

CAPITOLATO D'ONERI
PER LA GESTIONE SERVIZIO DI MENSA PER L'ISTITUTO
COMPENSIVO (SCUOLA PRIMARIA E DELL'INFANZIA STATALE)
PERIODO 1.2.2016/31.10.2016

Art. 1 – OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO

Il presente capitolato contempla le norme che regolano i rapporti fra l'Amministrazione Comunale e la Ditta Appaltatrice in relazione alla gestione del servizio di mensa presso i Centri di Refezione della Scuola Primaria e dell'Infanzia Statale. Il servizio avrà inizio su comunicazione scritta del Responsabile dell'ufficio di Pubblica Istruzione, anche in pendenza della stipula del contratto, previa sottoscrizione del verbale di consegna.

Art. 2 – MODALITA' DELLA GARA

L'appalto sarà espletto mediante cottimo fiduciario, ai sensi dell'art.125, comma 11 del D.Lgs 163/2006: con aggiudicazione in favore del prezzo più basso inferiore a quello posto a base di Gara, ai sensi dell'art. 82, comma 2, lett. b) del D.Lgs 163/2006.

Art. 3 – AMMONTARE DELL'APPALTO

L'importo dell'appalto al netto del ribasso d'asta offerto, ascende complessivamente a € _____ ed è comprensivo del trasporto, della consegna in loco dei materiali necessari per la distribuzione e cottura dei cibi, nonché del servizio di mensa e della distribuzione dei pasti in tavola.

Sarà compito della ditta curare l'igiene dei locali, delle attrezzature e dei materiali ed assicurare quant'altro necessario per il regolare funzionamento del Servizio di refezione.

Art. 4 – PREZZO DEI PASTI

La ditta è tenuta a mantenere invariato il prezzo del pasto, risultante dall'offerta di ribasso in sede di gara, sia per la Scuola dell'Infanzia sia per la Scuola Primaria, per tutta la durata dell'appalto.

Le presenze giornaliere nella mensa sono direttamente collegate alla frequenza scolastica e, quindi, potranno subire delle modifiche a causa di epidemie, malattie, scioperi, etc.

In caso di assenze che comportassero la diminuzione, anche sostanziale, del numero di pasti da erogare, la Ditta non potrà pretendere nulla di aggiuntivo rispetto ai pasti effettivamente erogati.

Art. 5 – PRESTAZIONI

La Ditta dovrà garantire il Servizio di Refezione Scolastica, presso le Scuole Primaria e dell'Infanzia Statale, servendosi delle attrezzature esistenti in loco, consegnate dal Responsabile della Pubblica Istruzione.

I locali ed il materiale messi a disposizione dovranno essere restituiti, al termine della gestione, nelle medesime condizioni iniziali, fatta salva la naturale vetustà.

Eventuali rotture, guasti perdite di vasellame frangibile e delle posate, saranno a carico della Ditta, in quanto materiale di consumo da restituirsi, alla scadenza dell'appalto, secondo le quantità iniziali determinate dal verbale di consistenza sottoscritto dalle parti.

La Ditta dovrà corrispondere al Comune, mensilmente, la somma di € 0,50 pro-pasto pro-die, quale corrispondente per l'utilizzo delle strutture ed attrezzature comunali del Centro di Refezione Scolastica;

Tale somma viene incamerata contestualmente al mandato di pagamento tramite riversale d'incasso.

Il servizio di mensa dovrà rispettare il menù delle tabelle dietetiche, allegate al presente capitolato, vistate dall'Ufficiale Sanitario.

Le tabelle dietetiche dovranno essere affisse nei locali dove si consumano i pasti e non potranno essere apportate modifiche, senza il preventivo consenso del Dipendente incaricato ed esclusivamente per serie difficoltà di reperire le derrate alimentari, che saranno sostituite con altre di corrispondente valore energetico e nutritivo.

La ditta dovrà provvedere alle pulizie dei locali della Refezione Scolastica, della cucina, del refettorio, del magazzino e dei servizi annessi (bagni e corridoi), provvedendo alla fornitura di quanto necessario allo scopo.

L'Amministrazione Comunale si riserva la più ampia facoltà di effettuare, in qualsiasi momento, attraverso il proprio personale, controlli ed ispezioni sul servizio stesso.

Art. 6 – PERSONALE

Per il servizio di refezione la ditta si avvarrà di proprio personale nei confronti del quale è tenuto ad applicare le condizioni normative e retributive previste dalla legge, rendendo, mensilmente, all'Ufficio interessato copia della documentazione ed attestazione dell'avvenuto pagamento.

Le figure richieste sono:

Scuola Primaria: n° 1 cuoco, n° 1 aiuto-cuoco e n° 1 operatore di mensa.

Scuola dell'Infanzia: n° 1 cuoco, n° 1 operatore di mensa.

Il suddetto personale dovrà essere in regola con le norme previste dal D.P.R. N° 264/61.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di chiedere alla Ditta aggiudicataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per serie e comprovati motivi. In tal caso la Ditta provvederà a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione Comunale. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

Il personale impiegato, compreso quello in sostituzione, dovrà possedere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

La Ditta è responsabile del comportamento del proprio personale operante presso i centri di Refezione.

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere immediatamente sostituito, con personale di pari qualifica e debitamente formato, in modo da garantire costante rispetto dell'organico stabilito nel medesimo articolo.

La Ditta è tenuta ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio di cui trattasi, in base alle disposizioni legislative e regolamentari, vigenti in materia di lavoro e assicurazione sociale, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

La Ditta si obbliga inoltre a esibire in qualsiasi momento e a richiesta le ricevute dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali, relativi al personale in servizio.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo o qualora siano riscontrate irregolarità l'amministrazione segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

Art.7 – VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

La Ditta deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materie di igiene (art. 42 d.p.r. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale, previsti, a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs 81/2008. Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione, riportante il nome della Ditta ed il nome e cognome del dipendente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per la pulizia e sanificazione in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980.

Art.8 – CONTROLLO IDONEITA' SANITARIA

Il personale dovrà essere sottoposto, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle prescritte vaccinazioni previste dalle leggi e regolamenti in vigore. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici. I soggetti risultanti portatori di enterobatteri patogeni e/o di stafilococchi enterotossici dovranno essere immediatamente allontanati per tutto il

periodo di bonifica. Il personale, che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico, dovrà essere allontanato immediatamente dal servizio. Inoltre il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezionamento e alla distribuzione dei pasti, deve, scrupolosamente, curare l'igiene personale, non deve avere smalto sulle unghie, ne' indossare monili (esempio: anelli, braccialetti, orecchini), al fine di non creare contaminazione delle pietanze in lavorazione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

La ditta inoltre deve dotarsi delle autorizzazioni sanitarie per svolgere il servizio.

Art.9 – RESPONSABILITA' DEL SERVIZIO

La Ditta dovrà affidare la direzione del servizio, in modo continuativo e a tempo pieno, ad un responsabile con adeguata capacità professionale ed esperienza maturata nel settore oggetto dell'appalto, dandone comunicazione all'Amministrazione Comunale. Il responsabile del servizio deve garantire un rapporto costante con gli uffici di Pubblica Istruzione, per agevolare il controllo dell'andamento del servizio. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienze, rivolte al rappresentante, designato dalla ditta, si intendono come presentate direttamente all'impresa.

Art.10 – QUALITA' E TIPOLOGIA DEGLI ALIMENTI

E' a carico della Ditta l'acquisto e l'approvvigionamento delle derrate alimentari e dei prodotti necessari alle pulizie. Sarà cura della Ditta acquisire derrate alimentari qualitativamente e quantitativamente compatibili con l'applicazione di menù giornalieri previsti dal ricettario in vigore.

In particolare, la ditta dovrà scrupolosamente attenersi a quanto segue:

- 1. L'olio extra vergine di oliva D.O.P** deve essere di colore dal verde al giallo, sapore fruttato con forte o media sensazione di amaro e piccante, con acidità: 0,5 gr/100gr.-acido oleico: 82% - alto contenuto di polifenoli totali oltre 125 ppm. Ottenuto dalle olive dell'ultima annata, prodotto nella zona inserita nell'area D.O.P.
- 2. Il Pane Grattugiato** dovrà essere confezionato sottovuoto ed etichettato secondo le norme vigenti. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco tipo comune privo di parassiti, muffe e qualsiasi agente infestante. Dovranno essere fornite confezioni da 500 Gr. o da 1 Kg.
- 3. Legumi secchi**, le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alle norme vigenti; provenienti da coltivazione biologiche (Reg. CEE n. 2092/91). Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. I legumi da utilizzare sono: fagioli borlotti, fagioli cannellini, ceci, farro. Le lenticchie devono essere a marchio IGP.
- 4. La Carne bovina** dovrà soddisfare le vigenti condizioni di vigilanza sanitaria, provenire da allevamenti nazionali controllati e registrati presso l'anagrafe del bestiame, non aver subito azione da sostanze estrogeniche, dovranno provenire da animali di fresca macellazione, allevati e macellati secondo il disciplinare del **Marchio I.G.P.** devono appartenere alle categorie e alle classi secondo la valutazione CEE / Europ. Presentare grana fine colorito brillante, colore rosso roseo. Il trasporto del suddetto prodotto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria. Le confezioni di carne devono

riportare il nome e la sede della Ditta confezionatrice, il bollo sanitario, la specie, la categoria e la definizione merceologica del contenuto. Per la carne tritata (taglio di coscia). L'arrosto dovrà essere costituito da carré, fiocco, pesce, sottopaletta, spezzatino da noce o scamone, bistecche da carré di primo taglio, coscia di primo taglio, le scaloppine da coscia o lombata.

5. Le Carni avicole dovranno pervenire da stabilimenti nazionali riconosciuti ai sensi del D.Lgv. 495/97 e del D.Lgv. 599/92, devono appartenere alla classe **A** ai sensi del regolamento n. 1906 del 26/06/90. I requisiti, certificati dalla ditta produttrice, delle carni richieste sono i seguenti: devono provenire da allevamenti a terra nel rispetto dei ritmi naturale di crescita; con l'esclusione di antibiotici che ne accelerano l'accrescimento spontaneo – devono essere alimentati con mangimi esclusivamente vegetali, senza l'impiego di OGM, senza farine di carne, di pesce, grassi animali né coccidiostatico (additivo chimici di sintesi) arricchiti con sali minerali, vitamine e proteine non di origine animale – Sistema Qualità Certificato – Inoltre le carni richieste devono essere di colore roseo brillante uniforme, superficie lucida, consistenza soda, senza essudatura, esenti da ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi, completamente dissanguate e con odore tipico. La confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante il numero di lotto, la data di lavorazione e confezionamento e la relativa data di scadenza, la ditta produttrice e il bollo sanitario. Si richiedono per l'utilizzazione: **petti di pollo, fusotti di pollo.**

6. Il prosciutto cotto deve essere di 1^a qualità, prodotto con cosce di suini, selezionati e con attestato che la produzione sia realizzata senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattosio, né glutammato, né proteine vegetali, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle o rammollimenti); avere carni di colore rosa chiaro, compatte e grasso bianco sodo e ben refilato, il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità.

7. Il Prosciutto crudo I.G.T. si intende esclusivamente quello munito di contrassegno permanente L. 11/90 e del REG. (CE) n. 11/07/96. Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali art. 10 n. 2081/92. Gli unici ingredienti ammessi sono carne di suino e sale, non si accettano ingredienti come pepe, aromi o additivi. Il prosciutto deve essere privo di macchie, ben pressato e confezionato sottovuoto. Sulla confezione o sugli imballaggi devono essere indicati la data di produzione intesa come inizio di stagionatura e la data di confezionamento o almeno i mesi di stagionatura a cui è stato sottoposto il prodotto.

8. I Pomodoro pelati devono avere le seguenti caratteristiche: i frutti interi, devono essere a giusta maturazione, privi di marciume, di pelle e di penduncoli; devono essere immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, acidi, metalli tossici e colorante artificiale; peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto; devono possedere tutti i requisiti previsti dal D.P.R. n.428/75; proveniente da coltivazioni biologiche (Reg. CEE n. 2092/91). Ogni confezione richiesta dovrà esibire in etichetta la sigla di uno degli Organismi riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole che garantiscono e controllano i prodotti biologici ed il Loco Comunitario introdotto dal regolamento Cee n. 331/2000.

9. Il Sale marino e iodato deve essere conforme al D.M. n.255 dell'1/08/90. Il prodotto deve presentare standard analitici richiesti dalla legge; non deve contenere

impurità, corpi estranei e contaminati chimici ed ambientali. Le confezioni devono essere integre ed etichettate secondo la normativa vigente. Il sale dovrà essere mantenuto in contenitori chiusi. Si richiedono confezioni da 1 Kg.

Zucchero, lievito in bustine, aceto di mele, aceto, cannella, noce moscata, vaniglia in bustine e acqua oligominerale.

10. Il Pane comune deve essere fresco, di produzione quotidiana, ottenuto dalla cottura di una pasta ben lievitata preparata esclusivamente con farina di grano tenero tipo "0" o "00", con aggiunta di giusta quantità di sale, acqua e lievito naturale (in quantità non superiore all'1%); non è consentito l'impegno di nessun additivo, né prima né durante la panificazione. Il pane sarà fornito giornalmente e confezionato in involucri alimentari ed etichettato. Deve essere privo di bruciature alla superficie con una mollica spugnosa ed elastica, privo di impurità, di odori e sapori anomali, aciduli, anche lievi.

11. La Farina di grano tenero tipo "0" o "00" con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla Legge n° 580/67 e successive modifiche. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro; devono riportare tutte le indicazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione nonché le date di conservazione come da D.P.R. n° 322/82. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Umidità - 14,5% Ceneri - 0,5% sulla sostanza secca. Glutine secco - 7%. Si richiedono confezioni da Kg.1.

12. Latte, il prodotto richiesto deve essere risanato con il metodo UHT, iperizzato, omogeneo e deve avere tutti i requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia. L'azienda produttrice deve avere l'autorizzazione prevista D.P.R. n. 54 del 17/09/97. Si richiede **latte parzialmente scremato** in tetra pack da lt.1.

13. La Mozzarella deve essere di recente lavorazione, ottenuta da latte vaccino intero pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici terofili con grasso superiore al 44% sulla S.S.. Il prodotto deve essere di produzione locale e derivante da latte di produzione Nazionale. Le mozzarelle devono essere confezionate in contenitori chiusi con idoneo liquido di governo.

14. Caciotta fresca prodotta esclusivamente con latte vaccino, caglio, sale e con eventuale aggiunta di fermenti lattici, con stagionatura di 8/12 settimane. Il sapore deve essere dolce (poco salato), la pasta bianca - giallognola con crosta sottile, integra, priva di screpolature e muffe. Ogni forma deve avere l'etichetta con tutte le indicazioni di legge. Le forme devono essere consegnate in idonei contenitori per alimenti.

15. Il Parmigiano Reggiano D.O.P. deve essere conforme a quanto previsto dal DPR 30/10/55 n.1269 e successive modifiche e integrazioni e dal regolamento del consorzio ad avere una stagionatura minima di 24 mesi. Deve riportare stampato a fuoco sulla crosta tutte le caratteristiche tipiche del prodotto secondo l'attuale normativa di legge.

16. Burro ottenuto da pura panna fine centrifugata di latte vaccino (grasso minimo 82%) con fermenti lattici. Il prodotto deve avere le caratteristiche promatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto secondo la normativa vigente. Acqua 11,38% - grasso minimo 82% - albume e lattosio minimo 0.6 - ceneri 0,13. Si richiedono confezioni da 250 gr. - 1 Kg.

17. Le Uova devono provenire da allevamenti nazionali controllati e gli stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgv. 65/93, assoggettati alla vigilanza di cui alle leggi vigenti. Dovranno appartenere alla categoria "A" ed alla categoria di peso 3 o 4. Si richiede alla ditta produttrice la certificazione del Sistema di Qualità. Il trasporto dei suddetti prodotti deve avvenire in condizioni igienico – sanitarie ineccepibili con mezzi muniti di regolare autorizzazione.

18. I Prodotti ittici congelati e surgelati devono pervenire da materie prime lavorate nelle condizioni igieniche previste dalla normativa vigente ed in particolare essere ottenuti in stabilimenti riconosciuti CEE il tessuto muscolare dei pesci dovrà essere di colore chiaro uniforme, esente da soffusioni marrone e/o emorragiche, e non presentare fenomeni ossidativi da alcuna natura. La glassatura, dell'entità massima riportata per ogni singolo prodotto e con una tolleranza della stessa dell'ordine dell'8% dovrà essere ottenuta con acqua potabile priva di corpi estranei. La superficie deve essere priva di lesioni dovuti a scongelamento parziale oppure a congelamento prolungato (bruciature da freddo). Per i filetti, ottenuti rigorosamente dalle specie ittiche riferite dall'allegato al Decreto Ministeriale 15/07/83 dalla Marina Mercantile e successive integrazioni, si richiedono prodotti accuratamente tolettati e privi di spine, cartilagini e pelle ed ottenuti da tagli anamocici interi. I filetti devono essere surgelati singolarmente o interfigliati. I prodotti non devono essere sottoposti a trattamenti con antibiotici o antisettici. L'odore del pesce deve essere gradevole, divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15° /20° C e la consistenza della carne deve essere soda, elastica. Tutti i prodotti richiesti devono essere confezionati ed etichettati nel rispetto della normativa vigente, ed in particolare del Reg. CEE 104/2000 e 2065/2000 ed il Decreto del 27/03/2002. Le varietà dei prodotti richiesti sono: **fiori di merluzzo** –tecnologia IQF porzioni da 60/80 gr. con glassatura non superiore al 12% del peso totale lordo- confezione da 1 a 10Kg. (Ammessa tolleranza di legge dell'8%). **Cuori di filetto di merluzzo nasello**-tecnologia IQF, porzioni da 90/120 gr. con glassatura non superiore al 5% del peso totale lordo- confezione da 1 a 5 Kg. **Filetti di platessa**- tecnologia IQF, porzioni da 150/180 gr. con glassatura non superiore al 20% del peso totale lordo-confezione da 1 a 10 Kg. La ditta non sarà sollevata da alcuna responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti del prodotto. A richiesta dell'Ente la ditta aggiudicataria dovrà esibire i certificati sanitari che obbligatoriamente scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

19. Ortaggi surgelati - le verdure destinate alla surgelazione devono essere di 1° qualità sane ed in buone condizioni igieniche e devono corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia. L'aspetto degli ortaggi deve essere il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, non devono essere presenti sostanze o corpi estranei e terrosità, non devono presentare alterazione di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione. Le verdure surgelate devono essere poste in condizione originali, chiuse e devono riportare tutte le diciture previste dalle norme di legge. Le varietà richieste sono: fagiolini finissimi- funghi champignon affettati – piselli fini cal. 7,5 – 8,25 mm – spinaci in foglie o a cubetti – minestrone. La ditta non sarà sollevata da alcuna responsabilità delle obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti del prodotto.

20. I Prodotti ortofrutticoli devono essere di qualità extra o 1° categoria, sani, senza ammaccature, tracce di appassimento lesioni, alterazioni e attacchi parassitari;

freschi, puliti, asciutti, selezionati e di stagione, maturi fisiologicamente e non solo commercialmente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti, integri e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie. Sono da escludere dalla fornitura prodotti **transgenici**. **Ortaggi** le varietà degli ortaggi richiesti, tenendo conto della stagionalità, sono : annuale: aglio, cipolle rosse, cipolle invernali, rosmarino, salvia, prezzemolo, carote, sedano, finocchi, patate, insalate varie. **Gennaio -Febbraio-Marzo:** broccoletti, cavolfiore, finocchi, spinaci. **Aprile- Maggio:** Basilico, cetrioli, cipolle novelle, cipolle rosse, melanzane, patate novelle, pomodori insalatari. **Settembre-Ottobre:** basilico, cavolfiori, cetrioli, melanzane, pomodori insalatari, insalata di radicchio. **Novembre-Dicembre:** cavolfiori, finocchi.

21. Patate rosse, bianche, novelle - i prodotti devono essere di 1° qualità extra o di 1° categoria, sani, interi, senza lesione provocati da insetti o parassiti, senza tracce di appassimento ne danni o alterazioni; non devono presentare germogliazioni incipienti o in via di evoluzione, tracce di verde eppicarpale (solanina), abrasioni e maculosità bruna della polpa e non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura. Le patate, le cipolle e devono essere trattati mediante raggi gamma.

22. Frutta di 1° categoria deve essere fresca, di selezione accurata, turgida, esente da difetti visibili sull'epicarpo, da ferite o abrasioni meccaniche; aver raggiunto naturalmente la maturazione fisiologica che la renda atta al consumo; presentare le peculiari caratteristiche delle specie del " cultivar" e le varietà della frutta richiesta secondo la stagionalità; limiti microbiologici devono essere entro gli standard previste dalla normativa italiana e dalla normativa CEE. **In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti devono essere di categoria e di calibro diversi da quelli visibili.**

23. La Pasta di semola di grano duro confezionata esclusivamente con semola di grano duro - umidità max 12,50% - ceneri su sostanza secca: minimo 0,70% massimo 0,90% - cellulosa su sostanza secca; minimo 0,20% massimo 0,45% - sostanze azotate su sostanza secca: minimo 10,50% - il colore deve essere giallo ambrato, senza corpi e sostanze estranee, senza bottature o venature, crepe o rotture, punti bianchi, punti neri. La pasta non deve presentare infestazioni da parassiti. La pasta di formato piccolo deve resistere non meno di 15 minuti prima della cottura, la pasta di formato grosso deve resistere non meno di 20 minuti prima della cottura; non deve spaccarsi alla cottura, non disfarsi o intorpidire l'acqua di cottura. Si richiede il SISTEMA di QUALITA' CERTIFICATA.

24. Il riso deve essere conforme alla Legge n° 325 del 18/03/58. E' vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici e fisici o aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione naturale. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico. Il riso dovrà essere in stato di perfetta conservazione, avere odori e sapori gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffa, essere esente da difetti (grani spuntati, macchiati, gessati, violati, ambrati, rotti etc.) e non devono lasciare le mani incipriate. I grani cotti dovranno rimanere staccati tra loro, non incollarsi e non spappolarsi, neppure dopo una lunga cottura. Il riso deve presentare le caratteristiche tipiche della varietà richiesta: - RIBE con trattamento " PARBOILED ".

25. Gli Gnocchi di patate devono essere prodotti con patate o purea di patate o fiocchi di patate al 70% (acqua, patate disidratate) farina di grano tenero 00, acqua e sale. Devono presentare le seguenti caratteristiche: essere privi di corpi estranei e/o impurità – gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al DM 31/03/65 e successive modifiche – trattandosi di prodotto di facile deperibilità devono avere caratteristiche batteriologiche ottimali. Dopo la cottura devono presentarsi di consistenza solida ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari e non devono presentarsi raggrumati.

Detersivi ed il materiale per la pulizia biodegradabili ed ecologici, privi di sostanze inquinanti e conformi alla normativa vigente.

La ditta sarà, quindi, responsabile per i prodotti acquistati dai fornitori, per l'approvvigionamento delle derrate in riferimento alla qualità e tempestività della fornitura, per il loro immagazzinamento e l'eventuale deterioramento.

La cottura e la distribuzione dei pasti deve avvenire nella stessa mattinata e per il numero giornaliero degli utenti del servizio di mensa scolastica, rilevabile dai buoni pasti raccolti dalla ditta e controllati dal Responsabile del Servizio di Pubblica Istruzione.

Art. 11 - ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO

La Ditta deve mettere in atto un proprio piano di autocontrollo, ai sensi del D. L.gs n° 155/97, concernente la sicurezza dei prodotti alimentari.

La ditta, come previsto dal Regolamento (CE) n. 852/04 e s.m.i. concernente l'igiene dei prodotti alimentari, deve individuare ogni fase del servizio di fornitura pasti, che potrebbe rivelarsi critica per la salubrità degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate e mantenute aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HCCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) ovvero Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici.

Pertanto devono essere adottate misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema. Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio, adottati per il controllo dei punti critici, dovrà essere prevista, da parte della Ditta Aggiudicataria e a sue spese, l'effettuazione di analisi presso un laboratorio, riconosciuto dal Ministero della Sanità, con la frequenza e la tipologia previste nel manuale di autocontrollo adottato.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo e le relative verifiche analitiche non siano state ritenute adeguate dalle competenti autorità sanitarie, la Ditta Appaltatrice dovrà provvedere alle modifiche del piano, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso i locali cucina o refettorio a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali o degli altri soggetti incaricati dall'Amministrazione Comunale.

Art. 12- PENALE

Qualora la Ditta Aggiudicataria contravvenga o non ottemperi alle norme o a qualcuno degli obblighi del presente capitolato, o incorre in inadempienze, tali da pregiudicare il normale svolgimento del servizio, il Comune :

1. applicherà, tenuto conto della gravità dell'inadempienza una penale, il cui importo potrà variare da un minimo di Euro 200,00 ad un massimo di Euro 500,00, oltre alle sanzioni previste dalla legge 283/62 e s.m.i.
2. revocare l'incarico e procedere alla rescissione del contratto, nel caso in cui la penale venga applicata per tre volte. L'appaltatore non potrà pretendere nulla per risarcimento danni o altro.

Art. 13 – GARANZIA

La ditta dovrà costituire, all'atto della stipula del contratto, una garanzia fideiussoria in uno dei modi stabiliti dall'articolo 113 del D.lgv n° 163/2006, nella misura del 10% dell'importo netto di aggiudicazione, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato. La fidejussione bancaria o la polizza assicurativa è svincolata e restituita alla ditta solo a conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

Art. 14 – ASSICURAZIONI

La Ditta si assume ogni responsabilità, sia civile che penale, derivante, ai sensi di legge, dall'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato. A tal fine la Ditta si impegna a stipulare presso una compagnia di assicurazione, polizza R.C.T./R.C.O, nella quale venga esplicitamente indicato che l'Amministrazione Comunale debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da infezioni, intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione.

L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere, anche al personale dipendente della ditta, durante l'esecuzione del servizio

Copia della polizza deve essere consegnata entro dieci giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto e comunque prima dell'inizio del servizio.

Art. 15 – PAGAMENTI

Il costo per ogni singolo pasto è di € 4,10 per la Scuola Primaria e dell'Infanzia Statale. Si precisa che il prezzo del pasto è comprensivo di tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui all'oggetto del capitolato.

Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente forniti su presentazione di regolare fattura.

I pagamenti saranno effettuati in base alla disponibilità della cassa comunale.

Art. 16 – SPESE

Le spese, relative al bollo, registrazione, diritti di segreteria ed altro, sono a completo carico della ditta aggiudicataria.

Art. 17- Controversie

Per quanto non previsto e contenuto nel presente contratto si rinvia alle norme e disposizioni vigenti in materia

COMUNE DI FRANCAVILLA DI SICILIA

PROVINCIA DI MESSINA

TABELLA SETTIMANALE DELLE VIVANDE DA SOMMINISTRARE AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA MATERNA STATALE A TEMPO PIENO CON
L'INDICAZIONE DELLE QUANTITA' PRO-CAPITE DEI GENERI ALIMENTARI DA IMPEGNARE NEI
PASTI GIORNALIERI.

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	ALTERNATIVE
1° BRODO VEGETALE O RISO CON PATATE	1° PASTA CON PELATI O CON LEGUMI	1° RISOTTO CON CARNE O PASTA COL SUGO ALLA BOLOGNESE O AL FORNO	1° PASTA CON OLIO O BRODO VEGETALE	1° MINISTRONE O PASTA CON LEGUMI	SEDANINI CON PROSCIUTTO E PISELLI PASTA CON LE ZUCCHINE TORTELLINI IN BRODO PASTINA CON POLPETTINE IN BRODO LASAGNE AL FORNO RISOTTO AI FUNGHI PASTA AL BURRO
Riso o pastina gr. 50 Patate gr. 50 Cipolla q. b. Olio d'oliva e.v. gr. 7 Carote q. b. Pelati q. b. Salsa pomodoro q. b. Sedano q. b. Sale q. b. Parmigiano gr. 7	Pasta gr. 60 Pomodoro pelati q. b. Parmigiano gr. 7 Olio d'oliva e.v. gr. 7 Zucchero q. b. Sale q. b. Legumi gr. 30 Carote q. b. Sedano q. b.	Pasta o riso gr. 60 Salsa pomodoro q. b. Parmigiano gr. 7 Olio d'oliva e.v. gr. 7 Piselli q. b. Sale q. b. Burro q. b. Cipolla q. b. Tritato l' scelta gr. 20 Provolina q. b. Uovo 1 ogni 5 bambini	Pasta gr. 60 Olio d'oliva e.v. gr. 7 Parmigiano gr. 7 Sale q. b.	Pasta gr. 50 Legumi gr. 30 Verdura mista q. b. Pelati q. b. Olio d'oliva e.v. q. b. Cipolla q. b. Carote q. b. Sedano q. b. Sale q. b.	

I° FRITTATA DI UOVA O PETTI DI POLLO AL FORNO	I° POLPETTE DI CAR- NE CON PATATE O INSALATA O SPEZZATINO CON PATATE	I° MOZZARELLA O PROSCIUTTO COTTO CON INSALATA VERDE	I° COTOLETTA DI CAR- NE O POLLO AL FORNO CON PATATE O INSALATA VERDE	I° BASTONCINI O PLA- TESSA SURGELATI CON INSALATA VERDE	SECONDI PIATTI FRITTATA DI UOVA E PATATE HAMBURGER AL FORNO INVOLTINI DI CARNE CARNE ALLA PIZZAIOLA FORMAGGI TENERI BIRBE DI POLLO AMADORI-ARENA
Uova N° 1 gr. 5 gr. 7 gr. 100 q.b. N.2 gr. 70 gr. 50 gr. 130	Carni 2° tg. Uova x 5 bamb. Grana Patate Burro Pane grattugiato Olio d'oliva e.v. Salsa pomodoro Pane Sale Frutta fresca	Mozzarella Prosciutto Pomodori Olio d'oliva e.v. Pane Frutta fresca o macedonia	Carne 1° taglio Patate Grana Pane grattug. Uova x 5 bambini Prezzemolo Olio d'oliva e.v. Aceto Pane Frutta fresca	Bastoncini Platessa Patate Olio d'oliva e.v. Aceto Sale Pomodori Pane Banane o macedonia	gr. 75 gr. 75 gr. 120 gr. 7 q.b. q.b. q.b. gr. 80 gr. 50 gr. 130
					DOLCE A RICHIESTA SCRITTA DELLA SEG. ECONOMIA

LA RETTA GIORNALIERA PRO CAPITE E' DI EURO _____

L'UFFICIALE SANITARIO _____

COMUNE DI FRANCAVILLA DI SICILIA

PROVINCIA DI MESSINA

TABELLA SETTIMANALE DELLE VIVANDE DA SOMMINISTRARE AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA ELEMENTARE STATALE A TEMPO PIENO CON L'INDICAZIONE DELLE QUANTITA' PRO-CAPITE DEI GENERI ALIMENTARI DA IMPEGNARE NEI PASTI GIORNALIERI.

GIUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	ALTERNATIVE
1° BRODO VEGETALE O RISO CON PATATE	1° PASTA CON PELATI O CON LEGUMI	1° RISOTTO CON CARNE O PASTA COL SUGO ALLA BOLOGNESE	1° PASTA E BURRO O BRODO VEGETALE	1° MINISTRONE CON FAGIOLIO CECIO LENTICCHIE	PRIMI PIATTI
Riso o pastina gr. 70	Pasta gr. 90	Riso o pasta gr. 90	Pasta o riso gr. 90 o 70	Pasta gr. 70	SEDANINI CON PROSCIUTTO PISELLI
Patate gr. 120	Pomodoro pelati q.b.	Piselli q.b.	Olivo d'oliva e.v. q.b.	Olivo d'oliva e.v. q.b.	E PANNA
Cipolla q.b.	Parmigiano q.b.	Salsa pomodoro q.b.	Parmigiano q.b.	Legumi gr. 8	PASTA CON PISELLI
Olivo d'oliva e.v. q.b.	Olivo d'oliva e.v. q.b.	Parmigiano q.b.	Burro q.b.	Verdura mista q.b.	TORTELLINI IN BRODO-
Carote q.b.	Cipolla q.b.	Burro q.b.	Minestrone q.b.	Pelati q.b.	LASAGNE A FORNO-
Pelati q.b.	Zucchero q.b.	Olivo d'oliva e.v. q.b.	Carote q.b.	Cipolla q.b.	RISOTTO AI FUNGHI-
Salsa pomodoro q.b.	Sale q.b.	Cipolla q.b.	Cipolle q.b.	Carote q.b.	PASTA AL FORNO
Sedano q.b.	Legumi gr. 40	Tritato l' scelta q.b.	Sedano q.b.	Sedano q.b.	PASTINA IN BRODO CON POLPETTINE
Sale q.b.	Carote q.b.	Mozzarella q.b.	Sale q.b.	Sale q.b.	GNOCCHI DI PATATE CON LA SALSA
Parmigiano gr. 8	Sedano q.b.	Uova x 5 alunni q.b.	Sale q.b.	Sale q.b.	RAVIOLI FRESCI CON LA SALSA
	Salsa di pomodoro q.b.	Carote q.b.	Sale q.b.	Sale q.b.	
		Sedano q.b.	Sale q.b.	Sale q.b.	
		Condimenti vari q.b.	Sale q.b.	Sale q.b.	
		Sale q.b.	Sale q.b.	Sale q.b.	

II° FRITTATA DI UOVA O PETTI DI POLLO AL FORNO	II° POLPETTE DI CARNE CON PATATE O INSALATA VERDE - SPEZZATINO	II° MOZZARELLA O PROSCIUTTO COTTO O TONNO CON INSALATA	II° COTOLETTA DI CARNE AL FORNO CON PATATE O INSALATA VERDE - FUSOTTI	II° PASTONCINI O PLATESSA SURGELATI CON INSALATA	SECONDI PIATTI
Uova Formaggio o grana Olio d'oliva e.v. Patate Prezzemolo Sale Formaggi Petti di pollo Pane grattugiato Uova x 4 bambini Insalata verde o pomodoro Pane	N°1 gr.5 q.b. gr.120 q.b. q.b. q.b. N.2 gr.100 q.b. N.1 gr.100 q.b.	Mozzarella Salumi Pomodori Olio d'oliva e.v. Sale Pane Tonno Aceto Frutta	gr.80 gr.50 q.b. q.b. q.b. gr.100 gr.80 q.b. q.b. q.b.	Bastoncini Platessa N°1 Patate gr.180 Sale q.b. Aceto q.b. Pomodori o insalata gr.5 Limoni q.b. Pane q.b. Olio d'oliva e.v. q.b. Frutta n.1 gr.100 q.b.	gr.120 gr.120 gr.150 q.b. q.b. q.b. q.b. gr.100 q.b. q.b.
FRUTTA Q.B.	Frutta	q.b.	Frutta		DOLCE A RICHIESTA SCRITTA DALLA SEGR. ECONOMIA

LA RETTA GIORNALIERA PRO CAPITE E' DI EURO _____

L'UFFICIALE SANITARIO _____