



COMUNE DI VISCIANO

Provincia di Napoli

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA IN FAVORE DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, DELLA SCUOLA PRIMARIA E DELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "G.ROSSINI" – AA.SS. 2017/2018 E 2018/2019.

INDICAZIONI GENERALI DI APPALTO

ART.1 -OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia ,la scuola primaria e la scuola secondaria di primo grado dell'Istituto Comprensivo Statale " G.Rossini" di Visciano per gli anni scolastici 2017/2018 e 2018/2019 .

Detto servizio consiste:

- a) nella fornitura di circa 191 pasti completi giornalieri per gli alunni della scuola di infanzia e di circa 98 pasti completi per i due rientri settimanali per gli alunni scuola secondaria di primo grado (ossia primi, secondi piatti e contorni in contenitori singoli con sistema a perdere rispondenti ai requisiti di legge, regolarmente sigillati, più frutta fresca di stagione, e panino confezionato in busta), di cui alle tabelle dietetiche rilasciate dal competente servizio dell'ASL di Pomigliano d'Arco che, allegate al presente, formano parte integrante e sostanziale;
- b) nel possesso o disponibilità, quale centro di cottura pasti, di idonei locali aventi i requisiti previsti dalla legge, da parte della Ditta aggiudicataria del servizio;
- c) nella disponibilità di mezzi idonei al trasporto dei pasti;
- d) nella organizzazione e preparazione del posto di ristoro;
- e) nella preparazione, somministrazione e distribuzione del pasto, mediante impiego di personale della ditta aggiudicataria in tutti i giorni feriali, escluso il sabato e festivi,secondo il calendario scolastico;
- f) nel rigoverno dei locali adibiti a refettorio con attrezzature e materiali idonei;
- g) nello svolgimento di ogni altra attività connessa o conseguente al servizio mensa scolastica.

ART. 2-VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

Ove se ne ravvisi la necessità, in relazione alla richiesta dell'utente, la ditta aggiudicataria dovrà assicurare, senza costi aggiuntivi per l'Ente,"diete speciali" per patologie particolari (es. celiachia, intolleranze alimentari, fibrosi cistica, allergie, ipertensione arteriosa etc.) in applicazione della L.R. 2/2003,L.123/2005 e dell'ulteriore normativa disciplinante la materia. La Ditta dovrà, altresì, assicurare pasti differenziati per utenti appartenenti a determinate religioni. Deve, inoltre, essere sempre prevista la possibilità di richiedere oltre al menù del giorno, per casi di indisposizione temporanea:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine;

- Secondo piatto: formaggi o, in alternativa, carni bianche con carote e patate lesse.

ART.3- DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata di anni 2(due) scolastici e ,precisamente, anni 2017/2018 e 2018/2019.

La ditta aggiudicataria avrà comunicazione per iscritto dell'inizio dell'affidamento del servizio che, salvo consegna anticipata, decorrerà dalla data di stipula del relativo contratto.

ART. 4-CALENDARIO DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio verrà svolto per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria su 5 (cinque) giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico e su due giorni (che saranno comunicati dalla Direzione scolastica prima dell'inizio del servizio) per gli alunni della scuola secondaria di primo grado, con esclusione di giorni festivi, quali festività natalizie, pasquali, etc. o in caso di sciopero da parte del personale docente e non.

E' cura della Ditta chiedere al referente del Comune addetto ai servizi scolastici, quotidianamente, non prima delle ore 10,00 e non oltre le 10,30, la trasmissione a mezzo fax o altra modalità, del numero dei pasti giornalieri da fornire.

Sarà considerata come non avvenuta la fornitura dei pasti preparati e non richiesti, ovvero disdetti entro le ore 10,30 di ogni giorno.

Il Comune non assume responsabilità alcuna nel caso che l'Istituto Comprensivo adotti decisioni sull'interruzione del servizio, né la ditta potrà accampare pretesa di alcun genere.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o di assenza di massa degli alunni, sarà cura delle scuole interessate tenere informato l'Ufficio servizi scolastici comunale, così che lo stesso possa preavvertire la Ditta, possibilmente almeno 24 ore prima.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la stessa dovrà darne comunicazione al servizio scolastico del Comune almeno 24 ore prima, impegnandosi, comunque, ad adottare soluzioni alternative.

Per qualunque comportamento difforme a quanto previsto, il gestore dovrà accollarsi i relativi oneri economici qualora l'Amministrazione fosse costretta a provvedere direttamente al servizio.

ART. 5 -SEDE DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Scuola infanzia, scuola primaria e scuola secondaria di primo grado dell'Istituto comprensivo Statale " G.Rossini" sito alla via Corriole di questo Comune.

ART. 6- AMMONTARE DELL'APPALTO

L'importo complessivo presunto del presente appalto, non costituente obbligo per il Comune, è determinato in € 284.264,65 di cui € 696,28 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso d'asta oltre I.V.A al 4%.

Detto importo ha valore puramente indicativo in dipendenza della particolare tipologia dell'utenza, che è quella scolastica, destinataria di un servizio che risulta, pertanto, strettamente correlato alle reali esigenze delle istituzioni scolastiche, all'effettiva presenza giornaliera degli alunni, alla richiesta dell'utenza medesima di avvalersi del servizio, alle fluttuazioni delle iscrizioni oggetto del presente capitolato, giacché trattasi di servizio a domanda individuale.

Il Comune, pertanto, non garantisce alla ditta alcun numero minimo di pasti giornalieri.

Il numero dei pasti giornalieri, infatti, potrà variare sia in diminuzione (senza alcuna limitazione, potendo contemplare anche l'ipotesi che non se ne richieda nessuno) che in aumento senza che l'aggiudicataria possa avanzare alcuna pretesa risarcitoria, neppure per mancato utile o per risoluzione del contratto.

L'Amministrazione comunale, durante l'esecuzione della fornitura, può ordinare alle stesse condizioni del contratto, un aumento o una diminuzione della fornitura, nei limiti e con le modalità di cui all'art. 11 del R.D. 2440/23 ed all'art. 120 del R.D. 827/24.

Il prezzo unitario di base di ogni singolo pasto standard o differenziato (per diete speciali) è determinato dall'Amministrazione in € 4,00 oltre I.V.A al 4% per gli alunni della scuola d'infanzia e primaria ed in € 4,50 oltre I.V.A al 4% per gli alunni della scuola secondaria di primo grado.

**IGIENE DELLA PRODUZIONE
APPROVVIGIONAMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE
MANIPOLAZIONE E CONFEZIONAMENTO DEGLI ALIMENTI
TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI ALLA SCUOLA**

ART.7-LISTA FORNITORI ED APPROVVIGIONAMENTO DERRATE E LORO CARATTERISTICHE TECNICHE

I fornitori delle derrate alimentari devono garantire la conformità dei prodotti richiesti per la preparazione dei pasti relativamente alle caratteristiche merceologiche incluse nel presente capitolato.

Tutte le materie prime che in fase di approvvigionamento non soddisfino le condizioni di trasporto, etichettatura e altro dovranno essere rifiutate e registrate come non conformi.

L'approvvigionamento delle derrate deve essere fatto con una frequenza pianificata in relazione alla produzione in modo da eliminare i rischi conseguenti alla giacenza di un'eccessiva quantità di merce e, nel contempo, assicurare l'acquisto di generi alimentari di più recente produzione. Devono essere, tassativamente, esclusi prodotti derivati da O.G.M. o che contengano O.G.M..

L'aggiudicataria dovrà, pertanto, dichiarare l'assenza di O.G.M., così come previsto dalla L.R. n. 15/2001, prima dell'inizio del servizio e di usare prodotti alimentari di primissima qualità e di attenersi al menù ed alla tabella dietetica ed al menù settimanale, indicando la marca dei prodotti, la provenienza degli alimenti stessi ed il tipo di confezione.

La fornitura di pasti contenenti prodotti provenienti da coltivazioni o allevamenti biologici (ai sensi del Regolamento CEE n.2092/91) verrà favorevolmente valutata in sede di aggiudicazione conformemente a quanto previsto dall'art. 13 del presente capitolato.

La ditta dovrà provvedere alla conservazione delle bolle di consegna o equivalenti, a norma di legge, e renderle disponibili in caso di controlli.

ART 8- MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

I metodi di scongelamento devono essere pianificati ed adeguatamente monitorati per minimizzare il tempo di permanenza del cibo nell'intervallo di temperatura pericoloso e prevenire le contaminazioni crociate.

E' vietato l'uso di cibi precotti e/o preconfezionati.

La preparazione dei pasti deve svolgersi con il metodo della "progressione in avanti", al fine di evitare ogni occasione di contatto diretto o indiretto tra le derrate in corso di lavorazione o ancora crude con quelle in corso di cottura o già cotte.

La preparazione delle diete speciali, al fine di garantire la sicurezza di tali prodotti, deve avvenire in un'area funzionale appositamente dedicata.

In cucina si devono verificare le etichette sia dei prodotti dietetici speciali, che degli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti, soprattutto, per escludere la presenza delle sostanze vietate, contenute come ingredienti o additivi.

La Ditta si assumerà l'obbligo di conservare a 4° per almeno 72 ore due campioni rappresentativi del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi muniti di etichette recanti la data al fine di consentire eventuali controlli e/o analisi di laboratorio in caso di episodi di intossicazione alimentare.

I campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti fino al martedì della settimana successiva.

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.

La ditta aggiudicataria dovrà attivare per l'intera durata del servizio e per tutte le fasi dello stesso uno specifico sistema di autocontrollo basato sui principi H.A.C.C.P.

L'aggiudicataria è tenuta per il proprio centro di cottura ad attuare tutte le prescrizioni di cui al D.Lgs. 626/94 e successive modificazioni ed integrazioni nonché ad adeguare l'impianto elettrico a norma della L. 46/90.

La ditta per rispettare, altresì, le finalità di cui al D. L.vo 114/2006 e garantire l'informazione ai consumatori deve consegnare, presso il terminale di consumo, una lista degli ingredienti utilizzati per la preparazione delle singole pietanze

La ditta aggiudicataria è tenuta a valutare la soddisfazione dell'utenza relativamente al gradimento del servizio nel suo complesso (puntualità, cortesia, igienicità ecc.) e gradimento dei pasti da parte dei destinatari, secondo il sistema di rilevazione adottato. Gli esiti di tali rilevazioni saranno utilizzati dall'Amministrazione Comunale alla fine dell'anno scolastico 2017/2018 per una valutazione del servizio nel suo complesso nonché per eventuali accorgimenti da apportare alle tabelle dietetiche.

Devono essere rispettate le norme di igiene della persona e dei comportamenti. A tal fine, il personale deve ricevere specifica formazione per evitare comportamenti scorretti causa di contaminazione crociata.

Il personale tutto impiegato nella preparazione e distribuzione dei pasti (cuochi, inservienti, autisti etc.) deve possedere alta specializzazione nel campo professionale e deve essere munito di appositi attestati di formazione e la documentazione prevista dalla normativa vigente in materia sanitaria.

Durante le fasi di lavorazione deve indossare camici di colore chiaro ed apposito copricapo che contenga la capigliatura. Ogni divisa deve essere completata con un chiaro elemento indicativo dell'unità lavorativa.

Gli addetti alla fase di cottura e di confezionamento delle vaschette devono essere muniti, inoltre, di mascherine protettive e di guanti di plastica. Il personale tutto deve essere inquadrato e retribuito, a cura della ditta aggiudicataria, nei rispondenti livelli contrattuali nazionali di lavoro che disciplinano il settore e per lo stesso devono essere regolarmente versati i contributi previdenziali ed assistenziali. Il personale utilizzato per la preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere, inoltre, assicurato dalla ditta da cui dipende per eventuali infortuni che allo stesso potrebbero capitare durante la permanenza nella scuola, ciò sia per la prestazione lavorativa che per la responsabilità civile verso terzi a copertura di ogni rischio connesso al servizio, intendendosi di fatto l'Amministrazione sollevata da responsabilità per qualsiasi giudizio e con rivalsa di tutte le spese conseguenti alla instaurazione della lite.

ART. 9 - CONFEZIONAMENTO

I pasti appena cucinati devono essere confezionati in vaschette termosaldate monouso per alimenti.

Le vaschette 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).

Ogni contenitore singolo a perdere, inoltre, dovrà portare un talloncino con impresse le indicazioni di legge, nome ed indirizzo della ditta appaltatrice, data di preparazione, peso e tipo di contenuto, come da tabella dietetica.

Le vaschette monodose, una volta preparate, verranno immesse in apposito contenitore termico in polistirolo che, oltre a possedere tutti i requisiti di legge, deve essere di colore bianco e foderato con carta oleata "per alimenti".

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.

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

Le vaschette contenenti diete differenziate devono essere contrassegnate da talloncino di colore diverso da quello della dieta standard con impresse le indicazioni di seguito elencate:

- ragione sociale della ditta produttrice e indirizzo
- elementi identificativi del destinatario nel rispetto delle norme in materia di protezione dei dati personali e sensibili
- indicazione di 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

Le ditte sono tenute a consegnare, inoltre, per ciascun utente, un kit monouso, in confezione sigillata, costituito da posate, 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.

ART. 10- TRASPORTO E CONSEGNA

Alla fase di confezionamento deve seguire rapidamente quella di trasporto presso il suddetto istituto comprensivo con mezzi igienicamente e strutturalmente idonei che rispondano ai requisiti dell' art. 43 del D.P.R. 327/80. E' fatto obbligo di mantenere gli alimenti nelle condizioni indicate nell'art. 31, ultimo comma del ripetuto DPR 327/80 nonché rispettare le specifiche temperature indicate nell'allegato C del su citato DPR. Si deve prevedere la sanificazione dei mezzi di trasporto al fine di evitare insudiciamento o contaminazione crociata.

Il trasporto dei pasti deve essere, quindi, accuratamente, pianificato onde garantire la salubrità e gradevolezza degli alimenti.

Al fine di consentire il regolare svolgimento delle attività didattiche, la consegna presso l'Istituto comprensivo indicato dovrà essere concordata sulla base delle indicazioni che saranno fornite dalla Direzione scolastica prima dell'inizio del servizio, consegna che, in ogni caso, orientativamente dovrà avvenire tra le 12,00 e le 12,30 per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria e tra le 13,00 e 13 e 30 per gli alunni della scuola secondaria di primo grado.

L'eventuale anticipo o posticipo rispetto ai tempi che saranno indicati, comporterà l'applicazione di sanzioni pecuniarie, come prescritto al successivo art. 20, a carico della ditta inadempiente.

Alla consegna dei pasti dovrà essere fornito alla scuola l'elenco del numero dei pasti complessivi, specificando il numero e la tipologia delle diete speciali. Detto elenco servirà per la verifica, al momento della consegna, della conformità per numero e tipologia dei pasti da parte del referente mensa o suo delegato. Lo stesso elenco dovrà essere redatto in duplice copia firmata per ricevuta di cui una resterà agli atti della scuola e l'altra agli atti della ditta.

L'erogazione dei pasti dovrà avvenire nell'arco di 30 (trenta) minuti dalla consegna presso il plesso scolastico di via Corriole, salva diversa indicazione fornita dalla Direzione Didattica che provvederà a comunicare altresì gli orari e l'eventuale organizzazione su due turni del servizio.

La Direzione scolastica informerà telefonicamente l'Ufficio Servizio Scolastico circa il numero dei pasti giornalieri da fornire, entro le ore 10,00 di ogni mattino; la ditta aggiudicataria avrà cura di farsi trasmettere, attraverso un proprio incaricato, dal Comune Servizio Mensa l'elenco dettagliato del numero dei pasti da fornire.

I pasti dovranno essere consegnati in appositi contenitori termici di polistirolo, come già indicato, e dopo l'uso, essi saranno ritirati a cura della ditta.

Il personale dovrà preparare con cura il posto ristoro.

ART.11 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI GENERI ALIMENTARI E NON DA IMPIEGARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI.

Pane: (soffiato), deve essere ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, lievito e sale quanto basta. il tipo di farina (00) previsto deve avere umidità massima 0,65%, ceneri massimo 0,20M, glutine secco minimo 9%. Formato richiesto gr.50. Ogni singola rosetta va imbustata singolarmente e chiusa automaticamente in contenitori di particolare plastica forata con dicitura "per alimenti". La panificazione dovrà avvenire nelle prime ore del mattino.

POMODORI: pelati tipo "S. Marzano" o equivalente, pelati e maturati prodotti direttamente dal frutto fresco di giusta maturazione, sano, ben lavato, contenuti in scatola di latta nuova(banda stagnata), colore rosso vivo senza difetto, con tutte le caratteristiche richieste per i prodotti di prima qualità e prima lavorazione. Zuccheri riduttori totali di residuo, secco netto 46%, acidità(in acido citrico di residuo secco netto) 8%, muffe presenti nei campi osservati(Hovard) 50%.

PASTA: dovrà essere della qualità prodotta mediante impegno di semola di grano duro con caratteri organolettici di uso a quelli prescritti dalle norme di legge, umidità 12,50%, ceneri 0,70%=0,85% sul secco, cellulosa 0,20%=0,45%; acidità massima 4%, sostanze azotate 10,50%. Dovrà essere resistente alla cottura non meno di 15 minuti e dovrà rispondere a tutti i requisiti previsti dalla legge, anche per quanto riflette la confezione dovrà essere originale e munita di sigillo.

RISO: deve essere di produzione nazionale ultimo raccolto, brillanti in grani interi e lucidi pressochè uniformi, bianchi, senza punteggiatura nera, ne perforazioni, in rigature del tipo R.B.(affusolato, dente pronunciato, senza schiacciature).

FAGIOLI: devono essere di tipo borlotti o cannellini in conserva, di facile cottura (devono giungere a cottura in modo uniforme in meno di 2 h) ed inoltre non trattati di recente con anticrittogamici.

LENTICCHIE E CECI devono essere rappresentati da prodotto secco, del raccolto di annata ed assolutamente prive di impurità e corpi estranei ed inoltre non trattate di recente con anticrittogamici.

OLIO: deve essere rappresentato da una miscela costituita da 2/3 da olio extravergine di oliva e per un terzo da olio di mais, di marca nazionale con acidità inferiore all'1,50%, liquido di gusto buono, di produzione dell'annata, deve rispondere alle disposizioni vigenti di legge.

FORMAGGIO: i formaggi (mozzarella, stracchino, formaggio porzionato) devono essere freschi e a lunga maturazione prodotti con latte di vaccino intero; il parmigiano reggiano deve essere a forma di peso non inferiore a Kg.24, pasta di colore leggermente paglierino, aroma delicato, gusto saporito, non piccante, struttura della pasta granulosa con occhiatura minuta appena visibile, grasso della sostanza secca almeno del 32%, stagionatura minima di anni 2(due), deve, inoltre, essere esente da difetti ed alterazioni di qualsiasi natura.

PATATE: dell'anno, conservate in modo efficiente.

ZUCCA: va utilizzata per la preparazione della minestra indicativamente dal mese di settembre a febbraio/marzo dell'anno successivo e, quindi, sostituita da zucchini .

FRUTTA: la frutta deve essere fresca, preferibilmente, mele, pere, arance, mandarini, mandaranci (clementine), banane e pesche. Secondo stagionatura.

POSATE: solo cucchiaio, con tovaglioli da cm.34x34 in ovatta cellulosa.

TOVAGLIETTE: cm.30x40 in materiale non assorbente.

CONTENITORI. Singoli con sistema a perdere rispondenti ai requisiti di legge:

Gli altri alimenti, riportati nella tabella dietetica, non menzionati sopra, devono comunque avere tutti i requisiti di prodotti di prima qualità e prima scelta.

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

E' consentito l'utilizzo di limone ed erbe aromatiche per la preparazione e condimento delle pietanze.

Per quanto concerne la grammatura ed altri alimenti non menzionati si fa comunque riferimento alle note integrative della tabella dietetica.

REGOLAMENTAZIONE E DISCIPLINA DELL'APPALTO

ART.12 MODALITA' DI ESECUZIONE GARA

L'appalto verrà aggiudicato, mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.lgs. 50/2016 in favore della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 3 del d.lgs. n. 50/2016, a seguito della valutazione dell'aspetto qualitativo-organizzativo ed economico dell'offerta, sulla base dei criteri di cui all'art. 13.

L'aggiudicazione avverrà nei confronti della ditta concorrente alla gara che riporterà il punteggio complessivo più alto.

L'aggiudicazione verrà effettuata in presenza anche di una sola offerta valida purchè nell'offerta tecnica si sia raggiunto, almeno, un minimo di punti 40.

L'aggiudicataria resta vincolata fin dall'aggiudicazione nei confronti dell'Amministrazione all'osservanza delle norme contrattuali, con l'impegno a stipulare il contratto definitivo alla data che le verrà comunicata dall'Amministrazione stessa, intendendosi, così, perfezionato il vincolo contrattuale tra le parti ad ogni effetto di legge, mentre l'Amministrazione Comunale non sarà vincolata se non dopo il perfezionamento dell'atto finale.

Successivamente alla determinazione di affidamento definitivo, nelle more della stipula del contratto, potrà essere richiesto l'avvio della fornitura per motivi di necessità ed urgenza.

ART. 13 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE E RELATIVI PARAMETRI

L'aggiudicazione dell'appalto sarà effettuata in favore dell'impresa concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, in base agli elementi sottoelencati nell'ordine decrescente di importanza loro attribuito cui potrà essere assegnato il punteggio massimo a fianco di ciascuno di essi riportato:

1. QUALITA' ED ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO max punti 70/100 di cui per:

- a) Proposte migliorative
max punti 25/70
- b) Caratteristiche dei generi alimentari usati per la preparazione dei pasti e sostenibilità ambientale
max punti 20/70
- c) Presenza di locale separato dalla cucina principale, destinato alla preparazione di diete speciali, numero addetti alla produzione e esperienza del personale adibito
max punti 15/70
- d) Piano di educazione alimentare
max punti 5/70
- e) Numero di analisi chimiche e batteriologiche previste dal piano di autocontrollo Haccp durante l'anno
max punti 5/70

2. PREZZO (OFFERTA ECONOMICA) max punti 30/100

La documentazione attinente alla "Qualità ed organizzazione del servizio" andrà formulata sulla base delle prescrizioni di cui al presente Capitolato utilizzando l'allegato n. 2 .

Per offerta economicamente più vantaggiosa va intesa quella che conseguirà il maggior punteggio totale derivante dalla somma dei punteggi parziali attribuiti ai diversi elementi di valutazione.

1 . PROPOSTE MIGLIORATIVE

MAX PUNTI 25

APPLICAZIONE:

Proposte migliorative (MAX punti 25):

- A) **Punti 0** = assenza di proposte migliorative
 B) **Punti 1:** ottimizzazione delle fasi di prenotazione (es. facile accessibilità linee telefoniche, internet ecc.);
 C) **Punti 2:** sistema di rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza;
 D) **Punti 4:** ulteriori eventuali figure lavorative che possono essere impiegate nel servizio (es. refezionisti, personale addetto alla gestione delle diete speciali, etc.);
 E) **Punti 4:** organizzazione e preparazione a spesa della Ditta di un menù particolare in occasione di eventi indicati dalla Direzione scolastica.
 F) **Punti 4:** modalità di gestione delle emergenze
 G) **Punti 5 :** piano di formazione rivolto agli operatori
 H) Altre migliorie: **Max punti 5:**
Punti 1 per ogni altra miglioria proposta fino ad un massimo di punti 5.
 Ogni miglioria dovrà essere concreta, realizzabile autonomamente, previo accordo con il Comune, a completo carico dell'appaltatore, sia dal punto di vista economico che organizzativo e descritta dettagliatamente.
 Le proposte devono, comunque, essere formulate nel rispetto delle caratteristiche del servizio previste nel capitolato.
(PUNTEGGIO MASSIMO CUMULABILE PUNTI 25)

2. CARATTERISTICHE DEI GENERI ALIMENTARI USATI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DEL SERVIZIO.

MAX PUNTI 20

APPLICAZIONE:

- A) Introduzione prodotti DOP o IGP e frequenza di somministrazione (**MAX PUNTI 5**):
punti 0,5 per ogni prodotto DOP O IGP utilizzato e punti 0,5 per ogni giorno settimanale di somministrazione fino ad un massimo di 5 punti.
 B) Introduzione prodotti biologici e frequenza di somministrazione (specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni) (**MAX PUNTI 5**):
punti 0,5 per ogni prodotto biologico utilizzato e punti 0,5 per ogni giorno settimanale di somministrazione fino ad un massimo di 5 punti.
 C) Utilizzo di alimenti a filiera corta (**MAX PUNTI 5**):
punti 0,5 per ogni prodotto locale utilizzato e punti 0,5 per ogni giorno settimanale di somministrazione fino ad un massimo di 5 punti.
 D) Utilizzo di prodotti non alimentari (contenitori, posate, tovaglioli) a ridotto impatto ambientale (**MAX PUNTI 5**):
 Utilizzo esclusivo di prodotti a ridotto impatto ambientale : **punti 5**
 Utilizzo di almeno la metà dei prodotti a ridotto impatto ambientale: **punti 2**
 Mancato utilizzo di detti prodotti: **punti 0**
(PUNTEGGIO MASSIMO CUMULABILE : PUNTI 20)

3. PRESENZA DI LOCALE SEPARATO DALLA CUCINA PRINCIPALE, DESTINATO ALLA PREPARAZIONE DI DIETE SPECIALI, NUMERO ADDETTI ALLA PRODUZIONE E ESPERIENZA DEL PERSONALE ADIBITO .

MAX PUNTI 15

APPLICAZIONE

- A) Presenza di locale separato dalla cucina principale, destinato alla preparazione di diete speciali (**MAX PUNTI 3**)
A1) Punti 0 = assenza dei locali separati, attrezzature, e sistema organizzativo;
A2) Punti 2 = . presenza dei locali separati , attrezzature, e sistema organizzativo.
A3) Punti 3 = presenza di locale, attrezzature e sistema organizzativo con piano di autocontrollo basato sui principi HACCP secondo le linee guida approvate con delibera di G.R.C. 2163/2007

B)Numero addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura indicato (MAX PUNTI 5)

B1)Punti 0=rapporto maggiore di 1/80 pasti prodotti/giorno ;

B2)Punti 3=rapporto tra 1/80 -1/61 pasti prodotti/giorno;

B3)Punti 5 =rapporto inferiore a 1/60 pasti prodotti/giorno.

C)Qualifica ed esperienza personale interno adibito alla produzione dei pasti nel centro di cottura indicato.(MAX PUNTI 7)

C1)Punti 3=presenza fissa giornaliera presso il centro di cottura destinato alla produzione dei pasti oggetto di appalto di almeno 1 responsabile di cucina con esperienza di almeno 5 anni ;

C2)Punti 2 = presenza fissa giornaliera di almeno 1 nutrizionista /dietista munito di laurea ;

C3)Punti 2=presenza fissa giornaliera di almeno 1 responsabile HACCP laureato (biologo,tecnologo alimentare etc.) presso il centro di cottura destinato alla produzione dei pasti oggetto di appalto;

(PUNTEGGIO MASSIMO CUMULABILE :PUNTI 15)

4 PIANO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

MAX PUNTI 5

APPLICAZIONE:

Punti 0:assenza di piani di educazione alimentare;

Punti 3:iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza;

Punti 2:strumenti di informazione rivolti agli utenti;

(PUNTEGGIO MASSIMO CUMULABILE PUNTI 5)

5. NUMERO DI ANALISI CHIMICHE E BATTERIOLOGICHE PREVISTE DAL PIANO DI AUTOCONTROLLO (HACCP) DURANTE L'ANNO.MAX PUNTI 5

APPLICAZIONE:

Punti 5=all'offerta che prevede il maggior numero di analisi chimiche e batteriologiche durante l'anno.

Alle altre offerte vengono attribuiti i punti ricavati dall'applicazione della seguente operazione:

$$\frac{\text{n.analisi cliniche offerte}}{\text{n. maggiori analisi cliniche offerte}} \times 5$$

La valutazione degli elementi che concorrono a determinare l'offerta economicamente più vantaggiosa è affidata ad apposita Commissione di gara.

La Commissione, valuterà i singoli elementi procedendo ad attribuire i punteggi, sino ai massimi indicati, secondo i criteri fissati all'art.13 del presente.

La Commissione procederà a valutare prima la "Qualità ed Organizzazione del Servizio" e, dopo, procederà a valutare l'"Offerta Economica".

Il prezzo relativo all'offerta economica sarà ottenuto moltiplicando il numero dei pasti presunti per il costo unitario (I.V.A. esclusa). Al prezzo più basso sarà assegnato il punteggio massimo pari a 30. Agli altri verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori in base al seguente calcolo:

$$\text{Punteggio} = \frac{\text{Prezzo più basso}}{\text{Prezzo Offerto}} \times 30$$

Il punteggio, sarà arrotondato per difetto o per eccesso alla seconda cifra decimale (allegato n. 3).

Il punteggio per la qualità verrà calcolato sommando i punti fino ad un massimo di 70 punti.

La Commissione si riserva la facoltà di verificare in loco la corrispondenza dei requisiti dichiarati dalla ditta prima dell'assegnazione dei punteggi per la valutazione qualitativa.

Poiché l'aggiudicazione avviene in base all'offerta economicamente più vantaggiosa, resta inteso che quanto contenuto nella "documentazione per la valutazione qualitativa" costituisce formale impegno e obbligo contrattuale per la Ditta appaltatrice nell'esecuzione del servizio.

L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà quella che avrà ottenuto il maggior punteggio derivante dalla somma dei punteggi di cui ai punti 1 e 2 .

L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva la facoltà, in ogni momento, a suo insindacabile giudizio, per ragioni di opportunità e/o pubblico interesse, di sospendere o reindire la gara di affidamento del servizio oggetto del presente capitolato, o di non procedere alla sua aggiudicazione, senza che ciò comporti pretesa alcuna da parte dei concorrenti.

ART. 14 -REQUISITI PER L'AMMISSIONE ALLA GARA

Per partecipare alla gara i candidati devono essere in possesso di tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente, della normativa di settore e di quelli di cui al bando di gara cui si fa rinvio.

ART.15 -AGGIUDICAZIONE DELLA GARA

La gara verrà aggiudicata provvisoriamente alla Ditta che, a seguito di apposita valutazione della Commissione giudicatrice, riporterà il punteggio più alto derivante dalla somma dell'offerta economica più l'offerta tecnica.

L'aggiudicazione diverrà definitiva solo dopo la determina di affidamento e dopo avere proceduto alla verifica in capo all'aggiudicatario del possesso di tutti i requisiti dichiarati. L'aggiudicatario resta impegnato per effetto della presentazione della propria offerta.

Se l'aggiudicatario non si presenta alla stipulazione nel termine fissatogli dall'Amm/ne e non concorrono giusti motivi da essere valutati dall'Amm/ne stessa per la stipula tardiva, questa ha facoltà di dichiararlo decaduto dall'aggiudicazione .

ART 16 - STIPULA DEL CONTRATTO

Il contratto verrà stipulato in forma pubblico- amministrativa ai sensi dell'art 32 comma 14 del D.lgs. 50/2016 e dell'art. 16 del R.D. 2440/23 con spese ad esclusivo carico della Ditta aggiudicataria.

In caso di urgenza, l'ordinazione può essere effettuata anche subito dopo l'aggiudicazione e quindi prima della stipula del relativo contratto.

In tal caso, la ditta potrà produrre dichiarazione dalla quale si evidenzia che la stessa, nelle more della stipula del contratto, si rende disponibile ad effettuare la fornitura secondo quanto previsto nel presente capitolato, sollevando l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità di ordine civile e penale.

Prima della stipula del contratto il concorrente aggiudicatario dovrà:

a) costituire garanzia fideiussoria per un importo pari al 10% del valore dell'appalto, con le modalità previste dalla vigente legislazione.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento;

b) costituire adeguato deposito per le spese contrattuali;

c) presentare entro 10 giorni dalla richiesta tutta la documentazione autodichiarata nonché, prima dell'inizio del servizio, quella ritenuta necessaria ai fini dell'esecuzione del contratto (polizza fideiussoria per danni a persone o cose dipendenti dall'esecuzione del servizio,elenco nominativo del personale che verrà utilizzato con relative attestati e,piano di autocontrollo HACCP, fornire indicazioni puntuali sul centro di cottura, estremi del conto corrente dedicato etc).

ART.17- CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

L'impresa è tenuta a prestare la cauzione provvisoria, pari al 2% del valore contrattuale presunta, con firma autenticata nei modi di legge dell'agente che l'ha emessa, al momento della presentazione dell'offerta e la cauzione definitiva, da presentare in sede di stipula del contratto,

pari al 10% del valore del contratto per tutto il periodo di esecuzione della prestazione contrattuale. La cauzione può essere costituita mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da una compagnia autorizzata ai sensi della legge 10/6/82, n. 348. La cauzione definitiva sarà svincolata e restituita al contraente salvo a conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertata il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

Nel caso di fideiussione bancaria o assicurativa, l'atto dovrà sempre recare la seguente clausola: rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale.

ART. 18-INVARIABILITA' DEI PREZZI E PAGAMENTO.

Il prezzo scaturito dall'aggiudicazione s'intende comprensivo e compensato di tutti gli oneri di cui al presente capitolato, tutto incluso e nulla escluso. L'aggiudicatario, inoltre, non avrà diritto di pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere sia per l'aumento del costo dei materiali e delle derrate alimentari che per perdite o per qualsiasi altra sfavorevole circostanza successiva all'aggiudicazione e/o durante l'esecuzione del contratto.

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti all'appaltatore, dopo la stipula del contratto, calcolati sulla base del prezzo contrattuale moltiplicato per il numero dei pasti, effettivamente, forniti durante il mese.

La liquidazione avverrà, previa determinazione del responsabile del servizio su presentazione di regolare fattura entro 60 gg. dalla data della fattura stessa, previa verifica D.U.R.C. salvo che l'Amministrazione Comunale disconosca la sua regolarità e proceda, conseguentemente, a contestazioni. In tal caso, verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata. La ditta appaltatrice potrà presentare fattura mensile dopo il primo giorno successivo al mese di fornitura.

Ogni fattura riportante il totale dei pasti forniti dovrà fare riferimento alle bolle di consegna che, quotidianamente, accompagnano le forniture, bolle che dovranno essere firmate dagli operatori che ritirano le forniture stesse, previo controllo.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente appaltante non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione appaltante tutti i servizi, le prestazioni, le spese necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non, dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

ART.19-CONTROLLI E VIGILANZA.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di ispezionare, con proprio personale o apposita commissione che sarà nominata in qualsiasi momento, le cucine, i furgoni e controllare qualsiasi altra attività inerente al servizio.

A tale scopo, durante la lavorazione i suoi incaricati devono avere libero accesso nei laboratori e cucine della ditta e potranno prelevare a loro scelta campionature del cibo in preparazione, o delle derrate alimentari onde poter verificare la qualità del cibo stesso. Indipendentemente da tali controlli giornalieri anche dell'ASL di competenza la ditta aggiudicatario è tenuto a fornire una razione completa e gratuita in eccedenza al quantitativo richiesto. L'Amministrazione si riserva la facoltà di avvalersi di controlli da parte del Nucleo Antisofisticazione (NAS). Tale facoltà di sorveglianza non esonera la ditta dalla sue responsabilità per quanto riguarda direttamente o indirettamente gli obblighi contrattuali come l'esecuzione della lavorazione, la qualità del cibo, l'osservanza del tempo di consegna.

ART.20- PENALI

Nell'esecuzione del servizio la ditta appaltatrice ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti o che dovessero essere emanati durante la vigenza del contratto, sia nazionali che regionali, che riguardano il servizio stesso ed il presente capitolato. Ferma restando la possibilità

di addivenire alla risoluzione contrattuale laddove ne sussistano i presupposti, il mancato rispetto di una delle clausole previste dal presente capitolato, o le infrazioni agli obblighi che derivano da disposizioni legislative e regolamentari, accertate dal Comune, comporterà la contestazione dell'inadempienza alla quale la Ditta avrà facoltà di presentare controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla data di ricezione della contestazione stessa che deve avvenire con raccomandata A/R, indirizzata al legale rappresentante o con altra modalità ritenuta idonea a dare certezza del ricevimento.

Qualora non pervenisse riscontro o le controdeduzioni non fossero ritenute congrue, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, potrà essere applicata una penalità variabile a seconda della gravità dell'infrazione.

In particolare, per le seguenti inadempienze, salvo che non siano dipese da forza maggiore, non imputabili in alcun modo al prestatore del servizio, sono previste le sottoelencate sanzioni:

1. € 300,00 fornitura o impiego di generi alimentari non conformi alla qualità ed alle caratteristiche merceologiche stabilite;

2. € 300,00 per ritardo o anticipo di oltre 30 minuti nella consegna e distribuzione dei pasti (salve diverse indicazioni della Direzione scolastica);

3. € 300,00 per trasporto e somministrazione di cibi con temperature inadeguate;

4. € 300,00 per menù non rispondenti a quanto concordato;

5. € 500,00 per grammature dei cibi, qualità dei cibi o numero di razioni non rispondenti a quanto concordato;

6. € 300,00 per utilizzo di contenitori non conformi a quanto concordato;

7. € 500,00 per ritrovamento di corpi estranei nei cibi;

8. € 500,00 per violazione ad altre norme d'igiene accertate dai competenti organi di controllo;

9. € 500,00 per interruzione del servizio per cause imputabili alla ditta.

10. da € 200,00 ad € 500,00, in base alla gravità dell'infrazione, per ogni altro inadempimento delle obbligazioni assunte con il presente capitolato e a tutta la normativa vigente in materia.

L'applicazione delle penali prescinde dalla facoltà del Comune, in caso di grave violazione, di sospendere immediatamente il servizio.

Costituiranno prova di eventuale disservizio o violazioni degli obblighi, le segnalazioni, formalmente documentate, pervenute dalla Dirigenza scolastica, del personale addetto alla vigilanza e degli utenti interessati allo svolgimento del servizio.

L'importo della penalità sarà trattenuto sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento o, successivamente, nel caso in cui l'istruttoria della contestazione superi il termine massimo per il pagamento delle fatture.

Qualora all'atto della applicazione della penale, il credito della Ditta fosse insufficiente a coprire la penale stessa, ci si rivarrà sulla cauzione prestata, salvo la richiesta di reintegro della stessa.

Le penali sopraindicate sono cumulabili tra loro e prescindono dal risarcimento degli ulteriori danni.

Ferma restando la applicazione della penalità di cui al primo comma, le mancanze di cui ai precedenti punti 1-2-3-4-5-6 saranno tollerate nel limite massimo annuo di cinque episodi.

Le mancanze di cui ai precedenti punti 7, 8 e 9 non ammettono tolleranza.

Superati detti limiti, il Comune avrà diritto a richiedere la risoluzione del contratto in ogni momento, ai sensi dell'art. 1454 c.c. con riserva, altresì, di risarcimento dei danni cagionati, e, conseguentemente, di procedere all'incameramento del deposito cauzionale ed all'esecuzione del servizio in danno dell'aggiudicatario a carico del quale resterà l'onere del maggior prezzo pagato rispetto a quanto convenuto in sede di aggiudicazione.

In alternativa, potrà valutare la possibilità di applicare una penale pari al quadruplo della fornitura effettuata nel giorno in cui si è verificata la violazione degli obblighi.

Il rapporto si intenderà risolto, ai sensi dell'art. 1456 del c.c., nei seguenti casi:

laddove il servizio non avesse inizio, ingiustificatamente, nel termine comunicato dall'Amministrazione;

- qualora l'aggiudicatario non fosse in grado di produrre la documentazione prevista dagli atti di gara ovvero risultassero false le dichiarazioni rese al momento dell'offerta o, successivamente, in fase di esecuzione del contratto;
- mancanza dei requisiti obbligatori per legge;
- gravi violazioni agli obblighi contrattuali, non eliminati in seguito a diffida formale da parte del Comune;
- subappalto del servizio;
- accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile e penale;
- riscontro di gravi irregolarità nel centro di produzione;
- arbitraria sospensione o abbandono del servizio da parte dell'Aggiudicatario;
- mancata sostituzione del personale privo dei requisiti previsti;
- fallimento o altra procedura concorsuale di liquidazione;

Nei suddetti casi, la risoluzione si verificherà di diritto qualora l'Amministrazione comunichi all'aggiudicatario, mediante raccomandata A/R, che intende avvalersi di questa clausola di risoluzione, fermo restando l'applicazione delle penali.

In caso di risoluzione del contratto, la Stazione appaltante, in attesa che vengano espletate le formalità per procedere all'aggiudicazione dell'appalto ad altro contraente, può affidare il servizio (per il tempo strettamente necessario al perfezionamento delle procedure della nuova gara), ad altra Ditta in possesso dei requisiti previsti nel presente capitolato.

In caso di risoluzione del contratto, l'Amministrazione incamererà definitivamente la cauzione quale penale e la Ditta, e per essa il garante, corrisponderà al Comune una somma pari alla differenza di prezzo tra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che il Comune riuscirà ad ottenere per continuare la gestione del servizio nel periodo intercorrente tra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto.

ART.21-RISOLUZIONE CONTRATTUALE – NUOVO CONTRAENTE

L'Amministrazione si riserva la facoltà, in caso di fallimento o di risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'originario appaltatore, di interpellare il secondo classificato al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta.

ART. 22-DIVIETO DI SUBAPPALTO E DI CESSIONE DEL CONTRATTO

È vietata la cessione del servizio a qualsiasi titolo e sotto qualsiasi forma anche temporanea, pena l'immediata risoluzione del contratto oltre al risarcimento dei danni causati alla stazione appaltante. Non è ammesso il subappalto, anche parziale, del servizio affidato.

ART.23-CLAUSOLE RELATIVE ALL'OSSERVANZA DELLE CONDIZIONI NORMATIVE E CONTRIBUTIVE RISULTANTI DAI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO

La ditta aggiudicataria è tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro nonché delle assicurazioni sociali (invalidità, vecchiaia, disoccupazione ecc.).

La stessa è tenuta altresì al pagamento dei contributi posti a carico del datore di lavoro.

La ditta aggiudicataria fornirà all'Amministrazione Comunale una dichiarazione con la quale si attestano gli avvenuti versamenti contributivi, previdenziali, assicurativi ecc.

La ditta è obbligata, altresì, ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle prestazioni oggetto del contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni ed,

in generale, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria e applicabile nella località.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione e, se cooperative, anche nei rapporti con i soci. I suddetti obblighi vincolano la ditta anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale ed artigianale della struttura e dimensione della ditta stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica e sindacale.

In caso di inottemperanza agli obblighi testè precisati, accertata dall'Ente appaltante o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, l'Ente appaltante medesimo comunicherà alla ditta e, se del caso, anche all'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata e sospenderà i pagamenti mensili da effettuarsi, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.

Il pagamento alla ditta delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Per le detrazioni dei pagamenti di cui sopra la ditta non può opporre eccezioni, né ha titolo a risarcimento danni.

ART. 24-RESPONSABILITA' VERSO TERZI.

E' a carico dell'aggiudicatario qualsiasi responsabilità civile e penale verso terzi per danni arrecati a persone o cose nello svolgimento del servizio o in conseguenza del medesimo.

La Stazione appaltante, pertanto, resterà esonerata da qualsivoglia responsabilità e l'aggiudicatario la terrà indenne da qualsiasi pretesa, azione o molestia anche nel caso di danni causati dagli utenti del servizio o, in genere, da terzi.

L'aggiudicatario si obbliga, altresì, a sollevare la Stazione appaltante da qualsiasi pretesa, azione o molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza nell'adempimento o per colpa nell'assolvimento dei medesimi. Le spese che la Stazione appaltante dovesse sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti dell'aggiudicatario ed, in ogni caso, da questo rimborsate anche mediante rivalsa della Stazione appaltante sul deposito cauzionale.

Per il veicolo e/o i veicoli da adibire al servizio (i cui estremi dovranno essere indicati prima dell'inizio del servizio), l'aggiudicatario dovrà essere in possesso di polizza assicurativa verso terzi (RC auto) con massimali nei limiti di legge.

L'aggiudicatario ha l'obbligo di provvedere alla stipula di una polizza a copertura di qualsiasi rischio per danni e responsabilità civile verso terzi derivanti dall'espletamento del servizio di almeno € 1.000.000,00.

Ogni onere per la stipulazione delle coperture assicurative, compresi scoperti e franchigie, sono a totale ed esclusivo carico dell'aggiudicatario.

I massimali previsti nelle polizze assicurative non sono da ritenersi in alcun modo limitativi della responsabilità assunta dall'aggiudicatario sia nei confronti dei terzi, sia nei confronti degli operatori, sia nei confronti della Stazione appaltante.

Per le responsabilità dell'aggiudicatario si richiama l'art. 1681 del c.c.

ART.25-CONTENZIOSO

In caso di controversia tra la ditta aggiudicataria ed il Comune circa l'interpretazione e l'esecuzione del servizio e del presente capitolato, le parti si attiveranno secondo buona fede per la composizione bonaria della controversia.

Ove non si addivenga all'accordo amichevole, ogni controversia sarà devoluta alla giurisdizione del giudice ordinario ed il Foro competente sarà quello di Nola.

ART. 26-TUTELA DELLA PRIVACY E PREVENZIONE INFORTUNI

La Ditta è tenuta, a suo carico, all'osservanza:

-delle disposizioni in materia di prevenzione infortuni, igiene e sicurezza sul lavoro ai sensi della normativa vigente;
- delle disposizioni previste in materia di protezione dei dati personali (Dlgs.vo 196/2003 e s.m.i.)
A tal fine, la Ditta si impegna a comunicare, al momento della stipula del contratto, i nominativi dei responsabili del trattamento dei dati personali,ivi compreso il profilo della sicurezza.

ART. 27 - SPESE, IMPOSTE E TASSE.

Le spese di bollo, pubblicazione, aggiudicazione, registrazione, diritti di segreteria ed ogni altra spesa accessoria inerente al presente contratto sono a completo carico dell'Aggiudicatario.
L'efficacia dell'aggiudicazione rimane subordinata alla determinazione finale del Responsabile del servizio.

La stipula del contratto è subordinata :

- all'accertamento dei requisiti previsti dalla vigente normativa antimafia in capo all'impresa aggiudicataria;
- alla prova documentale di tutti i requisiti previsti per l'accesso alla gara e precedentemente autocertificati;
- all'attestazione di assunzione degli obblighi di tracciabilità dei pagamenti di cui alla Legge 136/2010.

ART. 28 – TUTELA DEI DATI PERSONALI (D.Lgs. 30.06.2003 n. 196)

Ai sensi della vigente normativa in materia di protezione dei dati personali in ordine al procedimento cui si riferisce il capitolato si informa che:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti strettamente e soltanto allo svolgimento della procedura di gara ed alla stipulazione del contratto;
- il conferimento dei dati si configura come onere dell'offerente a partecipare alla gara e l'eventuale rifiuto di rispondere comporta l'esclusione dalla gara o la decadenza dell'aggiudicazione.

I dati saranno posti a conoscenza dei seguenti soggetti:

- il personale addetto agli uffici che parteciperanno al procedimento;
- gli offerenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
- ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della Legge 241/1990, come modificata dalla Legge 11/2/2005 n. 15 e della legge 80 del 14/02/2005;

Il titolare del trattamento e conservazione dei dati è la Stazione appaltante.

I dati dell'Aggiudicatario, nei limiti necessari all'espletamento del servizio, saranno resi noti anche agli utenti del servizio.

ART. 29 - DISPOSIZIONI FINALI

La partecipazione alla presente procedura, comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nella lettera di invito, nel capitolato d'appalto, nonché di tutte le norme regolamentari e di legge.

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, si fa espresso rinvio alle norme del codice civile ed ad ogni altra norma vigente in materia,se ed in quanto applicabile.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di non dar corso all'affidamento del servizio qualora motivi di interesse pubblico lo rendessero necessario.

La Ditta,invece ,si intende vincolata con la sola presentazione dell'offerta.

DATA E FIRMA PER ACCETTAZIONE



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE – SIAN

UOS Igiene della Nutrizione

Responsabile: Dott. Pierluigi Pecoraro

Via Nilde Iotti, Pomigliano D'Arco (NA)

Tel. 081/3173132; – Fax 081/3173112;

E-mail p.pecoraro@aslnapoli3sud.it - Sito: www.aslnapoli3sud.it

TABELLE DIETETICHE
Prima settimana

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA I°
Lunedì	g	g	g
Pasta e piselli			
Pasta di semola	30	40	70
Piselli	50	70	70
Olio extravergine d'oliva	3	3	5
Frittata di uova			
Uovo intero	50	60	60
Olio extravergine d'oliva	3	3	7
Patate lesse o al forno	100	120	140
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Martedì			
Pasta al pomodoro			
Pasta di semola	50	70	80
Pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Parmigiano	3	5	10
Petto di tacchino	50	70	90
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Carote in insalata	80	100	150
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Mercoledì			
Pasta e fagioli			
Pasta di semola	30	40	50
Fagioli	30	50	50
Olio extravergine d'oliva	3	5	5
Bastoncini di merluzzo impanato	n. 2	n.3	n.3
Fagiolini in insalata	80	100	150
Olio extravergine d'oliva	5	5	5





DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE – SIAN

UOS Igiene della Nutrizione

Responsabile: Dott. Pierluigi Pecoraro

Via Nilde Iotti, Pomigliano D'Arco (NA)

Tel. 081/3173132; – Fax 081/3173112;

E-mail p.pecoraro@aslnapoli3sud.it - Sito: www.aslnapoli3sud.it

TABELLE DIETETICHE
Prima settimana

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA I°
Giovedì	g	g	g
Riso al pomodoro			
Riso	60	70	80
Pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Mozzarella	40	70	100
Spinaci al burro	80	100	150
Burro	4	5	5
Venerdì			
Pasta con zucca o zucchine			
Pasta di semola	50	60	70
Zucca o zucchine	50	80	100
Olio extravergine d'oliva	3	5	5
Polpette al pomodoro	50	70	90
Manzo magro	50	60	70
Parmigiano	2	4	4
Pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
Pane	10	10	15
Uova	3	3	4
Olio extravergine d'oliva	3	5	5
Lattuga in insalata	50	70	80
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Dolcetto non farcito o con marmellata	30	30	30
Tutti i giorni			
Frutta di stagione	100	150	150
Panino	50	50	50
Acqua oligominerale	Monoconfezione da mezzo litro		





DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE – SIAN

UOS Igiene della Nutrizione

Responsabile: Dott. Pierluigi Pecoraro

Via Nilde Iotti, Pomigliano D'Arco (NA)

Tel. 081/3173132; – Fax 081/3173112;

E-mail p.pecoraro@asinapoli3sud.it - Sito: www.asinapoli3sud.it

TABELLE DIETETICHE
Seconda settimana

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA I°
Lunedì	g	g	g
Pasta e lenticchie			
Pasta di semola	30	40	50
Lenticchie secche	30	50	50
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Formaggio fuso	30	40	70
Pomodori in insalata	80	100	120
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Martedì			
Pasta e patate			
Pasta di semola	30	50	70
Patate	80	80	100
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Uova sode al pomodoro			
Uovo intero	50	60	60
Pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
Zucchine	100	100	150
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Mercoledì			
Pasta al pomodoro			
Pasta di semola	60	70	80
Pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano	3	3	5
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Filetti di sogliola o platessa	50	80	100
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Spinaci in insalata	80	100	150
Olio extravergine d'oliva	5	5	5





DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE – SIAN

UOS Igiene della Nutrizione

Responsabile: Dott. Pierluigi Pecoraro

Via Nilde Iotti, Pomigliano D'Arco (NA)

Tel. 081/3173132; – Fax 081/3173112;

E-mail p.pecoraro@aslnapoli3sud.it - Sito: www.aslnapoli3sud.it

TABELLE DIETETICHE
Seconda settimana

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA I°
Giovedì	g	g	g
Riso con minestrone			
Riso	60	60	80
Minestrone misto	50	80	100
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Hamburger di manzo magro	50	70	100
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Finocchi cotti o crudi in insalata	80	100	150
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Venerdì			
Pasta e fagioli			
Pasta di semola	30	40	50
Fagioli secchi	30	50	50
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Prosciutto cotto magro	30	40	40
Purè di patate	90	120	120
Patate	80	100	120
Latte scremato	10	20	20
Burro	5	5	5
Tutti i giorni			
Frutta di stagione	100	150	150
Panino	50	50	50
Acqua oligominerale	Monoconfezione da mezzo litro		





DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE – SIAN

UOS Igiene della Nutrizione

Responsabile: Dott. Pierluigi Pecoraro

Via Nilde Iotti, Pomigliano D'Arco (NA)

Tel. 081/3173132; – Fax 081/3173112;

E-mail p.pecoraro@aslnapoli3sud.it - Sito: www.aslnapoli3sud.it



TABELLE DIETETICHE
Terza settimana

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA I°
Lunedì	g	g	g
Pasta al pomodoro			
Pasta di semola	50	70	80
Pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Parmigiano	3	5	5
Petto di pollo	50	70	90
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Carote in insalata	80	100	150
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Martedì			
Pasta e ceci			
Pasta di semola	30	40	50
Ceci secchi	30	50	50
Olio extravergine d'oliva	3	3	5
Bastoncini di merluzzo impanato	n. 2	n.3	n.3
Fagiolini al pomodoro	80	100	150
Pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Mercoledì			
Pasta con zucca o zucchine			
Pasta di semola	50	60	70
Zucca o zucchine	50	80	100
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Polpette al pomodoro	50	70	90
Manzo magro	50	60	70
Pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
Pane	10	10	15
Uova	3	3	4
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Indivia o lattuga in insalata	50	70	80
Olio extravergine d'oliva	5	5	5



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - SIAN

UOS Igiene della Nutrizione

Responsabile: Dott. Pierluigi Pecoraro

Via Nilde Iotti, Pomigliano D'Arco (NA)

Tel. 081/3173132; - Fax 081/3173112;

E-mail p.pecoraro@aslnapoli3sud.it - Sito: www.aslnapoli3sud.it

TABELLE DIETETICHE
Terza settimana

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA I°
Giovedì	g	g	g
Pasta e patate			
Pasta di semola	30	50	70
Patate	80	80	100
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Ricotta vaccina fresca	80	100	150
Spinaci in insalata	80	100	150
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Venerdì			
Pasta e piselli			
Pasta	30	40	50
Piselli	50	70	70
Olio extravergine d'oliva	3	5	5
Frittata di uova			
Uovo intero	50	60	60
Olio extravergine d'oliva	3	5	5
Patate lesse o al forno	100	120	140
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Dolcetto non farcito o con marmellata	30	30	30
Tutti i giorni			
Frutta di stagione	100	150	150
Panino	50	50	50
Acqua oligominerale	Monoconfezione da mezzo litro		





DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE – SIAN

UOS Igiene della Nutrizione

Responsabile: Dott. Pierluigi Pecoraro

Via Nilde Iotti, Pomigliano D'Arco (NA)

Tel. 081/3173132; – Fax 081/3173112;

E-mail p.pecoraro@asinapoli3sud.it - Sito: www.asinapoli3sud.it

TABELLE DIETETICHE
Quarta settimana

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA I°
Lunedì	g	g	g
Pizza con mozzarella e prosciutto cotto			
Farina	80	100	120
Mozzarella	20	30	30
Prosciutto cotto	20	30	40
Pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Spinaci in insalata	100	120	140
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Martedì			
Pasta e lenticchie			
Pasta di semola	30	40	50
Lenticchie secche	30	50	50
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Formaggio fuso	30	40	70
Lattuga in insalata	50	80	100
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Mercoledì			
Pasta al pomodoro			
Pasta di semola	50	70	80
Pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Parmigiano	3	5	10
Filetti di cernia o di platessa	80	100	120
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Finocchi cotti o crudi in insalata	80	100	150
Olio extravergine d'oliva	5	5	5





DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE – SIAN
UOS Igiene della Nutrizione
 Responsabile: Dott. Pierluigi Pecoraro
 Via Nilde Iotti, Pomigliano D'Arco (NA)
 Tel. 081/3173132; – Fax 081/3173112;
 E-mail p.pecoraro@asinapoli3sud.it - Sito: www.asinapoli3sud.it

TABELLE DIETETICHE
Quarta settimana

	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA I°
Giovedì	g	g	g
Pastina con minestrone			
Pastina	60	60	70
Minestrone misto	50	80	100
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Hamburger di manzo	50	60	70
Pomodori in insalata	80	100	120
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Venerdì			
Riso con fagioli			
Riso	30	40	50
Fagioli secchi	30	50	50
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Prosciutto cotto magro	30	40	40
Patate lesse	80	100	140
Olio extravergine d'oliva	5	5	5
Tutti i giorni			
Frutta di stagione	100	150	150
Panino	50	50	50
Acqua oligominerale	Monoconfezione da mezzo litro		





DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE – SIAN

UOS Igiene della Nutrizione

Responsabile: Dott. Pierluigi Pecoraro

Via Nilde Iotti, Pomigliano D'Arco (NA)

Tel. 081/3173132; – Fax 081/3173112;

E-mail p.pecoraro@aslnapoli3sud.it - Sito: www.aslnapoli3sud.it

Computo nutrizionale			
	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA I°
Kcal	610	736	816
Proteine	g.24; %16	g.31; %17	g.35; %17
Glucidi	g.93; %57	g.113; %57	g.125; %57
Lipidi	g.18; %27	g.21; %26	g.23; %26



Raccomandazioni

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

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

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

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

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

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

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

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

Il prosciutto cotto deve essere privo di polifosfati.

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

Il riso deve essere brillato o parboiled.

Ricotta e mozzarella deve provenire da latte vaccino.

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

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

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

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

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



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE – S.I.A.N.
UOS Igiene della Nutrizione
Via Nilde Iotti, Pomigliano D'Arco (NA)
Tel. 081/3173132; – Fax 081/3173112;
E-mail p.pecoraro@aslnapoli3sud.it
Sito: www.aslnapoli3sud.it

Prot. n. 1981
del 6/8/2015

Comune di Visciano
Al Sindaco
Dott. Pellegrino Gambardella
Sede

17833

Oggetto: tabelle dietetiche mensa scolastica aa.ss. 2015/2016 – 2016-2017.

Con riferimento alla VS richiesta, pervenuta al questo Servizio con prot. n. 1978 del 5 agosto 2015, si allegano le tabelle dietetiche, comprensive di computo nutrizionale, riferite alla scuola dell'infanzia, elementare e media.

Si fa presente che, così come disposto dal tariffario regionale per le prestazioni dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL., BURC n. 10 del 14 febbraio 2011, è necessario effettuare il versamento pari ad euro 176,54 + imposta di bollo euro 1,81 (c.c. n. 1006500373, intestato a ASL Napoli 3 sud - IBAN IT49C0760103400001006500373).

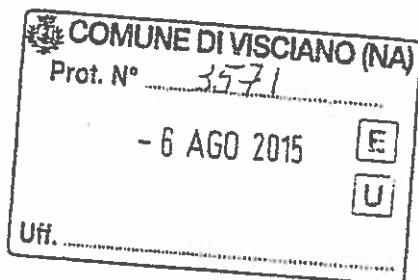
La ricevuta del versamento potrà essere inviata via fax 081/3173112 o via email siaen@pec.aslnapoli3sud.it.

Per questi ultimi aspetti, è stata inviata alla SV, apposita nota prot. 348/SIAN del 13 gennaio 2015.

Distinti saluti.

Il Responsabile
U.O.S. Igiene della Nutrizione
Dott. Pierluigi Pecoraro

Il Direttore del SIAN
Dott. Silvestre Principato



pn/et



Dipartimento di Prevenzione
U.O.C. SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
UOS Igiene della Nutrizione
Via Nilde Iotti 17 - Pomigliano D'Arco(NA)
Tel.0813173132/58 - Fax:0813173112
e-mail: p.pecoraro@aslnapoli3sud.it

Sede Legale Torre del Greco
Via Marconi, 66 -CAP 80059
www.aslnapoli3sud.it



Prot. 2052/SIAN del 27 LUG 2017

Comune di Visciano (NA)
Sig. Sindaco Dott. Gianfranco Meo e
Sede

Oggetto: tabelle dietetiche refezione scolastica aa.ss. 2017-2018 e 2018-2019.

Con riferimento alla VS richiesta prot. n. 3802 del 20 luglio 2017, pervenuta via pec in pari data e assunta al nostro prot. con n. 1988 del 20/07/2017, si confermano le tabelle dietetiche comprensive di computo nutrizionale, già inviate con nota prot. n. 1981 del 06/08/2015.

Distinti saluti

Il Responsabile
UOS Igiene della Nutrizione
Dott. Pierluigi Pecoraro

Il Direttore del SIAN
Dott. Silvestro Principato

cn/27

