dei seguenti principali fattori offerti dal concorrente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Numero automezzi utilizzati e caratteristiche <u>max 3</u> - Numero autisti e requisiti professionali e morali <u>max 3</u> - Numero attrezzature degli automezzi e loro caratteristiche e qualità <u>max 4</u> 	max 10 pt
C	Struttura adibita a Centro cottura	max 15 pt

	Nella valutazione della struttura adibita a Centro cottura i 15 punti previsti saranno assegnati tenendo conto di quanto segue:	<i>così ripartiti:</i>
	<p>C1 - Ubicazione dei locali</p> <p>Per quanto attiene l'assegnazione del punteggio previsto per la localizzazione dell'immobile adibito a Centro cottura, lo stesso verrà così graduato:</p> <p>Localizzazione dell'immobile entro il raggio di Km 2 dalla sede comunale di Piazza della Repubblica n.8 <u>punti 7</u></p> <p>Localizzazione dell'immobile oltre il raggio di Km 2 ed entro il raggio di Km 3 dalla sede comunale di Piazza della Repubblica n.8 <u>punti 6</u></p> <p>Localizzazione dell'immobile oltre il raggio di Km 3 ed entro il raggio di Km 4,5 dalla sede comunale di Piazza della Repubblica n.8 <u>punti 5</u></p> <p>Localizzazione dell'immobile oltre il raggio di Km 4,5 ed entro il raggio di Km 6,5 dalla sede comunale di Piazza della Repubblica n.8 <u>punti 4</u></p> <p>Localizzazione dell'immobile oltre il raggio di Km 6,5 ed entro il raggio di Km 10 dalla sede comunale di Piazza della Repubblica n.8 <u>punti 2</u></p> <p>Localizzazione dell'immobile oltre il raggio di Km 10 dalla sede comunale di Piazza della Repubblica n.8 <u>punti 0</u></p>	max 7 pt
	<p>C2 - Caratteristiche dei locali max</p> <ul style="list-style-type: none"> - con particolare riferimento ai seguenti aspetti: - dimensioni ed attrezzature idonee a consentire la preparazione del numero di pasti necessari; - divisione degli spazi in zone funzionali (ad esempio stivaggio, lavaggio, preparazione, porzionatura e confezionamento ecc.); - organizzazione dei flussi operativi merci – personale ; - deposito merci; <p>locali di servizio per il personale.</p>	max 8 pt
D	<p>Utilizzo di prodotti biologici, aggiuntivi rispetto a quelli minimi obbligatoriamente previsti nel menù:</p> <p>Il punteggio riferito al presente elemento sarà assegnato come segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> - per l'inserimento nei menù settimanali di <u>un prodotto</u> biologico appartenente alla categoria <u>frutta</u> verranno assegnati <u>0,5 punti</u> per ogni giorno della settimana in cui il suddetto prodotto biologico verrà servito, in aggiunta al giorno obbligatorio per un massimo di 1 punto; - per l'inserimento nei menù settimanali di <u>un prodotto</u> biologico appartenente alla categoria <u>ortaggi</u> verranno assegnati <u>0,5 punti</u> per ogni giorno della settimana in cui il suddetto prodotto biologico verrà servito per un massimo di 1 punto; 	max 3 pt

	<p>- per l'inserimento nei menù settimanali di prodotti biologici appartenenti a tipologie diverse da quelle sopra indicate, verranno assegnati 0,5 punti per ogni giorno della settimana in cui il suddetto prodotto biologico verrà servito per un massimo di 1 punto;</p> <p>In nessun caso il punteggio complessivo conseguito a seguito della valutazione del presente elemento potrà superare i 3 punti</p>	
E	<p>Proposte migliorative</p> <p>Le proposte migliorative dovranno riguardare interventi aggiuntivi/integrativi rispetto a quelli previsti nel presente capitolato, che consentano all'Ente di conseguire vantaggi sociali e/o tecnici e/o economici e che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori, ma a solo titolo di sponsorizzazione; ciò significa che l'affidatario dell'appalto potrà pubblicizzare il proprio marchio/logo nell'ambito dell'intervento migliorativo offerto (<u>elemento facoltativo</u>).</p> <p>Ai fini dell'attribuzione del punteggio relativo all'elemento in esame, le ulteriori misure da indicare nell'offerta potranno comprendere ogni eventuale servizio/proposta migliorativa attinente l'oggetto dell'appalto. Le proposte migliorative saranno prese in considerazione soltanto se risulteranno illustrate in modo chiaro e dettagliato, con la precisazione di risorse impiegate, termini, tempi e modalità di attuazione, in modo che la Commissione possa disporre di tutti gli elementi necessari per accertarne la concretezza, l'utilità e il grado di realizzabilità.</p>	max 13 pt
F	<p>Certificazioni</p>	max 8 pt
	<p>F1 - Possesso di certificazione di qualità aziendale UNI ISO EN 9001/2000 o Vision 2000 in corso di validità e relativa ai servizi di ristorazione collettiva e/o scolastica</p>	2 pt
	<p>F2 - Possesso di certificazione ISO 22000/2005 in corso di validità e relativa ai requisiti dello standard internazionale per la sicurezza alimentare</p>	2 pt
	<p>F3 - Possesso di certificazione ISO 14000 in corso di validità e relativa ai requisiti per un corretto sistema di gestione ambientale nella refezione scolastica</p>	2 pt
	<p>F4 - Possesso di certificazione UNI 10854/99 in corso di validità per la realizzazione del sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP secondo le indicazioni del Codex Alimentarius</p>	2 pt
	<p>Con riferimento ai punti F1, F2, F3 e F4 si precisa che:</p> <p>In caso di raggruppamento il requisito è valutabile se è posseduto e attestato da ciascuno dei soggetti raggruppati.</p> <p>In caso di contratto di rete il requisito è valutabile se è posseduto e attestato da ciascuna delle imprese aderenti.</p> <p>In caso di consorzi di cooperative di produzione e lavoro e di consorzi stabili partecipanti in nome proprio e nell'interesse di uno o più consorziati il requisito è</p>	

	valutabile se è posseduto e attestato da ciascuno dei soggetti consorziati per i quali il consorzio concorre.	
TOTALE PUNTEGGIO TECNICO		max 74 pt
OFFERTA ECONOMICA: DESCRIZIONE CRITERI		PUNTI
G	Prezzo	max 26 pt
TOTALE PUNTEGGIO		max 100pt

N.B.:

Gli elementi “A4) Impegno ad eseguire il contratto con l'impiego di persone individuate come svantaggiate”, “E) Proposte migliorative” e “F) Certificazioni” sono da considerarsi facoltativi. L’eventuale loro mancanza non comporterà l’esclusione dalla gara, ma soltanto l’impossibilità per la Commissione Giudicatrice di attribuire il relativo punteggio.

Per l’assegnazione dei punteggi riferiti ai singoli elementi di valutazione dell’offerta tecnica, di cui alla lettera **A1), A3), B),C2)** sono previsti i criteri di valutazione di seguito elencati:

- verrà formulato un giudizio sintetico, adeguatamente motivato, sulla base della scala dei valori appresso indicata:

eccellente
 più che ottimo
 ottimo
 più che distinto
 distinto
 più che buono
 buono
 più che sufficiente
 sufficiente
 mediocre
 scarso
 molto scarso
 pessimo
 non valutabile

- ciascun giudizio sintetico verrà tradotto in punteggio numerico secondo la seguente tabella-tipo:

Giudizio sintetico	Punteggio numerico
su base 10	
eccellente	10,00/10

più che ottimo	9,50/10
ottimo	9,00/10
più che distinto	8,50/10
distinto	8,00/10
più che buono	7,50/10
buono	7,00/10
più che sufficiente	6,50/10
sufficiente	6,00/10
mediocre	5,00/10
scarso	4,00/10
molto scarso	3,00/10
pessimo	2,00/10
non valutabile	0,00/10

A titolo esemplificativo, si riporta di seguito la tabella di conversione costituita per l'elemento di valutazione A, sub elemento 1, per il quale è previsto un punteggio massimo di 4 pt

Giudizio sintetico	Punteggio numerico
su base 4	
eccellente	4,00/4
più che ottimo	3,80/4
ottimo	3,60/4
più che distinto	3,40/4
distinto	3,20/4
più che buono	3,00/4
buono	2,80/4
più che sufficiente	2,60/4
sufficiente	2,40/4
mediocre	2,00/4
scarso	1,60/4
molto scarso	1,20/4
pessimo	0,80/4
non valutabile	0,00/4

Il punteggio attribuibile per l'elemento di valutazione facoltativo **“E) Proposte migliorative”**, (pt 13) sarà così ripartito:

Giudizio sintetico	Punteggio numerico
punteggio massimo 13	
eccellente	13,00
più che ottimo	11,50
ottimo	10,00
più che distinto	8,50
distinto	7,00
più che buono	5,50
buono	4,00
più che sufficiente	2,50
sufficiente	1,00
insuff./non valutabile	0,00

Relativamente all'elemento di valutazione **“G) Prezzo”** per la valutazione delle offerte si procederà come segue:

- all'offerta, il cui prezzo proposto per il singolo pasto risulta il più vantaggioso per la Stazione appaltante, verrà assegnato il punteggio massimo di **26 punti**
- a ciascuna altra offerta verrà automaticamente assegnato il punteggio risultante dall'applicazione della seguente formula

$$\frac{P_{min}}{P_i} \times 26$$

dove:

P_{min} = prezzo del singolo pasto più vantaggioso offerto in sede di gara (iva esclusa)

P_i = prezzo del singolo pasto dell'offerta in esame (iva esclusa)

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

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

AVVERTENZA

Relativamente ai punti **A4, D, E, F1, F2, F3, F4**, si fa presente che la mancata presentazione di tali elementi comporterà esclusivamente la mancata attribuzione dei punteggi, previsti, essendo tali elementi non obbligatori.

Art. 5 - STANDARD QUALITATIVI

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

TITOLO II - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 6 - DEFINIZIONI

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

Art. 7 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto è riferito agli anni scolastici 2015/2016, 2016/2017, 2017/2018, 2018/2019.

La decorrenza presunta è fissata al primo di Ottobre di ciascun anno.

Il valore complessivo presunto dell'appalto, come precisato nell'art. 3, viene stimato in **€3.264.601,20** (Iva esclusa) al netto degli oneri per la sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi dai interferenze non soggetti a ribasso, pari a **€ 32.646,01** (Iva esclusa)

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di ricorrere alla procedura negoziata di cui all'art. 57, punto 5, lettera b) del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., per l' affidamento all'aggiudicatario dell'appalto iniziale della gestione dell'analogo servizio, per l'ulteriore periodo massimo di 4 anni scolastici successivi alla scadenza del contratto iniziale. Il valore presunto dell'eventuale nuovo affidamento per ulteriori 4 anni scolastici è stimato €3.264.601,20 (Iva esclusa), oltre €32.646,01 per oneri di sicurezza connessi all'eliminazione dei rischi da interferenze.

Qualora alla scadenza del contratto non dovessero risultare completate le formalità per la nuova aggiudicazione, l'Appaltatore dovrà garantire il regolare svolgimento di tutte le prestazioni previste fino alla data di subentro del nuovo assegnatario, alle condizioni del contratto in scadenza e previa proroga temporanea deliberata dal Comune per il tempo strettamente necessario all'espletamento delle procedure finalizzate al nuovo affidamento.

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

L'Affidatario si impegna - in relazione a ciascuna annualità del contratto - a garantire l'erogazione del servizio con l'avvio dell'anno didattico, secondo le date previste dal calendario scolastico.

Sarà cura dell'I.A. prendere utilmente conoscenza del calendario scolastico.

La decorrenza presunta del servizio è fissata al mese di Ottobre di ciascun anno scolastico.

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

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

L'inizio ed il termine effettivo del servizio mensa saranno comunicati all'appaltatore a mezzo posta elettronica certificata.

Qualora durante le stagioni estive delle annualità di svolgimento dell'appalto dovesse essere attivato da parte dell'Amministrazione comunale il servizio C.R.E.M. (Centro ricreativo estivo minori), ovvero analoghe iniziative, che comportino l'espletamento del servizio di refezione, l'appaltatore resta obbligato, su richiesta del Comune, a svolgere detto servizio alle medesime condizioni contrattuali di cui al presente Capitolato speciale d'appalto.

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

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

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

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

L'Impresa si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990, n. 146 e successive modifiche ed integrazioni "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge.

Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate con il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore nutrizionale ed economico, la cui composizione è indicata nel successivo art. 45.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'Appaltatore come del Comune che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: motivi connessi alle strutture scolastiche, allagamenti, cedimenti, ecc, ovvero casi di calamità naturali quali terremoti di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.

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

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

Art. 10 - PROGETTO DI GESTIONE

Il progetto di gestione del servizio che sarà presentato dal concorrente per la partecipazione alla gara, secondo le modalità riportate nel relativo disciplinare di gara, dovrà essere contenuto in un numero massimo di 60 cartelle numerate. Per cartella si intende una facciata di un foglio in formato A4, scritta in verticale, con carattere Arial o similare di dimensione 12 punti, di massimo 50 righe. *Il concorrente ha facoltà di presentare documentazione dimostrativa di quanto illustrato nel progetto di gestione. In ogni caso*

la Commissione potrà valutare ai fini dell'attribuzione dei punteggi, esclusivamente il contenuto del detto progetto di gestione.

Il progetto dovrà esaurientemente illustrare tutti gli aspetti tecnici inerenti la gestione del servizio, utili all'assegnazione dei punteggi previsti dall'art. 4 del presente capitolato e del prospetto 18.2.2 del disciplinare di gara.

– **Sistema organizzativo:** dovrà essere effettuata una dettagliata descrizione delle modalità organizzative e gestionali, con particolare riguardo:

- allo schema organizzativo complessivo che l'impresa intende adottare in relazione ai compiti, alle funzioni ed agli obiettivi del servizio oggetto dell'appalto;

- alla metodologia ed alla organizzazione del lavoro. Dovranno essere precisati in particolare il numero, le caratteristiche il contratto di lavoro applicato, i titoli (professionali o di qualificazione), i livelli di inquadramento del personale che si intende impiegare nel servizio di preparazione, distribuzione e somministrazione dei pasti, nonché nel servizio di pulizia e sanificazione dei locali Centro cottura, cucine e refettori, nel rispetto dei parametri minimi obbligatori previsti dall'art. 26 del presente capitolato; inoltre, si dovrà dare esatta quantificazione del monte orario complessivo giornaliero e settimanale durante il quale sarà svolto il servizio, nonché dell'orario che ciascun dipendente sarà chiamato a svolgere, delle modalità di intervento in caso di sostituzioni per ferie, malattie, ecc.

- al numero, ai compiti ed alle funzioni delle figure di direzione, di coordinamento, aventi adeguate professionalità (il punteggio sarà attribuito nell'ambito di quello previsto per lo schema organizzativo complessivo);

- al Programma di Emergenza - modalità e tempistiche di intervento per far fronte a necessità imprevedibili ed urgenti. Saranno apprezzati in modo particolare ; la messa a disposizione di uno o più centri di cottura da utilizzare in situazioni d'emergenza, che abbiano le caratteristiche e i requisiti previsti nel presente appalto; la disponibilità nei propri centri cottura o, separatamente, di un locale autorizzato quale deposito per gli alimenti, necessario a superare i momenti di scarso o impossibile rifornimento derivanti da eventi imprevedibili, es. sciopero dei trasporti.

- Eventuale impegno ad eseguire il contratto con l'impiego di persone individuate come svantaggiate (ai sensi delle leggi n. 381/91 e n. 68/99 e dell'art. 2, numeri 18 e 19, del regolamento CE n. 800/2008 della Commissione del 6 agosto 2008, recepito con decreto legge 13 maggio 2011, n. 70, convertito con modificazioni in legge 12 Luglio 2011, n. 106.) per un numero di 4 e per una percentuale almeno pari al 10% del monte ore totale. I dipendenti che saranno impiegati nel servizio ed aventi i requisiti di cui al presente elemento A4 dovranno necessariamente essere assunti in aggiunta sia a quelli attualmente impiegati per la gestione del servizio ed aventi i medesimi requisiti, sia quelli assunti obbligatoriamente dall'azienda ai sensi della legge n. 68/99.

L'Impresa aggiudicataria dovrà dimostrare, entro 90 giorni dall'avvio dell'attività, l'impiego del numero di persone svantaggiate dichiarato in sede di gara. Ogni sei mesi la permanenza nella compagine lavorativa dello stesso numero di persone svantaggiate dichiarato in sede di gara, fatte salve comunque cause di forza maggiore liberamente valutate dall'Ente Appaltante attraverso la consegna del libro matricola, di copia della certificazione attestante lo stato di svantaggio ed elenco nominativo estratto dal libro matricola, cui dovrà risultare nome e cognome della persona svantaggiata, orario di lavoro, tipologia di svantaggio, Comune di residenza, tipo di lavoro svolto).

– **Progetto di massima sulla gestione dei servizi amministrativi** il progetto presentato dovrà entrare nel merito delle seguenti problematiche gestionali:

- a) Organizzazione e gestione delle attività connesse all'utilizzo del titolo di accesso al servizio per la fruizione del pasto in mensa, per la contabilizzazione del pasto consumato e per la definizione della posizione debitoria/creditoria;
- b) Accertamento delle situazioni debitorie/creditorie dei singoli utenti (riscontro pasti fruiti/tariffe versate) e comunicazioni di sollecito non effettuati (con esclusione delle operazioni di recupero crediti, relative ai casi di morosità conclamate, che rimangono a carico del Comune).
- c) Esatte modalità con cui si intendono condurre le operazioni di report periodico al Comune sulla gestione delle attività , con particolare riferimento: pasti consumati, situazioni debitorie/creditorie, sollecito di pagamento esitati, nominativi utenti morosi dopo sollecito.

– **Eventuale utilizzo di prodotti biologici** aggiuntivi rispetto a quelli minimi obbligatori previsti nelle allegate tabelle dietetiche: sempre nel progetto di gestione dovrà essere data chiara indicazione dei prodotti biologici che il concorrente quindi intende inserire nei menù settimanali in aggiunta a quelli già obbligatoriamente previsti negli stessi (*elemento facoltativo*).

– **Ulteriori proposte migliorative:** eventuali ulteriori proposte di interventi aggiuntivi/integrativi rispetto a quelli previsti nel presente capitolato che comportino un vantaggio sociale e/o tecnico e/o economico per l'Ente e che il concorrente si impegna ad attuare, senza oneri aggiuntivi, ma a solo titolo di sponsorizzazione (ciò significa che l'affidatario dell'appalto potrà pubblicizzare il proprio marchio/logo nell'ambito del servizio migliorativo offerto). Ai fini dell'attribuzione del punteggio relativo all'elemento in esame, le ulteriori misure da indicare nell'offerta potranno comprendere ogni eventuale servizio/proposta migliorativa attinente l'oggetto dell'appalto. Le proposte migliorative saranno prese in considerazione soltanto se risulteranno illustrate in modo chiaro e dettagliato, con la precisazione di risorse impiegate, termini, tempi e modalità di attuazione, in modo che la Commissione possa disporre di tutti gli elementi necessari per accertarne la concretezza, l'utilità e il grado di realizzabilità (*elemento facoltativo*).

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

– **Centro Cottura:** Nella relazione, oltre che fornire esatta collocazione dell'immobile adibito a Centro Cottura, lo stesso dovrà essere descritto nelle caratteristiche strutturali e organizzative, dando particolare risalto, tra le altre cose, all'organizzazione funzionale degli spazi e dei flussi operativi merci – personale , descrivendo dislocazione e caratteristiche delle attrezzature da utilizzare per la preparazione del numero di pasti necessari. Si darà inoltre risalto alle caratteristiche delle aree strumentali, quali ad esempio deposito merci, locali di servizio per il personale, ecc.

TITOLO III - ONERI CONTRATTUALI

Art. 11 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

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

Art. 12 - ORDINATIVI DEI PASTI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE/ALTRI ONERI DI GESTIONE

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

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

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

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

Le scuole avranno cura di consentire il ritiro giornaliero a cura del personale incaricato della ditta appaltatrice, dei buoni pasto consegnati dagli alunni interessati al servizio di refezione. L'affidatario sarà tenuto all'accertamento delle situazioni debitorie/creditorie dei singoli utenti (riscontro pasti fruiti/tariffe versate) e alle comunicazioni di sollecito alle famiglie per i pagamenti non effettuati (con esclusione delle operazioni di recupero crediti, relative ai casi di morosità conclamate, che rimangono a carico del Comune).

L'appaltatore dovrà inoltre provvedere al disimpegno delle seguenti attività:

- a) tenuta del registro giornaliero degli utenti presenti in mensa e dei pasti consumati ed effettuazione delle operazioni di riscontro tra le presenze risultanti dal relativo registro e i buoni pasto consegnati al personale della ditta secondo modalità concordate tra l'Amministrazione Comunale, la Ditta aggiudicataria e l'Autorità scolastica competente; nel corso dell'appalto le suddette modalità potrebbero mutare a seguito dell'eventuale riorganizzazione dei servizi amministrativi decisa dall'Amministrazione Comunale, fermo restando l'onere della Ditta di verificare e registrare la presenza in mensa dei singoli utenti e i pasti da essi consumati ai fini dell'accertamento della regolarità della loro posizione tariffaria.
- b) Elaborazione di una proposta progettuale per la gestione dei servizi amministrativi in coerenza con il contenuto del progetto di massima presentato in sede di gara.

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

Art. 13 - PAGAMENTI

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

I pagamenti dei corrispettivi sulla base dei pasti effettivamente somministrati, sono subordinati al verificarsi delle condizioni generali di cui al presente capitolato e, compatibilmente con le esigenze contabili di questo Ente, saranno effettuati con frequenza mensile previa acquisizione e verifica della regolarità del Durr, entro 60 giorni dalla data di acquisizione al protocollo generale del Comune delle relative fatture, corredate sia dalle attestazioni dei dirigenti scolastici del numero dei pasti consumati nel mese di riferimento, distinti per

pleSSI scolastici di appartenenza, sia dalla copia di tutti i documenti (comprese le buste paga) atti a verificare la corretta corresponsione dei salari, nonché dei versamenti contributivi e previdenziali, del personale impiegato per l'esecuzione dell'appalto; a questa documentazione deve essere allegata una autodichiarazione resa ai sensi del DPR 445/2000 ed attestante che i versamenti indicati nei certificati si riferiscono ai dipendenti impiegati nel servizio oggetto dell'appalto.

Non si potrà dar corso al pagamento di fatture prive della documentazione di cui sopra.

Il saggio degli interessi da applicare a favore dell'appaltatore in caso di ritardato pagamento imputabile al Comune di Avezzano, ai sensi del D. Lgs. 9.10.2002, n. 231, non potrà superare il tasso di riferimento BCE come periodicamente determinato ai sensi del medesimo decreto. In ogni caso, l'eventuale ritardo di pagamento di fatture non può essere invocato come motivo valido per la risoluzione del contratto da parte dell'appaltatore, il quale è tenuto a continuare i servizi fino alla scadenza degli stessi. I crediti dell'appaltatore nei confronti del Comune di Avezzano non possono essere ceduti senza il consenso del Comune stesso.

Il contratto oggetto della presente procedura soggiace alla normativa di cui alla Legge 136/2010 e s.m.i., in materia di tracciabilità dei flussi finanziari.

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

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

- pasti somministrati agli alunni paganti la tariffa a tempo pieno;
- pasti somministrati agli alunni paganti le tariffe agevolate indicati in modo distinto;
- pasti somministrati agli alunni esonerati dal pagamento della tariffa

Alla fattura dovranno essere allegati anche i fogli di giro di cui all'art. 50, nonché i buoni pasto consegnati dagli alunni che avranno fruito del servizio nel mese di riferimento.

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

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

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

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

Si precisa infine che l'importo fisso di cui all'art. 3 del presente capitolato, riguardante i costi per oneri

relativi alla sicurezza, necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze, saranno corrisposti all'aggiudicatario, ripartendoli in due rate quadrimestrali posticipate, per ciascuno degli anni scolastici di durata dell'appalto.

Art. 14 - RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONI

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

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

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

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza del massimale non inferiore a Euro 5.000.000,00 per sinistro blocco unico , e per anno assicurativo, con il limite di €. 1.000.000,00 per persona per ogni sinistro.

L'A.C. è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'impresa durante l'esecuzione del servizio. convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore a euro 5.000.000,00 per sinistro, e per anno assicurativo, con il limite di €. 1.000.000,00 per persona per ogni sinistro.

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

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

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

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

Si precisa che i massimali previsti nelle polizze non sono da ritenersi in alcun modo limitativi delle responsabilità assunte della ditta appaltatrice in riferimento alla gestione dell'appalto in oggetto.

Pertanto l'esistenza delle polizze non libera l'appaltatore delle proprie responsabilità, avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Art. 15 - CAUZIONE DEFINITIVA

L'esecutore del contratto è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria all'atto della stipula del contratto ai sensi dell'art. 113 del d.lgs. 163/06 e s.m.i.

La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze.

La mancata costituzione della garanzia fideiussoria definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante che aggiudica l'appalto o la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione o comunque decorsi 12 (dodici) mesi dalla data di ultimazione dei servizi risultante dal relativo certificato.

Nella polizza fideiussoria bancaria o assicurativa dovrà esplicitamente iscriversi la seguente clausola:

L'ISTITUTO BANCARIO O LA COMPAGNIA ASSICURATRICE, SENZA ALCUNA ECCEZIONE DI SORTA, DOVRÀ VERSARE LA SOMMA RICHIESTA DAL COMUNE, QUALORA RICORRANO, A SUO INSINDACABILE GIUDIZIO, I CASI PREVISTI NEL PRESENTE CAPITOLATO, ENTRO 15 GIORNI DALLA STESSA RICHIESTA.

La garanzia fideiussoria definitiva deve prevedere espressamente la **rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale**, la **rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2**, del codice civile, nonché l'**operatività della garanzia medesima entro quindici giorni**, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Dovrà contenere altresì le seguenti clausole e dichiarazioni:

- mancata produzione di effetti nei confronti dell'Amministrazione Comunale dell'omesso pagamento dei premi da parte del debitore principale;
- di aver preso visione del bando, del capitolato d'appalto del disciplinare e degli atti ivi richiamati;

La garanzia dovrà essere immediatamente ricostituita, pena la risoluzione del rapporto, ogni qualvolta l'Amministrazione la incameri, in tutto o in parte, per l'applicazione delle penalità di cui al presente Capitolato.

La cauzione comunque sarà consegnata non prima che siano state definite le ragioni di debito o credito ed ogni altra eventuale pendenza.

Art. 16 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI

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

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

- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio appaltato;
- non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza degli utenti, previa autorizzazione del titolare, o in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare) e diffondere i dati in suo possesso, né conservarli successivamente alla scadenza del contratto di appalto. In quest'ultimo caso dovrà restituire tutti i dati in suo possesso alla Civica Amministrazione entro il termine tassativo di 5 giorni;
- dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.

La violazione od omissione delle prescrizioni sopra descritte rileva ai fini dell'art. 77 "Inadempienze e penalità".

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

Art. 17 - RECESSO DA PARTE DELL'A.C.

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

Art. 18 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

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

Art. 19 - DOMICILIO

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

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

Art. 20- SPESE INERENTI IL SERVIZIO

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

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

Art. 21 - ONERI VARI

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

- a) essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie e/o di altre eventuali autorizzazioni che si rendessero necessarie, secondo la normativa vigente, per l'esercizio dell'attività al momento dell'inizio dell'appalto e durante il corso dello stesso;
- b) approvvigionarsi delle derrate alimentari le cui caratteristiche qualitative siano rispondenti ai requisiti previsti dall'allegato "A", al presente Capitolato d'appalto.
- c) osservare il menù-tipo settimanale stagionale (estivo ed invernale) di cui all'allegato "A", alternando settimanalmente le quattro variazioni previste e concordando con le scuole, e secondo le direttive impartite dalla Commissione vigilanza Mensa, le variazioni di menù per i plessi che prevedono i rientri settimanali nell'ambito del menù-tipo con l'accordo dell'autorità sanitaria competente.
- d) osservare nella preparazione dei pasti, le ricette e le grammature riportate, per i diversi tipi di scuola, nella tabella allegata al menù.

Le prescrizioni di cui alle lettere c) e d), mentre sono inderogabilmente vincolanti per l'appaltatore, possono essere modificate a richiesta dell'Amministrazione Comunale, su indicazione o parere delle competenti autorità sanitarie ovvero della Commissione vigilanza mensa di cui al successivo art. 72.

- e) fornire per ogni utente servito posate, bicchieri, tovaglioli di carta, tovaglie monouso e provvedere all'integrazione e/o sostituzione dei vassoi sagomati
- f) garantire il servizio di assistenza al pasto: apparecchiare, servire a tavola e sparecchiare; provvedere alla pulizia e disinfezione dei locali dove avviene il servizio di refezione, anche se in aula, sia prima che successivamente alla consumazione dei pasti.
- g) garantire il servizio di ritiro dalle scuole del materiale a perdere e successivo deposito negli appositi contenitori.
- h) garantire il trasporto dei pasti dal luogo di preparazione ai singoli plessi scolastici interessati, sprovvisti di cucina ovvero dotati di cucini non funzionanti, secondo gli orari indicati annualmente dalle autorità scolastiche (vedi artt. 54 e 55), e secondo le modalità (tempi e norme di sicurezza) indicate negli artt. 51 e ss.
- i) impiegare per la confezione dei pasti e degli alimenti esclusivamente materiale conforme alle norme vigenti in materia igienico - sanitaria.
L'appaltatore si obbliga a sostituire i materiali medesimi a semplice richiesta dell'Amministrazione;
- l) provvedere ad approvvigionarsi, a proprie cure e spese, di adeguata quantità di acqua potabile qualora dovesse verificarsi mancanza di erogazione della stessa.
- m) garantire la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e suppellettili esistenti presso le cucine ed i locali mensa di ogni plesso scolastico, di cui all'art. 1 del presente capitolato e presso il centro di cottura di cui all'art. 86.
- n) garantire la rilevazione giornaliera degli utenti, in ogni classe di ogni plesso scolastico, con personale proprio; garantire il ritiro quotidiano dei buoni pasto; predisporre una tabella di rilevamento giornaliero per plesso scolastico ed altra tabella riepilogativa mensile sempre per singolo plesso scolastico, entrambe redatte nelle forme di cui al DPR 445/2000 dall'incaricato della ditta e vidimate per regolarità dal coordinatore del servizio.
- o) provvedere alla stipula con il Comune di apposito contratto entro il termine stabilito dall'Ufficio preposto.
- p) nei locali della mensa è vietato qualsiasi atto che non si addica al decoro del luogo o che possa recare disturbo o danno.
L'Appaltatore è tenuto a far rispettare tale divieto.
- q) è vietata l'esposizione di cartelli pubblicitari a scopo di propagandare prodotti commerciali.
E' consentita invece l'esposizione di carte o manifesti di propaganda delle attività che rientrano nelle finalità di questo Comune.
- r) Garantire l'avvio del servizio prima della formale stipula del contratto, su espressa richiesta dell'Amministrazione.
- s) dimostrare, entro 90 giorni dall'avvio dell'attività, l'impiego del numero di persone svantaggiate dichiarato in sede di gara. Ogni sei mesi la permanenza nella compagine lavorativa dello stesso numero di persone svantaggiate dichiarato in sede di gara, fatte salve comunque cause di forza maggiore liberamente valutate dall'Ente Appaltante attraverso la consegna del libro matricola, di copia della certificazione attestante lo stato di svantaggio ed elenco nominativo estratto dal libro matricola, cui dovrà risultare nome e cognome della persona svantaggiata, orario di lavoro, tipologia di svantaggio, Comune di residenza, tipo di lavoro svolto.

Nelle operazioni di preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti l'appaltatore dovrà impiegare esclusivamente personale munito di attestato per personale alimentarista (cifr. art. 32 del presente capitolato).

In merito si applica il disposto di cui al D.Lgs. 6 novembre 2007 n. 193 ed al D.P.R. n. 327/80 e qualsiasi altra norma vigente in materia.

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

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

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

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

- smaltimento rifiuti speciali;
- raccolta differenziata dei rifiuti in appositi mastelli situati all'interno delle scuole;
- realizzazione di tutte le proposte e progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, approvate e concordate con l'Amministrazione Comunale;
- effettuazioni delle analisi obbligatorie prescritte;
- elaborazione di report riepilogativi, riferiti a dati che potranno essere richiesti dall'Amministrazione comunale;
- collaborazione con il Comune nella realizzazione di indagini statistiche e conoscitive relative al servizio oggetto dell'appalto;
- gestione completa, per ogni mensa servita, del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.Lgs.n. D.Lgs. 6 Novembre 2007 n. 193 (HACCP), dai regolamenti C.E. 852/04 e 853/2004 e da qualsiasi altra norma modificativa e/o integrativa;
- ogni altro onere connesso alla perfetta esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto, che non sia espressamente posto a carico del Comune dal presente capitolato.
- avvalersi, per l'espletamento del servizio, di personale di assoluta fiducia e di adeguati requisiti professionali e morali. Il titolare e/o legale rappresentante dell'impresa e tutto il personale impiegato dovranno essere in possesso dei requisiti di idoneità morale e in particolare non devono aver riportato condanna per i delitti di cui agli artt. 591, 593, 600, 600 bis, 600 ter, 600 quater, 600 quinquies, 604, 609 bis e ter, 609 quater, 609 quinquies del codice penale;
- avvalersi per la guida dei mezzi adibiti al trasporto dei pasti, di personale munito di patente adeguata al mezzo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente e che abbia ugualmente i requisiti morali di cui al precedente comma.

Art. 22 - MANUTENZIONI

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

- manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, degli impianti e delle attrezzature di cui al Centro cottura previsto nell'art. 86.
- manutenzione ordinaria dei locali (cucine, dispense, antibagni, bagni, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza) e degli impianti presenti presso i plessi scolastici;
- manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso i locali refezionali stessi, procedendo alla loro sostituzione o alla sostituzione di componenti in caso di rotture.

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

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

Al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura essi siano, l'Impresa sarà tenuta a provvedere, a proprie cure e spese, tramite il personale specializzato delle Ditte incaricate della manutenzione, eseguendo tempestivamente gli interventi necessari - ordinari e straordinari - nei minimi tempi possibili (massimo 5 giorni naturali e consecutivi). L'Impresa per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà far pervenire al Comune di Avezzano adeguata documentazione rilasciata dalla Ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso. In caso di mancato intervento, il Comune di Avezzano provvederà , previa diffida, ad applicare le penalità previste al successivo artt. 77 ed alla successiva esecuzione in danno. L'I.A. annoterà gli interventi di manutenzione ordinaria, straordinaria e /o di sostituzione nell'apposito elenco delle attrezzature formulato in sede di consegna dei locali, di cui al successivo art 87. Copia di detto elenco dovrà essere sempre custodita presso il centro refezionale, pena l'applicazione delle penali di cui all' **articolo 77**.

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

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

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

Art. 23 - CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO DEL SERVIZIO

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

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

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

L'affidamento in subappalto è sottoposto, ai sensi dell'articolo 118 del D.Lgvo 163/2006 e successive modifiche e integrazioni, alle seguenti condizioni:

- a) l'I.A., in sede di partecipazione, deve indicare le attività che intende subappaltare
- b) Non deve sussistere, nei confronti del sub appaltatore, alcuno dei divieti previsti dall'articolo 10 della legge 575/1965 e successive modifiche e integrazioni
- c) il subappaltatore deve possedere i requisiti generali di cui all'articolo 38 del D.Lgsvo 163/2006 e s.m.i.

Si applicano, in quanto compatibili, le altre disposizioni del sopracitato articolo 118 del D.Lgsvo 163/2006.

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

Art. 24 - LICENZE E AUTORIZZAZIONI E OBBLIGHI NORMATIVI

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

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

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

Art. 25 - FORNITURA DOCUMENTAZIONE PER CONTRIBUTI CE

La Ditta appaltatrice onde permettere al Comune l'applicazione del Reg. CE 2707/00, modificato dal Reg. CE 816/04 e successive modifiche ed integrazioni, riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari, sono tenute a fornire la documentazione giustificativa necessaria e in particolare: le fatture/bolle intestate alla ditta di Ristorazione devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del Comune interessato includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti; devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e sono muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE 92/46 e successive modifiche ed integrazioni).

TITOLO IV - PERSONALE

Art. 26 - PERSONALE

Il personale operante nel Centro cottura, nei locali scolastici adibiti a cucina e nei terminali di refezione, che risulta addetto:

- alla preparazione;
 - alla cottura;
 - all'allestimento ed alla distribuzione dei pasti;
 - al riassetto della cucina, dei refettori e dei locali accessori;
 - al lavaggio degli utensili, delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate;
- è interamente a carico della ditta appaltatrice e dovrà essere alle sue dipendenze.

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

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

- n.1 cuoco presso ogni cucina interna presente nei plessi scolastici;
- n.1 cuoco e n.1 aiuto cuoco presso il Centro cottura di cui all'**art. 86**.

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

L'organico minimo del personale che presterà servizio per l'appalto in oggetto, con la qualifica di cuoco, aiuto cuoco ed addetto alla distribuzione/somministrazione dei pasti, pulizia/ sanificazione non potrà essere inferiore a quello che sarà determinato mediante l'applicazione dei parametri sopra descritti. All'uopo sono state predisposte, a titolo esemplificativo, le tabelle appresso riportate dove sono indicate le dotazioni minime di personale addetto alla distribuzione, pulizia/sanificazione, calcolate tenendo a riferimento i numeri medi dei pasti giornalieri riportati nell'ultima colonna delle tabelle 1 e 2 inserite nell'art. 1 del presente Capitolato e che si prevede di somministrare presso i plessi sottoindicati per l'anno scolastico 2015/2016. L'aggiudicatario, fin dall'inizio del servizio, dovrà garantire l'impiego di tutto il personale dichiarato in sede di offerta tecnica come numero, mansioni, livello e monte ore giornaliero e settimanale.

Tenendo conto delle condizioni strutturali degli impianti e dell'organizzazione del servizio di distribuzione il rapporto sopra indicato potrà subire variazioni disposte dall'A.C.

SCUOLE PRIMARIE	Addetti alla distribuzione pulizia/sanificazione
"A.Persia" Borgo Angizia c/o NOESIS	2
M. Pomilio San Simeo	4
"Gandin" Via Fucino	2
Don Bosco via dei Carabinieri 1	1
"Giovanni XXIII" Via N. di Lorenzo, 12	1
SCUOLE DELL'INFANZIA	Addetti alla distribuzione pulizia/sanificazione
"Nennolina" Via Cairoli (Borgo Angizia) senza cucina c/o NOESIS	1
"Fontana" Via Salto	3
C. Collodi (Via Garibaldi) c/o Via Pereto	1
Paterno via Fracassi	1
San Giuseppe Artigiano (Caruscino)	1

Ex via Lago di Scanno via De Gasperi	1
Don Bosco via C. di V. Veneto (Istituto Magistrale) senza cucina	2
“G.Cianciusi” via De Gasperi senza cucina	1

Nei plessi dove è presente la cucina interna ed è prevista la preparazione e somministrazione di un numero medio di pasti giornalieri non superiore a 30 unità, è consentito che l'unità lavorativa avente la qualifica di cuoco provveda anche ai compiti di spettanza degli addetti alla distribuzione e pulizia/sanificazione:

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

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

- d) la ditta appaltatrice dovrà applicare nei confronti dei lavoratori, occupati nel servizio, contemplato dal presente appalto, tutte le norme vigenti per l'Assicurazione sugli Infortuni, la Previdenza ed ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge o dai contratti collettivi di lavoro ed accordi integrativi previsti per le ditte della categoria.
- e) la violazione alla normativa previdenziale, assistenziale ed assicurativa in genere a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio, autorizza l'Amministrazione a dichiarare la risoluzione del contratto.
- f) l'impresa appaltatrice deve ottemperare a propria cura e spesa a quanto disposto dagli artt. 37, 38, 39, 40, 41, 42 del D.P.R. 327/80 e successive modificazioni e integrazioni, dall'art. 210 della L.R. Abruzzo n.6/2005, come modificato e integrato dalla L.R. Abruzzo n. 33/2005, dalla Delibera della Giunta Regionale Abruzzo n. 61/2006, per quanto concerne accertamenti sanitari preventivi, l'igiene, l'abbigliamento, la pulizia, la formazione e l'aggiornamento del proprio personale impiegato nell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto.
- g) essa deve altresì ottemperare a quanto richiesto dal D.lgs. n. 81/2008 recante norme in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro. L'impresa appaltatrice dovrà indicare il nome del responsabile della sicurezza ai sensi del D.lgs. n. 81/2008 citato.
- h) deve produrre copia del piano di sicurezza relativo al servizio assunto nei termini indicati dalla normativa vigente.
- i) deve produrre copia del piano di evacuazione repentino dai centri di cottura, nell'eventualità di incidenti casuali, prima dell'inizio del servizio stesso.

- l) l'impresa appaltatrice si impegna in accordo con i Servizi territoriali competenti ad istituire borse di lavoro, tirocini formativi, stage ed inserimenti lavorativi di disabili e/o persone a rischio di emarginazione.
- m) l'impresa affidataria, su richiesta dell'Amministrazione, si impegna a impiegare nel servizio di refezione scolastica di che trattasi prioritariamente il personale del precedente analogo appalto del Comune con scadenza al 30.06.2015, ciò compatibilmente con le esigenze organizzative dell'aggiudicatario.

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

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

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

L'I.A. sarà tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, con riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro, fatto salvo quanto previsto dal successivo art. 29.

Art. 27 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

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

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

La ditta appaltatrice, si impegna ad attivare una sede operativa dell'impresa nel territorio comunale, entro 15 giorni dalla data dell'aggiudicazione, al fine di garantire la presenza del coordinatore presso le varie sedi di refezione scolastica e presso l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune per il disbrigo degli aspetti amministrativi inerenti al servizio in argomento.

L'impresa appaltatrice dovrà garantire che il coordinatore responsabile del servizio, sia reperibile nel territorio del Comune entro 90 minuti dalla eventuale richiesta di disponibilità da parte dell'Ufficio competente.

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

- a) indirizzo dell'ufficio e relativo numero telefonico;
- b) nome del responsabile del servizio;
- c) mansioni;
- d) curriculum professionale.

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno ad un responsabile in possesso di competenze e formazione adeguate rispetto all'attività da svolgere e con esperienza almeno triennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione scolastica di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'A.C. (deve trattarsi di requisiti documentabili).

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

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

Art. 28 - FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

Fermo restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, con particolare riferimento al D.lgs. n. 81/2008, l'I.A. deve assicurare la formazione del personale addetto al servizio mensa in materia di igiene alimentare. Tale formazione è obbligatoria e propedeutica all'inizio del servizio.

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

Per la formazione e l'aggiornamento dei lavoratori impiegati nel servizio devono essere previsti incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

Art. 29 - REINTEGRO PERSONALE MANCANTE

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

- a) in caso di soppressione di classi
- b) in caso di aumento di classi
- c) in caso di nuovo assetto organizzativo definito dall'Amministrazione

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

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

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

Art. 30 - IGIENE E CONTROLLI SUL PERSONALE ADDETTO

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

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

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

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

Tutto il personale deve essere munito di attestato per personale alimentarista ai sensi dell'art. 210 della Legge Regione Abruzzo n. 6/2005, della Legge Regione Abruzzo n. 33/05 e della D.G. Regione Abruzzo n. 61 del 30.01.2006.

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

Art. 31 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI

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

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

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

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

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

Art. 32 - VESTIARIO

L'Impresa, in conformità a quanto disposto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80 e s.m.i., fornirà a tutto il personale, per ogni anno della durata dell'appalto, annualmente, almeno quattro divise complete di lavoro (camicia, pettorina e copricapo), nonché guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.lgs. 81/08.

Il personale della ditta dovrà essere dotato di apposita divisa e portare ben visibile la tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione della ditta di appartenenza come previsto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/2008.

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

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

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

L'I.A. dovrà fornire tali indumenti, ai sensi della normativa vigente, a tutto il personale di vigilanza e ispezione.

Art. 33 - IDONEITÀ SANITARIA

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve

essere munito di attestato per personale alimentarista ai sensi dell'art. 210 della L.R. Abruzzo n. 6/2005, e della Legge Regione Abruzzo n.33/05 e della delibera di giunta Regione Abruzzo n.61 del 30.01.2006

Art. 34 - IGIENE DEL PERSONALE

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni ed integrazioni, al D. Lgs. 193/2007, a quanto previsto dalle altre normative e dai Regolamenti vigenti nel corso dell'appalto nonché a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

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

Art. 35 - SICUREZZA SANITARIA DEGLI ADDETTI

L'Impresa deve provvedere a garantire all'A.C. che il personale impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. Al riguardo l'Impresa deve predisporre un Piano specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal D.Lgs. n. 81/08 ed eventuali successive modificazioni e integrazioni.

Art. 36 - APPLICAZIONI DEI CONTRATTI DI LAVORO

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

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

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

Art. 37 - MONITORAGGIO E AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA

L'Impresa deve consegnare al Comune di Avezzano il piano di autocontrollo di cui al D.lgvo 193 del 06/11/2007 e ai regolamenti C.E. 852 e 853/2004, convalidato dai competenti servizi dell'ASL Avezzano - Sulmona, entro 15 giorni dall'inizio del servizio, anche su supporto informatico. Il detto piano riguarderà il Centro Cottura e ciascuna delle mense servite.

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

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

Il piano di autocontrollo non dovrà consistere unicamente in "Piani di Campionamento" e nelle relative analisi di laboratorio, ma l'impresa appaltatrice dovrà dotarsi obbligatoriamente di un piano di autocontrollo basato sui controlli H.A.C.C.P. che dovrà essere elaborato in maniera specifica per tipo di attività produttiva.

Ciò significa che il piano di autocontrollo dovrà essere compatibile con le dimensioni ed il tipo di attività svolta dall'impresa interessata per la gestione del servizio oggetto del presente appalto.

Pertanto, il Piano di Autocontrollo per tutte le cucine utilizzate per il servizio di refezione scolastica deve essere redatto dalla Ditta a norma del D.lgs. n. 193/2007 e dei regolamenti C.E. 852 e 853/2004 e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici denominato con la sigla HACCP.

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

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

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

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

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

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

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

La ditta appaltatrice, in ogni caso, è tenuta ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

TITOLO V - GARANZIE DI QUALITA'

Art. 38 - APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME E MATERIALI DI CONSUMO

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

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

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

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

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

E' ammesso l'uso di surgelati esclusivamente per i prodotti ittici.. E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica.

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

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

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

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra.

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

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

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

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

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

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

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

Art. 39 - GARANZIE DI QUALITÀ

L'Impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'A.C., idonee certificazioni di qualità o

dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia e alle allegate Tabelle Merceologiche.

TITOLO VI - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 40 - IGIENE DELLA PRODUZIONE / RICICLO

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

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso. Durante tutte le operazioni di produzione l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione e funzionante.

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

Gli avanzi dovranno essere smaltiti nelle forme stabilite dalla normativa igienico – sanitaria e ambientale vigenti.

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

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

TITOLO VII - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 41 - MANIPOLAZIONE PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI CONFEZIONAMENTO PORZIONI

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

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

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

Il servizio sarà svolto dall'Appaltatore con cucina tradizionale, intendendosi con tale ultima espressione che ogni cibo da servirsi cotto sarà cucinato esclusivamente nelle cucine interne delle scuole di cui all'art. 1 del presente capitolato, ovvero nel Centro cottura di cui all'**art. 86** per le scuole sprovviste di cucina o dotate di cucine non funzionanti.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Per tutto quanto non contemplato nel presente capitolato, si applicano il D.lgs. n. 193/2007, i regolamenti C.E. 852 e 853/2004 e le altre norme vigenti in materia nel corso dello svolgimento dell'appalto.

Art. 42 - PENTOLAME PER LA COTTURA E UTENSILI

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

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

Art. 43 - CONDIMENTI

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione.

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

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

TITOLO VIII - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL MENU'

Art. 44 - MENÙ

I menù sono diversificati per cicli scolastici:

- **scuola dell'infanzia**
- **scuola primaria**

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo qualità e grammature, a quelli indicati nelle tabelle di cui all'allegato A, **predisposto dalla ASL - Azienda Unità Sanitaria Locale n. 1 Avezzano - Sulmona - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.**

Art. 45 - STRUTTURA DEL MENÙ PER LE UTENZE SCOLASTICHE - PASTI FREDDI - MENU' SPECIALI PER GLI UTENTI AFFETTI DAL MORBO CELIACO.

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

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

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

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

- SCUOLA DELL'INFANZIA

- 1 panino all'olio gr 50 con gr. 30 di prosciutto crudo
- 1 panino all'olio gr 50 con gr. 30 di formaggio
- carota cruda gr. 100
- 1 banana media grandezza
- 1 crostatina monoporzione gr 45
- 1 succo di frutta in brick 125 ml (200 ml in caso di fornitura per le gite scolastiche)
- 1 bottiglia acqua oligominerale da 250 ml (500 ml in caso di fornitura per le gite scolastiche)
- 2 tovaglioli di carta
- 1 bicchiere monouso

- SCUOLA PRIMARIA

- 1 panino (tipo 0 - 1) gr 50 con gr. 40 di prosciutto crudo
- 1 panino (tipo 0 - 1) gr 50 con gr. 40 di formaggio
- carota e finocchi crudi gr. 120
- 1 banana media grandezza
- 1 crostatina monoporzione gr 45
- 1 succo di frutta in brick 125 ml (200 ml in caso di fornitura per le gite scolastiche)
- 1 bottiglia acqua oligominerale da 250 ml (500 ml in caso di fornitura per le gite scolastiche)

2 tovaglioli di carta
1 bicchiere monouso

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

Art. 46 - TABELLE DIETETICHE

Le tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato (allegato A1) sono suscettibili di variazioni ed integrazioni in relazione a:

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

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

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

- MENU SPECIALI

In ogni centro di produzione pasti deve essere garantita la possibilità di preparare diete speciali per soggetti affetti da morbo celiaco.

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

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

La necessità di diete speciali per gli alunni affetti da celiachia deve essere attestata da apposita documentazione sanitaria consistente nella certificazione del medico curante corredata dalle prove e/o analisi specifiche, il tutto da sottoporre al competente ufficio nutrizione della Asl per la predisposizione del menù specifico.

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

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

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

L'Impresa appaltatrice dovrà inoltre garantire l'erogazione della **dieta islamica**: è prevista la sostituzione di carne suina, prosciutto cotto e pasta ripiena (se contenente carne di maiale) con legumi, o pesce o uova o formaggio alternandoli in base al menù della settimana; nel caso in cui siano escluse tutte le carni, queste saranno sostituite alternativamente con legumi o uova o formaggio.

Art. 47 - MENÙ VARIAZIONI, MENÙ SPECIALI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 48 - QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI

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

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

TITOLO IX - NORME PER LA PRENOTAZIONE E LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 49 - INFORMAZIONE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO

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

Art. 50 - PRENOTAZIONE DEI PASTI

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

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

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

Art. 51 - CONTENITORI PER IL TRASPORTO

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

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

L'IMPRESA AGGIUDICATARIA AVRA' LA DISPONIBILITA' DELLE SOTTOINDICATE ATTREZZATURE DI PROPRIETA' DEL COMUNE, CHE LE SARANNO DATE IN COMODATO PER TUTTA LA DURATA DELL'APPALTO:

- n.° 50 contenitori termici Thermax GN 1/1 h.30
- n.° 25 vaschette per contenitori acciaio inox GN 1/1 h.20
- n.° 50 vaschette per contenitori acciaio inox GN 1/2 h.20
- n.° 25 coperchio con guarnizione GN 1/1
- n.° 50 coperchio con guarnizione GN 1/2

La frutta già lavata dovrà essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchi. L'impresa dovrà altresì fornire i contenitori isotermici per alimenti atti al trasporto dei pasti

previsti dalle diete speciali che devono essere conservati in mono porzioni e recare l'indicazione dell'utente destinatario.

Art. 52 - NORME E MODALITA' DI TRASPORTO

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti preparati presso il centro di cottura di cui all'art. 86, devono essere conformi al D.P.R. 327/1980, al D.Lgs.193/2007 e a tutte le altre norme vigenti in materia e devono essere adibite esclusivamente al trasporto di alimenti . Le disposizioni in questione si applicano anche nel caso in cui, su richiesta del Comune, l'I.A. debba trasportare i pasti preparati presso una cucina scolastica in un'altra scuola sprovvista di cucina ovvero dotata di cucina interna non funzionante.

Per le consegne, la ditta appaltatrice dovrà utilizzare appositi furgoni (muniti delle autorizzazioni prescritte dalle norme vigenti in materia) adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a 65°C per i pasti caldi e non superiore ai 10°C per i pasti freddi per tutta la durata del trasporto e fino alla consegna.

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

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

I pasti devono essere consegnati nei locali adibiti a refettorio, a cura dell'Appaltatore, secondo l'orario scolastico comunicato dall'Istituto Comprensivo.

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

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

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

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

Art. 53- ORARI DI TRASPORTO, MODALITÀ E ORARIO DI CONSEGNA DEI PASTI

I pasti dovranno essere consegnati, a cura e spese dell' I.A., nei locali adibiti a refettorio. All'interno degli edifici scolastici, i pasti dovranno essere trasportati secondo gli orari indicati dai Dirigenti Scolastici.

TITOLO X - SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 54 - ORARI DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata negli intervalli orari definiti dalle istituzioni scolastiche. Tali orari dovranno essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno indicate dal Comune di Avezzano.

Art. 55 - SOMMINISTRAZIONE

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

Art. 56 - OPERAZIONI CONNESSE ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La distribuzione dei pasti, sarà effettuata al tavolo, a cura del personale dell'I.A. Tale personale deve avere un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico.

Al termine del servizio l'Impresa deve provvedere alla rigovernatura dei refettori, alla loro pulizia, al lavaggio di quanto utilizzato per il servizio, lasciando i locali refezionali sanificati e in perfetto ordine.

Qualora nei centri refezionali dotati di lavastoviglie che utilizzano posate di acciaio inox non fosse possibile utilizzare detto elettrodomestico, l'I.A. dovrà procedere alla fornitura di posate a perdere, e provvedere all'immediata riparazione della macchina. Tutti i suddetti materiali devono essere forniti dall'Impresa senza alcun onere aggiuntivo per l'A.C.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare, durante il servizio, idoneo vestiario, compresi guanti e mascherine monouso.

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire con l'ausilio di appositi utensili e attrezzature che l'I.A. provvederà a integrare qualora i centri non ne fossero dotati.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- 1) lavare accuratamente le mani, togliere anelli, bracciali, orologi e ori in genere;
- 2) indossare camice e copricapo in grado di raccogliere tutta la capigliatura, che devono essere sempre puliti e decorosi; deve altresì indossare apposite calzature;
- 3) esibire il cartellino di riconoscimento;
- 4) apparecchiare i tavoli disponendo ordinatamente tovagliette, tovaglioli (n°2 per utente), posate, bicchieri capovolti, bottiglie d'acqua, vassoi sagomati con fogliette monouso;
- 5) all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
- 6) procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola, nel rispetto delle quantità previste dalle tabelle dietetiche;
- 7) non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, e per i pasti veicolati procedere al condimento delle pietanze all'arrivo del contenitore e poco prima della distribuzione della pietanza; i condimenti dei primi piatti devono essere inviati a parte;
- 8) eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
- 9) aprire il contenitore delle pietanze calde solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura; presso ogni polo di consumo deve essere presente un termometro ad infissione per il controllo della temperatura di tutti gli alimenti (caldi e freddi, crudi e cotti);

- 10) per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- 11) nei refettori privi di cucina gli utensili utilizzati, devono essere veicolati al Punto di Cottura per il lavaggio;
- 12) per le scuole materne è richiesto il taglio della carne e la sbucciatura della frutta anche a monte (in cucina); per le altre scuole si provvederà in tal senso all'occorrenza, in base alle esigenze dell'utenza rilevata dalle assistenti e/o dalle insegnanti.
- 13) dovranno essere predisposti circa il 5% di pasti in più per ogni refettorio per eventuali bis;
- 14) non sono ammesse alternative al pasto (eccetto diete in bianco e le diete speciali per gli alunni affetti da celiachia, nonché le diete islamiche).

TERMINALI DI CONSUMO

In ogni plesso scolastico la ditta appaltatrice provvederà oltre che all'approntamento dei locali refettorio e alla distribuzione, alla successiva pulizia delle attrezzature utilizzate e dei locali stessi, compresi quelli accessori al Servizio (servizi igienici, spogliatoi)

I tavoli verranno apparecchiati, lo stesso giorno del consumo del pasto, con una tovaglia di carta (o tante tovagliette quanti sono i posti a sedere) e due tovaglioli di carta per ciascun utente.

I contenitori gastronomici con i rispettivi contenitori termocoibentati devono essere ritirati lo stesso giorno alla fine del servizio e sanificati in Centro cottura.

La sparecchiatura dei tavoli e la pulizia del refettorio devono essere eseguite al termine del servizio a cura del personale incaricato dalla ditta aggiudicataria. La sanificazione del refettorio deve essere effettuata anche prima della consumazione dei pasti.

Art. 57 - QUANTITÀ IN VOLUMI, IN PESI E IN NUMERO

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

Art. 58 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modifiche ed integrazioni, al D.Lgs. 193/2007, a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene, dal presente capitolato, nonché ad ogni successiva modifica e integrazione normativa.

Art. 59- CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI

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

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

Art. 60 - PROGRAMMA EMERGENZA

E' consentita una variazione del menù su iniziativa dell'impresa appaltatrice solo nei casi documentati di gravi guasti agli impianti di cottura, di avaria della struttura, di conservazione. Detta variazione dovrà essere

ricercata nell'ambito delle pietanze previste nella tabella allegata al presente capitolato. L'impresa dovrà in ogni caso darne comunicazione all'Amministrazione comunale prima dell'avvenuta distribuzione dei pasti.

TITOLO XI - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 61- PULIZIA DEGLI IMPIANTI, DELLE MACCHINE, DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE

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

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

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

Art. 62 - PULIZIE ESTERNE AI LOCALI CUCINA

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

Natale, Pasqua, fine anno scolastico).

CELLE FRIGORIFERE E FRIGORIFERI

Art. 63 - PULIZIA ED IGIENE DEI CENTRI-COTTURA E REFETTORI

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

Nell'esecuzione delle pulizie occorre rispettare alcune regole fondamentali:

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

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

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

Il gestore deve osservare scrupolosamente quanto segue:

REFETTORIO E RIGOVERNO

La pulizia deve essere effettuata sia prima che dopo il consumo del pasto.

Pulizia giornaliera dei tavoli, delle sedie, dei pavimenti, delle attrezzature, dell'annesso locale

cucina con detergente, sanificante.

Pulizia settimanale con detergente seguito da disinfettante.

Pulizia giornaliera dei servizi igienici annessi ai refettori con detergente e disinfettante. Per quanto concerne i terminali di consumo dei pasti, oltre alla normale pulizia quotidiana dovrà essere prevista la pulizia straordinaria, almeno 4 volte l'anno, (inizio anno scolastico, Natale, Pasqua, fine anno scolastico) di tavoli e sedie, serramenti interni ed esterni, vetri interni ed esterni, caloriferi, piastrelle, pareti, soffitti e tutte le restanti parti non inserite nella pulizia giornaliera.

In base alle necessità deve essere previsto l'utilizzo di disincrostante da utilizzarsi secondo le indicazioni specificate sulla confezione per le lavastoviglie e le stoviglie; le attrezzature non devono presentare residui di calcare.

CENTRO COTTURA – CUCINE

ZONA PREPARAZIONE E COTTURA ALIMENTI

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

ATTREZZATURE

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

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

MAGAZZINO

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

CONTENITORI TERMO COIBENTATI

Pulizia giornaliera interna e pulizia settimanale esterna.

CONTROSOFFITTI

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

ZONA RIFIUTI

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

AUTOMEZZI

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

CONTENITORI E STOVIGLIE DESTINATI ALLA REFEZIONE:

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

SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI DEL PERSONALE:

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

Art. 64 - INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI

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

Art. 65 - PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO E ALLA PULIZIA

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

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

Art. 66 - SERVIZI IGIENICI

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

Art. 67 - RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

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

Per quanto non precisato nel presente capitolato si fa riferimento alla normativa vigente in materia durante il periodo di svolgimento dell'appalto.

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

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

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

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

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

ART. 68 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'adempimento di tutte le prescrizioni previste dal D. Lgs. n. 81/2008, relativamente alle parti applicabili, e di ogni altra norma in materia di sicurezza e salute dei lavoratori, anche emanata durante il corso dell'appalto. Si ricorda in particolare che la Ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto degli obblighi connessi ai contratti di appalto di cui all'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008. A tale fine dovrà:

- fornire tutta la documentazione necessaria alla valutazione dei rischi di interferenza ed in particolare sui rischi che il proprio personale potrà determinare a carico del personale dell'Appaltante o di altri soggetti presenti nelle aree di intervento. Tali informazioni saranno utilizzate ai fini della valutazione congiunta del rischio realizzata ai sensi della normativa vigente. Prima della stipula del contratto, la stazione appaltante, congiuntamente all'aggiudicatario anche sulla base delle informazioni da esso fornite elaborerà il Documento Unico di Valutazione del Rischio che sarà allegato allo stesso contratto. Si rileva che i costi per oneri relativi alla sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze, sono indicati all'art. 3 del presente capitolato, non concorrono a formare il prezzo a base d'asta e di conseguenza non sono soggetti a ribasso.
- aver indicato in sede di offerta economica i costi relativi alla sicurezza del lavoro afferenti all'esercizio dell'attività da svolgersi in riferimento all'appalto di cui al presente capitolato, che invece restano a carico dell'Impresa; resta infatti immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento e aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di sicurezza e di igiene del lavoro ai sensi degli artt. 36 e 37 del D.Lgs. n. 81/2008. Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi (medio rischio) ed al primo soccorso, comprovata da appositi attestati. La Ditta è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare le norme antinfortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela e della sicurezza sul lavoro.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, di sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente articolo, determinano, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

Nel caso in cui si verifichi un'emergenza, il personale dell'appaltatore dovrà attenersi alle disposizioni previste dai Piani di Emergenza e dalle Norme Comportamentali delle singole strutture, astenendosi dall'assumere iniziative personali o non coordinate.

Presso i luoghi di distribuzione dei pasti l'impresa, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione della stazione appaltante, oltre che al personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione che dovranno essere adeguate al d.m. 14.06.2002; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del centro antiveneni di riferimento.

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di distribuzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione della Stazione Appaltante o del personale da questa incaricato.

ART. 69 - IMPIEGO DI ENERGIA

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

ART. 70 - SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

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

TITOLO XIII - CONTROLLI DI CONFORMITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 71 - SOGGETTI ED ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO E RELATIVE COMPETENZE

I Soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono:

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

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

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

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

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

Art. 72 - COMMISSIONE MENSA

Fatte salve le competenze dell'Autorità Sanitaria e degli Organi dell'Azienda Sanitaria Locale, ai fini del controllo del servizio in ogni e qualsiasi fase della sua attuazione, anche ad iniziare dal momento stesso della preparazione dei pasti, opera la Commissione mensa così composta:

- | | |
|---|-------------------|
| - Assessore alle politiche Scolastiche o suo delegato | Presidente |
| - Dirigente del Settore Socio Educativo o suo delegato | Componente |
| - Dirigente Scolastico (designato congiuntamente dai quattro dirigenti Scolastici) | Componente |
| - Rappresentanti dei genitori degli alunni, uno per ogni Istituto Comprensivo | Componenti |
| - Istruttore Amministrativo del Settore VI del Comune | Segretario |

La Commissione assolve ai seguenti compiti:

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

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

L'Amministrazione si riserva la facoltà di modificare e/o integrare la Commissione di cui al presente articolo, che potrà operare anche con la presenza del 50% dei suoi componenti.

Art. 73 - ISPEZIONI E CONTROLLI

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

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

Le ispezioni possono riguardare:

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

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

Art. 74 - BLOCCO DELLE DERRATE

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

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

Art. 75 - METODOLOGIA DEI CONTROLLI

Gli incaricati effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchine fotografiche, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

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

Le quantità di prodotto prelevate saranno minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

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

Art. 76- DOCUMENTI RELATIVI ALLE DERRATE ALIMENTARI

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

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

TITOLO XIV - INADEMPIENZE E PENALITA'

Art. 77 - INADEMPIENZE E PENALITÀ

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

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

r.	3.000,00	per mancata consegna, ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'A.C., della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP;
s.	3.000,00	non conformità operative rispetto a quanto previsto nel Manuale per l'autocontrollo igienico (M.A.I.);
t.	3.000,00	Per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico giornaliero indicato nell'offerta tecnica
u.	1.000,00	per ogni mancata comunicazione della sostituzione del personale
v.	500,00	Per assenza superiore a tre giorni del Coordinatore responsabile del servizio senza intervenuta sostituzione
w.	3.000,00	per mancata consegna, entro 10 giorni dall'inizio del servizio dell'elenco nominativo del personale, completo di qualifica e orario per ogni centro refezionale
x.	3.000,00	per mancata presenza, presso ogni centro refezionale, dei fogli firma giornalieri del personale in servizio
y.	3.000,00	Per mancata presenza, presso ogni centro refezionale, dei documenti previsti dal capitolato (bolle di consegna, elenco attrezzature, ecc)
z.	1.000,00	per il mancato rispetto delle modalità di trasporto dei pasti previsti negli artt. 51 e ss. del presente capitolato;
aa.	1.000,00	per la mancata esecuzione dei necessari interventi di manutenzione previsti nel presente capitolato;
bb.	1.000,00	Per mancata o parziale consegna del materiale necessario alla apparecchiatura dei tavoli.
cc.	Da 500 a 3.000,00	per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal Capitolato speciale, a seconda della gravità.

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

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

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

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

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

Art. 78- SPESE CONTRATTUALI

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

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

Art. 79 - RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO

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

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

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

Art. 80 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

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

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

- a) Apertura di una procedura concorsuale o di fallimento dell'I.A.;
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte dell'I.A.;
- c) Abbandono dell'appalto;
- d) Per motivi di pubblico interesse o necessità;
- e) Casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata causa dell'Impresa;
- f) Inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi e per ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze spettanti al personale impegnato nel servizio;
- g) impiego di personale non munito di attestato per personale alimentarista (cfr. art.35 del presente capitolato);
- h) Interruzione non motivata del servizio;
- i) Subappalto del servizio tranne che per i servizi accessori indicati in offerta ed autorizzati;
- j) Cessione del contratto a terzi;
- k) Violazione delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) In seguito alla comminazione di n. 3 penalità , come meglio specificato nell' art. 77;
- m) Destinazione dei locali affidati all'I.A. ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- n) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'I.A. anche a seguito di diffide dell'A.C.;
- o) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto;
- p) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex. D.lgs. 193/07 e altre norme vigenti in materia.

L'Amministrazione Comunale si riserva di considerare motivo di risoluzione anche la cessione dell'attività dell'impresa, previa valutazione dell'idoneità della ditta subentrante. Nell'ipotesi suindicata il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune Avezzano, in forma di lettera raccomandata, di rivalersi della clausola risolutiva.

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

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

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, l'A.C. avrà la facoltà di affidare il servizio secondo quanto stabilito nel precedente articolo 86 attribuendo gli eventuali maggiori costi all'Impresa con cui il contratto è stato risolto.

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

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

Art. 81 - ONERI A CARICO DEL COMUNE

Il Comune con riferimento ai locali cucina ed ai locali refezionali presenti presso le scuole assume a proprio carico la Tassa raccolta rifiuti solidi urbani interni, nonché le utenze di esercizio riguardanti illuminazione, riscaldamento, fornitura di acqua. In merito al consumo di gas il relativo onere è a carico dell'I.A.. Per quanto attiene al Centro cottura di cui all'art. 89, le spese inerenti tutte le utenze e il pagamento di tutti i tributi sono interamente a carico dell'I.A., così come ogni altro onere di gestione e manutenzione.

Art. 82 - CESSIONE DEL CREDITO

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

Art. 83 - VERIFICA SODDISFAZIONE DEL CLIENTE

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

TITOLO XV - CONTROVERSIE

Art. 84 - ESCLUSIONE ARBITRATO

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

Art. 85 - FORO COMPETENTE

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

TITOLO XVI - IMMOBILI - ATTREZZATURE

Art. 86 - LOCALI PER LA PRODUZIONE E IL CONSUMO DEI PASTI

Il Comune di Avezzano mette a disposizione dell'Impresa le cucine e le sale refettorio (in alcuni casi coincidenti con le aule), nonché gli impianti, le attrezzature, i macchinari e gli arredi in esse presenti.

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

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

Per quanto attiene in particolare le attrezzature delle cucine delle scuole che si trovano presso i singoli plessi scolastici e delle quali, secondo le disposizioni del presente capitolato, i concorrenti sono tenuti, prima della presentazione della propria offerta tecnico-economica, a prendere visione a seguito di apposito sopralluogo.

Tutti i pasti attinenti alla refezione scolastica di cui al presente capitolato dovranno essere preparati presso le cucine elencate all'art. 1.

Presso le scuole non provviste di propria cucina, ovvero dotate di cucina non adeguata, saranno serviti i pasti preparati in un separato Centro cottura, organizzato e gestito direttamente dalla ditta appaltatrice, le cui caratteristiche strutturali ed impiantistiche devono essere tali da renderlo idoneo alla preparazione di pasti fino a 1.100 giornalieri per il servizio di refezione scolastica del Comune di Avezzano.

I locali che ospiteranno il suddetto Centro cottura, saranno messi direttamente a disposizione dalla ditta aggiudicataria, secondo le modalità indicate nell'offerta tecnica.

L'Amministrazione Comunale concede in comodato all'Impresa appaltatrice le seguenti attrezzature ed impianti occorrenti per il funzionamento del Centro cottura, le quali risulteranno descritte in apposito inventario:

- n.° 1 cucina 8 fuochi su 2 forni (dim. 1600X900x850h)
- n.° 1 cucina 4 fuochi
- n.° 1 forno convenzione gas 20/G GN 1/1 completo (dim. 900 x 1210)
- n.° 1 kit struttura carrellata porta teglie
- n.° 1 cuocipasta a gas due vasche completo di n.° 4 cestelli GN ½ - n.° 2 coperchi GN 1/1 (dim. 800x900x850h)
- n.° 4 lavatoio due vasche due gocciolatoi (dim. 2400x700x900h)
- n.° 1 lavatoio lavapentole (dim. 1400x700x900h)
- n.° 10 tavoli con ripiano inox (dim. 1800x700x850h)
- n.° 1 armadio porta pentole a sei sportelli (dim. 1400x700x1500h)
- n.° 1 lavamani a pedale completo (dim. 500x500x850h)
- n.° 1 sterilizzatore di coltelli 1,5 kw (dim. 500x700)
- n.° 1 ceppo batticarne (dim. 500x500x900h)
- n.° 1 armadio frigo acciaio inox 1300lt. (1320x800x2000h)
- n.° 1 affettatrice verticale (diametro 35)
- n.° 1 pelapatate capacità 15 Kg- produzione 500 Kg/h
- n.° 1 tritacarne /grattaformaggio HP 1.5 tipo 22
- n.° 1 tagliacubettatrice per verdure completa di set 6 dischi
- n.° 1 lavaverdura vasca fissa capacità 200 lt. - carico per ciclo 8/30 kg. (dim. 1200x700x850h)
- n.° 1 cappa aspirante per forno a convenzione serie "Vapor" a parete con filtri (dim. 2400x1200x400h)
- n.° 1 cappa centrale per piano cottura serie "Block" (dim. 2400X2200x500h)
- n.° 1 cappa in acciaio
- n.° 1 confezionatrice sottovuoto da banco mt. cubi 10/h

- n.° 50 contenitori termici Thermax GN 1/1 h.30
- n.° 25 vaschette per contenitori acciaio inox GN 1/1 h.20
- n.° 50 vaschette per contenitori acciaio inox GN ½ h.20
- n.° 50 coperchio con guarnizione GN 1/2
- n° 1 unità estrazione cassonata a trasmissione
- n.°3 pentole in acciaio cm 50
- n.°4 carrelli in acciaio
- n.°1 affettatrice cm. 35
- n.°1 pentola gas litri 150
- n.°3 pentole in acciaio cm. 60

L'impresa appaltatrice ha la facoltà di beneficiare del suddetto comodato d'uso e, in tal caso, assume in carico le sopra elencate attrezzature di cui si costituisce custode e che, a sua cura e spese, dovrà collocare nella propria struttura.

L'impresa appaltatrice ha facoltà di non utilizzare le attrezzature del Comune qualora ne disponga di proprie.

La ditta appaltatrice, inoltre, ove ciò si renda necessario, in corso d'appalto sarà tenuta ad integrare a sua cura e spese, entro 30 giorni dalla data della richiesta, le attrezzature medesime (proprie o assunte in comodato come sopra precisato) per consentire la preparazione di tutti i pasti destinati alle scuole che non sono dotate di propria cucina ovvero alle scuole la cui cucina interna dovesse risultare inadeguata alle specifiche esigenze o dovesse essere temporaneamente non operativa.

Il locale che ospiterà il Centro cottura al fine di permettere l'agevole preparazione di un numero di pasti per il servizio di refezione scolastica del Comune di Avezzano, fino a 1.100 giornalieri, deve avere una superficie minima di 270 mq, fatta eccezione dei servizi, degli spogliatoi, dei locali di deposito e dei locali termici. Le caratteristiche tecniche di tali locali sono quelle richieste per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria e cioè:

- ambienti con finiture civili ben illuminati e ben areati;
- pavimentazione antisdrucchiolo unito, lavabile e disinfettabile;
- piastrellatura alle pareti per una altezza minima di mt.2;
- altezza minima dei locali di mt.3;
- servizi igienici per il personale separati per sesso ed in numero minimo di 1+1;
- locale spogliatoio opportunamente attrezzato con scarpiera ed armadietto a doppio comparto;
- rete metallica a maglie strette, alle aperture finestrate, che eviti intrusione di insetti;
- locale deposito di superficie minima pari al 10% di quella lavorazione.

Il centro di produzione pasti utilizzato dall'aggiudicatario dovrà rispettare i requisiti previsti del D. Lgs. N° 193/07 e dovrà essere autorizzato ai sensi della legge 30/4/1962, N°283 e/o registrato a norma del regolamento C.E. 852/04.

Prima dell'inizio del servizio l'aggiudicatario dovrà presentare, oltre all'autorizzazione sanitaria, una certificazione rilasciata dai Servizi della Prevenzione dell'A.U.S.L. competente, attestante che "il centro di produzione pasti è in buone condizioni igienico-sanitarie, che non si rilevano inconvenienti relativi a strutture ed attrezzature e che la produzione giornaliera di 1.100 pasti per il servizio di refezione scolastica del Comune di Avezzano, appare compatibile con le potenzialità del centro.

Prima dell'avvio del servizio e comunque entro il termine massimo di 30 giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione della gara in suo favore, l'aggiudicatario deve presentare al Comune di Avezzano il certificato di agibilità dei locali che ospiteranno il centro cottura.

La mancata presentazione del detto certificato di agibilità entro il termine stabilito, comporterà la decadenza dall'aggiudicazione e l'incameramento della cauzione provvisoria presentata dall'impresa concorrente e aggiudicataria per la partecipazione alla gara in commento.

Il centro di produzione pasti deve essere in possesso, quantomeno, dei seguenti requisiti che dovranno essere garantiti interamente a cura e spese dell'aggiudicatario:

- separazione fisica fra "area grigia" (lavaggio verdure, lavaggio stoviglie) e "area bianca" (preparazione verdure, preparazione carni, cottura e porzionatura alimenti cotti) con ulteriore separazione almeno funzionale fra i singoli reparti citati;
- presenza di abbattitore di temperatura, celle refrigerate differenziate a seconda della tipologia delle materie prime, superfici di lavoro distinte per ognuno dei reparti di cucina citati, termografi in tutte le celle per surgelati e congelati, termometri in tutti i frigoriferi e scaldavivande utilizzati presso i refettori;
- nel caso in cui siano interposti nella rete idrica addolcitori, autoclavi, cisterne e boiler, l'aggiudicatario dovrà presentare trimestralmente un certificato di potabilità dell'acqua utilizzata per la preparazione dei pasti e a comunicare tempestivamente l'esito al competente servizio sanitario.

L'Aggiudicatario dovrà comunicare il nominativo del responsabile del ricevimento delle materie prime, il quale su richiesta dell'Addetto al controllo dell'Amministrazione Comunale, dovrà esibire una scheda che, compilata ad ogni ricevimento delle merci, dovrà evidenziare:

- che le date di scadenza appaiano regolari;
- la corretta temperatura dei prodotti alla consegna, misurata con termometro a sonda al cuore delle diverse tipologie di prodotti.

Per gli interventi effettuati l'impresa appaltatrice dovrà far pervenire al settore competente copia della bolla della ditta intervenuta con i dati relativi all'intervento eseguito.

Sono a carico dell'Impresa appaltatrice tra l'altro anche le verifiche ed i controlli periodici obbligatori per legge degli impianti a gas e degli impianti elettrici.

L'impresa appaltatrice si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivategli, ai sensi di legge, nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

Art. 87 - VERBALE DI CONSEGNA E INVENTARIO

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

Per ciascuna attrezzatura di cucina, nel verbale di consegna, deve essere riportata la marca, il modello e lo stato di conservazione, al fine dell'elaborazione dell'elenco dettagliato delle dotazioni di cucina di tutti i singoli centri refezionali e del relativo aggiornamento degli interventi effettuati nel corso del presente appalto, come specificato nel precedente articolo 22.

Art. 88 - VERIFICA PERIODICA DEI LOCALI DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

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

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

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

Art. 89 - INVENTARIO DI RICONSEGNA ALLA SCADENZA DEL CONTRATTO

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

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

Art. 90 - NORME FINALI

L'Impresa è tenuta all'applicazione e alla vigilanza sul rispetto delle disposizioni di cui alla L. 584/1975 concernente il divieto di fumare in determinati locali e su mezzi di trasporto pubblico di cui occorre fornire formale riscontro con indicazione del Responsabile, nonché all'osservanza della Direttiva Presidente del Consiglio dei Ministri 14 dicembre 1995 ad oggetto "Divieto di fumo in determinati locali della pubblica amministrazione o dei gestori di servizi pubblici" e della Circolare del Ministero della Sanità 28/03/02001 "Interpretazione ed applicazione delle leggi vigenti in materia di divieto di fumo" e s.m.i.

Art. 91 - RINVIO

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, saranno applicabili le disposizioni contenute nelle leggi vigenti in materia di gare di appalto, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, e quelle che eventualmente interverranno a modifica e integrazione delle normative attuali.

ALLEGATO A

- **GRAMMATURE**
- **CARATTERISTICHE DERRATE ALIMENTARI**
- **PRODOTTI BIOLOGICI**
- **MENU'**

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

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

DERRATE ALIMENTARI; caratteristiche

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

- Precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla Legge;
- Termine minimo di conservazione, ben visibile, su ogni confezione e/o cartone;
- Etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D.Lgs. n°109/1992 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica,
- Imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati ecc.;
- Integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli ecc.);
- Caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.) specifici dell'alimento;
- Mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione;
- Riconosciuta e comprovata serietà del fornitore (ad es. appartenenza ad un consorzio di produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza all'interno dello stabilimento di produzione di un laboratorio per il controllo qualità, ecc.);
- Modalità di conservazione e/o deposito, presso il fornitore, idoneo alle derrate immagazzinate;
- Nell'approvvigionamento di frutta e verdura dovranno essere utilizzati prodotti freschi, ad eccezione dei pomodori pelati, e si preferiranno i prodotti stagionali.
- Non è ammesso l'uso di alimenti in scatola (ad eccezione di quelli eventualmente espressamente autorizzati dal competente servizio ASL), liofilizzati, precotti ecc.;
- L'uso di surgelati è consentito esclusivamente per i prodotti ittici e per i piselli.
- Non sono consentiti prodotti alimentari nei quali possano essere presenti ingredienti derivanti da organismi geneticamente modificati (OGM).

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

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

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

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

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

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

PRODOTTI BIOLOGICI

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

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

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

Per prodotto **biologico** si intende un prodotto ottenuto, secondo quanto disposto dalla normativa vigente, confezionato in imballi originali comprovanti la biologicità tramite l'attestazione di un organismo di controllo riconosciuto dallo Stato.

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

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

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

I prodotti dell'agricoltura biologica devono:

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

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

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

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

1) PASTA

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

- Pasta secca di pura semola garantita di grano duro
- Pasta secca o fresca all'uovo.
- esente da qualsiasi altro macinato o additivo
- se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni originali e in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

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

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

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

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

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

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

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

La pasta deve comunque essere di produzione italiana.

2) RISO

Deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge.

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

Il riso:

- deve essere di produzione italiana e di primaria marca nazionale;
- non deve essere infestato da parassiti né da larve di alcun genere;
- non deve presentare i difetti tipici: striatura, vaiolatura interna ecc.;
- deve essere della varietà superfino e fino;
- deve essere di tipo raffinato, integrale o parboiled;
- deve essere posto in preconfezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui;
- non deve essere trattato con sostanze non consentite e deve possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto;

- deve essere acquistato in imballi sigillati recanti la denominazione della Ditta produttrice o confezionatrice e il peso netto.

3) PANE

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

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

Deve essere fornito nella varietà di:

- pane bianco comune di pezzatura di 70 grammi.

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

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

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

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

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

4) FARINA

La farina deve:

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

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

5) OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE

L'olio usato sia per la cottura delle pietanze che per i condimenti a crudo deve essere esclusivamente extravergine di oliva, in un unico seme, di ottima qualità e non deve superare l'acidità prevista per legge per l'olio extra vergine d'oliva (attualmente lo 0,8% in peso di acidità espressa come acido oleico).

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

Deve essere di prima spremitura a freddo,.

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

residuo.

Deve essere di produzione CEE, preferibilmente italiana e abruzzese

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

L'olio deve essere conservato in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e al riparo dalla luce diretta e deve essere utilizzato entro 18 mesi dalla molitura.

6) ACETO

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

7) BURRO

Il burro deve essere fresco, genuino, pastorizzato, preferibilmente italiano, possibilmente abruzzese

E' assolutamente vietato l'uso della margarina.

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

8) PRODOTTI CASEARI

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

I formaggi dovranno inoltre risultare prodotti con le garanzie e i requisiti previsti dalle leggi e dalle disposizioni igienico-sanitarie vigenti; in particolare il contenuto in materia grassa, riferito a sostanza secca, non dovrà risultare inferiore ai minimi indicati nella specifica disciplina normativa vigente in materia.

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

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

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

I formaggi da pasto non devono presentare alterazioni esterne o interne, né muffe in eccesso o non caratteristiche. Devono riportare sulle confezioni le seguenti informazioni: tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, composizione, data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico-sanitarie).

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

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

9) LATTE

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

10) YOGURT

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

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

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

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

11) CARNI AVICOLE

Condizioni generali:

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

12) UOVA

Devono essere di gallina, intere, fresche, di cat. A e devono essere conformi a quanto prescritto dal D.Lgvo 4/2/1993, n. 65.

Devono essere state trattate in stabilimenti riconosciuti, in modo idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

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

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

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

13) PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici devono:

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

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

Il pesce deve:

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

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

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

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

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

Le grammature in tabella sono riferite al prodotto scongelato.

14) CARNE BOVINA

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

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

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

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

Rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg CE 1760/2000); L'etichettatura dovrà in ogni caso riportare i seguenti dati riferiti al bovino:

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

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

Non è consentito l' utilizzo di carne congelata.

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

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

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

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

La temperatura di trasporto e di conservazione deve essere conforme a quanto previsto dal D.P.R. 327/80 e s.m.i. e alle altre norme vigenti in materia.

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

Vitellone di prima qualità

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

Le carni dovranno avere colore rosso-rosato, consistenza soda a grana fine con lieve grasso di infiltrazione;

il grasso esterno bianco, sottile in strato, compatto, uniforme e ben distribuito. Le prescrizioni relative alle carni di vitellone dovranno essere conformi alla normativa vigente.

Vitello di prima qualità

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

Le prescrizioni relative alle carni di vitello dovranno essere conformi alla normativa vigente.

15) CARNI SUINE

Le carni di suino devono:

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

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

Lonza di suino

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

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

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

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

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

16) PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto cotto deve:

- essere di coscia;
- essere ottenuto con masse muscolari integre, con esclusione dei prodotti "ricostruiti";

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

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

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

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

17) PROSCIUTTO CRUDO

deve essere di Parma e deve rispondere alle caratteristiche merceologiche previste dalla normativa vigente

18) FRUTTA

La frutta deve:

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

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

Sono da escludere frutti che presentino una o più delle seguenti caratteristiche merceologiche: bacato, deforme, grandinate, cicatrizzato vistoso, nero, bacato secco profondo. La frutta a granello (mela, pera) e a drupa (pesca, albicocca, susina) non deve presentare polpa ammezzata.

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

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

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

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

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

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

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

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

Le banane devono essere di prima qualità.

Sono da escludere i prodotti che:

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

- FRUTTA BIOLOGICA

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

- essere di recente raccolta;
- dev'essere indicata chiaramente la provenienza; presentare le precise caratteristiche organolettiche delle specie e delle varietà ordinate;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie e varietà botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- essere fisiologicamente matura e non solo commercialmente, tanto da essere adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non deve esservi presenza di insetti infestanti né di attacchi di roditori;
- dev'essere omogenea per maturazione, freschezza, pezzatura;
- essere pulita e priva di terrosità, di altri corpi estranei;
- essere indenne da difetti che possano alterare i suoi caratteri organolettici;
- non presentare tracce di appassimento, né alterazione quant'anche incipiente;
- priva del tutto di residui di antiparassitari non consentiti, nemmeno nei limiti riportati dalla normativa vigente;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, né presentare abrasioni meccaniche, né ultramaturazione;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990 e D.M. 2 giugno 1992 n° 339. in vigore
- I frutti devono essere confezionati in uno stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso qualità e calibro con tolleranza di pezzi non superiore a 10%

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

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

Per quanto riguarda l'etichettatura, vale quanto prescritto dalla normativa vigente.

19) POMODORI PELATI E POLPA DI POMODORO DI PROVENIENZA BIOLOGICA

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

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

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

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

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

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

20) ORTAGGI E LEGUMI

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

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

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

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

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

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

I legumi secchi dovranno:

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

21) SALE FINO O GROSSO

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

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

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

ALTRI ALIMENTI

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

22) SUCCO DI FRUTTA

Deve essere di prima qualità, che dia garanzia di sicurezza. Prodotto e confezionato secondo le vigenti disposizioni di legge vigenti in materia: D.Lgs.21maggio 2004, n.151: attuazione della direttiva n° 2001/112/CE, concernente i succhi di frutta ed altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana.

23) TONNO

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

NOTA BENE:

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

RICHIAMI DI LEGGE

L'appaltatore sarà tenuto all'osservanza di tutte le leggi e regolamenti che disciplinano i contratti d'appalto, i contratti di lavoro, la prevenzione e l'infortunistica, siano o non siano espressamente richiamate nel presente capitolato.

Ai sensi e per gli effetti degli artt. 1341 e 1342 del Codice Civile, il sottoscritto inoltre dichiara di approvare specificatamente, mediante sottoscrizione a margine , i seguenti articoli del presente Capitolato Speciale d'Appalto:

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

ART. 3 - IMPORTO A BASE DI GARA

ART. 7 - DURATA DELL'APPALTO

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

ART. 10 - PARTECIPAZIONE

ART. 12 - OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

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

ART. 15 - PAGAMENTI

ART. 16 - RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONI

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

ART. 22 - SPESE INERENTI IL SERVIZIO

ART. 23 - ONERI VARI

ART. 24 - MANUTENZIONI

ART. 28 - PERSONALE

ART. 31 - REINTEGRO PERSONALE MANCANTE

ART. 32 - IGIENE E CONTROLLI SUL PERSONALE ADDETTO

ART. 33 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI

ART. 71 - DISPOSIZIONE IN MATERIA DI SICUREZZA

ART. 73 - SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

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

ART. 80 - INADEMPIENZE E PENALITÀ

ART. 82 - RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO

ART. 83 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 89 - LOCALI PER LA PRODUZIONE E IL CONSUMO DEI PASTI

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

ART. 92 - INVENTARIO DI RICONSEGNA ALLA SCADENZA DEL CONTRATTO

FIRMA

Menù Estivo

1^a s e t t i m a n a

Pasta e zucchine - Petto di pollo al limone - Pomodori in insalata - Frutta - Pane

<i>L u n e d ì</i>	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	60	70
	Zucchine	30	30
	Parmigiano	5	5
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Petto di pollo	80	100
	Olio	5	5
	Limoni	qb	qb
	Pomodori	100	100
	Olio	10	10
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Pasta al pomodoro - Filetto di platessa al forno - Purè di patate - Frutta di stagione - Pane

<i>M a r t e d ì</i>	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	70	90
	Pelati	70	70
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Filetto di platessa	80	100
	Farina pane grattugiato	q.b.	q.b.
	olio	5	5
	Patate	150	150
	burro	5	5
	latte	50	50
	olio	5	5
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Pasta e ceci - Prosciutto cotto - Fagiolini al limone - Frutta - Pane

M e r c o l e d i	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	pasta	50	60
	ceci	15	15
	Patate	10	10
	Prosciutto cotto	50	60
	Fagiolini	80	100
	Limone	q.b	qb
	Olio	5	5
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Pasta con tonno - Frittata di zucchine - Carote in insalata - Pane - Frutta di stagione

G i o v e d i	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	70	90
	Tonno	20	20
	Olio	5	5
	Odori	q.b.	q.b.
	Uovo	1 cad.	1 cad
	Zucchine	30	30
	Olio	q.b.	q.b.
	Carote	80	100
	Olio	5	5
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Penne al pomodoro - Stracchino/Mozzarella - Broccoletti - Pane - Yogurth

<i>V e n e r d ì</i>	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	70	90
	Pomodori pelati	70	70
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Odori	q.b.	q.b.
	Stracchino/mozzarella	80	100
	Verdura	150	150
	olio	5	5
	Pane	40	50
	Yogurth	125	125

2^a S e t t i m a n a

Risotto al pomodoro - Filetto Merluzzo impanato - Patate lesse - Pane - Yogurt

<i>L u n e d ì</i>	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Riso	60	80
	Pomodori pelati	50	60
	Parmigiano	5	5
	Olio	5	5
	Filetto di Merluzzo impanato	80	100
	patate	150	150
	Olio	5	5
	Aceto, sale	q.b.	q.b.
	Pane	40	50
	Yogurt	125	125

Gnocchi al Pomodoro - Asiago/formaggio spalmabile - Finocchi gratinati - Pane - Frutta di stagione

<i>M a r t e d ì</i>	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Gnocchi di patate	150	180
	Pomodori pelati	70	70
	Olio	5	5
	Parmigiano	5	5
	Aromi	q.b.	q.b.
	Formaggio	60	70
	finocchi	100	100
	Olio	5	5
	Pane grattato	qb	.qb
	parmigiano	qb	qb
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Pasta olio e parmigiano - Coscio di pollo al forno - Carote julienne - Pane - Frutta di stagione

M e r c o l e d i	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	70	90
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Coscio di pollo	200	250
	Olio	5	5
	Aromi	q.b	q.b
	Carote	80	100
	Olio	5	5
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Pasta e lenticchie - Hamburger di bovino - Zucchine verdi - Pane - Frutta di stagione

G i o v e d i	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	60	70
	Pomodori pelati	q.b.	q.b.
	Cipolle	10	10
	Lenticchie	5	5
	Carote	20	20
	Sedano	15	15
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Olio	5	5
	Hamburger di Bovino	100	120
	Olio	5	5
	Zucchine	100	100
	olio	5	5
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Pasta pomodoro e basilico - Frittata con patate - Insalata mista - Pane - Frutta di stagione

<i>V e n e r d i</i>	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	70	90
	Pomodori pelati	70	70
	Olio	5	5
	Basilico	q.b.	q.b.
	Uova	1	1
	Patate	10	10
	olio	qb	qb
	Insalata	50	50
	Pomodori	20	20
	Mais	10	10
	Olio	10	10
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

3^a S e t t i m a n a

Pasta al forno - Mozzarella - Pomodori in insalata - Pane - Frutta di stagione

<i>L u n e d ì</i>	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	50	60
	Macinato di bovino	20	20
	Mozzarella	20	20
	Olio	5	5
	Aromi	q.b.	q.b.
	Pelati	70	70
	Parmigiano Reggiano	5	5
<i>M a r t e d ì</i>	Mozzarella	80	100
	Pomodori	100	100
	Olio	5	5
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Pasta alla bolognese- Frittata di patate - Zucchine in padella - Pane - Yogurt

<i>M a r t e d ì</i>	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	70	90
	Pomodori pelati	70	70
	Macinato di bovino	30	30
	Olio	5	5
	Parmigiano	5	5
	Aromi	q.b.	q.b.
	Uovo	1 cad.	1 cad.
<i>M a r t e d ì</i>	Patate	50	50
	Olio	5	5
	zucchine	100	120
	Olio	5	5
	Pane	40	50
	Yogurth	125	125

Gnocchetti al pomodoro - Crocchette di pollo - Patate lesse - Pane - Frutta di stagione

<i>M e r c o l l e d i</i>	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	70	90
	Pomodori pelati	70	70
	Odori	q.b.	q.b.
	Parmigiano	5	5
	Olio	5	5
	pollo	80	100
	patate	qb	qb
	uova	qb	qb
	Pane grattugiato	qb	qb
	Olio	5	5
	Patate lesse	100	150
	Aromi	q.b.	q.b.
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Riso di patate - Polpettone farcito - Piselli - Pane - Frutta di Stagione

<i>G i o v e d i</i>	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Riso	50	60
	Patate	80	80
	Aromi	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Vitellone magro	80	100
	Olio	5	5
	Prosciutto cotto	15	15
	Aromi, parmigiano, pangrattato uova	q.b.	q.b.
	Piselli	100	100
	Olio	5	5
	Odori	qb	qb
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Pasta con ricotta - Bastoncini di merluzzo al forno - Spinaci all'agro - Pane - Frutta di stagione

<i>V e n e r d i</i>	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	50	60
	Ricotta	20	30
	olio	5	5
	Bastoncini di merluzzo	80	100
	Spinaci	100	150
	Limoni	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

4^a S e t t i m a n a

Pasta al burro - Arista di maiale al forno - Insalata mista - Pane - Frutta di Stagione

<i>L u n e d ì</i>	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	70	90
	Burro	5	5
	Parmigiano	5	5
	Maiale magro	100	120
	Olio	5	5
	Aromi	q.b.	q.b.
<i>M a r t e d ì</i>	Lattuga	40	40
	Finocchi	20	20
	Pomodori	20	20
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Penne pomodoro e basilico - Cotoletta di tacchino - Fagiolini al limone - Pane - Yogurth

<i>M a r t e d ì</i>	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	70	90
	Pomodori pelati	70	70
	Olio	5	5
	Basilico	5	5
	Aglio	q.b.	q.b.
	Cotoletta di tacchino	80	100
<i>M a r t e d ì</i>			
	fagiolini	80	100
	Olio	5	5
	Pane	40	50
	Yogurth	1	1

Risotto allo zafferano - Filetto di platessa alla mugnaia - Finocchi in insalata - Pane - Frutta di stagione

M e r c o l e d i	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Riso	70	90
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Brodo	qb	Qb
	Zafferano	qb	Qb
	Filetto di platessa	80	100
	Farina, limone e prezzemolo	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Finocchi	80	100
	Olio	5	5
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Passato di verdure con pasta - Mozzarella - Patate al forno - Pane - Frutta di stagione

G i o v e d i	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	50	60
	Carote	15	15
	Zucchine	20	20
	Bieta	20	20
	Cavolo verza	20	20
	Sedano	10	10
	Patate	15	15
	Pomodori, odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano	3	3
	Mozzarella	80	100
	Patate	80	80
	olio	5	5
	odori	qb	Qb
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Pasta con il pesto - Frittata con mozzarella - Insalata mista - Pane - Yogurth alla frutta

<i>V e n e r d i</i>	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	70	90
	Pinoli	5	5
	Basilico	10	10
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Olio	5	5
	Uovo	1 cad.	1 cad.
	Mozzarella	10	10
	insalata	50	50
	pomodori	50	50
	mais	10	10
	olio	10	10
	Pane	40	50
	Yogurth	125	125

5° s e t t i m a n a

Pasta al pomodoro - Prosciutto cotto - Finocchi al gratin - Pane - Frutta di Stagione

<i>L u n e d ì</i>	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	50	60
	Pomodoro	70	70
	olio	5	5
	Prosciutto cotto	40	60
	finocchi	150	150
	olio	10	10
	Pane grattato, Odori	qb	qb
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Riso con fagioli - Mozzarella/Stracchino - Spinaci all'olio - Pane - Frutta di stagione

<i>M a r t e d ì</i>	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Riso	30	40
	Fagioli	20	30
	Pomodori, Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Mozzarella/Stracchino	60	60
	Spinaci	150	150
	Olio	10	10
	Pane	40	50
	Frutta di stagione	150	150

Pasta con pomodoro e basilico - Polpettone al forno - Insalata - Pane - Frutta di stagione

M e r c o l l e d i	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	50	70
	Pomodoro e basilico	q.b.	q.b.
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Polpettone	80	90
	Uova e odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Insalatai	80	80
	Olio	10	10
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Pasta olio e parmigiano - Bastoncini di merluzzo al forno - Pomodori - Pane - Frutta di stagione

G i o v e d i	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	50	60
	Olio	5	5
	Parmigiano	5	5
	Mozzarella	100	120
	Pomodori	80	80
	olio	5	5
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

**Pastina in brodo vegetale - Frittata al forno con formaggio - Patate stick al forno -
Pane - Frutta di stagione**

<i>V e n e r d i</i>	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pastina	30	40
	Pomodori pelati	q.b.	q.b.
	Cipolle	10	10
	Zucchine	20	30
	Carote	20	20
	Sedano	15	15
	Patate	20	20
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5
	uovo	1	1
	Mozzarella per frittata	20	20
	patate	100	100
	olio	q.b	q.b.
	Pane	40	50
	Frutta di stagione	150	150

Menù Invernale

1^a S e t t i m a n a

Pasta al tonno - Bastoncini di merluzzo - Purè di patate - Frutta - Pane

<i>L u n e d ì</i>	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	60	80
	Tonno	20	20
	Pomodoro	70	70
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Bastoncini di merluzzo	70	90
	Patate	150	150
	Olio	10	10
	Latte	50	50
	Burro	5	5
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Pasta e fagioli - Arrosto di fesa di tacchino - Carote julienne - Frutta di stagione - Pane

<i>M a r t e d ì</i>	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	50	60
	Cipolla	5	5
	Carota	10	10
	Sedano	15.	15
	Pomodori pelati e odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Fagioli borlotti	20	20
	Patate	10	10
	fesa di tacchino (carne fresca)	80	100
	Olio	5	5
	Carote julienne	100	100
	Olio	5	5
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Pasta in bianco - Frittata con mozzarella - Patate al forno - Frutta - Pane

M e r c o l e d i	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	70	90
	Burro	5	5
	Parmigiano reggiano	5	5
	Uova	n 1	n 1
	Mozzarella	5	5
	Patate	150	150
	Olio	5	5
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

**Minestrina in brodo di carne - Bollito misto di pollo e/o tacchino - Fagiolini al limone -
Pane - Yogurth**

G i o v e d i	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pastina	40	50
	Parmigiano	5	5
	Carne di pollo per lesso	50	60
	Carne di tacchino per lesso	50	60
	Fagiolini	100	100
	Olio	10	10
	Limone	qb	Qb
	Pane	40	50
	Yogurth	125	125

Pasta asciutta al pomodoro - Galbanone/emmenthal - Verdura di stagione - Pane - Frutta di stagione

<i>V e n e r d i</i>	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	70	80
	Parmigiano reggiano	5	5
	Pomodori pelati	70	70
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Formaggio da taglio	60	70
	Verdura di stagione	100	150
	Olio	5	5
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

2^a S e t t i m a n a

Pasta con lenticchie - Arista di maiale al forno - Finocchi in insalata - Pane - Frutta di stagione

<i>L u n e d ì</i>	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	50	60
	Lenticchie	20	30
	Carota	20	20
	Olio	5	5
	Pomodori pelati , odori	q.b.	q.b.
	Patate	20	20
	Arista di maiale	70	90
	Farina	qb	qb
	Pane grattugiato	qb	qb
	Finocchi	80	100
	Olio	10	10
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Pasta al forno - Mozzarella - Verdura di stagione - Pane - Yogurt

<i>M a r t e d ì</i>	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	50	60
	Pomodori pelati	70	70
	Macinato di bovino magro	30	30
	Mozzarella	20	20
	Olio	5	5
	Parmigiano	5	5
	Aromi	q.b.	q.b.
	Mozzarella	80	100
	Verdura	150	150
	Olio	10	10
	Pane	40	50
	Yogurt	125	125

Pasta burro e parmigiano - Filetti di platessa - Patate prezzemolate - Pane - Frutta di stagione

M e r c o l e d i	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	70	90
	Burro	5	5
	Parmigiano	5	5
	Filetti di platessa	80	100
	Farina- pane grattugiato	qb	qb
	Olio	5	5
	Patate	80	100
	Olio	10	10
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

TortellinTortellini al pomodoro - Prosciutto cotto - Piselli - Pane - Frutta di stagione

G i o v e d i	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Tortellini	90	110
	Pomodori pelati	70	70
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Prosciutto cotto	40	45
	Piselli	100	100
	Olio	10	10
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Risotto al pomodoro - Frittata con mozzarella - Cavolfiori ripassati - Pane - Frutta di stagione

<i>V e n e r d i</i>	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Riso	60	80
	Pomodori pelati	70	70
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Parmigiano	5	5
	Uova	1 cad	1 cad
	Mozzarella	20	20
	Cavolfiori	150	150
	Olio	10	10
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

3^a S e t t i m a n a

Pasta con zucchine - Mozzarella - Pure' di patate - Pane - Frutta di stagione

<i>L u n e d ì</i>	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	70	90
	Zucchine	30	30
	Olio	5	5
	Parmigiano	5	5
	Aromi	q.b.	q.b.
	Mozzarella	80	100
	Patate	100	100
	Olio	10	10
	Latte	50	50
	Burro	5	5
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Pasta e ceci - Scaloppina di pollo - Fagiolini al limone - Pane - Frutta di stagione

<i>M a r t e d ì</i>	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	50	60
	Ceci	30	30
	Aromi	q.b	q.b
	Olio	5	5
	Patate	20	20
	Petto di pollo	80	100
	Uova pane grattugiato	q.b.	q.b.
	Olio	q.b.	q.b.
	Fagiolini	80	100
	Limoni	qb	qb
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Pasta al pomodoro - Frittata - Bieta all'agro - Pane -Yogurt

M e r c o l e d i	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	60	80
	Pomodori pelati		
	Parmigiano	5	5
	Olio	5	5
	Uovo	1 cad	1 cad
	Olio	qb	qb
	Bieta	100	100
	Limone	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Pane	40	50
	Yogurt	125	125

Minestrone di verdure con riso - Hamburger o polpette di bovino - Piselli - Pane - Frutta di stagione

G i o v e d i	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Riso	50	60
	Carote	15	15
	Sedano	qb	Qb
	Cipolla	qb	Qb
	Patate	10	10
	Bieta zucchine verza	50	50
	Pomodori, sedano, odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Macinato di bovino magro	50	70
	Uovo	qb	Qb
	Pane grattugiato e prezzemolo	q.b.	q.b.
	Olio	10	10
	Piselli	100	100
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Pasta con vongole - Bastoncini di merluzzo - Insalata mista - Pane - Frutta di stagione

<i>V e n e r d i</i>	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	70	90
	Vongole	20	20
	Pomodori pelai	70	70
	Olio	5	5
	Pomodori pelati	70	70
	Bastoncini di merluzzo	70	90
	Insalata	40	50
	Carote	20	20
	Finocchi	20	20
	Olio	5	5
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

4^a S e t t i m a n a

Pasta con ricotta - Frittata con mozzarella - Piselli - Pane - Frutta di Stagione

L u n e d ì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	60	70
	Ricotta	25	25
	Olio	5	5
	Uovo	1 cad.	1 cad.
	Mozzarella	5	5
	Olio	q.b.	q.b.
	Piselli	80	100
	Olio	5	5
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Fettuccine al pomodoro - Coscio di pollo al forno - Carote all'agro - Pane - Frutta di stagione

M a r t e d ì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Fettuccine	70	90
	Pomodori pelati	70	100
	Olio	5	5
	Parmigiano	5	5
	Aromi	q.b.	q.b.
	Pollo	150	200
	Olio	5	5
	Odori	q.b.	q.b.
	Carote	100	100
	Olio	10	10
	Limone	q.b.	q.b.
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Pasta olio e parmigiano - Hamburger di bovino - Patate prezzemolate - Pane - Frutta di stagione

<i>M e r c o l e d i</i>	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	50	70
	Pomodori pelati	70	70
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Mozzarella	80	100
	Patate	80	100
	Olio	5	5
	Prezzemolo	qb	Qb
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Passato di verdure con pasta - Salsiccia luganega - Insalata - Pane - Frutta di stagione

<i>G i o v e d i</i>	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	50	60
	Pomodori pelati	qb	Qb
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Bieta zucchine verza	50	50
	Patate	10	10
	Salsiccia Maiale	100	120
	Olio	5	5
	Insalata	100	100
	Olio	5	5
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

**Risotto al pomodoro - Filetti di platessa al forno - Spinaci /Verdura di stagione -
Pane - Yogurth alla frutta**

<i>V e n e r d ì</i>	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Riso	70	90
	Olio	5	5
	Parmigiano	5	5
	Pomodori pelati	70	70
	Filetto di Platessa	80	100
	Farina pane grattugiato	qb	qb
	Olio	5	5
	Spinaci o verdura di stagione	100	100
	Olio	5	5
	Pane	40	50
	Yogurth	125	125

5^a S e t t i m a n a

Pasta burro e parmigiano - Hamburger di vitello - Pure' di patate - Pane - Frutta di stagione

<i>L u n e d ì</i>	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	50	70
	Burro	10	10
	parmigiano	5	5
	Hamburger di vitello	80	100
	Olio	q.b.	q.b..
	Patate	150	150
	olio	10	10
	Latte	50	50
	Burro	5	5
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Passato di verdure con crostini - Scaloppina di tacchino al limone - Insalata - Pane - Frutta di Stagione

<i>M a r t e d ì</i>	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	crostini	30	30
	Carote	15	15
	Zucchine	20	20
	Bieta	20	20
	Cavolo verza	20	20
	Sedano	10	10
	Patate	15	15
	Pomodori odori	qb	qb
	Olio	5	5
	Parmigiano reggiano		
	tacchino	80	90
	Olio uovo pane grattato limone	qb	qb
	insalata	80	80
	olio	10	10
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Pasta al tonno - Filetto di platessa al pomodoro - Carote lesse - Pane - Frutta di Stagione

M e r c o l l e d i	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	50	70
	Tonno	20	20
	Pomodoro	70	70
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Filetti di platessa	100	100
	Pomodori ed odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Carote	80	80
	Olio	10	10
	Pane	40	50
	Frutta di Stagione	150	150

Pasta e fagioli - Mozzarella/Stracchino/Grana - Verdure miste all'olio - Pane - Frutta di stagione

G i o v e d i	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Pasta	30	40
	Fagioli secchi	25	25
	Pomodori pelati	10	10
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Mozzarella/Stracchinp	60	60
	Verdure miste	150	150
	Olio	5	5
	Pane	40	50
	Frutta di stagione	150	150

Risotto al pomodoro - Frittata al forno con formaggio - Spinaci all'olio - Pane - Frutta di stagione

<i>V e n e r d i</i>	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare
	Riso	50	60
	Pomodori pelati	70	70
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5
	odori	qb	Qb
	Uova per frittata	1	1
	Formaggio per frittata	20	20
	olio	5	4
	spinaci	150	150
	olio	10	10
	Pane	40	50
	frutta	150	150