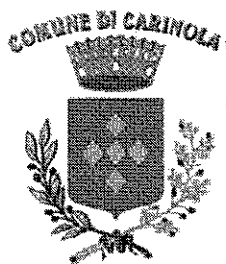


N2 95/14 del rep. Albo
del 29-01-2014



COMUNE DI CARINOLA

PROVINCIA CASERTA

Settore Affari Generali

Piazza O. Mazza – 0823/734208 – fax 0823/939159

cod. fiscale : 83000440616

BANDO DI GARA MEDIANTE PUBBLICO INCANTO (PROCEDURA APERTA) PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NELLA SCUOLA PRIMARIA DI CASANOVA DI CARINOLA.

ANNO SCOLASTICO 2013/2014 (dal 17/02/2014 al 06/06/2014).

ENTE APPALTANTE:

Comune di Carinola

Settore AA GG

Indirizzo: Piazza "O. Mazza"

Telef. :0823/734211-734208

Telefax :0823/939159

CATEGORIA DI SERVIZIO: n. 17

CIG:ZCA0D865FC

1. L'oggetto dell'appalto è la gestione del servizio di refezione scolastica della scuola primaria di Casanova secondo quanto meglio indicato nel capitolato d'oneri all'art. 1;
2. **Importo a base d'asta -iva esclusa- € 23652,00 per l'anno scolastico 2013/2014 (dal 20/02/2014 al 06/06/2014)**
3. **Quantitativo dell'appalto: per n. 73 giorni di servizio per la Scuola Primaria di Casanova per un totale di 5256 pasti presuntivi.** Si precisa che il numero dei pasti è a titolo indicativo in quanto la fornitura degli stessi avverrà in base alle effettive presenze degli alunni, degli insegnanti e dei collaboratori scolastici comunicate telefonicamente. Il numero presunto dei pasti potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione, per la qual cosa l'appaltatore non potrà vantare diritti ad alcuna compensazione sia nel primo che nel secondo caso, pur avendo l'obbligo di assicurare il pasto a tutti coloro che ne avranno diritto.
4. Procedura aperta ai sensi del D. Lgs. n.163/2006 "Codice dei Contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture con aggiudicazione ai sensi dell'art. 83 D. Lgs. 163/2006 in favore dell'offerta più economicamente più vantaggiosa;

TERMINI DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto di fornitura ha durata dal 20/02/2014 al 6 giugno 2014 .

TERMINE DI RICEZIONE DELLE OFFERTE:

Entro le ore **13,00** del giorno **17/02/2014** da far pervenire all'Ufficio Protocollo Generale del Comune di Carinola - Piazza O. Mazza" in plico chiuso debitamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, con l'indicazione del mittente e la seguente scritta "Offerta per la gara mediante pubblico incanto (procedura aperta) per la gestione del servizio di refezione scolastica nella Scuola Primaria di Casanova di Carinola – anno scolastico 2013/2014 (**dal 20/02/2014 al 06/06/2014**)".

Il predetto plico dovrà contenere a sua volta tre plichi distinti riportanti ciascuno sul frontespizio le generalità della ditta partecipante.

Per i plichi 1, 2 e 3 vedi paragrafo con dicitura presentazione dell'offerta del capitolato d'oneri.

Il recapito dell'offerta rimane ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo non giunga a destinazione in tempo utile.

Oltre detto termine non sarà valida alcuna altra offerta anche se sostitutiva od aggiuntiva ad offerta precedente.

APERTURA DEI PLICHI

L'apertura dei plichi avverrà il giorno 18/02/2014 alle ore 11:00 presso la Casa Comunale

MODALITA' DI FINANZIAMENTO :

Fondi bilancio comunale e contribuzione utenti.

ALTRE INFORMAZIONI

In caso di discordanza tra il numero in lettere e quello in cifre del prezzo indicato nell'offerta, sarà ritenuta valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Amministrazione.

Si procederà all'aggiudicazione anche quando sia pervenuta una sola offerta valida.

Qualora risulti infruttuoso l'esperimento della gara, l'Amministrazione potrà procedere all'affidamento mediante trattativa privata ai sensi dell'art.41 del R.D. n.827/1924.

Le norme per la partecipazione alla gara, le modalità di svolgimento della gara, le norme per gli adempimenti successivi, nonché le disposizioni per l'esecuzione del servizio sono contenute nel presente bando, nel capitolato di appalto e nella annessa tabella dietetica trasmessa dall'ASL.

PRIVACY:

Nella procedura di gara saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite, ai sensi della L. 675/96 e succ. modif. compatibilmente con le funzioni istituzionali, le disposizioni di legge e regolamentari concernenti i pubblici appalti e le disposizioni riguardanti il diritto di accesso ai documenti ed alle informazioni.

Per quanto non previsto dal presente bando e nel capitolato d'oneri valgono le disposizioni di legge vigenti per gli appalti di fornitura e il regolamento Comunale per il Servizio di Mensa Scolastica.

Il presente bando viene pubblicato all'Albo Pretorio on line del Comune di Carinola sul sito www.comune.carinola.ce.it per quindici giorni consecutivi.
Carinola, 28/01/2014

Il Capo Settore AA.GG. -
Dott. Mattia Luberto





COMUNE DI CARINOLA
Provincia di Caserta
Medaglia d'Argento al Merito Civile
Settore Affari Generali
Piazza O.Mazza -0823/734208 Fax 0823/939159

COMUNE DI CARINOLA
(PROVINCIA DI CASERTA)

SETTORE AFFARI GENERALI

UFFICIO SCUOLA

- SERVIZIO MENSA SCOLASTICA -

APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLA
SCUOLA PRIMARIA DI CASANOVA DI CARINOLA

ANNO SCOLASTICO
2013-2014
(20/02/2014 al 06.06.2014)

CAPITOLATO D'ONERI

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto:

- a) la produzione e la fornitura di circa 72 pasti giornalieri (per cinque giorni feriali escluso il sabato) per la scuola Primaria di Casanova di Carinola, in legume fresco/caldo pronti per il consumo e destinati al servizio di mensa scolastica per gli alunni ed il personale avente diritto del suddetto Plesso scolastico del Comune di Carinola.
- b) l'approvvigionamento delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature comunque occorrenti per l'esecuzione dell'appalto;
- c) il trasporto dei pasti dal luogo di preparazione e confezionamento ai singoli plessi scolastici destinatari del servizio;
- d) la fornitura dei contenitori per il confezionamento e set di posate monouso, bicchieri, tovagliette segnaposto e tovaglioli;
- e) l'allestimento dei tavoli dei refettori, il ricevimento dei pasti, la distribuzione degli stessi, lo sbarazzo e la pulizia dei tavoli, la gestione dei rifiuti ed ogni altra operazione necessaria al corretto svolgimento del servizio;
- f) la fornitura di diete speciali. Le diete dovranno essere confezionate dall'Impresa Appaltatrice anch'esse in vaschette mono porzione, contrassegnate in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibili al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e secondo le modalità che saranno indicate dall'Amministrazione Comunale.

ART. 2 DURATA ED INIZIO DELL'APPALTO

L'appalto è conferito **dal 20.02.2014 al 06.06.2014**. In ogni caso l'avvio del servizio sarà comunicato alla ditta aggiudicataria almeno due giorni prima , previa intesa con le Autorità Scolastiche.

Rimane salva la possibilità per l'Ente di richiedere la prosecuzione del rapporto, alle medesime condizioni del contratto scaduto, nelle more di espletamento delle procedure di gara per il nuovo anno scolastico e comunque non oltre 90 giorni dall'inizio dello stesso.

ART. 3 ALLEGATI AL CAPITOLATO

Formano parte integrante e sostanziale del presente Capitolato, i seguenti Allegati:

- Allegato n° 1 Menù, tabelle dietetiche, composizione degli alimenti trasmesse dall'ASL CE2.
- Allegato n° 2 Indicazione per la preparazione dei pasti dell'ASL CE2.

ART. 4 CENTRO COTTURA

Le Imprese partecipanti, fin dal momento della partecipazione alla gara, devono avere la disponibilità nel Comune di Carinola, o comunque nel raggio di 35 km. dalla Casa comunale (calcolati utilizzando la normale rete stradale), di un Centro di cottura (in proprietà, in locazione o in comodato d'uso per il periodo di durata del presente contratto), delle prescrizioni minime di seguito indicate, il cui tempo di distribuzione dei pasti alla scuola non pregiudichi le temperature dei pasti alla consegna, e che sia adeguato alla preparazione del

numero presunto dei pasti giornalieri oggetto del presente Appalto; a tal fine viene richiesta dichiarazione che, in caso di aggiudicazione, la ditta non assumerà ulteriori impegni che, in aggiunta a quelli aggiudicati, vadano oltre la propria effettiva capacità produttiva;

Il centro di cottura deve presentare i requisiti richiesti e descritti nell'art. 28 del D.P.R. 26.3.80 n° 327 e deve essere debitamente autorizzato dall'autorità sanitaria locale ai sensi dell'art. 2 della L. n° 283 del 30.4.62 e del D. Lgs. n° 155/97.

I locali del centro cottura devono:

- essere strutturati al fine di consentire una facile e adeguata pulizia;
- risultare sufficientemente ampi in modo da evitare l'affollamento del personale, nonché garantire l'igienicità delle operazioni compiute (la spaziosità dei locali deve essere adeguata al numero dei pasti preparati giornalmente ed alle varietà del menù adottato);
- rispondere a requisiti capaci di garantire condizioni microclimatiche idonee alle lavorazioni previste (illuminazione, estrazione fumi, condizionamento, ecc.);
- essere dotati di sistemi atti ad evitare la presenza dei roditori, altri animali ed insetti;
- avere tutte le aperture esterne munite di reti che impediscano l'ingresso di insetti volanti;
- non comunicare direttamente con i servizi igienici;
- essere adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati;
- disporre di idonei sistemi di erogazione di acqua potabile.

Al fine di minimizzare i rischi di contaminazione microbica nel Centro cottura deve essere prevista la separazione dei locali di stoccaggio da quelli di lavorazione e all'interno di questi la separazione almeno funzionale tra le diverse lavorazioni.

La disposizione delle aree di lavorazione deve permettere alle diverse derrate di procedere senza incroci di percorsi, sia dei prodotti (materie prime con alimenti pronti per l'asporto) che del personale. L'ingresso nei locali di stoccaggio, di preparazione e trasformazione delle derrate alimentari è riservato solo al personale addetto: è assolutamente vietato l'ingresso alle persone non autorizzate.

Tutte le attrezzature impiegate nella preparazione degli alimenti devono essere in linea con le norme di fabbricazione e cioè:

- idonee all'uso cui sono destinate;
- progettate, realizzate e collocate in modo da consentire un'adeguata pulizia;
- mantenute in buono stato e sottoposte a regolare manutenzione.

Al fine di minimizzare i rischi di contaminazione microbica nel centro cucina deve essere prevista la presenza di un abbattitore di temperatura dimensionato alla capacità produttiva del centro.

Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi ad essi applicabili.

L'impresa aggiudicataria dovrà farsi carico di predisporre ed affiggere a proprie spese all'interno del centro cottura i cartelli che illustrano le norme di prevenzione ed antinfortunistica. L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre provvedere al pagamento diretto di ogni tributo dovuto per l'impianto o l'esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato senza diritto di rivalsa; per l'I.V.A. si fa rinvio alle disposizioni di legge in materia; eventuali interessi di mora saranno a carico dell'impresa stessa.

Infine, il Centro di Cottura deve essere in possesso della certificazione di qualità secondo la normativa vigente.

ART. 5 SOPRALLUOGO

Le ditte che intendono partecipare devono effettuare un sopralluogo presso la scuola interessata dal servizio, per una valutazione dell'esatta ubicazione dal plesso scolastico e delle relative distanze. Al sopralluogo potrà partecipare, il Titolare della ditta o persona all'uopo delegata.

ART. 6
VARIANTI MIGLIORATIVE

Gli standard di qualità del servizio sono quelli riportati nel presente Capitolato, e sono da considerarsi minimi. Pertanto l'Impresa può presentare in fase d'offerta proposte migliorative conformemente a quanto previsto dall'art. 76 del D.Lgs. 163/06.

In particolare, per quanto attiene le specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti, di cui al precedente articolo, tutti gli alimenti biologici di cui eventualmente si propone la fornitura, dovranno essere certificati dagli Istituti individuati dal Ministero per le Risorse Agricole, e presentare in etichetta la dicitura "Agricoltura biologica regime di controllo CEE", il nome dell'organismo di controllo ed il nome dell'indirizzo del produttore e del preparatore di prodotti trasformati.

Non potranno in ogni caso essere oggetto di varianti:

- i menu
- gli orari di distribuzione dei pasti presso la scuola
- modalità confezionamento pasti (contenitori monoporzione)

Le varianti proposte non saranno prese in considerazione dalla Stazione Appaltante se riguarderanno obblighi di legge o standard già previsti nel presente Capitolato.

Le migliorie che l'impresa intende proporre devono risultare esplicitate nel Piano di esecuzione del Servizio, che sarà allegato all'offerta. In detto Piano, devono risultare chiare ed evidenti le migliorie offerte, evidenziando i motivi di convenienza per l'Ente Appaltante, i tempi massimi di realizzazione, le caratteristiche organizzative, l'impiego e la descrizione analitica dell'eventuale tecnologia che si intende impiegare, il costo presumibile equivalente. Le eventuali migliorie proposte, se accolte dall'Ente Appaltante, non potranno in ogni caso comportare oneri aggiuntivi per il Comune di Carinola per il periodo di esecuzione del servizio, intendendosi ricomprese nell'offerta economica indicata in sede di gara; alla scadenza contrattuale, le eventuali tecnologie fornite dall'Azienda per la realizzazione delle proposte migliorative, diventeranno automaticamente di proprietà dell'Ente appaltante. In caso di realizzazione delle varianti migliorative oltre i tempi indicati dall'Azienda e per colpe ad essa imputabili, il Comune di Carinola applicherà le penalità previste al successivo articolo 65 del presente Capitolato, in relazione ai giorni di ritardo, fissando un ulteriore e improrogabile termine entro il quale le stesse devono essere realizzate. Decorso inutilmente anche tale ultimo termine, è facoltà del Comune operare delle detrazioni sulle fatture pasti mensili fino alla concorrenza del relativo costo presumibile dichiarato in sede di gara dalla stessa Ditta, o procedere alla risoluzione del contratto stipulato addebitando alla stessa gli ulteriori eventuali costi sostenuti. Le varianti migliorative, così come indicato nel successivo art. 20, saranno valutate in base al numero di proposte offerte, tenendo presente l'originalità e l'innovatività, il relativo costo presumibile, le ricadute nei confronti dell'utenza e della comunità locale, la sua concreta possibilità di attuazione. E' nella facoltà della Stazione Appaltante, anche acquisendo preventivi e/o informazioni, verificare l'eventuale costo presumibile equivalente e tutti gli altri aspetti tecnico-organizzativi dichiarati in sede di gara dalle Imprese partecipanti per le varianti migliorative offerte.

ART. 7
AMMONTARE DELL'APPALTO

L'importo complessivo presunto dell'appalto per il periodo(20.02.2014 al 06.06.2014 per un numero presunto complessivo di 73 giorni di Servizio per la scuola primaria di Casanova di Carinola è pari a **€ 23652,00** I.V.A. esclusa, importo riferito ad un numero complessivo presunto di **5256** pasti ed a un prezzo unitario del pasto pari a **€4,50** (Euro. quattro/50) IVA esclusa.

ART. 8
SCIOPERO E/O INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

L'Impresa si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge 12/6/1990, n°146 e successive modificazioni "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali". In caso di sciopero del personale dell'Impresa Appaltatrice potranno essere concordate con la Stazione Appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico e nutrizionale, la cui composizione sarà concordata con l'Ufficio Scuola, d'intesa con la competente ASL.

In caso di sciopero del personale della Ditta Appaltatrice tale da impedire l'effettuazione del servizio, l'Ufficio comunale competente deve essere avvisato almeno 48 ore prima dell'inizio dello sciopero. Qualora invece la comunicazione fosse fatta pervenire oltre il suddetto termine, saranno applicate le penalità prescritte di cui all'articolo 65 e seguenti.

In ogni caso la Ditta Appaltatrice non può sospendere il servizio eccependo irregolarità di controprestazione. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.

ART. 9
RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

Assumendo la gestione delle attività previste nel presente capitolato l'Impresa aggiudicataria si assume ogni responsabilità sia civile che penale, derivategli ai sensi di legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato, comprese quelle nei confronti del proprio personale dipendente, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

A tale scopo l'Impresa si impegna a stipulare, con una primaria compagnia, un contratto assicurativo a copertura dei rischi da intossicazione alimentari e/o avvelenamenti eventualmente subiti dai fruitori del servizio di refezione, nonché dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia, per l'espletamento delle attività previste dal presente Capitolato, gli eventuali danni alle cose di proprietà del Comune che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori e a quelle sulle quali si eseguono i lavori stessi, compreso il rischio vicini.

Il contratto assicurativo deve espressamente indicare che l'Amministrazione Comunale è considerata "terza" a tutti gli effetti e prevedere un capitale assicurato congruo, adeguatamente rivalutato durante il periodo di durata del presente capitolato, e comunque non inferiore a €300.000,00 (Euro trecentomila/00) per persona lesa e di €100.000,00 (Euro centomila/00) per danni a cose o animali.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale al momento della firma del contratto.

TITOLO II

ADEMPIMENTI AMMINISTRATIVI

ART. 10 STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'Impresa Aggiudicataria si obbliga a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso alla data che sarà comunicata dalla Stazione Appaltante.

Nel caso in cui l'Impresa non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà risolto con semplice comunicazione scritta dell'Amministrazione Comunale che porrà a carico della Ditta le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne delle eventuali prestazioni effettuate nel frattempo.

Il contratto verrà stipulato presso la sede del Comune di Carinola.

Ai fini del ricevimento degli atti relativi al presente contratto, le parti eleggono domicilio rispettivamente: l'Amministrazione comunale presso la sede municipale di Carinola, e l'Impresa aggiudicataria presso la propria sede amministrativa.

Sono però validamente trasmesse dall'Amministrazione comunale all'Impresa aggiudicataria le comunicazioni recapitate direttamente presso il Centro di cottura durante gli orari di svolgimento del servizio.

In caso di mutamento di domicilio, l'Impresa aggiudicataria è tenuta a darne comunicazione all'Amministrazione comunale; in caso contrario, o comunque quando le comunicazioni dell'Amministrazione comunale non possono pervenire all'Impresa aggiudicataria per motivo ad essa imputabile, il domicilio legale della stessa sarà eletto presso la sede municipale.

ART. 11 RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE
--

Qualora l'Impresa aggiudicataria non intenda accettare l'assegnazione, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune di Carinola.

ART. 12 CAUZIONE PROVVISORIA

L'offerta da presentare per l'affidamento del Servizio, deve essere corredata da una cauzione, da prestare anche mediante fidejussione bancaria o assicurativa, corrispondente al 2% dell'importo presunto dell'appalto IVA al 4% esclusa.

La suddetta cauzione, copre la mancata sottoscrizione del contratto per cause imputabili alla Ditta, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo. Ai non aggiudicatari, tale cauzione è restituita entro due giorni dal momento dell'aggiudicazione dell'appalto. La cauzione deve essere costituita in denaro contante,

depositato presso la Tesoreria Comunale, oppure mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa, rilasciata da una compagnia autorizzata ai sensi della Legge 10/06/1982, n.348.

ART. 13
CAUZIONE DEFINITIVA

L'Impresa aggiudicataria è tenuta a prestare la cauzione definitiva, fissata in misura del 10% dell'importo netto di aggiudicazione.

La cauzione deve essere costituita in denaro contante, depositato presso la Tesoreria Comunale, oppure mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa, rilasciata da una compagnia autorizzata ai sensi di legge.

Resta salvo per l'Amministrazione Comunale l'esperienza di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'Impresa Appaltatrice è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione Comunale avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

Resta inteso che la fidejussione di cui trattasi, è rilasciata alla espressa condizione che l'eventuale credito a favore del Comune di Carinola, sarà versato dal fidejussore dietro semplice richiesta scritta, con esplicita rinuncia ad opporre le eccezioni di cui all'art. 1945 cc, nonché ad avvalersi del termine di decadenza previsto dall'art. 1957 cc.

La cauzione deve riportare necessariamente la seguente clausola: *"La presente fidejussione sarà valida ed operativa sino alla data in cui codesta Amministrazione rilascerà il nulla osta allo svincolo per cessata pendenza a carico della ditta garantita".*

Il deposito cauzionale sarà svincolato e restituito all'Impresa solo a conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto formale su richiesta dell'Impresa Appaltatrice.

ART. 14
SUBAPPALTO DEL SERVIZIO E CESSIONE DEL CONTRATTO

E' fatto divieto all'impresa appaltatrice di subappaltare, in tutto o in parte, il servizio oggetto del presente contratto e la cessione dello stesso a terzi a pena di nullità.

TITOLO III

PARTECIPAZIONE ALLA GARA E AGGIUDICAZIONE

ART.15
SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Sono ammesse a partecipare alla gara per l'affidamento del Servizio in argomento, le Imprese in forma singola o in consorzio o riunite in associazioni temporanee, iscritte alla CC.I.AA. per la categoria di servizio coincidente a quella oggetto del presente Capitolato (Ristorazione scolastica e/o collettiva), ovvero nel Registro professionale dello Stato di residenza delle Imprese aventi sede in uno Stato dell'Unione Europea. Solo per le Società Cooperative, possesso del certificato di ulteriore iscrizione nel Registro Cooperative istituito presso le stesse Camere di Commercio ai sensi del D. M. Attività Produttive del 23.06.2004. In caso di consorzi l'esperienza sarà valutata facendo riferimento ai servizi di ogni singola associata, e il Consorzio stesso dovrà dichiarare quale/i impresa/e associata/e svolgerà/anno il servizio.

Nei casi dei raggruppamenti temporanei d'impresa, ai sensi dell'art. 37 del Decreto Legislativo 163/06:

1. l'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale nei confronti dell'Ente di tutte le imprese raggruppate;
2. le singole imprese, facenti parte del gruppo risultato aggiudicatario della gara, devono conferire, con unico atto, mandato speciale con rappresentanza ad una di esse, designata quale capogruppo. Tale mandato deve contenere espressamente le prescrizioni dell'art. 37 del D. Lgs 163/06, e risultare da scrittura privata autenticata, secondo la forma prevista dalla normativa vigente. La procura è conferita al rappresentante legale dell'impresa capogruppo;
3. il mandato è gratuito e irrevocabile, e la sua revoca per giusta causa non ha effetto nei riguardi dell'Ente;
4. al mandatario spetta la rappresentanza, anche processuale, delle imprese mandanti nei riguardi dell'Ente per tutte le operazioni e gli atti di qualsiasi natura dipendenti dal contratto, fino all'estinzione del rapporto. Tuttavia, l'Ente può far valere direttamente le responsabilità a carico delle imprese mandanti;
5. il rapporto di mandato non determina di per sé organizzazione o associazione fra le imprese riunite, ognuna delle quali conserva la propria autonomia ai fini della gestione, degli adempimenti fiscali e degli oneri sociali;
6. in caso di fallimento dell'impresa mandataria, l'Ente ha facoltà di proseguire il contratto con altra impresa del gruppo o altra, in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, entrata nel gruppo in dipendenza della predetta causa, che sia stata designata mandataria nel modo indicato al punto 2, ovvero di recedere dal contratto;
7. in caso di fallimento di una impresa mandante, l'impresa mandataria, qualora non indichi altra impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuta alla esecuzione direttamente o a mezzo delle altre imprese mandanti.

E', in ogni caso, fatto divieto alle Imprese di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo, ovvero di partecipare alla gara anche in forma singola (e/o consorziate) qualora abbiano partecipato alla gara medesima in associazione temporanea.

ART. 16 REQUISITI PER L'AMMISSIONE ALLA GARA

I soggetti di cui al precedente articolo, per essere ammessi alla gara, devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

1. Iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per attività corrispondenti a quelle oggetto di appalto (ristorazione collettiva e/o scolastica) ovvero nel Registro Professionale dello Stato di residenza delle Imprese aventi sede in uno Stato della CEE. Solo per le Società Cooperative, possesso del certificato di ulteriore iscrizione all'Albo delle Imprese Cooperative istituite presso le competenti Camere di Commercio ai sensi del D.M. delle Attività Produttive del 23.06.2004;
2. Idonea capacità economica e finanziaria attestabile per mezzo di referenze rilasciate **da almeno un istituto bancario**;
3. Fatturato globale degli ultimi due anni dalla data di indizione della procedura di Gara, relativo a servizi identici a quello oggetto della gara, pari almeno all'importo presunto del presente Capitolato;
4. Aver effettuato negli ultimi due anni dalla data di indizione della procedura di Gara forniture pasti nel campo della ristorazione collettiva e/o scolastica almeno pari a quello oggetto del presente Appalto presso Pubbliche Amministrazioni: per questo requisito, che in caso di aggiudicazione andrà provato mediante specifici attestati rilasciati e vistati

- dalle Amministrazioni medesime, va indicata la tipologia, il numero pasti erogati, la durata dell'Appalto e la regolare esecuzione del Servizio;
5. Documentata disponibilità nel Comune di Carinola, o comunque nel raggio di 35 km. dalla Casa comunale, di un Centro di cottura (in proprietà, in locazione o in comodato d'uso per il periodo di durata del presente contratto), in possesso delle prescrizioni indicate all'art. 4 del presente Capitolato, il cui tempo di distribuzione dei pasti alle varie scuole cittadine non pregiudichi la temperatura degli stessi alla consegna e che sia adeguato alla preparazione del numero presunto dei pasti giornalieri oggetto del presente Appalto; a tal fine viene richiesta dichiarazione che, in caso di aggiudicazione, la ditta non assumerà ulteriori impegni che, in aggiunta a quelli aggiudicatisi, vadano oltre la propria effettiva capacità produttiva;
 6. Essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie previste dalla normativa vigente sia per la produzione che la veicolazione dei pasti;
 7. Inesistenza di cause di esclusione dalla partecipazione alla gara di cui all'art. 38 del D. Lgs. 163/06;
 8. Inesistenza di cause che determinano l'incapacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione;
 9. Inesistenza di condizioni preclusive stabilite dalla legislazione antimafia;
 10. Assenza di condanne, rilevabile per mezzo di certificazione del Casellario Giudiziale, che impediscano la stipulazione di contratti con la Pubblica Amministrazione;
 11. Aver preso visione e accettare tutte le clausole previste dal Protocollo di Legalità sottoscritto dal Comune di Carinola nell'anno 2008 con la Prefettura di Caserta;
 12. Essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ai sensi della legge n. 68/99;
 13. Essere in regola con gli adempimenti previsti dal D. Lgs. 81/08 e successive modificazioni in merito alla salute e sicurezza dei lavoratori;
 14. Possedere un numero di Operatori adeguato allo svolgimento del Servizio oggetto dell'appalto, con adeguata formazione, qualificazione ed esperienza professionale;
 15. Possedere, a qualsiasi titolo, un numero di automezzi (idonei dal punto di vista igienico-sanitario e dei quali andrà indicato tipo, targhe, titoli di possesso e capacità quantificata in numero di pasti) adeguato al numero dei pasti da fornire e comunque tale da assicurare la consegna nei modi e nei tempi previsti;
 16. Essere comunque in possesso di tutta l'attrezzatura idonea e necessaria per un corretto ed efficace espletamento del servizio e per il rispetto di tutte le norme contenute nel capitolato d'appalto;
 17. Rispettare i contratti collettivi nazionali per gli Operatori impiegati, ed essere in regola con gli obblighi previdenziali ed assistenziali;
 18. Non trovarsi, con altri concorrenti alla gara, in situazione di controllo o collegamento di cui all'art. 2359 del c.c.;
 19. Possedere il piano di autocontrollo (Sistema HACCP) di cui all'art. 3 del D. Lgs. 155/97;
 20. Aver effettuato il sopralluogo nelle scuole interessate al servizio;
 21. Essere in possesso della certificazione di qualità secondo la vigente normativa. Nel caso di consorzi, la certificazione di qualità deve essere della ditta consorziata che materialmente espletterà il servizio di produzione e distribuzione dei pasti, nulla valendo che la certificazione sia posseduta da altra consorziata e deve essere riferita al Centro di Cottura utilizzato per la materiale produzione dei pasti.

Per i raggruppamenti temporanei di Imprese e per i consorzi, i requisiti di carattere generale di cui al presente articolo, dovranno essere posseduti da tutte le imprese (quelle raggruppate in associazioni temporanee e quelle consorziate); per i raggruppamenti temporanei di imprese, i requisiti finanziari e tecnico-organizzativi dovranno essere posseduti per almeno il 60% dall'Impresa mandataria e per la restante parte cumulativamente dalle Imprese mandanti, che dovranno in ogni caso singolarmente possedere almeno il 20% degli

stessi; la certificazione di qualità è riferita all'intera gestione del servizio (produzione e commercializzazione pasti) e quindi sia per i consorzi che per i raggruppamenti temporanei di Imprese, la certificazione di qualità posseduta dalle imprese dovrà essere riferita alla parte di servizio che esse andranno a svolgere.

ART. 17
ESCLUSIONE DALLA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Sono esclusi dalla gara, ai sensi dell'art. 38 del D. Lgs. 163/06, i concorrenti:

1. che si trovano in stato di fallimento, di liquidazione, di amministrazione controllata, di concordato preventivo o in qualsiasi altra situazione equivalente;
2. nei cui confronti sia stata emessa sentenza di condanna passata in giudicato, ovvero sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del c.p.p., per qualsiasi reato che incide sulla loro moralità professionale o per delitti finanziari;
3. che nell'esercizio della propria attività professionale hanno commesso un errore grave, accertato con qualsiasi mezzo di prova addotto dall'Amministrazione aggiudicatrice;
4. che non sono in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali;
5. che non sono in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse;
6. che si sono resi colpevoli di false dichiarazioni nel fornire le informazioni che possono essere richieste;
7. che si trovano, con altri concorrenti alla gara, in situazione di controllo o collegamento di cui all'art. 2359 del c.c..

Comporta, altresì, l'esclusione dalla gara la carenza dei requisiti richiesti per la partecipazione di cui al precedente articolo 16 e la mancanza dei sigilli e delle firme sui lembi di chiusura del plico esterno.

ART. 18
PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Per partecipare alla gara, le imprese interessate dovranno far pervenire al Comune di Carinola, entro le ore **13,00 del giorno 17/02/2014** un plico **debitamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura**, con l'indicazione del mittente e la seguente scritta *Offerta per la gara mediante pubblico incanto (procedura aperta) per la gestione del Servizio di Refezione Scolastica nella Scuola Primaria di Casanova di Carinola A.S. 2013-2014-(periodo 20.02.2014 al 06.06.2014)*

Il predetto plico dovrà contenere a sua volta, tre plichi distinti riportanti ciascuno sul frontespizio le generalità della Ditta partecipante.

Nel plico **1**, riportante la dicitura : "*Gara mediante pubblico incanto (procedura aperta) per la gestione del Servizio di Refezione Scolastica nella Scuola Primaria di Casanova di Carinola A.S. 2013-2014-(periodo 20.02.2014 al 06.06.2014)*"

"*Offerta Economica*", dovrà essere inserita l'offerta economica;

Nel plico **2**, riportante la dicitura : "*Gara mediante pubblico incanto (procedura aperta) per la gestione del Servizio di Refezione Scolastica nella Scuola Primaria di Casanova di Carinola A.S. 2013-2014-(periodo 20.02.2014 al 06.06.2014) Documentazione amministrativa,*" dovrà essere inserita la seguente documentazione amministrativa:

- a) **istanza di partecipazione al pubblico incanto e dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi del D.P.R. 445/00, con allegata fotocopia del documento di identità sottoscritta dal legale rappresentante, successivamente verificabile, con la quale l'impresa attesti:**

1. di essere iscritto alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per attività corrispondenti a quelle oggetto di appalto (ristorazione collettiva e/o scolastica) ovvero nel Registro Professionale dello Stato di residenza delle Imprese aventi sede in uno Stato della CEE. Solo per le Società Cooperative, di essere in possesso del certificato di ulteriore iscrizione all'Albo delle Imprese Cooperative istituite presso le competenti Camere di Commercio ai sensi del D.M. delle Attività Produttive del 23.06.2004;
2. di possedere idonea capacità economica e finanziaria attestabile per mezzo di referenze rilasciate **da almeno un istituto bancario**;
3. di possedere un fatturato globale degli ultimi due anni dalla data di indizione della procedura di Gara, relativo a servizi identici a quello oggetto della gara, pari almeno all'importo presunto del presente Capitolato;
4. di aver effettuato negli ultimi due anni dalla data di indizione della procedura di Gara forniture pasti nel campo della ristorazione collettiva e/o scolastica almeno pari a quello oggetto del presente Appalto presso Pubbliche Amministrazioni: per questo requisito, che in caso di aggiudicazione andrà provato mediante specifici attestati rilasciati e vistati dalle Amministrazioni medesime, va indicata la tipologia, il numero pasti erogati, la durata dell'Appalto e la regolare esecuzione del Servizio;
5. di avere la disponibilità nel Comune di Carinola, o comunque nel raggio di 35 km. dalla Casa comunale (calcolati utilizzando la normale rete stradale), di un Centro di cottura (in proprietà o in locazione per il periodo di durata del presente contratto), della potenzialità produttiva giornaliera riferita alla sola mattinata di n. pasti, in possesso delle prescrizioni indicate all'art. 4 del Capitolato d'Appalto, il cui tempo di distribuzione dei pasti alle scuole cittadine non pregiudichi la temperatura degli stessi prevista per legge alla consegna e che sia adeguato alla preparazione del numero presunto dei pasti giornalieri oggetto del presente Appalto;
6. di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a non assumere ulteriori impegni che, in aggiunta a quelli oggetto della presente gara, vadano oltre la effettiva capacità produttiva del Centro di cottura;
7. di essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie previste dalla normativa vigente sia per la produzione che la veicolazione dei pasti;
8. di non trovarsi in una delle condizioni di cui all'art. 38 del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163;
9. l'inesistenza di cause che determinano l'incapacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione;
10. l'assenza di condanne che impediscano la stipulazione di contratti con la Pubblica Amministrazione;
11. l'inesistenza di condizioni preclusive stabilite dalla legislazione antimafia;
12. aver preso visione e accettare tutte le condizioni e le clausole previste dal Protocollo di Legalità sottoscritto presso la Prefettura di Caserta e adottato nell'anno 2008 dal Comune di Carinola;
13. di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ai sensi della legge n. 68/99;
14. di essere in regola con gli adempimenti previsti dal D. Lgs. 81/08 e successive modificazioni in merito alla salute e sicurezza dei lavoratori;
15. che il prezzo offerto tiene conto degli oneri previsti dall'osservanza delle norme per la sicurezza fisica dei lavoratori e del costo del lavoro, così come previsto dal D.Lgs. 81/08;
16. di possedere un numero di Operatori adeguato allo svolgimento del Servizio oggetto dell'appalto, con adeguata formazione, qualificazione ed esperienza professionale; di possedere, a qualsiasi titolo, un numero di automezzi (idonei dal punto di vista igienico-sanitario e dei quali andrà indicato tipo, targhe, titoli di possesso e capacità quantificata in numero di pasti) adeguato al numero dei pasti da fornire e comunque tale da assicurare la consegna nei modi e nei tempi previsti;

17. di essere comunque in possesso di tutta l'attrezzatura idonea e necessaria per un corretto ed efficace espletamento del servizio e per il rispetto di tutte le norme contenute nel capitolato d'appalto;
18. di non trovarsi, con altri concorrenti alla gara, in situazione di controllo o collegamento di cui all'art. 2359 del c.c.;
19. di applicare a favore dei propri lavoratori dipendenti, e nel caso di cooperative anche verso i propri soci, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi, riferiti alla categoria richiesta dal servizio stesso ed alla località in cui esso si svolge; per le imprese non italiane dichiarazione di attuale applicazione della analoga normativa del settore, se esistente nel Paese di provenienza ed impegno, in caso di aggiudicazione, ad applicare quanto indicato al presente punto per le imprese italiane;
20. di aver preso conoscenza delle scuole da servire con relative strade di collegamento nonché le relative distanze chilometriche, delle condizioni locali, delle circostanze generali e particolari che possono influire sullo svolgimento del servizio e sulla determinazione dell'offerta;
21. di accettare le norme vigenti e le metodologie in uso presso il Comune di Carinola per il funzionamento dei servizi essenziali (L. 146/90) e di garantire comunque i servizi come richiesto dal presente capitolato speciale;
22. di rispettare le norme e le prescrizioni in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori secondo quanto indicato dal D. Lgs. 81/08;
23. di essere in possesso ed attuare il piano di autocontrollo (Sistema HACCP) di cui all'art. 3 del D. Lgs. 155/97, e di impegnarsi a produrre, a richiesta dell'Amministrazione, copia del certificato degli stessi piani;
24. di essere in possesso della certificazione di qualità secondo la vigente normativa. Nel caso di consorzi di cooperative, la certificazione di qualità deve essere della ditta/cooperativa consorziata che materialmente espletterà il servizio di produzione e distribuzione dei pasti, nulla valendo che la certificazione sia posseduta da altra consorziata e deve essere riferita al Centro di Cottura utilizzato per la materiale produzione dei pasti.
25. di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad iniziare la gestione del servizio dalla data che le verrà comunicata dal Comune di Carinola;
26. di aver preso visione di tutte le clausole del presente Capitolato d'Appalto e dei relativi allegati, accettandole integralmente;
27. di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a favorire la continuità del rapporto di lavoro del personale occupato presso la ditta che ha cessato l'appalto in corso per la medesima fornitura presso questo Comune, applicando tutte le garanzie previste dai contratti di lavoro vigenti in ambito nazionale e territoriale a tutela dei dipendenti delle imprese di settore;
28. di aver effettuato il sopralluogo nella scuola interessata dal servizio;
29. di obbligarsi al rispetto della legge 13 Agosto 2010 n. 136 sulla tracciabilità dei flussi finanziari;
30. di autorizzare l'Amministrazione Comunale al trattamento dei dati in ottemperanza al D. Lgs. 196/2003 (Codice sulla Privacy) e sue successive modifiche e integrazioni;

Per i raggruppamenti temporanei di Imprese, l'offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le Imprese raggruppate e deve specificare le parti del Servizio che saranno eseguite dalle singole Imprese e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, si conformeranno alle vigenti disposizioni normative, indicate ai precedenti articoli del presente Capitolato. I documenti da allegare all'offerta, richiesti per il mandatario, devono essere prodotti anche da tutte le mandanti riunite in gruppo. Infine, in relazione al requisito previsto ai punti 3 e 4 del presente articolo, esso dovrà essere posseduto per almeno il 60%

dall'Impresa mandataria e per la restante parte cumulativamente dalle Imprese mandanti, che dovranno in ogni caso singolarmente possedere almeno il 20% degli stessi.
In Caso di Consorzi, l'istanza di partecipazione, con in allegato la documentazione e dichiarazioni richieste, deve essere prodotta anche dalla/e Impresa/e consorziata/e).
Alla documentazione amministrativa, devono essere altresì allegati:

- b) cauzione provvisoria, in originale, di ammontare pari al 2% dell'importo complessivo posto a base d'asta, costituita nei modi di legge;
- c) copia del Certificato di Qualità in corso di validità sia per la Società che per il Centro di Cottura che sarà utilizzato (in caso di Consorzi e Raggruppamenti Temporanei di Imprese la Certificazione di Qualità deve essere posseduta anche dalla/e Impresa/e consorziata/e o raggruppate), nonchè copia degli allegati timbrati e firmati per accettazione;
- d) planimetria particolareggiata, in scala, del Centro di cottura di cui si ha la disponibilità, con l'indicazione dell'esatta ubicazione dello stesso;
- e) copia del D.U.R.C. (Documento Unico di Regolarità Contributiva), previsto dall'articolo 2, commi 1, 1 *bis* e 2, del D.L. n. 210/2002, in corso di validità (in caso di Consorzi e Raggruppamenti Temporanei di Imprese, la predetta Certificazione deve essere prodotta anche dalla/e Impresa/e consorziata/e o raggruppatae);

Il plico **3** riportante la dicitura : " *Gara mediante pubblico incanto (procedura aperta) per la gestione del Servizio di Refezione Scolastica nella Scuola Primaria di Casanova di Carinola aa.ss. 2013-2014-(periodo 20.02.2014 al 06.06.2013)- Piano di esecuzione del servizio*", dovrà contenere il programma di lavoro e di organizzazione delle attività, indicando in particolare:

1. i criteri di selezione e controllo derrate e fornitori;
2. le modalità per lo stoccaggio delle materie prime nel Centro di cottura;
3. le modalità organizzative e di controllo dell'intero ciclo di produzione pasti, dall'arrivo derrate al confezionamento pasti, con indicazione dei tempi, personale impiegato, e relativo *Piano di emergenza* (gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio, ecc.);
4. le modalità organizzative della veicolazione e distribuzione dei pasti alle varie scuole cittadine con l'indicazione degli orari, del numero di automezzi impiegati e del personale adibito per ogni plesso scolastico (per la preparazione tavole, per la distribuzione e per la sporzionatura e successiva pulizia), e relativo *Piano di emergenza* (gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio, ecc.);
5. l'elenco dettagliato degli impianti e delle attrezzature in dotazione del Centro di cottura adibite alla preparazione pasti, con relative schede tecniche;
6. le procedure per la pulizia e disinfezione dei locali del Centro di cottura;
7. le procedure per lo smaltimento dei rifiuti;
8. l'organico dedicato e livelli di professionalità degli addetti;
9. il piano di formazione professionale per gli addetti alla preparazione, trasporto e distribuzione pasti in materia di igiene alimentare;
10. le procedure per l'effettuazione dei test di laboratorio previsti dal D. Lgs. 155/97 (Sistema HACCP);
11. l'eventuale fornitura di alimenti biologici certificati;

Il Piano dovrà, inoltre, indicare tutti quelle varianti migliorative che possano offrire valore aggiunto rispetto agli standard minimi richiesti dal presente Capitolato,

I tre plichi, sigillati, dovranno essere firmati lungo i lembi di chiusura dal legale Rappresentante della ditta, o, in caso di raggruppamento di Ditte, dal Legale Rappresentante della ditta mandataria o capogruppo.

AGGIUDICAZIONE

La gara sarà aggiudicata in base all'art. 83 del D. Lgs. 163/06, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. L'esame delle offerte verrà effettuato da una Commissione tecnica nominata dal Responsabile del Settore Affari Generali del Comune di Carinola, che effettuerà la valutazione adottando i criteri oggettivi individuati nel successivo articolo 20, formulato in base ai seguenti elementi di valutazione, riportati nell'ordine decrescente di importanza:

1. Capacità tecnica e organizzativa;
2. Qualità del servizio;
3. Prezzo.

L'Amministrazione perverrà all'aggiudicazione procedendo attraverso le seguenti fasi:

- apertura dei plichi contenenti la documentazione amministrativa e verifica del possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione, in seduta pubblica;
- valutazione del *Piano di Esecuzione del Servizio*, in seduta segreta, con attribuzione dei punteggi relativi alla qualità del servizio e alla capacità tecnica ed organizzativa;
- apertura dei plichi contenenti l'offerta economica, attribuzione del relativo punteggio, e determinazione della graduatoria di aggiudicazione, in seduta pubblica.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di annullare, di revocare o di sospendere e prorogare la gara in qualsiasi momento, dandone comunicazione ai concorrenti, senza che per questo possa essere sollevata eccezione alcuna da parte degli stessi, così come si riserva di invitare, se necessario, i concorrenti a completare o a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati, nei limiti previsti dal D. Lgs. 163/06. Altresì, è facoltà della Commissione giudicatrice, preliminarmente all'aggiudicazione, procedere alla materiale ispezione dei Centri di cottura (controllandone anche l'esatta ubicazione, i tempi di percorrenza, le attrezzature e gli impianti presenti) indicati dalle Imprese partecipanti, al fine di verificarne la esatta rispondenza con quanto dichiarato in sede di gara.

ART. 20 CRITERI DI VALUTAZIONE E RELATIVI PARAMETRI

La Commissione Comunale, appositamente nominata, valuterà le offerte pervenute, per un **punteggio massimo di 100 punti**, utilizzando i seguenti parametri:

I. CAPACITA' TECNICHE ED ORGANIZZATIVE:

max punti 25

Il punteggio sarà ripartito per ogni elemento costituente le capacità tecniche ed organizzative come di seguito elencato:

A. Centro di cottura:

max punti 12

1. Distanza del Centro di Cottura dalla Casa comunale
 - fino a 10 km
 - oltre 10 km e fino a 25 km
 - oltre i 25 e fino a 35 km

punti 7

punti 5

punti 2

B. Caratteristiche tecnico-organizzative del Servizio:

max punti 13

1. Piano organizzativo (ciclo di produzione) e di controllo del processo di produzione pasti, dall'arrivo derrate al confezionamento pasti, con indicazione dei tempi, e relativo *Piano di emergenza*, personale impiegato e relativo curriculum,

max punti 8

2. Piano di veicolazione e di distribuzione dei pasti alla scuola con l'indicazione degli orari, del numero di automezzi impiegati e del personale adibito (per la preparazione tavole, per la distribuzione e per la sporzionatura e successiva pulizia), e relativo *Piano di emergenza*; (*) *max punti 5*

II. QUALITA' DEL SERVIZIO:

max punti 45

Il punteggio sarà ripartito per ogni elemento costituente la qualità del Servizio, come di seguito elencato:

A. Programma igienico:

max punti 15

1. Descrizione particolareggiata delle procedure di Autocontrollo (HACCP) previste nel Piano presentato (*) *max punti 4*
2. Indicazione del numero di analisi chimiche e batteriologiche previste nel Piano di Autocontrollo (HACCP) durante ogni singolo anno scolastico a cui si riferisce il Servizio con indicazione espressa delle date – punti 0,2 per ogni batteria di analisi programmata *max punti 5*
3. Programma di pulizia e sanificazione delle aree destinate alla produzione dei pasti e degli autoveicoli adibiti al trasporto degli stessi (*) *max punti 5*
4. Indicazione del Laboratorio per il controllo periodico dell'igienicità della produzione *punti 1*

B. Varianti migliorative:

max punti 30

Presentazione di proposte di servizi aggiuntivi e migliorativi della qualità del Servizio. Le varianti saranno valutate in base al numero di proposte offerte, tenendo presente l'originalità e l'innovatività, il vantaggio per l'Ente, il relativo costo presumibile, le ricadute nei confronti dell'utenza e della comunità locale, la sua concreta possibilità di attuazione.

1. Utilizzazione di prodotti DOP e IGP della filiera agro alimentare del territorio provinciale *punti 5*
2. Produzione ed utilizzazione di beni alimentari provenienti da terreni, da aziende agricole ed annessi opifici di prima trasformazione, sequestrati alla criminalità organizzata. *Punti 15*
- 3) Documentato analogo servizio reso nel territorio comunale *punti 5*
- 4) Altre varianti migliorative. *punti 5*

III. PREZZO: punteggio massimo punti 30

Al prezzo più basso, corrispondente all'offerta percentuale di ribasso, omnicomprensiva di tutti gli oneri fiscali assicurativi e previdenziali, sul costo unitario del pasto di cui all'art. 7 pari a € 4,50 (Euro Quattro/50 IVA esclusa) sarà assegnato il punteggio massimo di **30 punti**.

Agli altri prezzi si attribuiranno in misura inversamente proporzionale i relativi punteggi mediante la seguente proporzione:

$$\text{Prezzo offerto: prezzo più basso} = 30: x$$

Nell'indicazione dei requisiti ed i servizi sopra indicati può essere adoperata la dichiarazione resa, ai sensi dal D.P.R. 445/2000, dal Legale Rappresentante dell'Impresa; all'occorrenza la Ditta partecipante potrà essere chiamata a documentare, in tutto od in parte, quanto

dichiarato, precisando che relativamente alla lettera A., punto 1 della Qualità del servizio, il possesso della certificazione di qualità deve essere autocertificata da ogni singolo fornitore. Le offerte dovranno essere formalizzate in modo chiaro e sistematico secondo lo schema sopra riportato (capacità tecnico-organizzativa, qualità del servizio e prezzo), e quella relativa al prezzo dovrà essere indicata in cifre ed in lettere. In caso di discordanza, l'Amministrazione comunale riterrà valida quella risultante più vantaggiosa. Il servizio sarà assegnato all'impresa che avrà ottenuto il punteggio (prezzo, qualità del servizio, capacità tecnico-organizzativo), più alto.

In caso di parità di punteggio si procederà all'aggiudicazione ai sensi dell'art. 77 del Regolamento della Contabilità di Stato approvato con R.D. del 23.05.1924, n. 827. L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta valida.

Non sono ammesse offerte condizionate o espresse in modo indeterminato o con riferimento ad altra offerta propria o di altri.

L'assegnazione del punteggio previsto, comporta per l'Impresa aggiudicataria l'obbligo di dare attuazione ai programmi e alle offerte presentate, pena la risoluzione del contratto.

ART. 21 GIUSTIFICAZIONI DELLE VOCI DI PREZZO

Le Imprese partecipanti devono corredare le offerte, sin dalla presentazione, delle giustificazioni di cui all'art. 87 del D. Lgs. 163/06, relative alle voci di prezzo che concorrono a formare l'importo posto a base di gara. Ove l'esame delle giustificazioni richieste e prodotte non sia sufficiente ad escludere l'incongruità dell'offerta, il Comune di Carinola richiederà all'offerente di integrare i documenti giustificativi procedendo ai sensi degli articoli 87 e 88 dello stesso D. Lgs. 163/06. All'esclusione potrà provvedersi solo all'esito dell'ulteriore verifica, in contraddittorio.

Dovranno, altresì, essere specificatamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi relativi alla sicurezza del lavoro con particolare riferimento a quelli propri connessi al presente appalto.

TITOLO IV

ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

ART. 22 OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre ad osservare tutte le norme contenute nel presente capitolato, la Ditta aggiudicataria dovrà rispettare e far rispettare tutte le disposizioni di legge e regolamenti riguardanti l'igiene o aventi comunque attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

ART. 23 LICENZE E AUTORIZZAZIONI

L'Impresa deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato, così come previsto dalle vigenti norme in materia.

ART. 24
OBBLIGHI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Oltre a quanto previsto nelle restanti parti del presente Capitolato, l'appaltatore fin dal momento del formale affidamento del Servizio da parte dell'Ente, ha l'obbligo di:

1. essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie e comunali fin dal momento della presentazione dell'offerta e/o di altra eventuale autorizzazione che si rendessero necessarie, secondo la normativa vigente per l'esercizio dell'attività al momento dell'inizio dell'Appalto e durante il corso dello stesso;
2. approvvigionarsi delle derrate alimentari le cui caratteristiche qualitative rispondano ai requisiti previsti dal menù allegato presente Capitolato;
3. osservare il menù-tipo settimanale come da allegato alternando settimanalmente le cinque variazioni previste;
4. osservare nella confezione dei pasti, le grammature riportate per i diversi tipi di scuola come da allegati;
5. fornire posate, bicchieri, salviette e tovaglette (materiale a perdere) giornalmente occorrenti;
6. garantire il trasporto dei pasti dal luogo di preparazione e confezionamento alle singole scuole, entro le ore 12:00 ;
7. impiegare per la confezione dei pasti e degli alimenti delle dotazioni individuali (posate, bicchieri, ecc.) esclusivamente materiale conforme alle norme vigenti in materia igienico-sanitario. L'appaltatore si obbliga a sostituire i materiali medesimi a semplice richiesta dell'Amministrazione, se non conformi;
8. stipulare con il Comune apposito contratto entro il termine stabilito dall'Ufficio preposto;
9. assicurare personale qualificato (con corsi di formazione sia di cucina che per le attività ausiliarie) e dotato di libretto sanitario, in numero idoneo tale da garantire l'intero servizio;
10. presentare a questa Amministrazione tutta la documentazione relativa all'autocontrollo da effettuarsi in ogni fase del ciclo produttivo (approvvigionamento, stoccaggio delle materie prime, preparazione del pasto, conservazione e trasporto, somministrazione, protocolli di pulizia, disinfezione, disinfestazione) ai sensi del D.Lgs. 155/97. Tale documentazione, completa di schede relative alla verifica delle applicazione dell'autocontrollo, dovrà essere conservata sul luogo. Dovrà inoltre essere fornito il nominativo o i nominativi dei responsabili delle varie fasi dell'autocontrollo;
11. redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro (D. Lgs. 81/08). Resta a carico dell'Impresa la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad Uso Promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro di sicurezza.
12. adempiere a tutti gli obblighi ed oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali, e osservare integralmente, nell'esecuzione della fornitura che forma oggetto del presente appalto, tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per gli operai dipendenti in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge la fornitura stessa. La ditta dovrà, altresì, applicare il contratto e gli accordi predetti anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione. I suddetti obblighi vincolano la ditta anche se non sia aderente alle associazioni di categoria stipulanti o receda da essa e indipendentemente dalla struttura e dimensione della ditta stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica e sindacale. In caso di inottemperanza agli obblighi testé precisati accertata dalla stazione appaltante medesima o da essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, la stazione appaltante medesima comunicherà alla ditta e, se del caso, anche l'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata e procederà ad una

detrazione del 20% sul pagamento destinando la somma così accantonata a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento alla ditta della somma accantonata non sarà effettuato sino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti. Per la detrazione del pagamento di cui sopra, la ditta non può opporre eccezione alla stazione appaltante, né ha titolo a risarcimento di danni. Resta inteso, in ogni modo, che il Comune rimane del tutto estraneo ai rapporti, ivi compreso qualsiasi vertenza economica e/o giuridica, che andranno ad instaurarsi fra l'affidataria ed il personale dipendente.

Nelle operazioni di preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti l'appaltatore dovrà impiegare esclusivamente personale munito di libretto sanitario.

Ai locali e mezzi destinati alle operazioni medesime deve essere inibito l'accesso a persone non autorizzate, ai sensi delle vigenti disposizioni di legge e di quanto previsto nel presente Capitolato.

TITOLO V

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO RISTORAZIONE

ART. 25 PERSONALE

In materia di personale la Ditta aggiudicataria dovrà osservare le seguenti prescrizioni:

1. il personale utilizzato per l'appalto deve essere alle dipendenze funzionali dell'impresa appaltatrice;
2. l'organico dovrà essere in numero adeguato, sia per qualifica che per entità numerica allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace;
3. il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato a personale specializzato, in possesso di verificata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva e/o scolastica;
4. il personale addetto alla preparazione e consegna dei pasti deve costituire, compatibilmente con l'efficienza dell'organizzazione del lavoro e con il rispetto delle norme di legge e contrattuali che consentono ai lavoratori periodi di assenza dal servizio, un riferimento il più possibile stabile per l'Amministrazione;
5. la Ditta aggiudicataria dovrà fornire all'Ufficio Scuola del Comune di Carinola, prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo di tutto il personale assunto e di ogni eventuale e successiva variazione, con l'indicazione delle mansioni espletate e del tipo di rapporto contrattuale, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e dei versamenti assicurativi e previdenziali (INPS) mediante presentazione bimestrale di una certificazione liberatoria rilasciata dagli Istituti Previdenziali, nonché presentazione annuale della denuncia INAIL. Resta fermo il rispetto di eventuale diversa normativa per le Cooperative;
6. la Ditta aggiudicataria (e in caso di Consorzi anche la/e Impresa/e consorziata/e) dovrà fornire all'Ufficio Scuola del Comune di Cainola, trimestralmente ed al fine di comprovare il proprio stato di regolarità, il prescritto D.U.R.C. (Documento Unico di Regolarità Contributiva), previsto dall'articolo 2, commi 1, 1 *bis* e 2, del D.L. n. 210/2002, come convertito dalla L. n. 266/2002.
7. la Ditta aggiudicataria dovrà applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio contemplato dal presente Appalto, l'applicazione dei contratti collettivi di lavoro e di tutte le norme vigenti per l'Assicurazione sugli Infortuni, la Previdenza ed ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge o dai contratti collettivi di

lavoro ed accordi integrativi previsti per le ditte della categoria. In caso di inottemperanza agli obblighi testé precisati accertata dalla stazione appaltante medesima o da essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro o dall'INPS, la stazione appaltante medesima comunicherà alla ditta e, se del caso, anche l'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata e procederà ad una detrazione del 20% sul pagamento destinando la somma così accantonata a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento alla ditta della somma accantonata non sarà effettuato sino a quando non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti. Per la detrazione del pagamento di cui sopra, la ditta non può opporre eccezione alla stazione appaltante, né ha titolo a risarcimento di danni.

8. fermo restando quanto disposto nel precedente punto, la violazione alla normativa previdenziale, assistenziale ed assicurativa in genere a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio, dà facoltà all'Amministrazione a dichiarare la risoluzione del contratto;
9. l'impresa aggiudicataria deve ottemperare a propria cura e spesa a quanto disposto dagli artt. 37, 38, 39, 40, 41, 42, del D.P.R. n° 327/80 per quanto concerne i libretti di idoneità sanitaria, l'igiene, l'abbigliamento, la pulizia del proprio personale impiegato nell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto;
10. essa deve altresì ottemperare a quanto richiesto dal D.Lgs. 81/08, in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro. L'impresa aggiudicataria dovrà indicare il nome del responsabile della sicurezza ai sensi del D. Lgs. citato;
11. produrre copia del piano di sicurezza relativo al servizio assunto, prima dell'inizio dello stesso;
12. l'appaltatore si impegna inoltre a favorire la continuità del rapporto di lavoro del personale occupato presso la ditta che cesserà l'appalto in corso per la medesima fornitura presso questo Comune, applicando tutte le garanzie previste dai contratti di lavoro vigenti in ambito nazionale e territoriale a tutela dei dipendenti delle imprese di settore.

ART. 26 RESPONSABILE DEL SERVIZIO
--

La Ditta aggiudicataria si obbliga a dotarsi di un responsabile del servizio.

Tale figura dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- autonomia operativa adeguata a far funzionare il servizio e risolvere tutti gli eventuali problemi operativi;
- esperienza almeno biennale nella conduzione di servizi di ristorazione collettiva dimensionati per la produzione di un numero di pasti giornaliero almeno pari a quello oggetto del presente Capitolato, tale da consentire la valutazione igienico-dietetica del servizio, sovrintendere alle operazioni previste dal servizio ed esserne garante nonché diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale.

L'Impresa Appaltatrice dovrà inoltre garantire che il responsabile del servizio sia reperibile nel territorio del Comune per tutto l'arco dell'orario giornaliero nel quale si svolge il servizio.

ART. 27 IGIENE E CONTROLLI SUL PERSONALE ADDETTO

Il personale tutto è tenuto al rispetto delle norme igieniche previste dalla Legge (D.P.R. n° 327/80) curando la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani; a tale scopo dovrà essere impiegato sapone disinfettante ed asciugamani a perdere.

La Ditta aggiudicataria deve mantenere a disposizione degli addetti, a sua cura e spese:

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

Il personale dovrà indossare indumenti da lavoro e zoccoli anatomici da usare esclusivamente durante le ore di servizio, prevedendo indumenti diversi per la preparazione degli alimenti e per la pulizia degli ambienti. Gli indumenti dovranno essere riposti negli appositi armadietti personali strutturati, a norma di legge, in modo tale da consentire la separazione degli abiti da lavoro da quelli personali. Tutto il personale deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria aggiornato secondo la vigente legge.

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

TITOLO VI

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

ART. 28

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alla **"Tabella analitica-merceologica degli alimenti" (come da allegato)** così come predisposta dal Servizio di Dietologia dell'Azienda Sanitaria Locale Caserta 2. In particolare è vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

In particolare, secondo quanto riportato nell'allegato alla citata **"Tabella analitica-merceologica degli Alimenti"**, l'Impresa aggiudicataria dovrà attenersi alle seguenti prescrizioni:

1. Scelta accurata di materie prime ineccepibili da un punto di vista igienico-microbiologico ed il più possibile fresche. In particolare:
 - le carni devono essere di 1° taglio e di fresca macellazione;
 - le uova ed altri prodotti che presentano elevato rischio di contaminazione, devono essere accompagnati da certificati di adeguati controlli (data di confezionamento, data di scadenza, data di macellazione);
 - **la sogliola e il merluzzo devono essere forniti come filetto, completamente privi di spine;**
 - il pesce in generale è ammesso solo come prodotto surgelato con le caratteristiche previste dalla legge vigente.
2. La frutta deve essere fresca di stagione, di prima qualità e scelta tra: mele, pere, kiwi, arance, mandarini, banane, uva. La scelta del tipo di frutta deve essere fatta sulla base del calendario ortofrutticolo e con **almeno 4 tipi di frutta da alternarsi nella settimana;**
3. Le verdure utilizzate devono essere fresche di stagione. Per alcune verdure, nel periodo in cui le coltivazioni stagionali non permettono una vasta scelta, è consentito l'uso di derrate surgelate;

4. Il pane, costituito da una rosetta da gr. 100 per le scuole elementari e medie, deve essere confezionato in porzione monodose sigillata;
5. Il prosciutto cotto deve essere senza polifosfati aggiunti e di rinomata marca nazionale così come tutti gli altri prodotti;
6. Il parmigiano deve essere confezionato in porzioni monodose sigillate per le preparazioni che lo richiedono a parte (pasta o riso al sugo, pasta o riso con verdure);
7. Come condimento è da utilizzare olio di oliva extravergine;
8. Sono vietate le frittture. Le cotolette, i bastoncini di merluzzo, le frittate vanno cotte in apposito pentolame antiaderente;
9. Le cotolette di carne e di pesce devono essere confezionate nella cucina della mensa e l'impanatura deve avvenire nell'ora immediatamente precedente la cottura;
10. Il peso di tutti gli alimenti è indicato al netto degli scarti.
11. Al fine di garantire le qualità organolettiche dei cibi e di una adeguata temperatura degli stessi, il lasso di tempo intercorrente tra cottura delle pietanze e la loro distribuzione alle mense (per le scuole che non sono provviste di cucine in loco) non deve assolutamente superare 1 ora.
12. E' opportuno che gli spazi adibiti alla preparazione degli alimenti siano divisi da quelli per la pulitura di verdure, carne e pesce.
13. Tutte le parti meccaniche e le superfici che vengono a contatto con gli alimenti devono essere lisce, senza fenditure o spigoli, con buona possibilità di pulizia. Si devono eseguire continuamente pulizie intermedie degli apparecchi, dei tavoli e dei piani di cottura. Il personale di cucina deve rispettare scrupolosamente alcune regole di igiene personale e del vestiario come: il divieto di fumare nel luogo di lavoro, l'uso di cuffie e guanti durante la preparazione degli alimenti e di mascherina al momento dell'invassoamento.
14. Il pentolame deve essere tutto in acciaio inossidabile e provvisto di coperchio.

ART. 29 SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALL'IGIENE DEGLI ALIMENTI

Le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti dovranno avere valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente capitolato, devono essere esclusivamente quelle contemplate nella citata tabella merceologica. Nel caso di centro di cottura adibito anche ad altre preparazioni, le derrate alimentari destinate alle mense scolastiche devono essere conservate in frigoriferi, celle e magazzini diversi da quelli utilizzati per lo stoccaggio delle derrate da impiegare in altre preparazioni.

ART. 30 ETICHETTATURA DELLE DERRATE
--

Le derrate per la preparazione dei pasti devono avere confezione ed etichettature conformi alle Leggi vigenti (D.L. 109/92 e successive modificazioni). Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Le etichette dei prodotti di cui all'art. 59 della Legge n° 488/99 devono essere conformi alla normativa vigente e devono riportare il nome e l'indirizzo del produttore se trattasi di prodotti freschi e del trasformatore se trattasi di prodotti trasformati.

ART. 31
GARANZIE DI QUALITÀ

L'Impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia e alla citata "*Tabella analitica-merceologica degli Alimenti*".

I prodotti di cui all'art. 59 della Legge n° 488/99 devono essere certificati dagli Istituti individuati dal Ministero per le Risorse Agricole, e presentare in etichetta la dicitura "agricoltura biologica regime di controllo CEE", il nome dell'organismo di controllo ed il nome dell'indirizzo del produttore e del preparatore di prodotti trasformati.

TITOLO VII

IGIENE DELLA PRODUZIONE

ART. 32
IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e da quanto contenuto nel presente Capitolato Speciale.

Tutte le preparazioni nelle diverse fasi devono osservare le "buone norme di produzione".

In particolare:

- Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso;
- Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto d'estrazione d'aria dovrà essere in funzione;
- Pinze da salumiere dovranno essere sempre usate nel corso dell'affettatura di qualsiasi prodotto crudo o cotto destinato al successivo consumo diretto: salumi, formaggi, carni cotte;
- Qualsiasi assaggio dei cibi dovrà essere effettuato di volta in volta con una posata pulita anche se per ripetizioni sullo stesso cibo;
- Qualsiasi operazione eseguita in qualunque locale del Centro cottura su *carne avicole* crude e su *uova*, dovrà essere immediatamente seguita da deterzione e disinfezione di mani, strumenti e di tutte le superfici coinvolte;
- E' richiesto il lavaggio, lo smontaggio quando possibile e la disinfezione per immersione di tutti gli strumenti per il taglio, l'affettatura e la tritatura degli alimenti nonché dei taglieri dopo l'uso;
- Va accuratamente evitato di usare gli stessi strumenti per cibi diversi, o per gli stessi cibi nelle diverse condizioni di crudo e cotto, senza averli prima trattati con deterzione e disinfezione;
- All'interno di ciascuna zona operativa in cui è suddivisa il Centro cottura, non deve esservi lavorazione contemporanea di cibi cotti e crudi nonché di cibi di genere diverso;
- E' tassativamente richiesto che i pasti, in ogni loro parte, vengano preparati nelle ore che ne precedono il consumo, cioè in mattinata.

ART. 33
CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

L'Impresa aggiudicataria, nell'espletamento del servizio, dovrà osservare tutte le vigenti disposizioni di legge in materia di conservazione e stoccaggio delle derrate alimentari. In particolare:

- I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine;
- Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con le potenzialità dell'impianto frigorifero;
- I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili, non devono essere mai appoggiati per terra;
- Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione;
- I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto;
- Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte;
- I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C;
- La protezione delle derrate da conservare, deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 77;
- I prodotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox;
- E' vietato l'uso di recipienti di alluminio;
- I prodotti a lunga conservazione, come pasta, riso, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa;
- Il magazzino deve essere ben ventilato ed illuminato.

ART. 34
RICICLO

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

TITOLO VIII

TECNOLOGIE, MANIPOLAZIONE E COTTURA

ART. 35
MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

ART. 36
PIATTI FREDDI

La preparazione di piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La temperatura delle preparazioni da servirsi fredde deve essere compresa tra 1°C e 10°C in conformità all'art.31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.
I piatti freddi devono essere mantenuti opportunamente protetti con idonei materiali ad uso alimentare.

ART. 37
PENTOLE PER LA COTTURA

Per la cottura devono essere impiegati solo pentole in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.
I ragù e i sughi devono essere cotti nelle brasiere.

ART. 38
CONDIMENTI

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano o altro prodotto equivalente in funzione della ricetta da realizzare.
E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n° 125/1954 e D.P.R. n° 667/55 e successive modificazioni, ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dalla Stazione Appaltante o proposti dall'Impresa in sede di offerta se accettati dalla Stazione Appaltante.
Per le pietanze che lo richiedano, così come previsto nell'allegata "Tabella merceologica delle derrate alimentari", il parmigiano reggiano va servito utilizzando confezioni monodose sigillate.
Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla Legge n° 1407/60 e dal D.M. n°509/87.

ART. 39
PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI, CONFEZIONAMENTO PORZIONI

La preparazione e la cottura dei pasti debbono avvenire con i sistemi tradizionali inteso legume caldo.
E' conseguentemente esclusa la somministrazione di cibi e alimenti precotti.
La preparazione e cottura dei pasti dovrà avvenire esclusivamente nei locali del centro cottura.
Gli alimenti utilizzati devono essere quelli inclusi nelle tabelle merceologiche, possedere le caratteristiche ivi indicate ed essere preparati nella quantità e secondo le tabelle dietetiche e relativi menù riportati negli allegati.

I cibi non appena cotti saranno immessi in apposito contenitore monoporzione atossico da utilizzarsi una sola volta (materiale a perdere) e sigillato a mezzo di una macchina confezionatrice.

Le singole confezioni monoporzione dovranno essere depositate ancora calde, in contenitori termici chiusi con coperchi atti a mantenere la temperatura ottimale fino al momento della consumazione del pasto presso i singoli plessi scolastici, negli orari previsti, indicati negli allegati.

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

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

La frutta dovrà essere preventivamente lavata con ogni cura.

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

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della L. n° 283 del 1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e all'art. 31 del D.P.R. n° 327 del 1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

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

In particolare si precisa che:

- la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo comprese le patate e le carote che non devono essere lasciate a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo;
- l'eventuale raffreddamento di pietanze cotte dovrà essere effettuato per mezzo di abbattitori rapidi di temperatura;
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglie, latte, yogurt, ecc;
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non ricongelare le materie prime surgelate;
- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- non scongelare all'aria o sotto l'acqua corrente;
- mantenere le temperature di mondatura ortaggi e carni al di sotto dei 10° C;
- mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, carne e pesce, su placche da forno al di sotto dei 10° C;
- curare, nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile;
- aggiungere i condimenti unitamente a fine cottura;
- non sottoporre a frittura nessuna preparazione;
- non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande;
- usare esclusivamente sale marino;
- usare brodo vegetale granulare a basso contenuto di glutammato di sodio;
- osservare le grammature degli alimenti previste negli allegati, secondo la suddivisione per ordine di scuola.

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

TITOLO IX

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL MENU'

ART. 40 MENU' E VARIAZIONI

I pasti giornalieri per la refezione scolastica sono regolati dai menù riportati nell'allegato predisposto dall'Azienda Sanitaria Locale Caserta 2 - Ospedale Civile "G. Moscati", Aversa (CE) - Servizio Dietologia.

La composizione tipo del pasto è la seguente:

- Primo piatto;
- Secondo piatto;
- Contorno;
- Frutta di stagione;
- Panino formato rosetta,
- Confezione monodose da 1/2/litro di acqua oligominerale;
- Merenda.

Di norma i menù non sono modificabili. Tuttavia l'Amministrazione Comunale, d'intesa con il Servizio Dietologia dell'ASL CE/2, si riserva di modificare le preparazioni previste nel menù, con altri piatti di equivalente valore economico, d'intesa con l'appaltatore.

Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili (in tal caso i piatti variati devono avere uguale valore economico e nutrizionale);
- costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza;
- su richiesta della A.S.L.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione scritta da parte dell'Amministrazione Comunale. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dalla Stazione Appaltante.

ART. 41 MENU' ALTERNATIVI E DIETE IN BIANCO
--

L'Impresa aggiudicataria si impegna alla predisposizione di menu alternativi, per casi circoscritti, che dovranno essere concordati con l'Amministrazione Comunale. Tale menù conserva la medesima struttura di cui al precedente articolo, ed è costituito da pasta o riso, da una verdura e da una porzione di formaggi (Parmigiano Reggiano o mozzarella). Altre pietanze alternative dovranno essere concordate con l'Amministrazione Comunale.

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute o religiose o culturali, l'Impresa è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, menù alternativi, la cui composizione sarà stabilita in accordo con la Stazione Appaltante.

I pasti previsti dai menù alternativi devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali di cui al successivo articolo.

**ART. 42
DIETE SPECIALI**

L'Impresa aggiudicataria, acquisirà il numero e la tipologia, nel rispetto della Privacy, delle diete speciali da approntare per i diversi utenti, affetti da allergie e/o patologie alimentari certificate, che ne facciano richiesta. La preparazione delle diete speciali deve avvenire presso la cucina con la supervisione del direttore - dietista.

Per le suddette diete, su indicazione del medico curante dell'alunno, saranno indicati gli ingredienti da utilizzare per la relativa preparazione. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e secondo le modalità che saranno indicate dall'Amministrazione Comunale.

**ART. 43
PASTI DI EMERGENZA**

L'Impresa aggiudicataria è tenuta alla fornitura, per ogni plesso scolastico che usufruisce del servizio e secondo la composizione del menù previsto per il relativo grado di scuola, compreso il personale docente, di almeno tre ulteriori pasti da servire in casi di emergenza. Detta fornitura, non rientrerà nel numero complessivo dei pasti giornalieri forniti dall'Impresa, e non darà luogo ad alcun prezzo aggiuntivo.

TITOLO X

NORME PER LA PRENOTAZIONE, IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

**ART. 44
PRENOTAZIONI ED ORARI FORNITURA DEI PASTI**

I plessi scolastici interessati dal servizio, si impegnano a comunicare all'Impresa aggiudicataria il numero dei pasti da erogare giornalmente, entro le ore 10.00 di ogni giorno.

Il servizio mensa nelle scuole è sospeso, oltre che nei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico, anche in presenza di eventi legati ad astensioni dal lavoro del personale scolastico docente e non docente, astensioni degli alunni dalle attività didattiche, ovvero a qualsiasi causa non preventivabile. Della sospensione del servizio, ove possibile, l'Impresa aggiudicataria sarà informata almeno il giorno precedente.

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

L'Impresa aggiudicataria, fatta salva ogni diversa articolazione che sarà in ogni caso comunicata tempestivamente, dovrà fornire i pasti ai due Plessi scolastici entro le ore 12,30. I pasti non potranno essere consegnati prima di 30 minuti rispetto agli orari suindicati.

ART. 45
CONTENITORI PER IL TRASPORTO

Il trasporto delle vivande dal luogo di cottura a quello della consumazione, dovrà avvenire con confezioni conformi al D.P.R. 327/80, in contenitori termici, in modo che i cibi giungano al consumatore alla temperatura più idonea per il consumo ed evitando un doppio ciclo termico agli alimenti con raffreddamento o congelazioni intermedie.

In particolare, saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.

I contenitori devono essere in polipropilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori *Gastro Norm* in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare, sino al momento della distribuzione del pasto agli alunni, il mantenimento delle temperature previste per legge.

I pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per singolo refettorio e per ogni tipologia di utenza. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicato sul contenitore medesimo.

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del plesso scolastico cui il contenitore è destinato.

Il pane, la frutta e le merende dovranno essere trasportati, separatamente, in contenitori ad uso alimentare muniti di coperchio

ART. 46
MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. n° 327/80 art.43 e al Decreto Legislativo n° 155/97.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Tale operazione deve essere conforme alle disposizioni normative che regolano la materia, in particolare all'art.47 del D.P.R. n° 327/80.

Durante il trasporto devono essere rispettate le temperature previste dall'art.51 del D.P.R. n°.327/80, allegato C e dall'art. 31 del citato D.P.R..

Per quanto concerne i pasti cotti da consumarsi caldi e per le preparazioni fredde devono essere rispettate le temperature di cui all'art.31 del citato D.P.R..

Il numero, il tipo e le caratteristiche dei mezzi di trasporto, dovranno essere debitamente comunicate all'Ufficio Scuola del Comune. Analoga comunicazione, deve essere fatta in occasione di eventuali variazioni riguardanti il numero e caratteristiche degli stessi, usati dall'Impresa appaltatrice nell'esecuzione del servizio.

ART. 47
PIANO DEI TRASPORTI

In sede di gara, l'Impresa deve indicare, nel "*Piano di esecuzione del Servizio*" le modalità relative al trasporto dei pasti ai relativi Plessi scolastici, così come indicati negli allegati del presente Capitolato, finalizzate alla massima riduzione possibile dei tempi di percorrenza. In particolare, relativamente al trasporto dei pasti pronti si richiede sia organizzato in modo tale che i tempi per la consegna degli stessi pasti presso ciascun refettorio non pregiudichi la

temperatura degli stessi così come prevista per legge. Il tempo tra la consegna e la distribuzione non deve essere superiore a 15 minuti.

Il personale adibito al trasporto dei pasti e i mezzi impiegati dovranno scaricare i pasti secondo percorsi formalmente comunicati all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio. Eventuali variazioni del piano dei trasporti dovranno essere comunicate tempestivamente all'Amministrazione Comunale specificandone le motivazioni.

ART. 48
PERSONALE ADDETTO AL TRASPORTO DEI PASTI

Il personale alle dipendenze dell'Impresa deve avere un atteggiamento corretto nei confronti del personale della Stazione Appaltante e di quello scolastico.
I pasti dovranno essere consegnati ai vari Plessi scolastici, entro i limiti orari indicati al precedente articolo 47, franchi di ogni spesa a cura dell'Impresa aggiudicataria nei locali adibiti a refettorio. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso.

ART. 49
MODALITÀ' DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI ED ONERI CONNESSI

L'Impresa aggiudicataria deve provvedere, con proprio personale debitamente formato:

- Alla predisposizione dei locali scolastici adibiti a refettori, con tutto il materiale occorrente, in tempo utile per consentire la fruizione dei pasti da parte degli alunni agli orari stabiliti;
- Alla distribuzione ed apertura dei contenitori sigillati agli alunni (per gli alunni della scuola media, alla sola distribuzione). Il tempo intercorrente dalla consegna dei pasti alla loro distribuzione, non può superare i 15 minuti. L'apertura dei contenitori, deve avvenire solo nel momento in cui inizia la distribuzione, e solo in presenza degli alunni che usufruiscono del servizio;
- Ad aggiungere, per quelle pietanze che lo richiedono, i condimenti e/o sughì e/o brodi precedentemente confezionati in contenitori termici. Per l'aggiunta del parmigiano reggiano, l'Impresa dovrà fare uso delle confezioni monodose previste, nelle quantità richieste, dal presente Capitolato. L'aceto e il limone a fette, devono essere messi a disposizione nei plessi per coloro che lo richiedono;
- A ritirare, tra la distribuzione del 1° e 2° piatto, i piatti già utilizzati dagli alunni, evitando di incrociare la fase di distribuzione con quella di sparcchio/pulizia;
- Allo sparcchio e pulizia dei tavoli dopo la consumazione dei pasti da parte degli alunni;
- Al ritiro dei contenitori termici adibiti al trasporto delle confezioni sigillate dei pasti. Il ritiro degli stessi deve avvenire quotidianamente, e dovrà essere sempre assicurata la loro quotidiana pulizia e sanificazione come da legge;
- Alla gestione dei rifiuti.

TITOLO XI

PULIZIA ED IGIENE DEL CENTRO DI COTTURA

ART. 50

OPERAZIONI DI PULIZIA

L'Impresa deve attuare, presso il proprio Centro di cottura, gli interventi di pulizia giornaliera e periodica, necessari a garantire una perfetta igiene dei locali, delle attrezzature, degli impianti e delle macchine impiegate nella preparazione, nel confezionamento e nel trasporto dei pasti destinati alle utenze previste dal presente Capitolato.

ART. 51 MODALITA' DI UTILIZZO DEI DETERSIVI

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di pulizia durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di pulizia dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

ART. 52 DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura e nelle cucine in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

ART. 53 PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO E ALLA PULIZIA

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

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

ART. 54 RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

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

Si dovrà provvedere regolarmente allo sgombero dei rifiuti di lavorazione dalle varie postazioni, servendosi di appositi recipienti con coperchio e sacco intercambiabile; i recipienti andranno svuotati quando i sacchi siano pieni e puliti a fine servizio.

I recipienti non dovranno mai essere usati come appoggi, dovranno essere posti a debita distanza dalle postazioni di lavoro degli alimenti e non dovranno mai essere privi di coperchio.

I contenitori devono essere costruiti in materiale a lunga durata, non devono produrre cessioni, né assorbire liquidi.

I rifiuti devono essere ricoverati in un locale a temperatura controllata e comunque mai esposti a temperature elevate.

Le operazioni di pulizia devono essere regolari e frequenti, sia per i contenitori, sia per i luoghi in cui vengono accumulati i rifiuti.

Le spese per il servizio di ritiro sono a carico dell'impresa.

ART. 55 PROGRAMMA E MODALITA' DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

L'impresa aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente quanto segue:

- Zona preparazione e cottura alimenti:
pulizia ordinaria giornaliera, da effettuarsi in orario diverso da quello della produzione dei pasti, dei piani di lavoro, delle superfici lavabili e dei pavimenti con detergente e con disinfettante cloroattivo o a base di ammonio.
- Attrezzatura:
subito dopo l'uso devono essere puliti il tritacarne, l'affettatrice, i coltelli, i miscelatori, i pelapatate, il lavaverdura, i forni, i fornelli e tutte le attrezzature che richiedono manutenzione giornaliera con detergente alcalino e disinfettante cloroattivo. Le parti smontabili devono essere immerse in apposita soluzione detergente disinfettante.
- Magazzini e dispense:
i pavimenti e gli scaffali devono essere lavati con detergente disinfettante ogni settimana; per le pareti e l'ambiente si procederà ad una pulizia straordinaria periodica almeno due volte l'anno.
- Servizi igienici e spogliatoi del personale:
pulizia giornaliera con detergente disinfettante, pulizia straordinaria, almeno due volte l'anno, degli armadietti e di tutto quello non contemplato nella pulizia giornaliera.

TITOLO XII

NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

ART. 56 DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

E' fatto obbligo all'Impresa aggiudicataria al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di salute e sicurezza dei lavoratori (D.Lgs. n. 81/08).

In particolare l'impresa entro 30 giorni dall'inizio del servizio, deve redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro. Resta a carico dell'Impresa la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad Uso Promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro di sicurezza.

ART. 57 NORME GENERALI PER L'IGIENE DEL LAVORO

L'Impresa aggiudicataria ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D.P.R. 1 marzo 1956, n° 303 e successive modifiche ed integrazioni.

ART. 58
SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

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

ART. 59
NORME DI SICUREZZA NELL'USO DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali elementi è consigliato dalle schede di sicurezza.

TITOLO XIII

CONTROLLI DI CONFORMITA' DELLA PRODUZIONE DEL SERVIZIO

ART. 60
DIRITTO DI CONTROLLO DELLA AMMINISTRAZIONE COMUNALE

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli al fine di verificare la conformità del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni di cui al presente capitolato speciale.
L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati della stazione appaltante in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona del centro cottura e dei locali adiacenti per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

ART. 61
ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi dell'A.S.L.e l'Ufficio Scuola del Comune di Carinola.

ART. 62
TIPOLOGIA E MODALITA' DEI CONTROLLI

I controlli di cui al precedente articolo 60, saranno effettuati secondo la metodologia che i Funzionari comunali incaricati riterranno più idonea.

ART. 63

AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA (SISTEMA HACCP)

L'Impresa aggiudicataria deve possedere ed attuare il piano di autocontrollo che sia conforme alla normativa contenuta nel D. Lgs n° 155/97.

L'Impresa deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale per i controlli di conformità, il piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata.

ART. 64 RILIEVI ALL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

I Funzionari incaricati dal Comune, sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'impresa.

Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi indicati dall'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali quest'ultima dovrà uniformarsi entro 8 (otto) giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzione che, nel caso, interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate se richieste dall'Amministrazione Comunale, in relazione ai rilievi mossi.

TITOLO XIV

INADEMPIENZE E PENALITA'

ART. 65 INADEMPIENZE E PENALITA'

Ove si verificano inadempimenti dell'Impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Stazione Appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempimenti, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato.

Le penali minime che la Stazione Appaltante si riserva di applicare sono le seguenti:

€ 1.000,00	ogniquale volta viene negato l'accesso agli incaricati dall'Amministrazione Comunale ad eseguire i controlli di conformità;
€ 100,00	per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;
€ 150,00	per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle Tabelle Dietetiche annesse ai menù, verificato su 10 pesate della stessa preparazione;
€ 150,00	per ogni violazione di quanto previsto dalle Specifiche Merceologiche;
€ 150,00	per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti crudi e/o cotti, consegnati dalla ditta;
€ 100,00	per ogni pasto in meno (compreso le diete), ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico;
€ 200,00	per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R. n°327/80;
€ 1.000,00	per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle Specifiche Igieniche degli alimenti;
€ 500,00	per carenza igienica della cucina o dei mezzi di trasporto dei pasti;
€ 500,00	per ogni caso di mancato rispetto delle Specifiche igieniche ambientali;

€ 500,00	per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla Legge in materia;
€ 750,00	per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'Amministrazione Comunale della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP;
€ 500,00	non conformità operative rispetto a quanto previsto nel Manuale per l'Autocontrollo Igienico (M.A.I.);
€ 300,00	per ogni mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero;
€ 300,00	per mancato rispetto, riferito a ciascun plesso scolastico, degli orari di consegna dei pasti;
€ 300,00	per ogni giorno di assenza non giustificata del Direttore del servizio;
€ 100,00	per ogni giorno di ritardo, per colpe imputabili all'Impresa, nella realizzazione delle varianti migliorative proposte dalla stessa in sede di gara;
€ 400,00	assenza superiore a tre giorni del Direttore del servizio senza intervenuta sostituzione.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione Appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile.

Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate è la contestazione degli addebiti con lettera raccomandata A/R.

Il Comune si riserva di far eseguire da altri il mancato o incompleto o trascurato servizio a spese dell' Impresa Appaltatrice.

Alla contestazione dell'inadempienza l' Impresa Appaltatrice ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito.

Il provvedimento che commina la penalità viene adottato dal Responsabile del Settore Affari Generali con propria Determinazione Dirigenziale.

Il Comune procede al recupero delle penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dall'impresa.

Altresì, in caso di ritardo dell'Impresa nella realizzazione delle varianti migliorative proposte in sede di gara per colpe ad essa imputabili, decorso inutilmente l'ulteriore termine eventualmente concesso dall'Ente, è facoltà dell'Ufficio comunale competente operare delle detrazioni sulle fatture pasti mensili fino alla concorrenza del relativo costo presumibile dichiarato in sede di gara dalla stessa Ditta.

Il Comune comunica con lettera raccomandata A/R le penalità.

L'applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le violazioni contrattuali.

<p>ART. 66 DIFFIDA AD ADEMPIERE E RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO</p>
--

Qualora accerti che l'esecuzione del contratto non procede secondo le condizioni stabilite, la Stazione Appaltante può fissare un congruo termine entro il quale la ditta aggiudicataria si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto.

La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'Impresa aggiudicataria.

ART. 67
IPOTESI DI RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, la Stazione Appaltante avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'Impresa in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa e salva l'applicazione delle penali prescritte.

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

1. Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Impresa aggiudicataria;
2. Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Impresa aggiudicataria;
3. Abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
4. Impiego di personale non dipendente dell'Impresa aggiudicataria;
5. Inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione della cucina affidata all'Impresa;
6. Utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme e delle disposizioni relative alle condizioni igieniche, richiamate nel presente Capitolato, e delle caratteristiche merceologiche;
7. Casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
8. Inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
9. Interruzione non motivata del servizio;
10. Subappalto del servizio;
11. Cessione del contratto a terzi;
12. Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
13. Mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
14. Mancata esibizione dei documenti inerenti l'HACCP agli incaricati dei controlli di conformità;
15. Non conformità, superiore a tre volte per lo stesso tipo di inadempienza, a quanto previsto nel Manuale di Qualità;
16. Mancato rispetto delle clausole previste dal Protocollo di Legalità previste ed espressamente accettate all'Impresa aggiudicataria.

E' altresì facoltà del Comune procedere alla risoluzione del contratto in caso mancata realizzazione, nell'ulteriore termine concesso all'Impresa rispetto a quello dalla stessa indicato, delle varianti migliorative proposte in sede di gara per colpe ad essa imputabili.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, il competente Ufficio Scuola del Comune di Carinola non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto dal risarcimento dei maggiori danni.

ART. 68
DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'IMPRESA

Qualora l'Impresa intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, l'Amministrazione Comunale, fatto salvo l'incameramento della cauzione definitiva depositata dall'Impresa aggiudicataria, si riserva comunque di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto all'Impresa per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

TITOLO XV

PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO DEI PASTI

ART. 69 PREZZO DEL PASTO

Il prezzo del pasto è quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'Impresa a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Con riferimento a quanto stabilito nel presente Capitolato, nel prezzo del pasto s'intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale all'Impresa aggiudicataria tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente forniti agli utenti.

La liquidazione dei corrispettivi avrà cadenza mensile, e sarà effettuata entro 30 giorni consecutivi dalla data della presentazione di regolare fattura, intestata al Comune di Carinola, accertata tramite il protocollo d'entrata, riportante il numero e la tipologia complessiva dei pasti erogati..

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, quello delle eventuali pene pecuniarie applicate e quant'altro dovuto dalla Ditta aggiudicataria. E' in ogni caso esclusa l'applicazione delle previsioni dell'art. 1664 c.c. (*Onerosità e difficoltà dell'esecuzione*) che darebbe facoltà di chiedere una revisione dei prezzi, oppure diritto ad un equo compenso.

ART. 70 MODALITA' DI PAGAMENTO

Ai pagamenti si provvederà mensilmente, entro 30 giorni dal ricevimento delle fatture, senza adozione di ulteriori atti e previa attestazione di avvenuta e regolare esecuzione del servizio per i pasti erogati nel mese considerato, da parte del competente Responsabile del procedimento del comune.

La liquidazione delle fatture avverrà sulla base dei prezzi unitari quali risulteranno in sede di aggiudicazione, con detrazione dell'importo delle eventuali penalità in cui l'Impresa fosse incorsa.

TITOLO XVI

NORME DI CHIUSURA

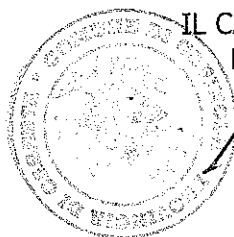
ART. 71 RINVIO

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente Capitolato, si fa rinvio alle norme del D. Lgs. 163/06 richiamate, a quelle del Codice Civile e a tutte le altre disposizioni normative che disciplinano la materia, in quanto applicabili, nonché al regolamento comunale per il servizio di mensa scolastica.

ART. 72
CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Il Foro competente per ogni controversia non definibile in accordo tra le parti è quello di Santa Maria Capua Vetere.

Carinola li, 28 GEN. 2014.



IL CAPO SETTORE AFFARI GENERALI
DOTT. Mattia Luberto

ASL
CASERTA

Ospedale "G. MOSCATI" AVERSA
U.O.S.D. di DIETOLOGIA
Viale Europa, n°6
Resp.le Dott. Paolo CAPITANATA
e-mail dietologia.moscatti@libero.it TEL. 081 8111494 fax 081 8130611

AUTUNNO – INVERNO MENU' SCUOLA PRIMARIA
Comune di CARINOLA a.s. 2012/2013

PRIMARIA LUNEDI' 1^ SETTIMANA

Mezze maniche con fagioli, filetti di platessa al forno, spinaci al limone

Pasta di semola	gr.	40
fagioli secchi	gr.	40
pomodori pelati, aglio	q.b.	
Filetti di platessa	gr.	120
limone	1 spicchio	
Spinaci	gr.	120
limone	1 spicchio	
Olio extravergine di oliva	gr.	15
Frutta di stagione	gr.	150
Panino formato rosetta	gr.	50
MERENDA: Frutta fresca di stagione	gr.	100

PRIMARIA MARTEDI' 1^ SETTIMANA

Gnocchi al sugo, bocconcini di cosciotto di tacchino al forno, lattuga

Gnocchi di patate	gr.	180
parmigiano	gr.	5
pomodori pelati passati	gr.	100
aglio o cipolla	q.b.	
Tacchino (coscia tagliata a dadini)	gr.	100
Aglio e aromi	q.b.	
Lattuga	gr.	70
limone	1 spicchio	
Olio extravergine di oliva	gr.	20
Frutta di stagione	gr.	150
Panino formato rosetta	gr.	50
MERENDA: Yogurt intero a frutta	gr.	125

PRIMARIA MERCOLEDI' 1^ SETTIMANA

Ditali con lenticchie, mozzarella, carote prezzemolate

Pasta di semola	gr.	40
lenticchie	gr.	40
pomodori pelati, aglio e prezzemolo	q.b.	
Mozzarella	gr.	100
Carote	gr.	120
Prezzemolo	q.b.	
Olio extravergine di oliva	gr.	15
Frutta di stagione	gr.	150
Panino formato rosetta	gr.	50
 MERENDA: Budino	gr.	110

PRIMARIA GIOVEDI' 1^ SETTIMANA

Sedani rigati al sugo, polpette al forno, patate al forno

Pasta di semola	gr.	70
parmigiano	gr.	5
pomodori pelati passati	gr.	100
Vitello magro macinato	gr.	80
Uovo	gr.	10
Parmigiano	gr.	5
Pane	gr.	20
Aglio e prezzemolo	q.b.	
Patate	gr.	120
rosmarino	q.b.	
Olio extravergine di oliva	gr.	20
Frutta di stagione	gr.	0
Panino formato rosetta	gr.	50
 MERENDA: Yogurt intero a frutta	gr.	125

PRIMARIA VENERDI' 1^ SETTIMANA

Risotto con spinaci, bastoncini di filetti di merluzzo al forno, bieta al limone

Riso parboiled	gr. 40
Spinaci	gr. 60
Parmigiano	gr. 5
Bastoncini di filetto di merluzzo	gr. 125 (N°5)
limone	1 spicchio
Bieta	gr. 120
limone	1 spicchio
Olio extravergine di oliva	gr. 15
Frutta di stagione	gr. 150
Panino formato rosetta	gr. 50
MERENDA: Frutta fresca di stagione	gr. 100

PRIMARIA LUNEDI' 2^ SETTIMANA

Minestrone con riso, bocconcini impanati di pollo al forno, purea di patate

Riso parboiled	gr. 40
verdure miste	gr. 100
Parmigiano	gr. 5
Bocconcini di pollo	gr. 100
Uova e pangrattato	q.b.
Purea:	
patate lesse	gr. 120
latte intero	gr. 30
burro	gr. 5
parmigiano	gr. 5
Olio extravergine di oliva	gr. 15
Frutta di stagione	gr. 150
Panino formato rosetta	gr. 50
MERENDA: Frutta fresca di stagione	gr. 100

PRIMARIA MARTEDI' 2^ SETTIMANA

Sigarette al sugo, polpette al sugo, carote prezzemolate

Pasta di semola	gr. 70
pomodori pelati	gr. 100
aglio o cipolla	q.b.
Parmigiano	gr. 5
Vitello magro macinato	gr. 80
Uovo	gr. 10
Parmigiano	gr. 5
Pane	gr. 20
Aglio e prezzemolo	q.b.
Carote	gr. 120
Prezzemolo	q.b.
Olio extravergine di oliva	gr. 20
Frutta di stagione	gr. 150
Panino formato rosetta	gr. 50
 MERENDA: Yogurth intero a frutta	 gr. 125

PRIMARIA MERCOLEDI' 2^ SETTIMANA

Tubetti e patate, sformato di spinaci al forno, lattuga

Pasta di semola	gr. 40
patate	gr. 100
pomodori pelati, sedano e cipolla	q.b.
Parmigiano	gr. 5
Sformato :	
Spinaci	gr. 80
Uova	n. 1 (gr.60)
Ricotta	gr. 25
Parmigiano	gr. 5
Lattuga	gr. 70
Olio extravergine di oliva	gr. 15
Frutta di stagione	gr. 150
Panino formato rosetta	gr. 50
 MERENDA: Budino	 gr. 110

PRIMARIA GIOVEDI' 2^ SETTIMANA

Pennettine gratinate, arista di maiale al forno, scarola stufata

Pasta di semola	gr. 60
Provola	gr. 25
parmigiano	gr. 5
bechamel e pane grattugiato	q.b.
Maiale magro	gr. 100
aglio e rosmarino	q.b.
Scarola	gr. 120
Olive nere snocciolate	gr. 15
Olio extravergine di oliva	gr. 15
Frutta di stagione	gr. 150
Panino formato rosetta	gr. 50
MERENDA: Yogurth intero a frutta	gr. 125

PRIMARIA VENERDI' 2^ SETTIMANA

Conchigliette con lenticchie, filetti di platessa al forno, spinaci al limone

Pasta di semola	gr. 40
lenticchie	gr. 40
aglio e pomodori pelati	q.b.
Filetti di platessa	gr. 120
limone	1 spicchio
Spinaci	gr. 120
limone	1 spicchio
Olio extravergine di oliva	gr. 15
Frutta di stagione	gr. 150
Panino formato rosetta	gr. 50
MERENDA: Frutta fresca di stagione	gr. 100

PRIMARIA LUNEDI' 3 ^ SETTIMANA

Pasta mista con fagioli, spinacina di pollo, patate al forno

Pasta di semola	gr.	40
fagioli secchi	gr.	40
pomodori pelati e aglio	q.b.	
Spinacina di pollo	gr.	100
Patate	gr.	120
rosmarino	q.b.	
Olio extravergine di oliva	gr.	15
Frutta di stagione	gr.	150
Panino formato rosetta	gr.	50
 MERENDA: Yogurth intero a frutta	gr.	125

PRIMARIA MARTEDI' 3 ^ SETTIMANA

Gnocchi al sugo, bocconcini di vitello con piselli al forno

Gnocchi di patate	gr.	180
parmigiano	gr.	5
pomodori pelati passati	gr.	100
aglio o cipolla	q.b.	
Noce di vitellina tagliata a dadini	gr.	100
Pisellini primavera	gr.	100
Cipolla e aromi	q.b.	
Olio extravergine di oliva	gr.	15
Panino formato rosetta	gr.	50
Frutta di stagione	gr.	150
 MERENDA: Frutta fresca di stagione	gr.	100

PRIMARIA MERCOLEDI' 3 ^ SETTIMANA

Farfalle alla bolognese, filetto di sogliola al limone , lattuga

Pasta di semola	gr.	70
Vitello magro macinato	gr.	30
pomodori pelati	gr.	100
parmigiano	gr.	5
aglio o cipolla	q.b.	
Filetti di platessa	gr.	120
limone	1 spicchio	
Lattuga	gr.	70
limone	1 spicchio	
Olio extravergine di oliva	gr.	15
Frutta di stagione	gr.	150
Panino formato rosetta	gr.	50
 MERENDA: Budino	gr.	110

PRIMARIA GIOVEDI' 3 ^ SETTIMANA

Gramigna con ceci, Emmenthal , spinaci al limone

Pasta di semola	gr.	40
Ceci secchi	gr.	40
cipolla e aromi	q.b.	
Emmenthal	gr.	70
Spinaci	gr.	120
limone	1 spicchio	
Olio extravergine di oliva	gr.	15
Frutta di stagione	gr.	150
Panino formato rosetta	gr.	50
 MERENDA: Frutta fresca di stagione	gr.	100

PRIMARIA VENERDI' 3^ SETTIMANA

Lasagna (piatto unico), carote prezzemolate

Pasta per lasagne	gr.	80
Mozzarella	gr.	50
Vitello macinato	gr.	50
parmigiano	gr.	5
pomodori pelati passati	gr.	100
Carote		gr. 120
Prezzemolo	q.b.	
Olio extravergine di oliva	gr.	15
Frutta di stagione	gr.	150
Panino formato rosetta	gr.	50
 MERENDA: Yogurth intero a frutta	gr.	125

N.B. AGGIUNGERE AD OGNI PASTO ½ LITRO DI ACQUA OLIGOMINERALE IN CONFEZIONE MONODOSE

ASL
CASERTA

Ospedale "G. MOSCATI" AVERSA
U.O.S.D. di DIETOLOGIA
Viale Europa, n°6
Resp.le Dott. Paolo CAPITANATA
E-MAIL dietologia.moscatti@libero.it TEL .081 8111494 FAX 0818130611

SCUOLA PRIMARIA PRIMAVERA
Comune di CARINOLA a.s. 2012/2014

PRIMARIA LUNEDI' 1^ SETTIMANA

*Pennette al pomodoro fresco, prosciutto cotto, patate e pomodori
all'insalata*

Pasta di semola	gr.	70
pomodorini	gr.	100
aglio	q.b.	
Prosciutto cotto	gr.	60
Patate	gr.	60
Pomodori	gr.	100
Olio extravergine di oliva	gr.	15
Frutta di stagione	gr.	150
Panino formato rosetta	gr.	50
MERENDA: Frutta fresca di stagione	gr.	100

PRIMARIA MARTEDI' 1^ SETTIMANA

Rigatoni speck e zucchine, filetti di platessa in umido, insalata

Pasta di semola	gr.	40
zucchine	gr.	100
speck	gr.	30
parmigiano	gr.	5
Filetti di platessa	gr.	120
aglio, pomodorini	q.b.	
Lattuga	gr.	70
limone	l spicchio	
Olio extravergine di oliva	gr.	15
Frutta di stagione	gr.	150
Panino formato rosetta	gr.	50
MERENDA: Gelato yogurth, muesli e frutti	gr.	67

PRIMARIA MERCOLEDI' 1^ SETTIMANA

Gnocchi al pesto, fiordilatte, carote julienne,

Gnocchi di patate	gr. 180
Pesto di basilico	gr. 25
parmigiano	gr. 5
Fiordilatte	gr. 100
Carote (tagliate alla julienne)	gr. 100
Olio extravergine di oliva	gr. 15
Frutta di stagione	gr. 150
Panino formato rosetta	gr. 50
MERENDA: Yogurth intero a frutta	gr. 125

PRIMARIA GIOVEDI' 1^ SETTIMANA

Conchigliette al pomodoro fresco, polpette al pomodoro, zucchine alla menta

Pasta di semola	gr. 70
Pomodorini	gr. 100
aglio	q.b.
Vitello magro macinato	gr. 80
Uovo	gr. 10
Parmigiano	gr. 5
Pane	gr. 20
Aglio, prezzemolo e pomodorini	q.b.
Zucchine	gr. 120
limone e mentuccia	q.b.
Olio extravergine di oliva	gr. 15
Frutta di stagione	gr. 150
Panino formato rosetta	gr. 50
MERENDA: Frutta fresca di stagione	gr. 100

PRIMARIA VENERDI' 1^ SETTIMANA

Ditali con piselli, bastoncini di filetti di merluzzo al forno, lattughino

Pasta di semola	gr. 40
piselli fini	gr. 70
cipolla	q.b.
Bastoncini di filetto di merluzzo	gr. 125 (N°5)
limone	1 spicchio
Lattughino	gr. 70
limone	1 spicchio
Olio extravergine di oliva	gr. 15
Frutta di stagione	gr. 150
Panino formato rosetta	gr. 50
 MERENDA: Formaggio fresco alla frutta	 gr. 50

PRIMARIA LUNEDI' 2^ SETTIMANA

Ruote alla siciliana, petto di pollo in umido, patate prezzemolate

Pasta di semola	gr. 40
Melanzane	gr. 100
pomodori pelati e basilico	q.b.
Parmigiano	gr. 5
Pollo (petto)	gr. 100
Aglio e aromi	q.b.
Patate	gr. 120
Prezzemolo	q.b.
Olio extravergine di oliva	gr. 20
Frutta di stagione	gr. 150
Panino formato rosetta	gr. 50
 MERENDA: Frutta fresca di stagione	 gr. 100

PRIMARIA MARTEDI' 2^ SETTIMANA

Pennette tonno e pomodorini, sformato di zucchine al forno, carote julienne

Pasta di semola	gr. 70
Tonno	gr. 30
pomodorini	gr. 100
Sformato :	
Zucchine	gr. 80
Uova	n. 1 (gr.60)
Ricotta	gr. 25
Parmigiano	gr. 5
Carote tagliate a julienne	gr. 100
Olio extravergine di oliva	gr. 20
Frutta di stagione	gr. 150
Panino formato rosetta	gr. 50
 MERENDA: Gelato yogurth, muesli e frutti	 gr. 67

PRIMARIA MERCOLEDI' 2^ SETTIMANA

Tubetti cacio e uova, bresaola , pomodori

Pasta di semola	gr. 70
Uovo	gr. 30
Parmigiano	gr. 15
Bresaola	gr. 40
Pomodori da insalata	gr. 120
Olio extravergine di oliva	gr. 15
Frutta di stagione	gr. 150
Panino formato rosetta	gr. 50
 MERENDA: Yogurth intero a frutta	 gr. 125

PRIMARIA GIOVEDI' 2^ SETTIMANA

Fusilli al pomodoro fresco, filetti di platessa impanati al forno, zucchine alla menta

Pasta di semola	gr. 70
Pomodorini	gr. 100
aglio	q.b.
Parmigiano	gr. 5
Filetti di platessa	gr. 120
Uovo e pangrattato	q.b.
limone	1 spicchio
Zucchine	gr. 120
limone e mentuccia	q.b.
Olio extravergine di oliva	gr. 15
Frutta di stagione	gr. 150
Panino formato rosetta	gr. 50
 MERENDA: Frutta fresca di stagione	 gr. 100

PRIMARIA VENERDI' 2^ SETTIMANA

Insalata di riso, (piatto unico), insalata mista

Riso (Parboiled)	gr. 50
pomodori da insalata	gr. 80
tonno sott'olio sgocciolato	gr. 40
prosciutto cotto a dadini	gr. 40
olive bianche snocciolate	gr. 20
basilico	q.b.
Lattuga e radicchio	gr. 70
Limone	1 spicchio
Olio extravergine di oliva	gr. 15
Frutta di stagione	gr. 150
Panino formato rosetta	gr. 50
 MERENDA: Formaggio fresco alla frutta	 gr. 50

PRIMARIA LUNEDI' 3 ^ SETTIMANA

Gnocchi al pesto, bastoncini di filetti di merluzzo al forno, lattughino

Gnocchi di patate	gr. 180
Pesto di basilico	gr. 25
parmigiano	gr. 5
Bastoncini di filetto di merluzzo	gr.125 (n°5)
limone	1 spicchio
Lattughino	gr. 70
limone	1 spicchio
Olio extravergine di oliva	gr. 15
Frutta di stagione	gr. 150
Panino formato rosetta	gr. 50
 MERENDA: Frutta fresca di stagione	 gr. 100

PRIMARIA MARTEDI' 3 ^ SETTIMANA

Farfalle ricotta, rucola e pomodori, prosciutto cotto, carote julienne

Pasta di semola	gr 70
Ricotta	gr. 30
Rucola	gr. 20
Parmigiano	gr. 5
Pomodori	q.b.
Prosciutto cotto	gr. 60
Carote tagliate alla julienne	gr. 120
Olio extravergine di oliva	gr. 15
Frutta di stagione	gr. 150
Panino formato rosetta	gr. 50
 MERENDA: Gelato yogurth, muesli e frutti	 gr. 67

PRIMARIA MERCOLEDI' 3 ^ SETTIMANA

Gramigna con piselli, fiordilatte, pomodori

Pasta di semola	gr.	40
piselli primavera	gr.	70
cipolla	q.b.	
Fiordilatte	gr.	100
Pomodori da insalata	gr.	120
Olio extravergine di oliva	gr.	15
Frutta di stagione	gr.	150
Panino formato rosetta	gr.	50
 MERENDA: Yogurth intero a frutta	gr.	125

PRIMARIA GIOVEDI' 3 ^ SETTIMANA

Pennette al pomodoro , polpettine di petto di pollo al forno, patate prezzemolate

Pasta di semola	gr.	70
pomodori pelati passati	gr.	100
aglio o cipolla	q.b.	
Petto di pollo macinato	gr.	80
Uovo	gr.	10
Parmigiano	gr.	5
Pane	gr.	20
Aglio e prezzemolo	q.b.	
Patate	gr.	120
Prezzemolo	q.b.	
Olio extravergine di oliva	gr.	15
Frutta di stagione	gr.	150
Panino formato rosetta	gr.	50
 MERENDA: Frutta fresca di stagione	gr.	100

PRIMARIA VENERDI' 3^ SETTIMANA

Riso e lenticchie , filetto di platessa gratinato al forno, zucchine alla menta

Riso parboiled	gr. 40
lenticchie	gr. 40
Filetto di platessa	gr. 120
Aglio, prezzemolo e pangrattato	q.b.
Zucchine	gr. 120
limone e mentuccia	q.b.
Olio extravergine di oliva	gr. 15
Panino formato rosetta	gr. 50
Frutta di stagione	gr. 150

MERENDA: Formaggio fresco alla frutta gr. 50

N.B. AGGIUNGERE AD OGNI PASTO ½ LITRO DI ACQUA OLIGOMINERALE IN CONFEZIONE MONODOSE

**TABELLE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI
allegate alle tabelle dietetiche Refezione scolastica ASL
CASERTA
COMUNE di CARINOLA A.S. 2013/2014**

CEREALI E DERIVATI

PANE

Requisiti generali:

1. Leggero, crosta di colore vivo, dorato, friabile, sottile superiormente, più spessa e sonora alla base
2. Mollica di odore gradevole caratteristico, elastica, porosa con vacuoli regolari.
3. Buona lievitatura, di lievito compresso normale, cottura lenta senza bruciature alla superficie.
4. Fresco, con sapore ed aroma caratteristici.

Requisiti specifici:

1. Farina tipo 00 da pane con contenuto minimo di glutine secco pari al 7%
2. E' ammesso solo l'uso per miglioranti per panificare di cui al D.M. 19/01/63 e D.M. 31/03/65

PASTE ALIMENTARI

Requisiti generali:

1. Recente ed omogenea lavorazione, ben asciutta, in perfetto grado di conservazione, esente da tracce di tarne o ragnatele ed immune da insetti, aspetto uniforme.
2. Colore giallo ambrato, sapore ed odore gradevole caratteristico, buona tenuta di cottura, senza punti neri e bianchi, superficie liscia ed uniforme.
3. Priva di odori e sapori aciduli anche lievi e senza l'aggiunta di sostanze minerali al fine di ottenere il peso e la consistenza.
4. Non deve presentarsi frantumata, alterata, avariata o colorata artificialmente nè deve lasciare cadere polvere o farina quando rimossa. Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura e alla pressione delle dita con frattura vitrea.

Requisiti specifici:

1. Cento per cento di semola di grano duro ed acqua.

RISO

Requisiti generali:

1. Resistenza per non meno di venti minuti alla cottura senza che vi sia una eccessiva alterazione di forma dei grani.
2. Assenza di alterazioni per processi fermentativi e muffe, senza infestazioni da parassiti e corpi estranei, o impurezze varie (semi estranei, ciottolini) privo di sostanze minerali e di coloratura.
3. Assenza di grani striati rossi, grani rotti, grani gessati (grani opachi e farinosi, grani violati con piccole punteggiature o linee e aloni neri), grani ambrati (con tinta cioè giallognola e poca trasparenza).

Requisiti specifici:

1. Tipo: riso **parboiled** nella varietà ad alto contenuto in amilosio (26-30%).

CARNI PESCE UOVA

CARNI BOVINE E SUINE

Requisiti generali:

1. Fresca, di macellazione pubblica di colore roseo con riserve normali di glicogeno, consistenza tenera a grana delicata; grasso di copertura delle carcasse sottile o mancante (peso non superiore al 5%), di classificazione: a) grasso interno bianco o roseo e sodo; fasci muscolari fini con connettivo floscio a grandi maglie;
2. La qualità delle carni deve:
 - soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. 30/04/1962 n° 283 e deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
 - la carne deve provenire da allevamenti nazionali o MEC; essere specificata la provenienza; presentare certificato sanitario per il trasporto fuori Comune di carni fresche;
 - avere assenza di contaminazioni microbiche e/o fungine **essere dichiarata l'assenza di estrogeni**;
 - essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. 26/03/80 n° 327, con temperatura durante il trasporto tra -1 e + 4°C
3. In particolare, la **carne tritata**:
 - non deve risultare contaminata;
 - non deve essere trattata con conservanti o sostanze atte a mantenerne il colore, non consentite dalla legge;
 - non contenere una quantità di grasso superiore al 20%;
 - non contenere parti connettivali macinate in quantità elevata;
 - essere preparata in giornata e all'interno della struttura aziendale;
 - essere conservata in recipienti igienici chiusi e che possiedono i requisiti previsti dalla Legge n° 283 e successive modifiche in particolare di acciaio inox con altezza inferiore a cm.12;
 - essere mantenuta in cella a temperatura compresa fra 0° e 4 C;

Requisiti specifici:

1. **Vitellone magro, vitello magro o maiale magro secondo indicazione.**

2. Caratteristiche previste dalle Leggi e regolamenti vigenti

POLLAME

Requisiti generali:

1. Polli da allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto, eviscerati e completamente puliti senza testa, collo e zampe; di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione, (l'alimentazione deve essere effettuata con esclusione di farina di pesce), non gonfiato con insufflazioni di aria, **nutrito con mangimi bilanciati privi di estrogeni** (Legge N°281/63).
2. Buone caratteristiche organolettiche, carni tenere, sapore gustoso, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia, cartilagine sternale molto flessibile.

PESCE

Requisiti generali:

E' ammesso come prodotto surgelato.

Requisiti specifici:

1. Tipo: **Filetti di merluzzo, filetti di sogliola, filetti di palombo, filetti di platessa.**
2. I prodotti surgelati devono avere le caratteristiche previste dalla Legge N° 32/68 e dal D.M. 15/6/71.
3. **Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di - 18°** . I prodotti non devono presentare segni di un parziale o totale scongelamento: tipo formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

PESCE IN SCATOLA

Requisiti generali:

1. Prodotti di prima qualità, di colore chiaro e a trancio intero confezionati da Ditte di rinomanza nazionale.

Requisiti specifici:

1. Tipo: Tonno confezionato in olio di oliva.
2. Confezione:
 - Per uso singolo: **contenitore di vetro.**

UOVA

Requisiti generali:

1. Fresche dal guscio perfettamente pulito, regolare nella forma e porosità; camera d'aria appena accennata ed immobile alla perlinatura; albume chiaro, liquido, senza corpi estranei e così pure il tuorlo.; germe con sviluppo impercettibile e assenza di odori estranei .Alla rottura le uova devono presentare tuorlo intero, albume denso e membrana integra e resistente.

Requisiti specifici:

1. Uova di gallina di categoria AA od A; categoria di peso 1[^] o 2[^].

ALIMENTI LATTIERO-CASEARI

LATTI FERMENTATI (YOGURT)

Requisiti generali:

1. Prodotti industriali dal latte vaccino magro pastorizzato ed omogeneizzato, con eventuali aggiunte di frutta;
2. qualità, confezionati da industrie di rinomanza nazionale.

FORMAGGIO

Requisiti generali:

1. Colore, odore, sapore ed aspetto caratteristici di ciascun tipo; 1^ qualità .
2. Pasta uniforme e continua con occhiatura caratteristica a secondo del tipo.
3. Crosta regolarmente formata, continua senza screpolature, fessure o fori.

Requisiti specifici:

1. Formaggi:
 - a pasta filata di latte di bufala: mozzarella;
 - formaggi di tipo svizzero: asiago;
 - formaggi molli da tavola: crescenza, stracchino, taleggio, bel paese, philadelphia, formaggini;
 - formaggi stranieri: emmenthal;

FORMAGGIO GRANA

Requisiti generali:

1. Denominazione di origine "Controllata", 1^ qualità, senza difetti, con caratteri organolettici caratteristici.

SALUMI

Requisiti generali:

1. La qualità dei salumi deve corrispondere sempre ed in ogni caso a quella migliore esistente in commercio.
2. I salumi dovranno:
 - avere giusto grado di stagionatura in relazione al tipo da fornire;
 - essere esente da difetti, anche lievi, di fabbricazione;
 - risultare di sapore gradevole e trattati con spezie in giusta misura.
3. I salumi devono essere contenuti in involucro plastico idoneo, rispondente ai requisiti previsti dal D.M. 21/03/73; devono essere muniti di dichiarazione riguardante:
 - il tipo di prodotto;
 - il nome della ditta produttrice e il luogo di produzione;
 - eventuali additivi aggiunti;

- il peso netto del prodotto;

PROSCIUTTO CRUDO

Requisiti generali:

1. Netta prevalenza delle parti di magro, colorito chiaro, il grasso non deve essere di colore giallo o avere odore o sapore rancido senza difetti esteriori ed interni, non salato, con caratteri organo-lettici tipici. Gli additivi aggiunti devono essere consentiti dalla legge .

Requisiti specifici:

1. Prosciutto tipico di Parma o tipico di San Daniele con le caratteristiche merceologiche di cui alla Legge N° 506/70 e Legge N° 507/70, rispettivamente.

PROSCIUTTO COTTO

Requisiti generali:

1. Prima qualità con netta prevalenza delle parti di magro a fetta compatta, di colorito roseo, ben pressato, senza aree vuote, privo di parti cartilaginose, senza difetti esteriori ed interni, bel colore, buon odore e sapore.
2. Eventuali additivi (come sopra).

Requisiti specifici:

1. **Tipo senza polifosfati aggiunti.**

TUBERI FECULENTI

PATATE

Requisiti generali:

1. Stagionate, di ottima qualità, prive di qualunque difetto, malattia od imperfezione che ne diminuisca il valore commerciale; buccia perfettamente asciutta, pulita e priva di terriccio ed altre sostanze estranee. Non devono presentare segni di rinverdimento (presenza di solanina) germinazione,

Requisiti specifici:

1. Patate di 1[^] o 2[^] categoria (peso superiore od uguale a 80 gr.) di varietà italiane o estere coltivate in Italia, a pasta bianca o gialla.

GNOCCHI DI PATATE

Requisiti generali:

1. Confezionati con farina di grano tenero e con patate fresche dalle caratteristiche sopra indicate.
2. Preparati in confezioni chiuse e di materiale idoneo per l'imballaggio degli alimenti. Deve essere riportato il peso netto delle forniture e il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare tra quelli previsti dalla legge), la data di produzione. Devono inoltre risultare privi di infestanti e microbiologicamente non contaminati.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

VERDURE E ORTAGGI

Requisiti generali:

1. Prodotti freschi, a maturazione fisiologica, di recente raccolto, omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura, privi di corpi estranei (terriccio, sabbia, ecc.) privi di tracce di appassimento.
2. Prodotti surgelati preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti.
3. Tutti i tipi di verdura non devono aver subito trattamenti chimico-farmaceutici miranti al raggiungimento forzoso o artificiale di caratteristiche esterne organolettiche o nutrizionali simulanti il prodotto naturale dello standard richiesto oppure impiegati a qualsiasi altro titolo (con eccezione dei trattamenti antiparassitari o protettivi consentiti dalle leggi).

TIPI SPECIFICI:

ORTAGGI A RADICE:

Carote:

1. Le carote devono avere le seguenti caratteristiche: avere le radici prive di impurità, asciutte, senza alcun segno di rammollimento, non germogliate. Categoria extra: con radici intere, lisce, non spaccate, senza colorazione verde o rosso-violacea al colletto.

ORTAGGI A FOGLIA: Cavolo, spinaci, bietole, lattuga, indivia, insalata in genere.

Insalate

1. Tipo: lattughe, scarola.

Spinaci

1. Privi di stelo fiorifero

ORTAGGI A FRUTTO: Pomodoro, peperone, melanzane, zucche, zucchine.

Pomodori

1. Categoria extra; privi di qualsiasi difetto; del tipo tondo o costoluto.
2. Calibrazione: diametro min. di 35 mm. e max. 87.

Zucchine

Polpa compatta e pochi semi, nelle varietà commerciali.

Melanzane

1. Tipo: varietà allungata e varietà ovoidi.

ORTAGGI A SEME : (Leguminose) Fagioli, piselli, lenticchie e ceci

Requisiti generali :

1. Prodotti secchi o conservati di 1^a qualità, non cotti, maturi, non avariati, calibro più possibile uniforme.

Requisiti specifici:

1. I piselli surgelati devono rispondere al requisito "piselli fini".

FRUTTA

Requisiti generali:

1. Prodotti freschi, integri, a giusto grado di maturazione fisiologica, assenza di umidità esterna anormale, puliti, senza residui antiparassitari, corpi estranei ed ogni tipo di alterazione che ne comprometta la commestibilità e la conservazione.
2. Qualità: ove altrimenti non specificato, tutti i tipi di frutta devono essere di prima categoria secondo i rispettivi DD.MM. che fissano i criteri di qualità.
3. Tutti i tipi di frutta non devono aver subito trattamenti chimico-farmaceutici miranti al raggiungimento forzoso o artificiale di caratteristiche esterne organolettiche o nutrizionali simulanti il prodotto naturale dello standard richiesto oppure impiegati a qualsiasi altro titolo (con eccezione dei trattamenti antiparassitari o protettivi consentiti dalle leggi).
4. La scelta dei vari tipi di frutta deve essere fatta tenendo presente la stagione più adatta per ciascun tipo.

TIPI SPECIFICI

MELE

1. Varietà :Golden delicious, Renetta, Annurca.
2. Qualità: categoria extra.

PERE

1. Varietà: Spadone, Abate Fetel, Keiser, Williams.
2. Qualità: categoria extra, con circonferenza non inferiore a cm. 17,5.3.

PESCHE

1. Varietà: Grossa gialla e bianca.
2. Calibrazione: AAA, AA, B e C (secondo diametro o circonferenza)

ALBICOCCHIE

1. Tipo : 1^ scelta
2. Calibrazione: diametro minimo 30 mm. con differenza massima fra i frutti della stessa confezione non superiore a mm. 10 di diametro.

AGRUMI

1. Tipi: Limoni, mandarini, (tutte le varietà), mandaranci, clementine e arance (varietà bionda e sanguigne italiane).
2. Qualità: categoria extra.
3. Calibrazioni:
 - arance diametro minimo 35 mm.
 - mandarini diametro minimo 45 mm.
 - clementine diametro minimo 35 mm.

BANANE

- 1^ Qualità, a perfetto grado di maturazione, senza difetti esterni o interni, peso non inferiore a 160 gr./cadauna.

OLI E GRASSI ALIMENTARI

OLIO DI OLIVA

Requisiti generali e specifici:

1. Tipo: **Olio extra vergine di oliva con acidità massima dell' 1%**. L'appellativo di vergine è riservato agli oli che hanno subito unicamente trattamenti fisici e meccanici, come la spremitura o la filtrazione e che, provenendo da olive di buona qualità, lavorate con cura, abbiano buone caratteristiche organolettiche (odore, sapore) ed acidità inferiore al 4%.
2. NOTA:

L'uso di tali oli deve essere il seguente:

Per condimento e cottura : Olio extra vergine.

BURRO

Requisiti generali:

1. Genuino, di pura panna di centrifuga, ricavato unicamente dal latte di mucca e sottoposto a pastorizzazione, privo di qualsiasi difetto, con odore e sapore gradevoli. Non ci deve essere crescita di muffa, nè essere microbiologicamente contaminato.

Requisiti specifici:

1. Contenuto in peso di materia grassa non inf. all'82% e indice di rifrazione a 35 °C compreso tra 44 e 48.
2. Qualità (secondo standard di punteggio U.S.A., indicato a scopo di riferimento): categoria A.

PRODOTTI CONSERVATI O SURGELATI

VERDURE SURGELATE

Requisiti generali e specifici:

1. Tipi di prodotti ammessi: spinaci, carciofi, funghi.

ASL
CASERTA

Ospedale "G. MOSCATI" Aversa U.O.S.D. DIETOLOGIA
Amb.di Diabetologia- Malattie Dismetaboliche – Obesita' - Disturbi del Comportamento Alimentare
Viale Europa, n°6 AVERSA
Resp.le Dott. Paolo CAPITANATA
TEL. 081- 8111494 FAX 0818130611 E-MAIL dietologia.moscatti@libero.it

INDICAZIONI IN MERITO ALLE ATTIVITA' DI CUCINA

Refezione scolastica ASL - CASERTA
Anno scolastico 2012-2013 Comune di Carinola

Tali norme che fanno parte integrante del dietetico, devono essere consegnate a ciascun plesso scolastico affinché possano essere visionate dagli insegnanti e dai rappresentanti dei genitori per un più corretto espletamento e controllo del servizio mensa scolastica

N.B. Non è ammesso l'utilizzo di alimenti OGM

1. scelta accurata di materie prime ineccepibili da un punto di vista igienico-microbiologico ed il più possibile fresche. In particolare:
 - le carni devono essere di 1° taglio e di fresca macellazione;
 - le uova ed altri prodotti che presentano elevato rischio di contaminazione devono essere accompagnati da certificati di adeguati controlli (data di confezionamento, data di scadenza, data di macellazione);
 - **la sogliola e il merluzzo devono essere forniti come filetto, completamente privo di spine;**
 - il pesce in generale è ammesso solo come prodotto surgelato con le caratteristiche previste dalla legge vigente.

2. la frutta deve essere fresca di stagione, di prima qualità e scelta tra: mele, pere, kiwi, arance, mandarini, banane, uva.
La scelta del tipo di frutta deve essere fatta sulla base del calendario ortofrutticolo e con **almeno 4 tipi di frutta da alternarsi nella settimana;**

3. le verdure utilizzate devono essere fresche di stagione. Per alcune verdure, nel periodo in cui le coltivazioni stagionali non permettono una vasta scelta, è consentito l'uso di derrate surgelate;

4. il pane, costituito da una rosetta da gr. 70 per le scuole materne e da gr. 100 per le scuole elementari e medie, deve essere confezionato in porzione monodose sigillata;

5. il prosciutto cotto deve essere senza polifosfati aggiunti e di rinomata marca nazionale così come tutti gli altri prodotti.

6. il parmigiano deve essere confezionato in porzioni monodose sigillate per le preparazioni che lo richiedono a parte (pasta o riso al sugo, pasta o riso con verdure);

7. come condimento è da utilizzare olio di oliva extravergine;

8. sono vietate le frittiture. Le cotolette, i bastoncini di merluzzo, le frittate vanno cotte al forno in apposito pentolame antiaderente;

9. le cotolette di carne e di pesce devono essere confezionate nella cucina della mensa e l'impanatura deve avvenire nell'ora immediatamente precedente la cottura.
Non sono assolutamente permesse le cotolette impanate di preparazione industriale.

10. il peso di tutti gli alimenti è indicato al netto degli scarti;

11. al fine di garantire il mantenimento delle qualità organolettiche dei cibi e di un'adeguata temperatura degli stessi, il lasso di tempo intercorrente tra la cottura delle pietanze e la loro distribuzione alla mensa (per le scuole che non sono provviste di cucina in loco) non deve assolutamente superare **1 ora**

12. è opportuno che gli spazi adibiti alla preparazione degli alimenti siano divisi da quelli per la pulitura di verdure, carne e pesce;

13. tutte le parti meccaniche e le superfici che vengono a contatto con gli alimenti devono essere lisce, senza fenditure o spigoli, con buona possibilità di pulizia. Si devono eseguire continuamente pulizie intermedie degli apparecchi, dei tavoli e dei piani di cottura. Il personale di cucina deve rispettare scrupolosamente alcune regole di igiene personale e del vestiario come: il divieto di fumare nel luogo di lavoro, l'uso di cuffie e guanti durante la preparazione degli alimenti e di mascherine al momento dell'invassoamento;

14. il pentolame deve essere tutto in acciaio inossidabile e provvisto di coperchi;

15. la fornitura, il lavaggio, il rinnovo degli indumenti del personale addetto al servizio, diversificato a seconda delle competenze assegnate; il controllo che tutte le norme igieniche, anche quelle relative al vestiario vengano rigorosamente rispettate dal personale dipendente; la fornitura per ciascun dipendente di un tesserino di riconoscimento provvisto di fotografia (da portare in modo visibile) con l'indicazione della ditta, la qualifica rivestita, il cognome, il nome;

Per quant'altro si rimanda al massimo rispetto della normativa vigente, in materia di igiene e sicurezza alimentare.

Per la preparazione dei "pasti differenziati", si rimanda ai "Protocolli alimentari e requisiti minimi indispensabili per la preparazione di pasti differenziati", previsti nella Delibera di Giunta Regionale n°1211 del 23.09.2005(B.U.R.C. n°58 del 09.novembre 2005).