

**COMUNE DI SAVIANO  
CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI**

**GARA PER LA FORNITURA DEL SERVIZIO  
DI REFEZIONESCOLASTICA  
MEDIANTE PRODUZIONE DEI PASTI  
PRESSO I CENTRI DI PRODUZIONE DEL FORNITORE**

**CAPITOLATO TECNICO**

**COMUNE DI SAVIANO**  
**CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI**  
*Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica  
mediante produzione dei pasti presso i centri di produzione del fornitore*

**CAPITOLATO TECNICO**

**COMUNE DI SAVIANO**

*Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica  
con pasti prodotti presso i centri di produzione del fornitore*

## INDICE

### 1 DEFINIZIONI ED OGGETTO

#### 1.1 Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) **Refezione scolastica:** il servizio di ristorazione collettiva in favore degli alunni delle scuole pubbliche del territorio , oltre agli adulti aventi diritto al pasto, che prestano servizio presso gli Istituti scolastici pubblici , con sede nel territorio del Comune di Saviano;
- b) **Amministrazione Contraente:** il Comune indicato alla precedente lettera a);
- c) **Capitolato:** il presente atto compresi tutti i suoi allegati, nonché i documenti ivi richiamati;
- d) **Contratto:** il contratto che verrà stipulato dal Comune di Saviano, con il Fornitore per l'erogazione dei servizi di refezione scolastica a favore degli alunni frequentanti le scuole pubbliche del territorio e degli adulti aventi diritto al pasto operanti negli Istituti scolastici con sede nel territorio dell' Amministrazione Contraente;
- e) **Fornitore:** l'impresa o il raggruppamento temporaneo di imprese o il Consorzio che risulterà aggiudicatario della gara;
- f) **Diete:** si intendono le diete predisposte per gli alunni delle scuole nonché per gli adulti aventi diritto al pasto;
- g) **Sede di Refezione Scolastica:** i refettori, ovvero i luoghi in cui vengono consumati i pasti, da parte degli alunni delle scuole e degli altri soggetti di età adulta che prestano servizio presso le predette sedi ed aventi diritto al pasto.;
- h) **Terminale di Consegna:** luogo, esterno al fabbricato ed adiacente /vicino ai Terminali per la Distribuzione, dove vengono scaricati i pasti dai mezzi di trasporto e consegnati al personale addetto al ricevimento ed al trasporto dei pasti ai Terminali per la Distribuzione;
- i) **Terminale di Distribuzione:** i locali antistanti le sedi di refezione, adibiti al ricevimento dei pasti, nonché i luoghi dove vengono svolte tutte le operazioni preliminari e successive alla distribuzione (cd. Office);
- j) **Stoviglie:** bicchieri, posate, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- k) **Utensileria:** coltelli (ad eccezione di quelli da tavolo), mestoli, pinze, palette, forbicioni, cucchiaini, teglie e quant'altro necessario per la distribuzione dei pasti e per le operazioni preliminari e susseguenti;
- l) **Tovagliato:** tovaglie e tovaglioli monouso in materiale a perdere e riciclabile;
- m) **Attrezzature Specifiche per Sede di Refezione e per Terminale di Distribuzione (di seguito anche attrezzature specifiche):** carrelli per il trasporto dei pasti, sedie, tavoli, suppellettili, scaffali/mobili, piani d'appoggio e quant'altro presente nei Terminali di Distribuzione e nelle Sedi di Refezione ;
  
- n) **Attrezzature di Uso Generale per l'erogazione del Servizio di Refezione Scolastica (di seguito anche attrezzature di uso generale):** tutte le attrezzature non legate alla singola Sede di Refezione scolastica ;
  
- o) **Centro di Produzione Pasti:** ogni Centro di preparazione pasti nella disponibilità del Fornitore, per tutta la durata dell'appalto;

## COMUNE DI SAVIANO

### CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI

Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica  
mediante produzione dei pasti presso i centri di produzione del fornitore

- p) Produzione Pasti:** l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per la preparazione dei pasti, nel rispetto delle disposizioni di legge e di tutte le prescrizioni contenute nel presente capitolato e nei relativi allegati, nonché il loro stoccaggio presso il Centro di Produzione;
- q) Trasporto dei Pasti:** insieme di attività strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per trasferire i pasti dal Centro di Produzione ai Terminali di Consegna. Il Trasporto dei Pasti comprende tutte le attività volte a trasportare i pasti dai Centri di Produzione sino alle Sedi di Refezione;
- r) Porzionamento e Distribuzione dei pasti:** l'insieme delle attività, strutture e mezzi successive alla consegna e necessarie per la somministrazione dei pasti agli utenti, ivi comprese le attività di approntamento sedi di refezione e distribuzione dei pasti;
- s) Riassetto Sedi di Refezione:** tutte le attività successive alla distribuzione e consistenti nello sgombero e riassetto dei tavoli, pulizia dei pavimenti, lavaggio stoviglie e smaltimento rifiuti, nonché quanto previsto dall'allegato Piano di autocontrollo HACCP;
- t) Legame fresco-caldo:** modalità del servizio di refezione scolastica che, a seguito della cottura prevede il mantenimento della temperatura a oltre 65°C fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Le espressioni riportate negli allegati hanno il significato, per ognuna di esse, specificato nei medesimi allegati, tranne qualora il contesto delle singole clausole del Capitolato disponga diversamente.

### 1.2 Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato ha per oggetto la disciplina della fornitura del Servizio di Refezione Scolastica al Comune di Saviano. Il servizio dovrà essere espletato mediante produzione dei pasti nei Centri di Produzione del Fornitore e trasporto dei pasti stessi attraverso il legame fresco-caldo. Il servizio di ristorazione scolastica dovrà essere erogato agli alunni delle scuole pubbliche dell'Infanzia (Direzione Didattica e I.C. 2A.Ciccone), nonché della Scuola Primaria e Secondaria di I° Grado dell'I.C. 2A.Ciccone nonché al personale avente diritto al pasto che presta la propria opera presso le scuole suddette, facenti capo all'Amministrazione Scolastica .

La stazione appaltante ha definito i termini di valore dei requisiti minimi di capacità economico-finanziaria e di quelli tecnico-organizzativi sulla considerazione che essi rispondono, in applicazione e secondo gli orientamenti dell'AVCP, a criteri di ragionevolezza e proporzionalità rispetto ed in stretta connessione alla peculiarità del servizio da rendere, all'elevato livello di qualità attesa ed al valore del contratto nel suo complesso, a base di gara, posto in essere.

#### A) Articolazione completa del servizio

L'articolazione completa del servizio comprende:

1. Acquisto delle derrate, preparazione e cottura pasti nei Centri di Produzione del Fornitore, confezionamento dei pasti con il sistema del legame fresco caldo;
2. Fornitura di acqua minerale naturale non addizionata in bottiglie in PET (1 bottiglia da 50cl a bambino);
3. Trasporto dei pasti dai Centri di Produzione fino alle Sedi di Refezione;
4. Porzionamento e Distribuzione ;
5. Approntamento Sedi di Refezione, Riassetto delle Sedi di Refezione e lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle Attrezzature Specifiche, delle Attrezzature di Uso Generale e di quant'altro utilizzato per l'erogazione dei servizi oggetto dell'appalto seppur non espressamente specificato nel presente capitolato. Nelle attività di Riassetto e di lavaggio è compresa anche la fornitura del materiale occorrente per il riassetto e il lavaggio predetti (detersivi, disincrostanti, disinfettanti ecc.)
6. Raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento degli stessi, con fornitura di tutto quanto necessario per adempiere alla stessa;

**COMUNE DI SAVIANO**  
**CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI**  
*Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica  
mediante produzione dei pasti presso i centri di produzione del fornitore*

7. Fornitura delle stoviglie monouso per la consumazione dei pasti nonché del tovagliato monouso (materiale a perdere riciclabile) da apporre sul piano di consumazione dei pasti.  
La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, il pagamento delle utenze e delle tasse sono a totale carico dell'Amministrazione. Quanto non espressamente menzionato nel presente capitolato è a carico del fornitore.

## **2 INDICAZIONI GENERALI**

### **2.1 Quantitativi e durata**

Il contratto avrà durata dal momento dell'affidamento presumibilmente a partire dal 6/11/2017 al 31/05/2018, con riserva per l'Amministrazione di avvalersi di quanto previsto **dall'art. 35 co4, dall'art.63 co5 del D.lgs 50/16, ovvero da quanto previsto dall'art.106 co 11 del D.Lgs 50/16.**

Al fine di garantire i livelli occupazionali esistenti, si applicano le disposizioni previste dalla contrattazione collettiva in materia di riassorbimento del personale, pertanto, il presente appalto si intende come passaggio di cantiere: per il personale in servizio vedansi gli allegati. **N.B. AL FINE DELLA CORRETTA FORMULAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA IN TEMA DI PASSAGGIO DI CANTIERE ED AGEVOLAZIONI DI CUI ALLA L.490/97 VEDASI LA CIRCOLARE INPS N° 137 DEL 12/12/2012.**

Il valore presuntivo del contratto è indicativamente di **€172.605,00 per 55.679 pasti comprensivo del numero dei pasti preparati per diete differenziate in base all'effettiva richiesta dell'ente, documentata dalla certificazione sanitaria degli alunni aventi diritto, escluso IVA**, calcolati moltiplicando i prezzi unitari a base d'asta per il numero dei pasti previsti come da tabella seguente, mentre il valore dell'appalto in caso di avvalimento della facoltà prevista dall' art. 35 co4, ovvero dall'art.63 co5 del D.lgs 50/16, ovvero da quanto previsto dall'art.106 co 11 del D.Lgs 50/16 è pari ad €345.210,00 oltre iva.

Il servizio comprende la fornitura di pasti differenziati, da erogare solo **su richiesta, nella misura e con le modalità richieste dal Comune** al fine di provvedere all'effettivo fabbisogno alimentare degli alunni ai quali sia effettivamente riconducibile, in base ad idonea **documentazione sanitaria, detta speciale necessità dietetica.**

**L'aggiudicatario del servizio si impegna a fornire su richiesta i pasti differenziati necessari a provvedere all'effettivo fabbisogno alimentare degli alunni per i quali sia stata presentata la documentazione sanitaria contemplata dalla normativa vigente in materia.**

L'obbligo del Comune di Saviano di erogare il regime alimentare differenziato richiesto in forza di idonea documentazione sanitaria verrà pertanto interamente assolto dall'appaltatore.

**COMUNE DI SAVIANO**  
**CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI**  
*Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica  
mediante produzione dei pasti presso i centri di produzione del fornitore*

**Tabella valore presuntivo complessivo dell'appalto**

| Sintesi valori per articolazione e per quantitativi presunti  | base d'asta  | quantità | totale spesa IVA esclusa |
|---|--|----------|--------------------------|
|   | €  | N.       | €                        |
| <b>Articolazione completa</b>   |  |          |                          |
| Prezzo pasto con servizio di distribuzione e fornitura da parte del Fornitore di stoviglie e tovagliato monouso e di acqua minerale in bottiglia da 50 cl a commensale comprensivo degli oneri per la sicurezza, relativo a rischi da interferenza; |  |          |                          |
|   | 3,00<br>comprensivi di oneri per la sicurezza relativo a rischi da interferenza a pari ad € 0,03 |          |                          |
| <b>VALORE DELL'APPALTO</b>  |  | 55.679   | 172.605                  |

Il prezzo a base d'asta è stato determinato anche a seguito di indagine di mercato presso i comuni del circondario.

Il corrispettivo previsto sarà pagato relativamente ai soli pasti effettivamente prenotati e consegnati.

Il fornitore è tenuto a consegnare quotidianamente un pasto campione a plesso scolastico.

**2.2 Attivazione del servizio di refezione scolastica**

*Il servizio avrà inizio presumibilmente dal 6/11/2017 e comunque a partire dalla data comunicata dalla Amministrazione Contraente, la data di attivazione potrà essere successiva qualora la procedura di gara non sia conclusa entro tale data o su richiesta specifica dei Dirigenti scolastici. In caso di richiesta da parte dell'Amministrazione di attivazione successiva al 6/11/2017, nulla sarà dovuto alla ditta aggiudicataria per l'attivazione del servizio in data successiva a quella suindicata.*

I pasti dovranno essere consegnati ai plessi scolastici e agli orari indicati nel capitolato tecnico. I giorni nei quali il servizio dovrà essere offerto sono dal lunedì al venerdì per la scuola dell'Infanzia della Direzione Didattica e dell'IC 2°.Ciccone, e per la Primaria dell'IC 2° Ciccone, nonché il lunedì e il mercoledì per la classe I Media e il lunedì e venerdì per la classe "° Media della Scuola Secondaria di I° grado dell'I.C. 2A. Ciccone;

**La ditta affidataria, qualora non dovesse essere attivo il sistema elettronico di prenotazione dei pasti, dovrà ritirare quotidianamente i buoni pasto da ciascun insegnante responsabile di plesso, avendo**

|                    |  |                |
|--------------------|--|----------------|
| Capitolato tecnico |  | Pagina 6 di 26 |
|--------------------|--|----------------|

## COMUNE DI SAVIANO

### CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI

Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica  
mediante produzione dei pasti presso i centri di produzione del fornitore

**cura che gli stessi siano in numero corrispondente ai pasti consegnati. I buoni pasto dovranno essere allegati alla fattura. L'importo fatturato sarà liquidato per intero solo se il numero dei pasti fatturati coinciderà con quello dei buoni - pasto consegnati in allegato alla fattura, e con la documentazione atta a comprovare l'effettivo utilizzo degli eventuali prodotti biologici offerti, nonché di altre forniture offerte.**

Con l'Impresa aggiudicataria il Comune di Saviano stipulerà un Contratto con il quale verrà regolamentata la fornitura del suindicato servizio.

Il servizio di refezione scolastica verrà regolato dalle norme del capitolato e del Contratto.

### 2.3 Rappresentanti

Il Fornitore dovrà nominare, al momento della sottoscrizione del Contratto, ovvero a richiesta dell'Ente qualora il servizio inizi nelle more della stipula, il **Responsabile del servizio** a cui è affidata la direzione del servizio stesso a tempo pieno e continuativo.

Il Responsabile del Servizio, così nominato, sarà il **referente responsabile nei confronti della Amministrazione Contraente** e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto il Fornitore. Tale Responsabile dovrà garantire la **reperibilità e la disponibilità** a recarsi presso le amministrazione, quando richiesto dalla stessa.

Il Responsabile del servizio dovrà avere almeno **3 anni di esperienza nel settore della ristorazione collettiva**.

Il Responsabile del Servizio sarà impegnato in modo continuativo e a tempo pieno, con obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari lavorativi e provvederà a garantire la qualità del servizio, anche attraverso la **verifica della qualità percepita** e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge, del presente capitolato e di quanto indicato nell'Offerta tecnica. Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dalla Amministrazione Contraente.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, età..) il Fornitore provvederà a nominare un **sostituto di pari professionalità** e nel rispetto dei requisiti richiesti.

L' Amministrazione Contraente nominerà a sua volta, un **Responsabile dell'Amministrazione** che sarà l'interfaccia del Responsabile nominato dal Fornitore.

Il Responsabile dell' Amministrazione Contraente dovrà attivarsi per eseguire o fare eseguire tutti i controlli opportuni per il regolare svolgimento dei servizi, fermo restando il rispetto delle norme igienico-sanitarie per tutti coloro che accedono ai locali adibiti ai servizi.

Le comunicazioni e gli eventuali disservizi e inadempienze contestate dall'Amministrazione al Responsabile del servizio del Fornitore si intendono come presentate direttamente al Fornitore.

### 2.4 Le modalità di espletamento del servizio

#### 2.4.1 Prenotazione

Ogni scuola provvederà, **qualora non dovesse essere attivo il sistema automatico di prenotazione pasti**, a prenotare quotidianamente, **entro le ore 10.00**, direttamente all'Ufficio P.I. del Comune, il numero dei pasti che prevede di consumare nel corso della giornata, indicando il numero dei pasti per gli alunni distinto in: a) numero pasti utenti sani , b) numero pasti alunni esenti; c) numero pasti differenziati specificando il tipo di pasto differenziato richiesto; d) numero dei pasti per adulti. L'ufficio P. I. provvederà ad ordinare i pasti al fornitore.

Per le comunicazioni inerenti le prenotazioni dei pasti è previsto, di norma, l'utilizzo di mezzi telematici, quali sistema integrato online, posta elettronica, fax. I pasti prenotati e consegnati dovranno essere tutti pagati al Fornitore **a patto che lo stesso allegghi a ciascuna fattura, le specifiche stampate dal sistema di prenotazione pasti e, in caso di mancato funzionamento/attivazione del sistema elettronico, i buoni-pasto (ritirati quotidianamente presso ciascun plesso scolastico) in numero corrispondente al numero dei pasti fatturati ed allegherà alla fattura la documentazione atta a provare la biologicità**

## COMUNE DI SAVIANO

### CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI

Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica  
mediante produzione dei pasti presso i centri di produzione del fornitore

**delle materie prime offerte e utilizzate, nonchè la documentazione necessaria a comprovare che la ditta abbia effettivamente fornito tutto quanto offerto in sede di gara.**

#### 2.4.2 Tempo massimo intercorrente tra il confezionamento e la consegna e/o la distribuzione

Il Fornitore dovrà garantire che tra il confezionamento (si considera il confezionamento delle paste o comunque dei piatti caldi) e la distribuzione ai tavoli (si considera il primo piatto servito al tavolo) non passi più di mezz'ora. In relazione ad ogni Sede di Refezione, la preparazione dei pasti dovrà avvenire in ciascun Centro di Produzione indicato dal Fornitore nell'Offerta e per il numero dei pasti indicati nella medesima Offerta.

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire all'ora stabilita:

#### **Comune di Saviano:**

##### **Scuole dell'Infanzia:**

Sede di refezione (indirizzo) C.so Garibaldi  
Scuola dell'Infanzia plesso Allocca

fra le h 12.00 e le ore 12.30

Sede di refezione (indirizzo) Via Leonardo Sciascia  
Scuola dell'Infanzia Direzione Didattica c/o Edificio S. M. S.

fra le h. 12.00 e le ore 12.30

Sede di refezione (indirizzo) via Cimitero  
Scuola dell'Infanzia plesso Capocaccia

fra le h. 12.00 e le ore 12.30

Sede di refezione (indirizzo) Via Cosimo Luigi Miccoli  
Scuola dell'Infanzia plesso S.Erasmo

fra le h. 12.00 e le ore 12.30

Sede di refezione (indirizzo) via Fressuriello  
Scuola dell'Infanzia plesso Fressuriello

fra le h. 12.00 e le ore 12.30

##### **Scuola Primaria:**

Sede di refezione (indirizzo) via Cosimo Luigi Miccoli  
Scuola Primaria Sant'Erasmo

fra le h. 12.00 e le 12.30

##### **Scuola Secondaria di I° Grado:**

Sede di refezione (indirizzo) via Leonardo Sciascia  
S.M.S. A. Ciccone

fra le h.13.00 e le 13.30

E' facoltà dell' Amministrazione Contraente aggiungere , togliere o modificare le Sedi di Refezione, rispetto a quelle indicate nel presente articolo e di variare la modalità di articolazione del servizio scelta, senza che ciò possa comportare alcuna revisione dei corrispettivi, in relazione al variare delle strutture scolastiche.

#### 2.4.3 Erogazione del servizio nel caso d'interruzione della produzione per cause di forza maggiore

Il Fornitore dovrà essere in grado di fornire il servizio, anche in caso d'**interruzione** della produzione presso tutti i Centri di Produzione per **causa di forza maggiore**, ovvero in caso d'impossibilità di prestare

## COMUNE DI SAVIANO

### CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI

Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica  
mediante produzione dei pasti presso i centri di produzione del fornitore

il servizio dovuto a **sciopero del personale**, producendo i pasti necessari quotidianamente in conformità al presente capitolato, utilizzando una o più strutture produttive idonee alternative, in possesso degli stessi requisiti, certificazioni e attestazioni richieste per il centro di cottura offerto, mezzi ed attrezzature di trasporto, ovvero avvalendosi di tecnologie di preparazione e confezionamento dei pasti alternative (es., convenzioni con altri centri di produzione o con locali all'uopo convenzionati, ecc. anch'essi in possesso dei requisiti, certificazioni ed attestazioni richieste).

#### 2.4.4 Fatturazione e pagamenti

Il Fornitore, al momento della consegna dei pasti, consegnerà al responsabile scolastico una bolla di consegna in duplice copia, riportante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna, della temperatura rilevata dal responsabile scolastico della refezione, e del numero di targa del furgone utilizzato, firmata dal rappresentante del Fornitore e dal responsabile scolastico. Il personale delle Scuole, appositamente incaricato, verificherà che la bolla sia completa in ogni sua parte, firmerà la bolla di consegna per ricevuta, restituendone copia al Fornitore ed inoltrerà l'originale all'ufficio comunale competente per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del prospetto mensile. La sottoscrizione da parte del responsabile scolastico della bolla di consegna fungerà da attestazione di verifica e regolarità della fornitura.

I pasti verranno pagati in ragione di quelli prenotati e consegnati a fronte dei quali saranno consegnati i report stampati dal sistema elettronico di prenotazione ovvero i buoni-pasto in caso di mancata attivazione/funzionamento del sistema; il corrispettivo è determinato dal prezzo unitario di riferimento offerto dal Fornitore aggiudicatario, moltiplicato per il numero dei pasti prenotati e consegnati e giustificati dal report o, se del caso, dai buoni pasti. **L'importo fatturato sarà liquidato per intero solo se il numero dei pasti fatturati coinciderà con quello riportato nel report ovvero con il numero dei buoni - pasto consegnati in allegato alla fattura, unitamente alla documentazione atta a comprovare l'effettivo utilizzo dei prodotti biologici e di tutto quanto offerto in sede di gara.**

**Qualora i pasti riportati nel report ovvero i buoni pasto, allegati alla fattura, siano in numero inferiore a quello dei pasti fatturati, l'Amministrazione pagherà un numero di pasti corrispondente a quello risultante dal report ovvero dei buoni pasto consegnati. Qualora la documentazione atta a provare l'effettivo utilizzo dei prodotti biologici e di ogni altro tipo di fornitura offerta sia ritenuta dall'Amministrazione contraente insufficiente, si procederà a richiederne l'integrazione. Qualora non venga allegata alla fattura, la documentazione atta a provare quanto offerto in sede di gara, si procederà all'applicazione delle penali previste al par.12 e alla segnalazione all'AVCP.**

**Trimestralmente alla fattura dovranno altresì allegati i questionari e la relazione sulle rilevazioni degli scarti di cui al successivo par. 13**

Nel prezzo unitario di riferimento sono comprese tutte le spese e gli oneri derivanti dall'espletamento del servizio richiesto, anche se non espressamente rappresentati nel capitolato ma comunque inerenti e conseguenti ai servizi di cui trattasi.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà entro 60 giorni dalla ricezione delle relative fatture complete di tutti gli allegati. Il termine dei 60 giorni decorrerà dal giorno in cui tutti i documenti da allegare alle fatture sarà protocollato al Comune di Saviano. Il fornitore dovrà fatturare, all'inizio d'ogni mese, i pasti espressamente prenotati e consegnati alle scuole nel mese precedente, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del Dirigente competente e/o del responsabile di plesso, rappresentata da copia delle bolle di consegna, sottoscritta da personale della Scuola, con allegati i report stampati dal programma elettronico di prenotazione pasti, ovvero i buoni pasto in numero corrispondente a quelli dei pasti fatturati.

L'Amministrazione Contraente potrà rivalersi per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati, il rimborso di spese o il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o a mezzo ritenuta da operarsi all'atto dei pagamenti di cui sopra.

Il prezzo offerto in sede di gara rimane fisso ed immutato per tutta la durata della fornitura del servizio.

## COMUNE DI SAVIANO

### CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI

Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica  
mediante produzione dei pasti presso i centri di produzione del fornitore

Nei giorni in cui vengono forniti preparazioni gastronomiche preparate con alimenti biologici, igpetc sulle bolle di consegna, ovvero allegate alle stesse, dovranno essere apposte le etichette comprovanti l'utilizzo dei prodotti biologici impiegati per ciascuna preparazione gastronomica.  
Dette etichette dovranno riportare il codice dell'organismo di controllo

#### 2.5 I Centri di Produzione del Fornitore

La preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti avverrà presso i Centri di Produzione pasti che devono essere nella disponibilità del Fornitore, funzionanti a partire dal 6/11/2017 ovvero dalla data di effettivo inizio del servizio.

Il Fornitore, per svolgere le attività di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti, dovrà avvalersi di uno o più Centri di produzione pasti dei quali abbia la disponibilità. Relativamente ai Centri di Produzione il dimensionamento dei locali, delle attrezzature e delle utenze e di ogni altro fattore necessario per fornire il servizio, deve essere tale da garantire una capacità adeguata per soddisfare la fornitura dei pasti richiesti dall'Amministrazione Contraente; quanto alle singole certificazioni di qualità richieste per l'ammissione dei concorrenti alla gara, esse sono da intendersi come già possedute, dal centro di cottura offerto, alla data di scadenza per la presentazione delle offerte, poiché il riconoscimento ha carattere costitutivo e sono da considerarsi, per quest'Amministrazione, come garanzia che l'esecuzione delle prestazioni contrattuali dovute, avverrà nel rispetto della normativa in materia di processi di qualità, particolarmente significativa per le caratteristiche intrinseche del presente appalto e che sono assicurate proprio in relazione alla struttura d'impresa del concorrente stesso, operante nel centro di cottura offerto. Le certificazioni di qualità richieste come requisito di ammissibilità alla gara, attestanti la capacità del concorrente di organizzare i propri processi produttivi e le proprie risorse al fine di corrispondere, nel modo migliore, alle richieste di quest'Amministrazione appaltante, costituisce il traguardo di un percorso che vede impegnata l'intera struttura aziendale concorrente, rappresentando l'intima correlazione tra l'ottimale gestione dell'impresa nel suo complesso ed il riconoscimento della qualità aziendale come requisito connotato da implicita soggettività.

La distribuzione e le attività propedeutiche e susseguenti alla distribuzione stessa avverranno presso le sedi di Refezione Scolastica ed i Terminali di distribuzione.

I Centri di Produzione dovranno essere stati progettati e realizzati per la produzione di pasti che, opportunamente confezionati in monoporzione monouso termo-sigillati, conformi alla vigente normativa in materia e inseriti in contenitori termici, saranno successivamente trasportati, in regime di legame fresco-caldo, alle Sedi di Refezione.

Nella realizzazione dei Centri di produzione pasti si dovrà tener conto delle più recenti normative in materia di igiene delle produzioni alimentari applicando le procedure HACCP.

I Centri di Produzione dovranno essere muniti di **idonea autorizzazione sanitaria**, emessa dalle Autorità competenti, la cui copia dovrà essere allegata, **a pena esclusione**, alla documentazione amministrativa.

Il Fornitore, pur potendo servirsi del Centro di Produzione per la fornitura di pasti a terze parti, estranee all'Amministrazione Contraente, dovrà sempre garantire in ogni momento l'identificazione delle attività, delle materie prime, dei semilavorati, delle attrezzature, del personale e di quant'altro venga utilizzato per la fornitura di pasti all'Amministrazione Contraente, con separazione delle zone di stoccaggio e conservazione degli alimenti biologici.

#### Locali adibiti al servizio di refezione scolastica

Il Servizio dovrà essere erogato nei locali refettori presenti, in ciascun plesso scolastico.

#### 3.1 Utenze e tasse relative ai locali adibiti a sedi di refezione.

**Utenze e tasse relative ai locali adibiti a Sedi di Refezione sono a carico delle Amministrazione Contraente.**

## **COMUNE DI SAVIANO**

### **CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI**

*Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica  
mediante produzione dei pasti presso i centri di produzione del fornitore*

#### **4 PIANIFICAZIONE DEI PASTI E DEI MENU'**

##### **4.1 Menù**

I menù ed i pasti dovranno essere predisposti e forniti in conformità a quanto indicato nell'allegato n. 2 e nell'allegato contenente le specifiche relative alle derrate alimentari .

Il menù è stato definito per quattro settimane nel rispetto delle indicazioni di cui all'allegato 5.

Le derrate per la preparazione dei piatti dovranno corrispondere alle caratteristiche minime indicate nell'allegato 5. Nel periodo di quattro settimane i piatti dovranno essere preparati in conformità alle grammature a crudo dei generi alimentari (al netto degli scarti) di cui all'allegato 5 al capitolato.

Nell'allegato 5 è riportato il menù (4 settimane) e l'elenco dei piatti componenti i menù proposti che rispettano le grammature e i fabbisogni nutrizionali per la tipologia di utente in questione.

Qualunque modifica ai menù dovrà comunque seguire il principio di equivalenza economica e nutrizionale; conseguentemente, qualunque altra ricetta potrà essere aggiunta e/o sostituita solo se di valore economico e nutrizionale equivalente e previo accordo ed autorizzazione scritta dell'Amministrazione Contraente.

Per gli adulti che consumano pasti nelle mense scolastiche dovranno essere rispettate le grammature a crudo indicate per gli alunni delle scuole medie.

#### **5 Preparazione dei pasti**

##### **5.1 Caratteristiche delle derrate alimentari**

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti imposti dalle vigenti leggi e, nel caso di prodotti biologici, dovranno avere in più le caratteristiche richieste dalla normativa vigente nel settore.

Il fornitore dovrà sempre garantire l'identificazione delle materie prime utilizzate per la fornitura dei pasti, e la separazione di quelle biologiche dalle altre.

##### **5.2 Etichettatura delle derrate e dei contenitori dei pasti.**

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle vigenti leggi (D.Lgs. 109/92, D.Lgs. 110/92, D.Lgs. 111/92 *e successive modificazioni e integrazioni* e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente per i singoli prodotti, sia per la conservazione che per il trasporto.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana con diciture poco chiare e poco leggibili.

Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

I prodotti alimentari da utilizzare per diete speciali relative a soggetti affetti da particolari patologie e/o intolleranze alimentari dovranno essere conformi a quanto indicato nei relativi vademecum, ove esistenti.

Nei giorni in cui vengono serviti alimenti e/o preparazioni gastronomiche ottenute con materie prime biologiche, IGP, DOP etc., dovranno essere apposte sulle etichette dei contenitori il codice dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il lotto, gli estremi di autorizzazione Ministeriale e le norme dell'organismo di controllo.

***Il Fornitore, a richiesta, dovrà comunicare all'Amministrazione Contraente la lista dei propri fornitori e resta obbligato a comunicare ogni variazione della lista stessa non appena si verifici.***

## **COMUNE DI SAVIANO**

### **CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI**

*Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica  
mediante produzione dei pasti presso i centri di produzione del fornitore*

#### **5.3 Approvvigionamento delle materia prime e garanzie di qualità**

Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi. Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari il Fornitore dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità e di freschezza delle derrate. Il Fornitore dovrà acquisire dai propri fornitori di derrate alimentari e rendere disponibili all'Amministrazione Contraente, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi ed alle specifiche merceologiche.

Gli alimenti deperibili devono essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare lo stazionamento di queste derrate a temperatura ambiente. Le quantità devono essere suddivise in porzioni sufficienti alla lavorazione in modo da evitare ripetute variazioni della temperatura dei cibi.

I prodotti devono essere introdotti in cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno).

#### **5.4 Conservazione delle derrate**

La merce deve essere stoccata in ambiente idoneo ad assicurare la conservazione, confezionata ed imballata nel rispetto delle norme igienico sanitarie che disciplinano la materia.

Al fine di garantire una stabilità dei prodotti e quindi un loro completo utilizzo nei limiti della loro durata commerciale dovranno essere garantiti:

- .un'adeguata temperatura del deposito
- .un'adeguata umidità degli ambienti di deposito
- .un'adeguata igiene degli ambienti di deposito

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti ittici ed i prodotti surgelati dovranno essere conservati in frigoriferi distinti alle temperature meglio dettagliate nelle tabelle contraddistinte con le lettere 1/A e 1/B.

Come meglio specificato nel Manuale di corretta prassi igienica del Ministero della Sanità (FERCO, FIPE) i prodotti cotti, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero alle temperature previste dalla legge.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire con l'utilizzo di pellicole sottili e/o recipienti rispondenti alla normativa di riferimento appositamente studiati di natura biodegradabile quali ad esempio quelli realizzati con le attuali tecnologie polimeriche o realizzati con tuorlo d'uovo o amido e film sottili alimentari composti da sostanze naturali.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. E' vietato l'uso di recipienti e pentolame in alluminio. Devono essere utilizzate adeguate tecnologie per la conservazione del sottovuoto.

I prodotti deperibili come le carni, il pesce, il latte ed i formaggi freschi dovranno essere trasferiti immediatamente nei rispettivi frigoriferi al momento della consegna e durante la loro conservazione, l'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione e congelamento dovranno essere controllate quotidianamente attraverso la verifica delle temperature segnate sul display.

I prodotti non deperibili invece come la pasta, il riso, lo scatolame, devono essere conservati in confezioni ben chiuse e in un ambiente fresco ed asciutto.

Le fasi della conservazione successive alla consegna devono assicurare sia nelle celle frigorifere che nel magazzino o dispensa le condizioni più basse di umidità ambientale per evitare una repentina degradazione delle derrate. E' necessario procedere all'ispezione periodica dei magazzini e delle celle per la verifica delle condizioni di deposito e per il controllo di eventuale presenza di infestanti, nonché dell'integrità delle derrate. Gli scaffali e le attrezzature dovranno essere posizionate in modo da poter eseguire le pulizie anche nei punti meno accessibili. Le confezioni devono essere immagazzinate ad un'altezza minima di almeno 20 cm. da terra. Inoltre la sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame, salumi) deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tempo minimo di conservazione più vicino al limite di utilizzo e per facilitare questo si devono sistemare le scorte sugli scaffali posizionando quelli a scadenza più lontana dietro o sotto quelli a scadenza più prossima.

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio di arrosti, preparazione di carne, insalate di riso, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

## COMUNE DI SAVIANO

### CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI

Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica  
mediante produzione dei pasti presso i centri di produzione del fornitore

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Il personale non dovrà effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazione crociate.

Si riportano di seguito le tabelle relative alle temperature da rispettare durante le diverse fasi di lavorazione e le temperature di conservazione degli alimenti:

Tabella n. 1A/ 1/B Temperature di riferimento

**Tab. 1/A: Temperature da rispettare durante le diverse fasi di lavorazione**

| Fase  | Temperature                  |
|---|------------------------------|
| Scongellamento                                | +4° C                        |
| Stoccaggio di prodotti congelati o surgelati  | -18° C                       |
| Stoccaggio di prodotti refrigerati            | +1/+12                       |
| Stoccaggio di prodotti a temperatura ambiente | +18/+20 C°                   |
| Cottura                                       | +75° C del prodotto          |
| Riscaldamento                                 | +75° C del prodotto          |
| Somministrazione piatti freddi                | + 10° C.                     |
| Somministrazione piatti caldi                 | +65° C al cuore del prodotto |
| Trasporto di pietanze calde                   | +65° C                       |
| Trasporto di pietanze fredde                  | da 0° C a 4° C               |

**Tab. 1/B: Temperature di conservazione dei prodotti refrigerati**

| 5.4.1.1 Prodotto alimentare                   | Temperature di conservazione |
|---|------------------------------|
| Pollame, conigli, selvaggina, carni in genere | 0/+3° C                      |
| Prodotti di salumeria                         | +4° C                        |
| Prodotti caseari, burro, yogurt               | +4° C                        |
| Pesci, crostacei, molluschi non vivi          | 0/+3° C                      |
| Ostriche, mitili ed altri molluschi vivi      | +6° C                        |
| Pasticceria, creme pasticcere, salse          | +4° C                        |
| Formaggi a pasta molle e a pasta erborinata   | 0/+4° C                      |
| Frutta e verdura                              | +4/+12° C                    |

## 5.5 Riciclo

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

Per tutti i cibi dovrà essere possibile identificare la rintracciabilità della filiera produttiva e ove possibile del numero del lotto di provenienza.

## 6 Produzione dei Pasti

### 6.1 Preparazione dei pasti

**I pasti dovranno essere preparati presso i Centri di Produzione del fornitore**

### 6.2 Manipolazione e cottura

|                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| Capitolato tecnico | Pagina 13 di 26 |
|--------------------|-----------------|

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Tutti gli impianti dovranno essere a norma di legge e realizzati rispettando tutti i parametri igienico-sanitari nello scrupoloso rispetto delle norme di buona tecnica.

### **6.3 Tecniche di preparazione e cottura**

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standard ben definiti e a conoscenza di tutto il personale; pertanto dovrà essere messo a disposizione, su richiesta, delle Amministrazioni Contraenti un piano dettagliato contenente:

- .ricettario;
- .modalità di preparazione;
- .descrizione delle procedure di elaborazione;
- .tecniche di cottura con indicazione dei tempi e delle temperature impiegate.

### **6.4 Preparazione delle carni**

Le temperature di cottura per le carni, il pollame ed il pesce devono essere condotte fino al raggiungimento di una temperatura al cuore di almeno 75° C per un tempo sufficiente a distruggere eventuali germi patogeni. Tale controllo dovrà essere effettuato dall'erogatore del servizio con apposita strumentazione.

Una volta completata la cottura delle carni le stesse dovranno essere immediatamente consumate salvo per le carni che devono essere porzionate fredde e, quindi, riportate a temperatura di consumo. E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua. Per il raffreddamento dei cibi cotti dovranno essere utilizzati gli abbattitori rapidi di temperatura secondo le normative vigenti.

### **6.5 Preparazione di piatti freddi**

Nel caso di consumo di prodotti crudi come gli insaccati o stagionati come i formaggi nonché verdure e latticini, è necessario controllare, l'igiene delle attrezzature e degli utensili, i tempi delle lavorazioni.

Le preparazioni gastronomiche fredde devono essere allestite nelle ore immediatamente precedenti il consumo; si dovrà aver cura di adottare tutti gli accorgimenti necessari alla protezione delle pietanze nonché alla conservazione dei piatti freddi durante il trasporto e la distribuzione ai sensi del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e s.m.i..

### **6.6 Lavaggio dei vegetali**

I vegetali destinati al consumo devono essere lavati e disinfettati attentamente con idonee apparecchiature, per l'utilizzo delle quali il Fornitore dovrà attenersi alle norme specifiche indicate dai produttori delle stesse.

Qualora queste apparecchiature non fossero disponibili, le verdure, i vegetali e la frutta dovranno essere sottoposti ad un processo di sanificazione con l'ausilio di prodotti specifici e/o sostituiti con prodotti di 4° gamma.

### **6.7 Operazioni preliminari alla cottura.**

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

- .la preparazione delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui le stesse vengono consumate.

## **COMUNE DI SAVIANO**

### **CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI**

*Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica  
mediante produzione dei pasti presso i centri di produzione del fornitore*

- .la carne trita dovrà essere macinata prima della cottura, salvo che non venga fornita già lavorata da laboratori esterni organizzati per le lavorazioni pronte.
- .il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata se non già approvvigionato preconfezionato.
- .il lavaggio e taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo
- .le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura.
- .le frittture verranno effettuate nelle friggitrici e l'olio dovrà essere sostituito giornalmente e ogni qualvolta si effettuino cotture di alimenti di natura diversa. E' tassativamente vietata la pratica della ricolmatura.
- .tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata.
- .le porzioni di salumi e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione.
- .i legumi secchi dovranno essere messi a mollo per 24 (ventiquattro) ore con due ricambi d'acqua, nel caso di fagioli l'acqua dovrà essere cambiata al raggiungimento della prima ebollizione;
- .tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C;
- .tutti i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;
- .sono vietate le carni al sangue, i cibi fritti, i conservanti e gli additivi chimici nella preparazione dei pasti, i cibi precotti, olio di semi, olio di sansa, strutto, crema base, derrate cucinate all'esterno dei locali, uova crude, carne cruda e pesce crudo;
- .sono consentiti i dadi da brodo, i surgelati, i prodotti in scatola ed i prodotti sottovuoto.

#### **6.8 Pentolame per la cottura**

Salvo diverso accordo per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

### **7 Il trasporto dei pasti dai Centri di Produzione alle Sedi di Refezione**

#### **7.1 Contenitori per il Trasporto**

Il Fornitore dovrà assicurare il servizio di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti dai Centri di Produzione appartenenti al Fornitore medesimo alle singole Sedi di Refezione.

Il trasporto dovrà essere effettuato, con mezzi e personale del Fornitore, nelle Sedi di Refezione indicate dalla Amministrazione Contraente e secondo le cadenze temporali e per i giorni indicati dalla Amministrazione stessa nel presente capitolato e nel disciplinare di gara.

Le attrezzature utilizzate per il trasporto dei pasti dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 ed all'Allegato II sezione I del D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti. Contenitori (in plastica e gastronorm) e casse termiche utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere tali da consentire un'adeguata pulitura e disinfezione. I contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono risultarne contaminati. Gli alimenti sfusi liquidi, granulari o in polvere devono essere trasportati in contenitori cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari. Sui contenitori deve essere chiaramente visibile ed indelebile la scritta "contenitore ad uso alimentare" o apposito logo. Il trasporto di sostanze alimentari di natura diversa, potenzialmente idonee a modificare le caratteristiche dei singoli prodotti o possibile fonte di inquinamento degli stessi, dovrà essere effettuato con uso di contenitori ed imballaggi idonei ed atti ad evitare qualsiasi contaminazione reciproca. I singoli componenti di ogni pasto (primi piatti, secondi, piatti e contorni) dovranno essere trasportati in casse termiche e contenitori in plastica distinti per sede di refezione.

Le casse termiche utilizzate per il trasporto dovranno essere tali da consentire la conservazione degli alimenti cotti, da consumarsi caldi, ad una temperatura superiore ai + 65° C, mentre per gli alimenti cotti, da consumarsi freddi, e per i piatti freddi, ad una temperatura non superiore a + 10° C (mantenimento temperatura con placca eutettica), il tutto in ottemperanza al disposto della normativa in corso.

## COMUNE DI SAVIANO

### CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI

Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica  
mediante produzione dei pasti presso i centri di produzione del fornitore

Le misure esterne volumetriche possono essere a scelta del Fornitore, in quanto esse non incidono sulla funzionalità del contenitore .

All'esterno, sulle casse, dovrà essere apposta apposita etichetta indicante:

- Sede di Refezione
- Il contenuto della cassa
- Il numero dei pasti
- Tracciabilità degli alimenti
- Etichettatura specifica nei giorni in cui sono servite preparazioni gastronomiche ottenute dalla lavorazione di prodotti biologici, IGP o DOP.

#### 7.2 Confezionamento

I pasti appena cucinati devono essere confezionati in confezioni monoporzionitermo-sigillati monouso per alimenti.

I piatti devono rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti relative ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti ( D.M. 21.3.1973 e successivi aggiornamenti, D.P.R. 23.8.1982, n.777 e successivi decreti relativi al recepimento di direttive CEE nonché D.M.22.7.1998, n.338 ).

Ciascuna porzione deve essere contrassegnata con un talloncino adesivo con impresse le indicazioni di seguito elencate:

- ragione sociale della ditta produttrice e indirizzo
- denominazione della pietanza contenuta
- conforme per peso e composizione alla tabella dietetica di riferimento
- data di preparazione
- dicitura "non contiene sostanze alimentari di origine transgenica".

I piatti contenenti diete differenziate devono essere contrassegnate da talloncino con impresse le indicazioni di seguito elencate:

- ragione sociale della ditta produttrice e indirizzo
- cognome e nome del destinatario
- nome della scuola, classe e sezione (allo scopo di poter individuare in modo univoco il destinatario della dieta differenziata)
- individuazione dieta speciale contenuta
- denominazione della pietanza contenuta
- data di preparazione
- dicitura "non contiene sostanze alimentari di origine transgenica".

Per quanto attiene le diete differenziate vanno etichettati anche i prodotti confezionati con l'indicazione del destinatario e del tipo di dieta.

Nei giorni in cui verranno servite preparazioni gastronomiche ottenute dalla lavorazione di materie prime biologiche, ovvero alimenti biologici (es. frutta) le informazioni contenute sulle etichette dovranno riportare anche il codice dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione Ministeriale, norme dell'organismo di controllo.

La ditta aggiudicataria è obbligata ad una attenta e scrupolosa osservanza delle norme di igiene durante la fase di confezionamento, nonché a mettere in atto le procedure atte al mantenimento termico delle pietanze.

I piatti monodose contenenti i pasti e le diete differenziate, una volta confezionate, dovranno essere immesse in appositi contenitori termici e/o isotermeici al fine di assicurare le temperature indicate dall'art.31 del D.P.R. 327/80 e s.m.i.. I contenitori utilizzabili devono essere igienicamente idonei e quindi o sanificabili o monouso.

## **COMUNE DI SAVIANO**

### **CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI**

*Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica  
mediante produzione dei pasti presso i centri di produzione del fornitore*

Tutte le operazioni di impiattamento e di assemblaggio dei contenitori devono essere fatte nel più breve tempo possibile per garantire il mantenimento delle temperature dismicrobiche.

**La ditta ha l'obbligo di prestarsi in ogni tempo alle prove alle quali l'Amministrazione intenda sottoporre i pasti e le derrate alimentari da impiegare o impiegate per gli stessi e tutte le spese, ivi comprese quelle di esecuzione, cadranno a carico della ditta medesima.**

Il pane dovrà essere confezionato in sacchetti ad uso alimentare, riposto in contenitori puliti muniti di coperchio; il parmigiano grattugiato dovrà essere confezionato in sacchetti di plastica per alimenti e posto all'interno di contenitori termici; la frutta dovrà essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

### **7.3 Mezzi adibiti al trasporto**

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa vigente e tali da assicurare una adeguata protezione delle sostanze alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali in particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.

I mezzi dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, essere coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile, e per quelli aventi celle frigorifere, gli stessi dovranno essere muniti di controllo per la temperatura.

I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana.

**Il Fornitore dovrà elaborare e presentare, in sede di presentazione dell'offerta, un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli terminali di consegna e/o nelle Sedi di Refezione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, nel rispetto dei tempi massimi indicati negli articoli precedenti, allegandovi copia della nota con la quale l'ASL di appartenenza ha comunicato al fornitore il numero di registrazione dell'attività produttiva alimentare –Regolamento CE n°852/2004 e s.m.i. relativa agli automezzi.**

## **8 Distribuzione dei pasti**

### **8.1 Attività propedeutiche alla distribuzione**

Il Fornitore dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate. Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanante, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi: mantenere caratteristiche organolettiche accettabili, prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio, prevenire ogni rischio di contaminazione microbica. A tal fine valgono le seguenti norme: la temperatura dei prodotti cotti, durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta su valori pari o superiori a  $>65^{\circ}$  C al cuore. La temperatura dei prodotti freddi durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta a temperatura  $<7^{\circ}$ C al cuore. Prima della distribuzione dei pasti, il Fornitore dovrà provvedere all'allestimento dei tavoli, con tovaglie monouso, con posate, tovagliolo di carta, bicchiere, bottiglia dell'acqua, pane sigillato in apposita confezione;

Il Fornitore provvederà ad allestire uno o più tavoli di servizio dove, eventualmente, collocare olio, sale, limone, stoviglie e tovagliato di riserva e quant'altro necessario per la consumazione del pasto.

### **8.2 Distribuzione ai tavoli**

E' prevista, sempre a cura del fornitore, la distribuzione al tavolo. Dovranno essere effettuate, laddove richiesto, le operazioni di sbucciamento della frutta. Il fornitore dovrà provvedere anche a sparecchiare ed a raccogliere e differenziare i rifiuti, nonché alla pulizia dei tavoli e dei pavimenti, al lavaggio delle stoviglie e a quant'altro necessario per l'espletamento completo del servizio.

La distribuzione ai tavoli deve essere effettuata, nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

## COMUNE DI SAVIANO

### CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI

Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica  
mediante produzione dei pasti presso i centri di produzione del fornitore

- il personale deve indossare il camice bianco o divisa idonea di colore bianco, che deve essere sempre pulito;
- deve togliere gli anelli e ori in genere; lavare accuratamente le mani;
- imbandire i tavoli disponendo ordinatamente la tovaglia, le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti, le bottiglie da 50 cl a commensale;
- la quantità e la qualità dei cibi da distribuire dovrà essere quella predefinita;
- eseguire la distribuzione mediante il carrello su cui non vi sia altro che i contenitori termici con all'interno i piatti monoporzioni sigillati;
- aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- utilizzare utensili adeguati per la distribuzione.

## 9 Operazioni di riassetto SEDI DI REFEZIONE

### 9.1 Contenuto dell'obbligo di Riassetto

Il Fornitore dovrà provvedere al riassetto delle Sedi di Refezione. Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire saranno regolamentati dall'allegato 4 al capitolato tecnico eventualmente integrato dal fornitore con un proprio, adeguato e dettagliato "PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE", che il Fornitore dovrà elaborare entro 15 giorni dalla data di attivazione del servizio.

Dovranno essere utilizzati prodotti specificamente atossici approvati dalle normative vigenti in materia. In ogni caso, i prodotti utilizzati, dovranno essere atossici, con provata azione antibatterica e provvisti sia di numero di registrazione presso il Ministero della Sanità che di marchio CE.

I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti dovranno essere conformi alla normativa vigente.

**Il Fornitore deve mantenere presso la sua sede fin dal momento dell'attivazione del servizio e presentare, su richiesta, alla Amministrazione, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare corredati dalle schede tecniche, tossicologiche e di sicurezza.**

I detergenti, i disinfettanti ed i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni originali con la relativa etichetta. Tali prodotti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari.

Durante le operazioni di distribuzione delle derrate sarà assolutamente vietato accantonare detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere nella zona di distribuzione.

Le operazioni di lavaggio e pulizia **non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni di alimenti.**

### 9.2 Smaltimento Rifiuti

Tutti i residui e gli avanzi dei pasti saranno raccolti e differenziati in sacchetti e contenitori per la raccolta differenziata. Il fornitore dovrà provvedere durante il riassetto e la pulizia alla raccolta in sacchi separati rispettivamente del materiale a perdere utilizzato per la consumazione dei pasti e degli alimenti. Il fornitore provvederà allo stoccaggio ed allo smaltimento dei rifiuti nei cassonetti dedicati alla raccolta differenziata. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

**La fornitura dei sacchi, dei contenitori e delle pattumiere, munite di pedale e coperchio, sarà a cura del fornitore.**

Le tasse relative allo smaltimento dei rifiuti dalle sedi di proprietà comunale sono a carico della Amministrazione Contraente.

#### Tabella: Piano di pulizia e disinfezione

**Tab. 2/A: Locale di preparazione dei cibi/Locale delle sedi di refezione delle Pubblica Amministrazione**

| Frequenza                       | Operazione                | Detergente |
|---------------------------------|---------------------------|------------|
| Ad ogni uso o ogni volta che si | Lavare posate e stoviglie |            |

|                    |  |                 |
|--------------------|--|-----------------|
| Capitolato tecnico |  | Pagina 18 di 26 |
|--------------------|--|-----------------|

**COMUNE DI SAVIANO****CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI**

*Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica  
mediante produzione dei pasti presso i centri di produzione del fornitore*

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| usano alimenti di diversa natura | Piani di lavoro, coltelli da cucina                                   |
|                                  | bilance, affettatrici, cuocipasta                                     |
|                                  | Frullatori, tritacarne, tritaverdure<br>grattugie, impastatrice, ecc. |
|                                  | Forni   |
| Giornaliera                      | Lavare i lavelli e le vasche  |
|                                  | Lavare la lavastoviglie   |
|                                  | Lavare i piani di lavoro  |
|                                  | Lavare i piani di cottura   |
|                                  | Lavare tavoli, sedie e pavimenti                                      |
|                                  | Lavare i mobili e di tutti gli arredi preesistenti                    |
|                                  | Disinfezione delle stoviglie  |
| Settimanale                      | Lavare i frigoriferi  |
|                                  | Lavare le porte   |
|                                  | Lavare le cappe aspiranti   |
|                                  | Lavare i forni  |
|                                  | Lavare le griglie o i pozzetti di scarico                             |
|                                  | Lavare i sotto tavoli ed i ripiani                                    |
| Semestrale                       | disinfezione, derattizzazione e disinfestazione                       |

**Tab. 2/B: Locale per la raccolta dei rifiuti giornalieri**

| Frequenza   | Operazione           | Detergente |
|-------------|----------------------|------------|
| Giornaliera | Lavaggio contenitori |            |
| Semestrale  | Disinfestazione      |            |
|             | Derattizzazione      |            |

**10 Stoviglie e Tovagliato**

Per ogni scuola, il Fornitore dovrà fornire il set per la consumazione dei pasti, costituito, per ciascun utente, dai seguenti elementi: da forchetta, coltello, cucchiaio, bicchiere, tovagliolo a doppio velo, nonché tovaglietta monouso, da apporre sul piano di consumazione del pasto. Tutti i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti devono rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti - D.M. 21.3.1973 e successivi aggiornamenti, D.P.R. 23.8.1982, n.777 e successivi decreti relativi al recepimento di direttive CEE nonché D.M.22.7.1998, n.338.

Il kit monouso (posate, bicchiere e tovagliolo) dovrà essere posto in confezione di polipropilene termosaldato.

Le caratteristiche di resistenza meccanica della posateria devono rispondere alle più comuni prove di collaudo relative ai carichi di rottura, allungamento a rottura, etc. (es.metodo ASTM D882).

**11 Personale****11.1 Requisiti minimi per il personale addetto all'erogazione del servizio**

Ai sensi dell'art.100 del D.Lgs. 50/16, al fine di garantire i livelli occupazionali esistenti, si applicano le disposizioni previste dalla contrattazione collettiva in materia di riassorbimento del personale, pertanto, il presente appalto si intende come passaggio di cantiere: per il personale in servizio vedansi gli allegati.

Qualora il personale per il quale attivare il passaggio di cantiere dovesse rinunciare/dimettersi, il Fornitore dovrà assicurare la presenza di personale adeguato ed idoneo per il conseguimento dei risultati richiesti nel presente capitolato, garantendo una presenza minima per plesso, al momento della distribuzione almeno

## COMUNE DI SAVIANO

### CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI

Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica  
mediante produzione dei pasti presso i centri di produzione del fornitore

pari a quella riportata nella seguente tabella:

- Miccoli 4
  - Fressuriello 2
  - Allocca 3
  - Infanzia c/o SMS 5
  - Capocaccia 2
  - S.M.S. A.Ciccione 2
- 18

a richiesta dei Dirigenti Scolastici, da inoltrarsi al COMUNE, il numero minimo totale degli operatori addetti alla distribuzione, in assenza di alunni disabili potrà essere aumentato al massimo a 20 unità complessive.

Nei plessi, ove sono presenti alunni diversamente abili in condizione di gravità, che usufruiscono del servizio di refezione scolastica, a richiesta del Dirigente scolastico un ulteriore operatore dovrà essere dedicato a ciascun alunno disabile.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. Ai fini della definizione dei livelli professionali in questione si farà riferimento a quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro.

I cuochi dovranno avere di norma 3 anni di esperienza nel settore della ristorazione collettiva e il diploma o attestato di scuola alberghiera.

La Direzione del servizio di refezione scolastica verrà affidata ad un Responsabile del Servizio così come previsto nel paragrafo 2.3.

Il Fornitore dovrà garantire la presenza di un nutrizionista o di un dietologo che possa interfacciarsi all'occorrenza con i responsabili del servizio dell'Amministrazione Contraente.

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard di cui sopra il Fornitore dovrà entro un giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

Il Fornitore dovrà fornire, prima dell'avvio del servizio, a tutto il proprio personale, indumenti di lavoro come prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene (DPR 327/80, art. 42).

Tali indumenti dovranno essere provvisti di cartellini di identificazione riportanti il nome del Fornitore ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

E' vietato l'uso di smalto sulle unghie, nonché indossare braccialetti e anelli durante il servizio al fine di evitare possibili contaminazioni delle pietanze in lavorazione o distribuzione.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, dovrà essere in possesso delle certificazioni previste ai sensi del D.D.R. n. 46/05 (attestato di formazione e/o aggiornamento per alimentaristi).

L'Amministrazione Contraente potrà richiedere al Fornitore, la sostituzione di personale ritenuto non idoneo. In tal caso il Fornitore dovrà provvedere a quanto richiestogli, entro 5 giorni, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di maggior oneri.

Il Fornitore deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro (DPR 547/55, D.Lgs. 626/94, Direttive macchine, 89/392/CEE, 91/368/CEE, D.Lgs. 81/2008).

Il Fornitore deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di igiene sul lavoro, assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori, ivi comprese le disposizioni in materia di disabili.

A tal fine l'Amministrazione si riserva il diritto di richiedere al Fornitore la documentazione attestante l'adempimento dei predetti obblighi.

## **COMUNE DI SAVIANO**

### **CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI**

*Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica  
mediante produzione dei pasti presso i centri di produzione del fornitore*

Il personale deve essere indicato nella specifica documentazione che il Fornitore è tenuto ad avere nel rispetto della normativa vigente in materia.

Il Fornitore dovrà inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del servizio, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi nazionali del settore, anche nel caso in cui il Fornitore non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

**L'Amministrazione si riserva di chiedere copia dei contratti individuali stipulati dal fornitore con il personale adibiti all'esecuzione del contratto.**

#### **11.2 Formazione del personale**

Il Fornitore all'atto dell'attivazione del servizio dovrà formare il proprio personale informandolo dettagliatamente dei contenuti del presente capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard richiesti.

#### **12 Controlli di qualità della produzione e del servizio**

##### **12.1 Controlli previsti dalla legge**

Fermo il diritto di controllo dell' Amministrazione Contraente l'attività del fornitore sarà sottoposta al controllo degli organismi istituzionalmente preposti.

##### **12.2 Diritto di controllo dell' Amministrazione Contraente**

E' facoltà dell' Amministrazione Contraente effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dal Fornitore alle prescrizioni di legge e a quelle previste nel presente Capitolato.

E' inoltre facoltà dell' Amministrazione Contraente disporre senza limitazione di orario la presenza presso i Centri di Produzione pasti di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente capitolato .

##### **12.3 Tipologia dei controlli**

I controlli potranno essere articolati, tra l'altro, nel seguente modo:

###### **a) controlli a vista del servizio:**

- controllo del registro pulizia e disinfestazione;
- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio nelle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio ed impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti (schede tecniche e di sicurezza);
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità dei prodotti, in relazione alle Tabelle dietetiche e nutrizionali;

## **COMUNE DI SAVIANO**

### **CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI**

*Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica  
mediante produzione dei pasti presso i centri di produzione del fornitore*

- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo delle attrezzature;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate;
- controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative di legge e alle prescrizioni del presente capitolato;

#### **b) controlli analitici**

durante i controlli, i tecnici incaricati dall' Amministrazione Contraente effettuerà prelievi di campioni alimentari, non alimentari e tamponi ambientali, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

#### **12.4 Blocco delle derrate**

L' Amministrazione contraente potrà a seguito di controlli analitici imporre al Fornitore di non utilizzare per l'espletamento del servizio nei propri confronti le derrate risultate non conformi alle disposizioni di legge. Gli incaricati dell' Amministrazione Contraente provvederà a farle custodire in un magazzino o in cella frigorifera (in caso di derrate deperibili) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento". Gli accertamenti sulle condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento dovranno avvenire entro due giorni. Qualora i referti diano esito positivo, salva l'applicazione degli altri rimedi previsti nel presente capitolato e nel Contratto, al Fornitore verranno addebitate le spese di analisi.

#### **12.5 Magazzino derrate**

Il Fornitore dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo, la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta durante il trasporto, l'etichettatura e la scadenza degli alimenti o termine minimo di Conservazione (TMC), le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e la qualifica dei fornitori, in conformità al Manuale di HACCP previsto dalla legge 155/1997 e s.m.i..

#### **12.6 Metodologia del controllo ispettivo**

Gli addetti effettueranno il controllo ispettivo anche con l'ausilio di prelievi e di asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento dell'attività di produzione dei pasti.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto all' Amministrazione Contraente per le quantità di campioni prelevate.

#### **12.7 Conservazione dei campioni**

**Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, il Fornitore deve prelevare quotidianamente almeno 50 grammi di ciascun prodotto alimentare somministrato nel corso della giornata di riferimento, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli a temperatura non superiore a 2 gradi centigradi per le 72 ore successive. Sui sacchetti verrà riportata la data e l'ora di prelievo.**

#### **12.8 Rilievi tecnici**

Il personale del Fornitore non deve interferire sulle procedure di controllo degli incaricati e/o delle Amministrazione Contraente.

## COMUNE DI SAVIANO

### CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI

Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica  
mediante produzione dei pasti presso i centri di produzione del fornitore

#### 12.9 Contestazioni e penali

L'Amministrazione Contraente che avrà effettuato il controllo farà pervenire al Fornitore, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro otto giorni dalla data di ricezione della comunicazione il Fornitore non fornirà nessuna controprova ritenuta valida e probante dall'Amministrazione Contraente, la stessa, salvi gli altri rimedi contrattuali, e fermo in ogni caso il **risarcimento dei danni** applicherà le seguenti **penali**:

1. In caso di ritardo nell'attivazione del servizio rispetto ai tempi indicati dal Responsabile del Settore AA.GG del Comune, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere una penale pari a €500 per ogni giorno solare di ritardo. La penale sarà applicata anche se il Caposettore non può richiedere l'avvio del servizio, nelle more della stipula contrattuale, in quanto il Fornitore non consegna la documentazione necessaria (es.polizza assicurativa specifica per danni, cauzione del 10%) a garantire l'avvio sotto riserva di legge.
2. Per ogni giorno di mancata erogazione del servizio presso ciascuna sede indicata nel Capitolato anche se imputabile all'interruzione della produzione presso i Centri di Produzione per causa di forza maggiore ovvero all'impossibilità di erogare il servizio a causa di sciopero del personale, il Fornitore medesimo sarà tenuto a corrispondere una penale pari al corrispettivo che lo stesso avrebbe dovuto ricevere, calcolato sulla media giornaliera dei pasti erogati nel mese precedente (o frazione di questo qualora non sia trascorso un mese dall'inizio della prestazione), maggiorato del 5%. In ogni caso tale penale non potrà essere inferiore a 250 Euro. **Resta inteso che per mancata erogazione del servizio si intende anche un ritardo superiore a sessanta minuti rispetto agli orari convenuti per la consegna e/o distribuzione dei pasti indicati nel paragrafo 2.4.2 del Capitolato Tecnico .**
3. **In caso di ritardo nella consegna dei pasti superiore ai quindici minuti ma inferiori ai trenta minuti, rispetto agli orari convenuti per la consegna e/o distribuzione dei pasti indicati nel paragrafo 2.4.2 del Capitolato Tecnico, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere una penale pari al 5% del valore dei pasti consegnati in ritardo. In ogni caso tale penale non potrà essere inferiore a 500 Euro.**
4. **In caso di ritardo nella consegna e/o nella distribuzione dei pasti superiore ai trenta minuti ma inferiore ai sessanta minuti, rispetto agli orari indicati nel paragrafo 2.4.2 del Capitolato Tecnico, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere una penale pari al 7% del valore dei pasti consegnati in ritardo. In ogni caso tale penale non potrà essere inferiore a 600 Euro.**

**I ritardi di cui ai punti: 2,3 e 4, sono da intendersi come riferiti anche alla consegna di parte della fornitura ( ad es. acqua, frutta, pane , tovagliette etc. ), pertanto verranno applicate le stesse sanzioni previste ai punti 2,3 e 4.**

5. In caso di restituzione di una o più portate perché non consumabili dagli alunni per difetti derivanti dalla cattiva preparazione degli alimenti , inosservanza del capitolato, riciclo di alimenti, si configura la mancata consegna dell'intero pasto, anche se la mancanza è riferibile solo ad una portata(I° piatto, II° piatto, frutta, pane, acqua) e, di conseguenza, sarà applicata la penale per mancata consegna del pasto, qualora la ditta non provveda ai sensi del capitolo 2 del manuale hccp allegato al presente.
6. In caso di variazione del menù non concordate con l'Ente, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere all'Ente una penale pari a 2 Euro a pasto.
7. In caso di mancato rispetto delle grammature indicate nell'allegato 2 del Capitolato Tecnico, alle quali si fa espresso rinvio, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere all'Ente una penale pari a 0,50 Euro a pasto.
8. In caso di mancata esecuzione nel corso dell'anno da parte degli Organismi di Ispezione/certificazione nominati dal Fornitore, del numero e della tipologia di attività previste e per il numero di volte indicato nell'Offerta Tecnica, il Fornitore sarà tenuto al pagamento di una penale pari ad Euro 100 per ogni attività di controllo non eseguita.

## COMUNE DI SAVIANO

### CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI

Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica  
mediante produzione dei pasti presso i centri di produzione del fornitore

9. Nei casi in cui, a seguito dei controlli eseguiti dall'Ente a norma dei paragrafi 12.2 e seguenti del Capitolato ovvero a seguito dei controlli eseguiti dagli Organismi di Ispezione/Certificazione incaricati dal Fornitore, venga riscontrata una carenza, il Fornitore sarà tenuto al pagamento di una penale pari ad Euro 300.
10. In caso di mancato rispetto delle modalità di confezionamento, di trasporto e di consegna dei pasti del tovagliato e della posateria meglio descritte nel paragrafo VII del Capitolato Tecnico al quale si fa espresso rinvio, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere una penale pari ad Euro 1 a pasto.
11. In caso di rilevazione di temperature dei cibi diverse da quelle previste nelle Tabelle 1A ed 1B riportate al paragrafo 5.4 del Capitolato Tecnico, al quale si fa espresso rinvio, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere una penale pari a 0,50 Euro a pasto.
12. In caso di ritardo nella redazione del PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE rispetto al termine indicato nel paragrafo 9.1. del Capitolato Tecnico, il Fornitore sarà tenuto al pagamento di una penale pari a 50 Euro per ogni giorno di ritardo. Per ogni mancata attuazione del piano predetto, come meglio descritto nel paragrafo IX del Capitolato Tecnico ed alle tabelle n. 2A e 2B alle quali si fa espresso rinvio, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere una penale pari a 100 Euro.
13. In caso l'aggiudicatario non sia in grado di provare l'utilizzo di prodotti biologici e/o di altro tipo (IGP, DOP etc) per la preparazione dei pasti forniti, con documentazione ulteriore rispetto alla semplice etichettatura verranno detratti il 50% dell'importo pagato per ciascun pasto per il quale l'aggiudicatario non è in grado di dimostrare la provenienza biologica o di altro tipo, degli ingredienti dall'importo totale della fattura. La stessa penale verrà applicata qualora l'aggiudicatario non provi di essersi servito da fornitori certificati se lo ha dichiarato, in sede di offerta tecnica.
14. In caso di violazione di quanto prescritto al punto 7.1 del Capitolato verrà applicata una sanzione pari ad €0,30 per ciascun pasto confezionato nel contenitore non conforme.  
In caso di violazione di quanto prescritto al punto 7.2 del presente Capitolato verrà applicata una sanzione pari ad €0,50 a pasto con etichetta non conforme.
15. In caso di somministrazione di merendine prodotte industrialmente in luogo della prevista fetta di torta, preparata nella cucina del fornitore sarà applicata una penale pari ad €0,20 a pasto fornito.
16. Qualora la ditta aggiudicataria utilizzi un numero di furgoni inferiori a quelli obbligatori ovvero offerti verrà comminata una sanzione pari ad €200,00 per ogni violazione accertata.
17. per la violazione di quanto previsto al punto 5.3 sarà comminata una sanzione pari ad €0,50 per ciascuna portata. Qualora la violazione dovesse riguardare l'intero pasto (1 ° piatto, ° piatto, contorno, pane, frutta e acqua ) la sanzione sarà pari al costo dell'intero pasto. Al verificarsi di tale evento per la seconda volta nel corso dell'appalto, si procederà alla valutazione dell'opportunità di revoca dell'affidamento.
18. **In caso di mancata produzione del piano HACCP relativo alla consegna dei pasti integrativo di quello comunale, il servizio non potrà essere avviato , saranno imputati alla ditta appaltatrice i danni per il mancato avvio dello stesso e saranno fatte le dovute comunicazioni alle Autorità competenti.**

Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle penali di cui ai precedenti commi verranno contestati al Fornitore dall'Ente; il Fornitore dovrà comunicare in ogni caso le proprie deduzioni all'Ente nel termine massimo, decorrente dalla stessa contestazione, di:

- giorni 3 (tre), per l'applicazione delle penali di cui ai precedenti commi 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10 e 11;
- giorni 8 (otto), per l'applicazione delle penali di cui ai precedenti commi 8, 9 e 12.

Qualora dette deduzioni non siano ritenute accoglibili a giudizio dell'Ente, saranno applicate al Fornitore le penali come sopra indicate.

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso il Fornitore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

L'Ente, per i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo, potrà compensare i predetti crediti con quanto dovuto al Fornitore a qualsiasi titolo, anche per i corrispettivi dei servizi resi dal Fornitore, ovvero, in difetto, avvalersi delle cauzioni, senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario.

## COMUNE DI SAVIANO

### CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI

Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica  
mediante produzione dei pasti presso i centri di produzione del fornitore

Il Fornitore prende atto che l'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude il diritto dell'Ente a richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

In caso di inadempimento del Fornitore, resta ferma la facoltà dell'Ente di ricorrere a terzi per l'esecuzione dei servizi di cui al presente Contratto addebitando al Fornitore i relativi costi sostenuti.

#### 12.10 Autocontrollo

Come previsto dalla direttiva CEE 93/43 e 96/3 di cui al Regolamento CE 852/2004 e s.m.i. concernenti l'igiene dei prodotti alimentari, **le imprese del settore alimentare devono garantire** che soltanto i prodotti alimentari non pericolosi per la salute siano immessi sul mercato, pertanto esse devono individuare nella loro attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la **sicurezza 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 HACCP**.

Pertanto devono essere adottate misure atte a garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure necessarie al corretto funzionamento del sistema. In particolare dovranno essere documentate dal fornitore le certificazioni e le procedure operative del sistema di autocontrollo di cui alla tabella A di seguito riportata (Procedure operative e documentazione del sistema di autocontrollo)

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, l'effettuazione di esami di laboratorio dovrà avvenire con la frequenza e la tipologia sotto elencate. Analisi batteriologiche e chimiche mensili su materie prime, prodotti finiti e semilavorati ambiente di lavoro ed attrezzature. Le analisi batteriologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Le analisi chimiche dovranno essere indirizzate particolarmente alla ricerca di contaminanti ambientali e delle eventuali sostanze chimiche residuali dovute ad improprie attività di sanificazione ambientale. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso il Centro di Produzione a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali o degli altri soggetti incaricati dall'Amministrazione.

In caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, il Fornitore dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con l'Amministrazione Contraente adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità. La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio effettuati dal Fornitore potranno essere modificati su richiesta dell'Amministrazione Contraente senza possibilità di rivalsa da parte del Fornitore.

#### Tabella A: Procedure operative e documentazione del sistema di autocontrollo

##### Documentazione formale:

Documento di convenzione stipulata dalla Ditta con il laboratorio di analisi per l'autocontrollo

Copia dell'attestato di accreditamento (n. di riconoscimento) ministeriale del laboratorio di analisi per l'autocontrollo.

##### Applicazione sistema HACCP:

Documentazione dettagliata del diagramma di flusso delle produzioni aziendali ed

Individuazione della fasi del processo produttivo;

Scelta e verifica dei fornitori con acquisizione dei loro programmi di controllo sulle materie prime ed attuazione di piani di monitoraggio;

Elenco materie prime utilizzate e fornitori omologati

Elaborazione del documento relativo all'individuazione del PCP (Punti critici di processo)

|                    |  |                 |
|--------------------|--|-----------------|
| Capitolato tecnico |  | Pagina 25 di 26 |
|--------------------|--|-----------------|

## **COMUNE DI SAVIANO**

### **CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI**

*Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica  
mediante produzione dei pasti presso i centri di produzione del fornitore*

|   |
|---|
| In ogni fase operativa, dalla ricezione merci al trasporto degli alimenti presso i punti di refezione.  |
| Elencazione dei pericoli individuati in ogni PCP;   |
| Identificazione dei rischi in ogni PCP;   |
| Elencazione delle misure preventive da utilizzare per il contenimento dei rischi individuati (sistemi di monitoraggio utilizzati, frequenza delle misurazioni ecc);                             |
| Frequenza della taratura degli strumenti di misurazione;  |
| Applicazione del manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva elaborato a livello europeo dalla FERCO e FIPE  |
| Sistema di registrazione dei dati:  |
| Raccolta, registrazione ed aggiornamento dei dati relativi all'applicazione del sistema HACCP;  |
| Relazione dettagliata, registrata delle eventuali azioni correttive da adottare   |
| Procedure igieniche generali dell'impianto:   |
| Individuazione del personale responsabile del controllo di qualità e di sanificazione ambientale;   |
| Predisposizione di relazioni tecniche e/o di annuali relativi alle caratteristiche degli impianti e delle attrezzature dell'azienda a fini di una corretta procedura di sanificazione;          |
| Schede tecniche dei prodotti utilizzati nella sanificazione   |
| Documentazione delle verifiche del sistema di sanificazione;  |
| Approvvigionamento idrico;  |
| Smaltimento acque reflue e civili e tecnologiche;   |
| Lotta ad insetti e roditori: schede tecniche delle esche e dei prodotti utilizzati, planimetria dello stabilimento con evidenziazione del posizionamento delle schede periodiche di intervento; |
| Individuazione del personale o della ditta esterna responsabile delle operazioni di disinfestazione e derattizzazione.  |

#### **12.11 Sistema di Qualità**

Il Fornitore all'attivazione del servizio dovrà predisporre i manuali relativi ai sistemi di qualità a fronte delle norme specifiche per le quali è certificato.

#### **12.12 Controlli indicati dal Fornitore in Offerta**

Il Fornitore dovrà presentare il piano annuale delle ispezioni che saranno svolte dagli organismi.

### **13 Verifica della soddisfazione dell'utenza scolastica**

Il Fornitore dovrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utente. Tale sistema verrà impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio.

L'indagine verrà effettuata mediante somministrazione di un:

Questionario trimestrale per sede di refezione, sulla qualità, quantità ed appetibilità del pasto, compilato dal responsabile del servizio nominato dal Fornitore.

Inoltre, il Responsabile del servizio nominato dal fornitore dovrà garantire la sua presenza costante presso i plessi scolastici a garanzia della qualità del servizio, intrattenendo a tale scopo rapporti con il Responsabile nominato dall'Amministrazione Contraente.

Il questionario, oltre a consentire una valutazione su qualità, quantità e appetibilità del pasto fornito, metterà a disposizione uno spazio per esprimere commenti, suggerimenti e eventuali insoddisfazioni. Verrà inoltre riportata la data, il menu del giorno e la qualifica del compilatore.

Saranno previste schede di rilevazione degli scarti (avanzi del pasto) per la verifica del gradimento dei commensali e verranno analizzate le motivazioni legate al mancato gradimento (qualità del pasto, gusto, etc.) del pasto con l'individuazione dei correttivi da apportare ai menù o al servizio. Nello svolgimento di

|                    |  |                 |
|--------------------|--|-----------------|
| Capitolato tecnico |  | Pagina 26 di 26 |
|--------------------|--|-----------------|

**COMUNE DI SAVIANO**

**CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI**

*Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica  
mediante produzione dei pasti presso i centri di produzione del fornitore*

tale attività sarà indispensabile la collaborazione dei responsabili del servizio per l'Amministrazione e per il Fornitore.

**13.1 A cadenza periodica concordata con l' Amministrazione Contraente il responsabile del servizio del Fornitore dovrà produrre una relazione riportante i risultati delle rilevazioni, dei correttivi apportati al servizio e delle proposte migliorative del servizio stesso.**