



COMUNE DI PRIVERNO
(Provincia di Latina)

CAPITOLATO DI GARA

GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, MENSA ANZIANI, INDIGENTI E DISABILI DELLA DURATA DI TRE ANNI CIG 6417489773

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1 SERVIZI OGGETTO DELL'APPALTO

Organizzazione in tutte le sue fasi (preparazione, cottura, fornitura, trasporto e consegna) del servizio di ristorazione scolastica per le scuole dell'infanzia e primaria, mensa anziani, indigenti e disabili:

- a) Scodellamento dei pasti per i servizi di ristorazione della scuola infanzia e primaria.
- b) Organizzazione del servizio mensa per il personale docente.
- c) Organizzazione del servizio mensa per i disabili che frequentano il centro diurno.
- d) Organizzazione di pasti confezionati singolarmente, secondo le disposizioni legislative vigenti, per gli anziani e indigenti, nonché la fornitura del materiale necessario al corretto trasporto del pasto (contenitori termici monouso, etc).
- e) Organizzazione di pasti confezionati per il centro diurno disabili nonché la fornitura del materiale necessario al corretto trasporto del pasto (contenitori termici monouso, etc).
- f) Fornitura del materiale necessario per il servizio ai tavoli e per il trasporto dei pasti.
- g) Manutenzione ordinaria e straordinaria sostituzione o integrazione, nonché tenuta della documentazione probatoria a garanzia dei requisiti di ognuno degli strumenti e/o dei macchinari e delle attrezzature.

La Ditta Aggiudicataria deve rendersi disponibile a collaborare con l'Amministrazione per l'eventuale utilizzo dei pasti non distribuiti o in eccesso, da destinare mediante convenzioni con istituzioni No-Profit.

I servizi di cui alle lettere a), b), c) e f) vanno effettuati nei giorni feriali, escluso il sabato, secondo il calendario scolastico che ogni scuola presenterà all'inizio dell'a.s.

I servizi di cui alla lett. C va effettuato nei giorni feriali escluso il sabato, nella misura di n. 3 gg a settimana e nell'arco temporale gennaio – maggio ottobre - dicembre.

Il servizio di cui alla lettera d) v  effettuato tutti i giorni dell'anno;

Ogni preparazione alimentare sar  effettuata presso il Centro cottura Comunale della refezione scolastica messo a disposizione dall'Amministrazione.

I servizi dovranno essere svolti dalla Ditta appaltatrice con propri capitali, mezzi tecnici, personale, mediante organizzazione della Ditta a suo rischio.

Art. 2 DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avr  la durata di circa tre anni con decorrenza dalla data di stipula del contratto salvo l'applicazione dell'art. 11 comma 12 del D.Lgs. 163/2006.

Alla fine di tale periodo l'appalto scadr  di pieno diritto senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione di mora.

L'Aggiudicatario avr , tuttavia, l'obbligo, in caso di richiesta della SA, di prorogare il contratto alle condizioni convenute per ulteriori sei mesi dalla scadenza del contratto.

Prima dell'inizio dell'anno scolastico, l'amministrazione, in accordo con l'autorit  scolastica, fissa i tempi d'inizio del servizio di refezione dandone avviso all'appaltatore.

Il presente appalto potr  essere risolto in qualsiasi momento dall'Amministrazione Comunale con preavviso di giorni 30 da darsi per mezzo di lettera raccomandata a fronte di violazione degli obblighi previsti dal presente capitolato.

Art. 3 PREZZO E PAGAMENTO DEL PASTO

Il prezzo relativo ai pasti per Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria e del personale docente, nonch  quello relativo al pasto per gli anziani e disabili sono quelli di aggiudicazione della gara.

Detti prezzi dovranno essere considerati remunerativi ed a totale corrispettivo di tutte le attivit , operazioni e obbligazioni previste in Capitolato a carico della ditta appaltatrice.

I prezzi indicati nell'offerta rimarranno invariati per tutta la durata dell'appalto.

Le fatture verranno liquidate e pagate entro i termini previsti dalla normativa vigente in materia.

Dal pagamento del corrispettivo sar  detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, quello delle pene pecuniarie applicate per inadempienze della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Art. 4 - MODALITA' RELATIVA ALLA GESTIONE DEL SERVIZIO

L'Amministrazione Comunale non garantisce un numero minimo di pasti giornalieri.

Composizione del pasto giornaliero

Il pasto della refezione scolastica per gli alunni, il personale docente deve essere preparato secondo le specifiche riportate **nell'allegato 2**.

I pasti dei disabili che frequentano il centro diurno devono essere preparati secondo le specifiche riportate **nell'allegato 3**

I pasti per gli anziani, indigenti devono essere preparati secondo le specifiche riportate **nell'allegato 4.**

Tutti i menù per la Scuola dell'infanzia e primaria, anziani e disabili sono stati elaborati con caratteristiche conformi a quanto previsto dal Servizio ASL Latina.

Ogni menù è integrato con la fornitura di minimo 500 ml di acqua minerale non gassata per gli alunni da consumarsi tassativamente entro la giornata di apertura. Nessuna bottiglia avanzata sui tavoli potrà essere riutilizzata.

Lo stesso tipo di frutta non potrà ripetersi per più di due volte in una settimana.

Per ogni tavolo dovrà essere inoltre fornito, a cura della ditta appaltatrice, un cestino in plastica per il pane da collocare sopra il tavolo solo dopo il consumo del primo piatto e un contenitore per la frutta da collocare sul tavolo solo al termine del pasto.

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

Nel rispetto delle tradizioni alimentari legate alle diverse religioni è prevista la sostituzione di alcuni alimenti (es. carne di maiale), previa richiesta scritta dei genitori.

In occasione di ricorrenze particolari o festività (es. Natale, Carnevale, Pasqua, Festività locali, fine anno scolastico, ecc.) possono essere predisposti menu particolari non previsti dagli allegati di cui sopra, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per l'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione Comunale potrà inoltre richiedere alla Ditta appaltatrice la fornitura di cestini freddi in caso di gite scolastiche o di altre emergenze oppure a causa di sostituzione del pasto per rifiuto motivato dei pasti forniti.

La programmazione del menù deve sempre essere esposta nei locali mensa.

Nei corso dell'appalto potranno essere apportate modifiche, ai menù e, previo parere della ASL, alle tabelle dietetiche e merceologiche senza che ciò comporti aumento di prezzo.

Eventuali variazioni del Menù adottato saranno consentite nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti nella realizzazione dei piatti previsti
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (black out, ecc.)
- ripetuto non gradimento di alcuni piatti.

Ove ricorrano tali esigenze, le parti effettueranno una ricognizione delle nuove necessità dei servizi, della quale sarà redatto apposito verbale per le conseguenti disposizioni.

La Ditta appaltatrice non può introdurre alcuna variante nel metodo di gestione, di preparazione e confezionamento dei pasti senza preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

La Ditta appaltatrice si impegna a fornire a ciascun alunno e insegnante una copia del menù adottato.

DIETE SPECIALI PER CELIACI ED ALLERGICI

La Ditta appaltatrice deve predisporre diete speciali per gli utenti che ne facciano richiesta per comprovate situazioni patologiche attestate mediante presentazione di certificato medico.

Le spese inerenti l'acquisto di materie prime particolari, anche non previste dal presente Capitolato d'appalto ma necessarie all'esecuzione delle "diete speciali" è completamente a carico della Ditta Appaltatrice.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e fornita in vaschetta monoporzione termosigillata e contrassegnata dal nominativo dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e dagli operatori scolastici.

Per quanto riguarda la dieta blanda (dieta in bianco) può essere prescritta dal medico o autocertificata dai genitori.

Ha una durata di 5 giorni, prorogata se necessario per un massimo di altri 5 giorni. La composizione è indicata nelle allegate tabelle dietetiche.

Scuola dell'infanzia scuola primaria e relativo personale docente

Il servizio consiste nel trasporto dei pasti da trasportare utilizzando contenitori termici a cura della Ditta appaltatrice alle seguenti sedi:

Istituto comprensivo San Tommaso D'Aquino

scuola infanzia Plesso di via Madonna del Calle

scuola infanzia Plesso di Ceriara

scuola primaria Plesso di via Madonna del Calle

scuola primaria Plesso di Ceriara

Istituto comprensivo Don Andrea Santoro

scuola materna Plesso di via B.go S. Antonio

scuola materna Plesso di P.le Metabo

scuola primaria Plesso di via G. Matteotti

scuola primaria Plesso di S. Lorenzo

La somministrazione sarà effettuata da parte del personale ausiliario della stessa ditta. Il prezzo relativo ai pasti per la scuola dell'infanzia e della primaria sarà identico a quello offerto in sede di gara per i servizi oggetto del presente capitolato speciale d'appalto.

La Ditta appaltatrice si impegna ad espletare il servizio di fornitura delle derrate alimentari, di stoccaggio, di trasformazione per il confezionamento, trasporto, utilizzando mezzi e contenitori termici forniti dalla Ditta stessa, e alla distribuzione di dei pasti necessari, la pulizia di locali (compresi quelli adibiti a servizio), arredi, stoviglie, macchinari ed utensili compresi, disinfestazione, con la previsione di una sanificazione almeno bimestrale.

Il personale della Ditta appaltatrice si occuperà di garantire adeguata pulizia e igiene sui tavoli del refettorio tra un turno e l'altro.

I turni potrebbero subire delle variazioni a seconda delle necessità.

La Ditta appaltatrice si impegna a sviluppare nell'ambito dei locali adibiti a refezione, limitatamente al periodo di attuazione dei servizi oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto, le attività tipiche del datore di lavoro assumendo a suo carico gli obblighi di cui agli art 17 e 18 del D.Lgs. 9.4.2008 n. 81 e s.m.in.

La Ditta Appaltatrice si impegna ad effettuare la raccolta differenziata con le modalità che verranno fissate dall'Amministrazione Comunale.

I tavoli dovranno essere apparecchiati con tovagliette e un tovagliolo di carta a testa, bicchieri, piatto piano e piatto fondo e posate monouso, forniti dalla Ditta, e un quantitativo di acqua necessario per ogni utente. I pasti verranno serviti solo in presenza degli utenti.

Mensa anziani, indigenti e disabili frequentanti il centro diurno

La ditta si impegna a realizzare Pasti confezionati in monoporzione per anziani e indigenti.

La Ditta appaltatrice si impegna ad espletare il servizio di fornitura delle derrate alimentari, di stoccaggio e di trasformazione per il confezionamento e la distribuzione dei pasti confezionati in monoporzione cellofanata, sigillata e comunque monouso e relativo contenitore per il trasporto. Tale materiale, necessario per il corretto trasporto, dovrà essere fornito a cura della Ditta appaltatrice.

La ditta dovrà provvedere al trasporto dei pasti presso il centro diurno integrato sito in via valle del Canneto, secondo il menu di cui **allegato 3**.

Per l'assistenza presso la mensa del centro sociale anziani i pasti dovranno essere approntati per le ore 12,00 la loro distribuzione sarà dalla stessa ditta nei locali del centro sociale, secondo il menu tipo invernale ed estivo di cui **allegato 4**.

E' consentito alla Ditta appaltatrice, nei soli periodi di non funzionamento della mensa scolastica, di non utilizzare il Centro unico Cottura per la preparazione dei pasti per gli anziani assistiti a domicilio e il centro diurno integrato.

In tal caso, i pasti dovranno essere prodotti presso un centro autorizzato e trasportati garantendo i requisiti di igiene previsti dalle normative vigenti.

PRESENZE GIORNALIERE PRENOTAZIONI PASTI

Sarà compito del personale della Ditta appaltatrice, di raccogliere, presso la scuola, entro le ore 9,30 del mattino le prenotazioni degli alunni che usufruiranno del servizio attraverso un proprio sistema automatizzato/elettronico verrà trasmesso giornalmente in modo telematico al Comune con l'indicazione di quanto segue:

- l'elenco nominativo degli alunni,
- il numero del personale docente e non docente,
- il numero dei disabili che frequentano il centro diurno
- il numero di anziani persone bisognose che usufruiranno del pasto
- il totale dei pasti giornalieri da erogare che dovrà corrispondere a quelli fatturati.

La modalità di trasmissione giornaliera dei pasti forniti dalla ditta dovrà integrarsi con il sistema informatizzato adottato dalla stazione appaltante per la gestione del servizio mensa e del relativo pagamento.

Art. 5 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna da entrambe le parti né ad indennizzi di sorta se comunicate tempestivamente alla controparte.

In caso di interruzione di servizio per cause imputabili alla Ditta appaltatrice, l'Amministrazione comunale si riserva di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

In caso di sciopero del personale dipendente dalla Ditta appaltatrice, l'Amministrazione Comunale deve essere avvisata con un anticipo di almeno due giorni.

PERSONALE

Art. 6 CONDIZIONI PARTICOLARI – CLAUSOLA SOCIALE

Il concorrente con dichiarazione espressa deve impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad assorbire ed utilizzare nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, nell'ottica del mantenimento degli attuali livelli occupazionali, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa della ditta aggiudicataria.

Art. 7 ORGANICO

La dotazione di personale impiegata dalla Ditta appaltatrice per lo sviluppo di tutte le attività necessarie per l'espletamento del servizio e comunque tale da garantire l'ottimale servizio anche per le altre attività indicate nel presente Capitolato Speciale d'Appalto.

In ogni caso, l'impiego del personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente adeguato come numero e qualifica anche in relazione alle possibili variazioni del numero dei commensali affinché il servizio risulti svolto in modo efficiente e rapido.

Tutto il personale dovrà essere regolarmente assunto - pena la risoluzione del contratto - e inquadrato nel rispetto del contratto collettivo di lavoro della categoria cui appartiene, nonché possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle vigenti leggi.

La Ditta appaltatrice si impegna a sostituire quel personale che sia stato causa di lamentele o ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi.

L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento, al fine di evitare disservizi legati alla scarsa conoscenza della realtà operativa.

La Ditta appaltatrice si impegna a fornire tutti i supporti necessari per una corretta formazione del personale addetto ai servizi di cui al presente Capitolato Speciale d'Appalto e provvederà all'organizzazione di almeno un corso di aggiornamento professionale all'anno destinato a tutti gli addetti e mirato alla formazione in materia di sicurezza igienica in riferimento alla realtà locale.

Dell'effettuazione di tutti i corsi svolti dovrà essere data preventiva informazione all'Amministrazione Comunale che avrà la facoltà di farvi partecipare i propri rappresentanti e/o i rappresentanti della commissione mensa.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti, osservando diligentemente un comportamento serio e cortese, deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa.

La Ditta appaltatrice, prima dell'inizio del servizio, deve comunicare all'Amministrazione comunale a mezzo raccomandata RR., la consistenza numerica, i nominativi del personale impiegato specificando per ognuno di essi mansioni, ore di servizio giornaliero, fasce orarie giornaliere,

qualifiche professionali, curriculum professionale, monte ore settimanali, piano formativo per l'esecuzione del servizio, nonché tutte le eventuali variazioni.

Tre giorni prima dell'inizio del servizio, dovrà pervenire all'Amministrazione comunale comunicazione scritta da parte dell'impresa aggiudicataria contenente:

- indirizzo e numero telefonico e telefax della sede della ditta appaltatrice;
- numero telefonico per la reperibilità immediata del direttore responsabile del servizio.

Art. 8 DIREZIONE DEL SERVIZIO

Il Direttore responsabile del servizio é la persona deputata dall'Impresa aggiudicataria a sovrintendere al servizio nella sua completezza e a mantenere rapporti con l'Amministrazione Comunale, l'ASL e, all'occorrenza, anche con la dirigenza delle istituzioni scolastiche.

Dovrà avere una qualifica professionale idonea allo svolgimento di tale funzione e un'esperienza almeno triennale nella posizione di Direttore di un servizio nel settore ristorativo di dimensioni almeno pari a quello oggetto del capitolato.

Il Direttore del servizio deve mantenere un contatto continuo con i responsabili dell'Amministrazione comunale addetti al controllo: dovrà farsi carico di risolvere tutte le problematiche che esulano dalle competenze specifiche del cuoco fungendo da garante del corretto svolgimento di tutte le operazioni inerenti la produzione dei pasti e verificando costantemente l'appetibilità ed il gradimento delle preparazioni anche nei terminali di distribuzione.

A lui ci si potrà rivolgere per tutto quanto concerne la gestione del servizio, o in materia di nutrizione, merceologia, igiene, sicurezza.

Art 9 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

Tutto il personale impiegato dalla Ditta Appaltatrice per lo svolgimento del servizio deve possedere adeguata professionalità ed essere a conoscenza delle normative vigenti in materia di igiene e sicurezza del lavoro e di quelle di prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Nei confronti del personale alle proprie dipendenze adibito al servizio di mensa la Ditta appaltatrice si impegna ad osservare tutte le norme di legge, regolamenti ed accordi sindacali vigenti in materia di lavoro e cioè quelli relativi al collocamento, al trattamento economico, normativo, assicurativo e previdenziale nonché tutte le disposizioni, generali e speciali, in materia sanitaria, di igiene e sicurezza sul lavoro.

La Ditta appaltatrice, ove l'Amministrazione Comunale lo richieda, dovrà mostrare di aver adempiuto alle disposizioni sopra richiamate, restando inteso che la mancata richiesta da parte dell'Amministrazione Comunale non la esonera in alcun modo dalle sue responsabilità.

Art. 10 IDONEITA' SANITARIA

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli alimenti deve essere in regola con quanto stabilito dall'autorità sanitaria.

Art. 11 VESTIARIO

La Ditta appaltatrice deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro conformi alla normativa vigente (D.P.R. 327/80, art. 42) da indossare durante il servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa aggiudicataria ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per le operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti e sanificazione dei locali.

Art 12 - REINTEGRO PERSONALE MANCANTE

La Ditta appaltatrice deve garantire la sostituzione del proprio personale assente con altro personale avente pari qualifica e capacità professionale.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate all'Amministrazione Comunale per l'approvazione formale.

In mancanza di tale approvazione la Ditta appaltatrice non può procedere ad alcuna variazione.

MENU' E CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art.13 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, presenti nelle celle, nei frigoriferi e nei magazzini e destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente capitolato di appalto, devono essere conformi alle vigenti leggi in materia che si intendono tutte richiamate.

In particolare è tassativamente vietato l'utilizzo di qualsiasi alimento geneticamente modificato (OGM).

La ditta dovrà prevedere l'utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica, PRODOTTI BIOLOGICI PRODOTTI DOP-IGP così come dichiarato nell'offerta tecnica.

Art. 14 GARANZIE DI QUALITÀ'

La Ditta appaltatrice è tenuta ad acquisire dai fornitori e a rendere disponibile all'Amministrazione Comunale le certificazioni di qualità e le dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle tabelle merceologiche, oltre ai documenti di acquisto delle derrate.

La Ditta appaltatrice è tenuta, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, a fornire le certificazioni rilasciate dai fornitori circa la conformità alle normative di riferimento e le bolle di acquisto di prodotti provenienti da agricoltura biologica, tipici e tradizionali, a denominazione protetta e, soprattutto, del mercato equo e solidale ogni volta che ne sia previsto l'impiego.

E' fatto carico alla Ditta appaltatrice il controllo qualitativo e quantitativo delle derrate impiegate per il servizio.

Art 15 ETICHETTATURA DELLE DERRATE

Le derrate alimentari per la preparazione dei pasti, ivi compresi i prodotti di cui all'art. 59 della legge 488/99, devono avere confezioni ed etichettature conformi alle normative vigenti.

Art. 16 QUANTITÀ' DEGLI INGREDIENTI

Gli ingredienti per la preparazione dei pasti devono essere conformi in quantità a quelli riportati dall'allegato 5 Grammature alimenti per la scuola materna, elementare - adulti", nelle quali sono riportate le grammature degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione.

Tali pesi si intendono a crudo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

Art 17 INTRODUZIONE DI NUOVE RICETTE

Qualora la Ditta appaltatrice intendesse proporre nuove ricette deve inoltrare richiesta scritta all'Amministrazione Comunale con le grammature degli ingredienti delle nuove ricette se queste non sono già previste nelle Tabelle dietetiche.

IGIENE E MODALITA' OPERATIVE

Art. 18 FORNITURA E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

L'impresa aggiudicataria dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti merceologici delle tabelle dietetiche di cui all'Allegato 6 con riferimento alle principali materie prime di composizione dei pasti.

La consegna delle merci da parte dei fornitori dovrà avvenire in tempi e modi tali da non interferire con le operazioni di preparazione dei pasti.

I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna.

E' tassativamente vietata ogni forma di riciclo e la conservazione di alimenti non consumati.

Il rifornimento delle derrate alimentari dovrà essere curato tenendo conto degli spazi a disposizione e in base alle previsioni di lavoro, in modo da disporre delle materie prime in adeguate condizioni di freschezza e di poter effettuare più facilmente i controlli sulla merce in stoccaggio. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.

Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti, evitando l'accatastamento irregolare delle derrate e tenendo tutti i prodotti sollevati da terra su appositi ripiani o scaffali.

La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano una scadenza più vicina al limite di utilizzo, posizionando sugli scaffali quelli in scadenza più lontana dietro o sotto quelli a scadenza più prossima secondo il sistema FIFO (First In - First Out).

I prodotti a lunga conservazione devono essere conservati in confezioni chiuse. Una volta aperte le confezioni, la quota eccedente di prodotto deve essere travasata in un contenitore pulito e munito di coperchio, conservando l'etichettatura della confezione originale, oppure chiudendo accuratamente la confezione originale.

Le confezioni aperte di prodotti deperibili, o i prodotti tolti dalla confezione originale, devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente utilizzando idonea pellicola o carta per alimenti e riposti immediatamente, dopo la lavorazione, negli appositi frigoriferi o celle.

L'eccedenza dei prodotti contenuti in contenitori in banda stagnata deve essere travasata in un contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con gli alimenti avendo cura di conservare l'etichettatura della confezione originale.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati devono essere conservati in celle o frigoriferi distinti, evitando promiscuità di alimenti nelle celle o nei frigoriferi (alimenti crudi con alimenti pronti al consumo).

Non è permesso congelare le materie prime acquistate fresche.

Qualora fossero presenti derrate destinate ad utenze diverse da quelle contrattuali, queste dovranno essere conservate separate dalle altre ed idoneamente segnalate ed identificate.

L'Amministrazione Comunale procederà al controllo qualitativo delle derrate acquistate e al controllo operativo: qualora venissero riscontrate delle non conformità, la ditta appaltatrice dovrà provvedere, a propria cura e spese, al ritiro delle partite contestate, alla loro sostituzione e alla risoluzione della contestazione, nonché al pagamento delle penali previste dal presente capitolato.

La Ditta appaltatrice è tenuta a fornire mensilmente tutti i documenti relativi ai prodotti lattiero caseari acquistati per il confezionamento dei pasti presso la mensa scolastica comunale (copie fatture e bolle di consegna con indicata la destinazione delle merci) necessari al fine di permettere l'applicazione del vigente Regolamento CE in materia di recupero contributi CE/AGEA sui prodotti in questione.

Art. 19 PRODUZIONE PASTI

La Ditta appaltatrice assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'Amministrazione Comunale

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica, nutritiva ed organolettica. Si intende a tal fine che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei ed impurità di qualunque genere. Nelle fasi di preparazione degli alimenti qualsiasi operazione da effettuare dovrà evitare possibili contaminazioni tra il prodotto "sporco" e il prodotto "pulito".

Dovrà essere infatti garantita la separazione funzionale dei flussi relativi a verdure/carni/uova/formaggi/salumi.

Il personale dovrà garantire il rispetto dei comportamenti igienici e delle sequenze operative tali da evitare rischi di contaminazione crociata ed inquinamento.

In ogni caso dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- Durante tutte le operazioni di produzione le finestre o le zanzariere devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria deve essere tenuto in funzione.
- Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di carni, insalate di riso ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, deve fare uso di mascherine e guanti monouso.
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, per evitare rischi di contaminazioni crociate.
- Tutti gli alimenti dovranno essere lavorati e cucinati all'interno del Centro Cottura.
- I prodotti devono accedere alle zone preparazione o cottura privati del loro imballo secondario (cartone, legno) che può essere veicolo di contaminazione.
- Tutti i prodotti surgelati o congelati, prima di essere sottoposti a lavorazione o cottura, devono essere sottoposti a scongelamento a temperatura controllata (0/+4°C), in celle o frigoriferi appositi, fatte salve eventuali indicazioni differenti da parte del fornitore. E' vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua. Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido trasudato. Una volta scongelato un prodotto non deve mai essere ricongelato e deve essere sottoposto a cottura entro le 24 ore successive
- Per la preparazione di alimenti crudi o cotti, per carni bianche e rosse, devono essere riutilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti, oppure tali lavorazioni devono essere

effettuate in tempi diversi, facendo precedere, ad ogni avvicinamento, un'adeguata pulizia delle superfici e delle attrezzature.

- E' vietato l'utilizzo di pentolame e recipienti in alluminio.
- La cottura degli alimenti o il rinvenimento dei prodotti cotti e raffreddati deve essere condotto fino al raggiungimento di una temperatura misurata al cuore del prodotto, di almeno +75°C, per un tempo sufficiente a distruggere eventuali microrganismi patogeni.
- Non è permessa la frittura in olio, che dovrà essere sostituita da cottura in forno a termoconvezione.
- Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti già cotti.
- E' vietata ogni forma di riciclo.

Art 20 LAVORAZIONI AMMESSE E NON AMMESSE

Nella giornata antecedente la distribuzione sono consentite esclusivamente le seguenti lavorazioni:

- La pelatura delle patate e delle carote deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti al consumo o comunque entro 24 ore dal consumo, con conseguente conservazione a temperatura compresa tra 0 e + 4°C in contenitori chiusi con acqua pulita eventualmente acidulata.
- I legumi secchi sotto forma di granulato o estruso (soia) devono essere posti a mollo per 24 ore. Nel caso di fagioli, l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
- La cottura di torte casalinghe non a base di creme può essere effettuata nella giornata precedente il consumo, con conseguente conservazione in luogo asciutto e riparato.
- Tutte le preparazioni devono essere cotte nella stessa giornata del consumo con l'eccezione di arrostiti, roast-beef, bolliti e brasati che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio di un refrigerante rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati a temperatura compresa tra 0 e + 4°C.

Sono invece da effettuarsi nella stessa giornata del consumo le seguenti operazioni:

- Il lavaggio e il taglio della verdura e della frutta, previo ammollo e lavaggio.
- Il conteggio del pane e della frutta.
- La preparazione del formaggio grattugiato.
- La porzionatura di salumi e di formaggi.
- Le impanature (l'immersione in pastelle non può protrarsi per più di 1 ora).
- La mondatura, l'affettatura, a porzionatura, la battitura, la legatura delle carni crude.
- La macinatura delle carni crude nel tritacarne, montato in modo espresso, appena prima dell'uso (non devono trascorrere più di 2 ore tra la macinatura e la cottura).
- La pasta e il riso bolliti devono essere prodotte in modo espresso, appena prima di confezionamento e comunque evitando la precottura.
- La porzionatura a freddo e il rinvenimento delle derrate abbattute nella giornata precedente.

La cottura delle rimanenti derrate, senza far intercorrere più di 2 ore tra il termine della cottura e la distribuzione, con mantenimento delle temperature costantemente sopra i + 6°C.

Art. 21 DISTRIBUZIONE

L'impresa aggiudicataria dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- La distribuzione dei pasti agli utenti delle scuole materne primaria, anziani e disabili deve essere completamente garantita dalla ditta appaltatrice.
- Prima di iniziare le operazioni di distribuzione il personale deve lavarsi le mani, togliere dalle mani e dai polsi anelli e monili in genere, indossare idonea divisa completa di copricapo, la

quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'impresa

- La preparazione dei tavoli deve essere effettuata non più di un'ora prima dell'inizio della distribuzione mediante una disposizione ordinata di tovagliette, tovaglioli, bicchieri, posate bottiglie di acqua chiuse (ove richieste);
- Prima di iniziare il servizio il personale deve provvedere all'assemblaggio dei primi piatti e al condimento dei contorni.
- Prima di iniziare il servizio, il personale addetto deve effettuare l'operazione di taratura, che consiste nel valutare la quantità di cibo da distribuire ad ogni utente
- Le quantità di preparazioni gastronomiche da distribuire devono corrispondere a quelle indicate nelle rispettive tabelle dietetiche riportate in Allegato 5) al presente capitolato di appalto.
- La distribuzione al tavolo (ove richiesta) avrà inizio solo dopo che tutti gli utenti avranno preso posto al tavolo.
- Gli alimenti devono essere serviti con la necessaria cura, attenzione e gentilezza.
- La conservazione dei pasti fino alla distribuzione, dovrà rispettare quanto previsto dalla normativa vigente (temperature di conservazione superiori a 60°C per alimenti da consumarsi caldi e inferiori a 10°C per alimenti da consumarsi freddi).
- La distribuzione delle preparazioni gastronomiche deve essere svolta con utensili adeguati.
- A seguito della distribuzione iniziale della porzione prevista, le quantità avanzate potranno essere distribuite a richiesta tra gli utenti, fino ad esaurimento del prodotto.
- Tra il primo e il secondo piatto dovrà avvenire lo sbarazzo dei piatti sporchi.
- Dovrà essere garantita adeguata pulizia e igiene sui tavoli del refettorio tra un turno e l'altro.
- Il cibo eventualmente avanzato non può essere asportato né destinato ad altri usi, ma deve essere gettato nei sacchi dei rifiuti, fatte salve le differenti indicazioni eventualmente comunicate dall'Amministrazione Comunale relative al riporto, da parte di terzi autorizzati, degli alimenti e dei pasti non consumati.
- Al termine di ciascun pasto il personale deve provvedere al riordino mediante la raccolta degli avanzi alimentari, delle stoviglie, delle posate, dei tovaglioli e di quant'altro utilizzato per il servizio, con raccolta dei rifiuti negli appositi sacchetti. Deve altresì avviare i carrelli, i contenitori ed i vassoi all'area lavaggio per il ripristino delle condizioni di igienicità.
- Le operazioni di pulizia dei locali, delle attrezzature e degli utensili utilizzati per la distribuzione dei pasti devono avere inizio solo dopo che gli utenti hanno abbandonato tali locali e comunque non oltre un'ora dal termine del servizio.

Art. 22 TRASPORTO

La Ditta appaltatrice dovrà attenersi alle seguenti regole per il trasporto dei pasti dal Centro Cottura alle Scuole dell'infanzia, primaria al Centro Diurno Integrato e al centro sociale anziani:

- I pasti dovranno essere trasportati in appositi contenitori termici forniti dalla Ditta stessa.
- Pane e frutta dovranno essere trasportati in contenitori separati e muniti di coperchio in materiale lavabile e idoneo agli alimenti forniti dalla Ditta stessa.
- Il materiale per la pulizia dovrà essere trasportato separatamente dai pasti.
- I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere conformi alla normativa vigente e dovranno essere giornalmente puliti e sanificati al fine di evitare la contaminazione dei prodotti trasportati.

Art. 23 PULIZIA E SANIFICAZIONE DI LOCALI STRUTTURE, ATTREZZATURE E STOVIGLIE

Tutti i locali, compreso il locale utilizzato dai dipendenti comunali, i servizi e le attrezzature del centro cottura e dei terminali di distribuzione per le scuole materne e primarie dovranno essere

tenuti costantemente puliti da parte della Ditta appaltatrice e si dovranno osservare le norme stabilite dall'Autorità Sanitaria.

E' altresì a carico della Ditta appaltatrice provvedere, oltre che alla pulizia giornaliera dei servizi igienici del proprio personale, anche alla pulizia giornaliera dei servizi igienici dell'utenza ammessi alla mensa. Per i servizi sopra indicati sarà compito della Ditta appaltatrice provvedere al rifornimento di carta igienica, sapone liquido e asciugamani di carta, nonché dei relativi contenitori per la distribuzione e collocazione nel caso questi fossero mancanti.

In particolare la Ditta appaltatrice si impegna a sottoporre ad un trattamento di disinfezione almeno 3 (tre) volte all'anno i locali ed i magazzini utilizzati per la preparazione dei cibi e lo stoccaggio delle derrate alimentari, facendo ricorso, se non attrezzate, a ditte specializzate, con rilascio di verbale che attesti l'avvenuta esecuzione del lavoro.

E altresì da prevedersi all'interno del piano di pulizia l'intervento sulle parti in altezza, comprese le lampade, con frequenza almeno di 2 volte all'anno.

Al termine delle operazioni di stoccaggio, preparazione, e distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere ripulite di ogni residuo.

Deve essere curata particolarmente la pulizia delle stoviglie e delle attrezzature con detergenti e disinfettanti specifici per superfici a contatto con alimenti, che non lascino tracce e odori residui.

I banchi, carrelli, contenitori sia termici che non, nonché tutti i locali destinati alla refezione dovranno essere costantemente e giornalmente puliti.

Le registrazioni degli interventi di pulizia svolti dovranno essere tenute a disposizione dell'Amministrazione Comunale ed in particolare la Ditta appaltatrice dovrà sempre comunicare l'avvenuto intervento di disinfezione dei locali e magazzino oltre alla pulizia delle parti in altezza.

Si precisa inoltre quanto segue:

PULIZIA E SANIFICAZIONE AMBIENTI E ATTREZZATURE

Per quanto attiene alla pulizia di ambienti ed attrezzature, la Ditta appaltatrice dovrà rispettare le seguenti disposizioni:

Caratteristiche dei prodotti impiegati: i prodotti che verranno utilizzati per le operazioni di pulizia e sanificazione dovranno rispondere alle normative nazionali e comunitarie in materia di composizione, tossicità ed inquinamento e dovranno essere utilizzati mediante appositi nebulizzatori e/o dosatori per ottenere la concentrazione ottimale. In particolare i detergenti e brillantanti usati per la pulizia delle stoviglie e delle attrezzature non dovranno lasciare tracce, odori o residui. Per particolari attrezzature i detergenti devono essere scelti in base a quanto indicato sulla scheda per il corretto uso dell'attrezzatura.

Norme generali per la pulizia: le pulizie dovranno iniziare solo quando tutti gli alimenti sono stati allontanati dai locali e riposti negli appositi contenitori (frigoriferi o magazzino).

Le apparecchiature elettriche devono essere scollegate dalla rete.

Il personale di pulizia dovrà indossare indumenti diversi da quelli utilizzati per la preparazione dei pasti e l'apparecchiatura dei tavoli.

E vietato l'utilizzo diretto di acqua sulle attrezzature per evitare il danneggiamento di eventuali contatti elettrici ed il ristagno di materiali nei punti non accessibili.

Modalità di pulizia

Dovrà essere curata la pulizia con la modalità e la frequenza indicate:

PAVIMENTI (cucina, dispensa, refettorio, sala pranzo)

- *Giornalmente:*
 - Pulizia manuale con scope a forbice o altro tipo idoneo;
 - Lavaggio manuale o meccanico con detergente sanificante idoneo.

TAVOLI E SEDIE:

- *Giornalmente:*
 - Rimozione dei residui di alimenti e briciole;
 - Pulizia e lucidatura con detergente — igienizzante nebulizzato.

CARRELLI SCALDAVIVANDE:

- *Giornalmente:*
 - Rimozione residui solidi alimenti;
 - Lavaggio con idoneo detergente;
 - Sostituzione acqua bacinelle;
- *Settimanalmente:*
 - Pulizia con disincrostante anticalcare;

FRIGORIFERI:

- *Giornalmente:*
 - Controllo interno accurato e rimozione di eventuali residui solidi e liquidi;
 - Pulizia zone sporche interne ed esterne con acqua e bicarbonato.
- *Settimanalmente:*
 - Spegnimento e sbrinamento previo svuotamento completo delle derrate;
 - Pulizia interna ed esterna accurata.

LAVELLI E SUPERFICI:

- *Giornalmente:*
 - Pulizia con idoneo detergente;
 - Accurato risciacquo e asciugatura;

FORNELLI, FORNI, PIASTRE COTTURA, AFFETTATRICI E MACCHINE UTENSILI:

- *Giornalmente:*
 - Smontaggio di tutte le parti smontabili e accurato lavaggio separato con idoneo detergente caldo;
 - Pulizia superfici e parti fisse con idoneo detergente, risciacquo accurato e asciugatura;
 - Pulizia interna dei forni con prodotti idonei;
 - Oliatura con olio alimentare delle affettatrici.

LAVASTOVIGLIE:

- *Giornalmente:*
 - Eliminazione tracce di eventuali alimenti sparsi all'interno;
 - Smontaggio dei filtri e lavaggio separato;
- *Settimanalmente:*
 - Accurata pulizia interna con vapore o eventuale detergente non schiumoso e abbondante risciacquo;

CAPPE DI ASPIRAZIONE:

- *Giornalmente:*
 - Pulizia con idoneo detergente delle zone sporche.
- *Settimanalmente:*
 - Pulizia interna ed esterna con idoneo detergente;

- Rimozione/sostituzione filtri e lavaggio separato.

STOVIGLIE E PENTOLAME:

- *Giornalmente:*
 - Lavaggio manuale e meccanico accurato;
 - Asciugatura e sistemazione negli appositi contenitori.

PARETI LAVABILI A STRETTO CONTATTO CON LE ZONE DI LAVAGGIO E PREPARAZIONE ALIMENTI:

- *Giornalmente:*
 - Lavaggio con idoneo detergente igienizzante e asciugatura.

SCARICHI:

- *Giornalmente:*
 - Pulizia con detergente ad alta alcalinità.

PULIZIA MENSILE:

Con cadenza mensile dovrà essere inoltre curata la pulizia mediante l'utilizzo di idonei prodotti di quanto segue:

- Vetri e finestre;
- Pareti lavabili;
- Tapparelle.

DISINFESTAZIONE E DERATIZZAZIONE

La Ditta appaltatrice provvederà a porre in essere un piano per la disinfestazione e la derattizzazione e per l'esecuzione dei relativi interventi nei locali utilizzati per il servizio.

La documentazione attestante l'avvenuta esecuzione degli interventi dovrà essere fornita dalla Ditta appaltatrice all'Amministrazione Comunale.

In particolare la Ditta appaltatrice si impegna ad effettuare una pratica sanitaria ambientale che assicuri, oltre alla quotidiana pulizia da ogni residuo dalle stoviglie, dalle attrezzature e dalle superfici impiegate, anche interventi di pulizia e disinfestazione a scadenze programmate.

Art 24 SMALTIMENTO RIFIUTI

I rifiuti dovranno essere raccolti in appositi sacchetti, forniti dalla Ditta appaltatrice, e posti in contenitori chiusi con apertura a pedale dislocati nella zona preparazione pasti, lavaggio e nei refettori.

La raccolta e o smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con modalità ad e a garantire la salvaguardia dalle contaminazioni e il rispetto delle norme igieniche.

La Ditta appaltatrice dovrà attenersi alle norme comunali vigenti e previste per la raccolta differenziata.

La Ditta appaltatrice è tenuta a conferire agli organi preposti alla raccolta tutti gli oli e grassi animali e vegetali residui di cottura.

CONTROLLI DI QUALITA'

Art 25 DIRITTO AL CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di procedere, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, a controlli per verificare la conformità del servizio alle prescrizioni contenute nel presente capitolato di appalto, anche mediante campionamenti di derrate e alimenti da sottoporre ad analisi di laboratorio.

La Ditta appaltatrice deve pertanto consentire al personale incaricato dei controlli dall'Amministrazione Comunale l'accesso a tutti i locali dove si svolge il servizio e fornire tutta la collaborazione, i chiarimenti e la documentazione necessaria; deve altresì permettere al personale incaricato il prelievo di campioni di alimenti (derrate semilavorati o prodotti finiti) o di tamponi superficiali sulle superfici di lavoro.

Durante i controlli il personale non dovrà interferire in alcun modo con le operazioni.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla Ditta appaltatrice per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo; qualora la Ditta non fornisca adeguata controprova entro 8 (otto) giorni dalla comunicazione, l'Amministrazione Comunale applicherà le penali previste dal presente capitolato di appalto.

Art. 26 ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organi preposti al controllo sono:

- competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale della ASL;
- gli incaricati dell'Amministrazione Comunale nonché altre strutture specializzate incaricate dall'Amministrazione Comunale stessa;
- i rappresentanti della commissione mensa scolastica.

Art. 27 AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

La Ditta appaltatrice dovrà presentare il piano di autocontrollo ai sensi dei D. Lgs. 6.11.2007 n. 193.

In particolare la Ditta appaltatrice assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno rispetto delle disposizioni di cui al D. Lgs. 6.11.2007 n. 193, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

A tal fine la Ditta dovrà essere dotata, nell'ambito della propria struttura aziendale o a mezzo di apposite convenzioni stipulate, di un laboratorio analisi chimico fisiche microbiologiche riconosciuto o accreditato, con obbligo di preventiva comunicazione circostanziata a tale titolo.

Durante ogni anno del servizio oggetto dell'appalto, la Ditta appaltatrice sarà tenuta ad effettuare, con conseguente comunicazione e referto all'Amministrazione Comunale, controlli analitici su matrici alimentari diverse in ragione delle seguenti indicazioni minime:

- n. 10 tamponi ambientali di cui 6 presso il Centro cottura (attrezzature della cucina compresi i contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti) e 4 presso il refettorio;
- n. 10 analisi microbiologiche sui semilavorati/prodotti finiti;

L'Amministrazione comunale si riserva comunque la facoltà di richiedere alla Ditta appaltatrice, in qualsiasi momento e qualora la stesso lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche. in eccedenza a quelle minime prescritte.

Tra le attività facenti capo al controllo di qualità andranno inoltre previste:

- la verifica delle norme di legge e dei regolamenti inerenti l'igiene e la sanità degli impianti e del personale occupato;
- la supervisione tecnica ed il controllo della produzione dei pasti destinati alla refezione, in ogni sua fase, anche attraverso personale qualificato (es. dietista);
- la formazione continuativa del personale di cucina e distribuzione.

Gli adempimenti di cui al presente articolo andranno inoltre condotti nel pieno rispetto di ogni ulteriore eventuale indicazione contenuta nel piano di autocontrollo aziendale, nonché nel rispetto di eventuali standard derivanti dalla certificazione dichiarata in sede di gara.

La Ditta appaltatrice libera l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Art 28 CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la Ditta appaltatrice deve prelevare almeno 100 g. di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per 72 ore a + 4°C in una zona identificabile con un cartello riportante la dizione "Pasto Test".

Ogni alimento prelevato (Pasto Test) deve essere riposto in sacchetti sterili, con indicata la natura del contenuto con la data di preparazione. Qualora non sia possibile procedere all'analisi degli alimenti per mancanza di campioni suddetti, l'Amministrazione Comunale applicherà la penale prevista dal presente Capitolato Speciale d'Appalto.

IMMOBILI E ATTREZZATURE

Art 29 LOCALI E ATTREZZATURE

La produzione dei pasti verrà effettuata presso il centro cottura sito presso IC don Andrea Santoro via G. Matteotti, che il Comune di Priverno concede in comodato d'uso gratuito unitamente alle attrezzature in esso contenute alla ditta appaltatrice come da **allegato 7**, che ne dovrà garantire l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

L'apposito inventario per presa in consegna sarà redatto, a carico della Ditta appaltatrice, alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale, contestualmente alla stipula del contratto di appalto.

La Ditta appaltatrice alla scadenza del contratto, si impegna alla restituzione in buono stato, salvo il normale deterioramento d'uso di tutto il materiale inventariato.

La Ditta appaltatrice si farà carico delle spese per acqua, gas ed energia elettrica e telefono e delle relative vulture.

La Ditta appaltatrice dovrà invece fornire:

- una tovaglia in carta per ogni tavolo (o una tovaglietta in carta per ogni singolo utente) oltre ad almeno un tovagliolo per commensale, fermo restando quanto prescritto agli artt. 4 e 21;
- vassoi, bicchieri, piatti fondi e piani e posate in materiale monouso e comunque in quantità sufficiente a garantire il servizio di tutti gli utenti per ogni singola scuola;
- almeno un contenitore graduato (brocca o bottiglia) munito di coperchio per il trasporto dei quantitativi, d'olio giornalieri necessari al condimento dei contorni;
- tutto il materiale di consumo ordinario nelle singole mense scolastiche (sacchi neri, carta asciugatutto, prodotti sanificanti, ecc.);
- le attrezzature necessarie per la pulizia dei locali che devono comprendere almeno un carrello a due sacchi con mop e strizza mop per refettorio;
- una dotazione di coltelli idonea alle esigenze della cucina centrale, da mantenere in perfetta efficienza con interventi periodici di affilatura;
- i contenitori termici multiporzione necessari al trasporto delle vivande e quelli monoporzione necessari alla veicolazione delle diete speciali;
- i contenitori in plastica muniti di coperchio per il trasporto di pane e frutta;
- almeno 3 (tre) bidoni per rifiuti con comando di apertura a pedale nel centro cottura.

In caso di operazioni di manutenzione ordinaria e/o straordinaria la Ditta appaltatrice é tenuta a comunicare all'Amministrazione comunale ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori.

La Ditta appaltatrice si assume la responsabilità per danni arrecati alle attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale e dovuti ad incuria o ad ogni altra ragione non riducibile ad usura, e si impegna a ripristinarli in tempi rapidi.

Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto.

L'ingresso nei locali cucina e negli annessi magazzini, sarà riservato solo al personale dell'impresa aggiudicataria e agli incaricati dei controlli da parte dell'Amministrazione Comunale.

Art. 30 MANUTENZIONE

La manutenzione straordinaria di tutti gli impianti anche sotto l'aspetto impiantistico, sarà a carico dell'Amministrazione Comunale.

Ogni spesa di ripristino per avarie provocate per incuria degli impianti o degli immobili ad opera della gestione sarà addebitata totalmente alla Ditta appaltatrice.

ONERI INERENTI IL SERVIZIO

Art. 31 PENALITÀ

La Ditta appaltatrice nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, dovrà uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti il servizio stesso.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire per iscritto all'impresa aggiudicataria eventuali osservazioni e contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

In caso di riscontrata irregolarità nell'esecuzione del servizio o di mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente capitolato di appalto, l'impresa aggiudicataria è tenuta al pagamento di una penale calcolata in rapporto alla gravità dell'inadempienza e alla recidiva fatta salva la risoluzione del contratto in base al successivo **Articolo 32**.

L'Amministrazione Comunale, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato di appalto si riserva di applicare le seguenti penali:

- Euro 250,00: per ogni ritardo nella consegna dei pasti oltre a 15 minuti dall'orario previsto;
- Euro 250,00: per ogni caso di mancata corrispondenza delle temperature di conservazione dei pasti a quanto previsto dalla normativa vigente;
- Euro 500,00: per ogni caso di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero previsto o di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta;
- Euro 500,00: per ogni caso di mancato rispetto delle norme sul personale o per inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- Euro 500,00: per ogni caso di mancato preavviso di 2 giorni nel caso di scioperi o di altri eventi atti ad impedire la preparazione e/o distribuzione di pasti;
- Euro 500,00: per l'esecuzione di menù non corrispondenti a quelli concordati con l'Amministrazione Comunale senza preavviso oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;
- Euro 590,00: per ogni dieta non correttamente preparata o non personalizzata;
- Euro 500,00: per ogni caso di detenzione, utilizzo o distribuzione di alimenti non conformi alle tabelle merceologiche riportate nel presente Capitolato di appalto;
- Euro 500,00: per ogni caso di mancato rispetto delle grammature indicate nelle tabelle dietetiche riportate nel presente Capitolato di appalto (verificato su almeno 10 pesate della preparazione pronta per il servizio), oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;
- Euro 500,00: per ogni caso di mancato rispetto delle norme sulla raccolta dei rifiuti e/o per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- Euro 500,00: per ogni caso di mancata conservazione del Pasto Test;
- Euro 1.000,00: per ogni caso di mancato rispetto delle modalità operative riportate nel presente Capitolato di appalto e/o delle norme igienico sanitarie in fase di conservazione produzione e distribuzione dei pasti;
- Euro 1.000,00: per ogni caso di grave e duratura carenza di igiene nei locali adibiti alla conservazione e alla produzione e nei plessi di distribuzione;
- Euro 1.000,00: per ogni caso di mancato rispetto del piano di sanificazione o per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione con a frequenza prevista;
- Euro 1.000,00: per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria delle strutture e delle attrezzature.

Nel caso venisse distribuito un numero inferiore di porzioni rispetto a quello delle presenze segnalate è fatto obbligo alla Ditta appaltatrice l'immediato rimpiazzo delle stesse senza alcuna variazione ai menù. In tale evenienza è facoltà dell'Amministrazione Comunale l'applicazione di una penale di euro 500,00.

In caso di mancata esecuzione del servizio, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere la prestazione ad altra Impresa, addebitando il maggior costo alla Ditta appaltatrice, nei confronti della quale verrà applicata anche una penale di Euro 1.000,00.

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

L'Amministrazione Comunale procede al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

Art 32 DECADENZA E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Qualora nel corso del contratto l'Amministrazione Comunale accerti che l'esecuzione dello stesso non procede secondo le condizioni stabilite, può fissare un congruo termine entro il quale la Ditta appaltatrice 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

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto, nei modi e nelle forme di legge, previa notificazione scritta all'impresa aggiudicataria, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'impresa aggiudicataria e salva l'applicazione delle penali prescritte, senza pregiudizio di ogni azione di rivalsa di danni, anche nei seguenti casi:

- Apertura di una procedura concorsuale a carico della Ditta appaltatrice;
- Messa in liquidazione o in altri casi di cessione della Ditta appaltatrice;
- Abbandono dell'appalto, salvo la forza maggiore;
- Subappalto totale del servizio tranne che per i servizi accessori indicati in offerta;
- Cessione del contratto a terzi;
- Destinazione dei locali affidati all'Impresa aggiudicataria ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato di appalto;
- Mancata fornitura di tutti o parte dei beni richiesti;
- Interruzione non motivata del servizio;
- Impiego di personale non dipendente dalla Ditta appaltatrice;
- Ulteriori inadempienze della Ditta appaltatrice dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno;
- Inosservanza ripetuta delle norme igienico - sanitarie nella conduzione del centro cottura affidato alla Ditta appaltatrice;
- Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- Casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia della Ditta appaltatrice;
- Motivi di pubblico interesse;
- Ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, l'Amministrazione Comunale non compenserà le prestazioni non eseguite, salvo il suo diritto dal risarcimento dei maggiori danni.

In tutti i casi previsti la Ditta appaltatrice incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

In caso di rescissione del contratto, tutte le attrezzature acquistate e installate o da installare diverranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale senza alcun diritto di recupero crediti per eventuali ammortamenti da parte della Ditta appaltatrice.

Art. 33 DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Qualora la Ditta appaltatrice intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso senza giustificato motivo o giusta causa, l'Amministrazione Comunale si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e 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 alla Ditta appaltatrice per gli investimenti messi in atto e per l'attivazione del Contratto.

Art. 34 RESPONSABILITA'

La Ditta appaltatrice si obbliga a sollevare l'Amministrazione Comunale da qualsiasi pretesa, azione o molestia che possa derivarle da terzi per mancato adempimento agli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa da parte dell'Amministrazione Comunale in caso di condanna.

Le spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti dell'impresa aggiudicataria od in ogni caso da questa rimborsate.

La Ditta appaltatrice è sempre responsabile, sia verso l'Amministrazione Comunale che verso terzi, nell'esecuzione di tutti i servizi assunti.

Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi potessero derivare all'Amministrazione Comunale o a terzi.

Art. 35 OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la Ditta appaltatrice avrà l'obbligo di far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore a livello nazionale, regionale, o comunitario (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali) e da quelle che potrebbero essere emanate nel corso dello svolgimento del contratto, in modo particolare quelle riguardanti l'igiene o comunque attinenti con i servizi oggetto dell'appalto.

Art. 36 DOMICILIO

La Ditta appaltatrice è tenuta a comunicare, prima dell'inizio dell'appalto il proprio domicilio per tutti gli effetti giuridici e amministrativi ed il nominativo del responsabile del servizio nonché eventuali successive variazioni.

Art. 37 ASSICURAZIONI

L'Impresa aggiudicataria è tenuta a presentare le seguenti coperture assicurative:

L'Impresa assume ogni responsabilità civile direttamente o indirettamente connessa all'espletamento dell'appalto.

1. L'Impresa si impegna a stipulare con primaria compagnia di assicurazione una polizza, recante espressa dicitura che, con riguardo all'espletamento del servizio di ristorazione, la Stazione Appaltante è da considerarsi "terzo" a tutti gli effetti.
2. L'assicurazione dovrà essere prestata fino alla concorrenza di un massimale unico riferito a persone e/o cose e per sinistro non inferiore a € 3000.000,00.
3. Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose che si trovino nell'ambito di esecuzione dell'appalto (in via esemplificativa ma non esaustiva si intendono compresi anche i danni che vengano provocati a beni mobili e immobili di terzi intendendosi per terzi

anche l'Ente appaltante), nonché tutti i danni riconducibili a tutte le tipologie di servizi e attività richieste dal presente Capitolato.

4. La Stazione Appaltante è esonerata da ogni responsabilità per qualsivoglia pregiudizio occorso al personale dipendente dell'impresa, durante l'esercizio del servizio, convenendosi che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso nel corrispettivo dell'appalto.
5. A tal fine, dovrà essere stipulata una polizza RCO con un massimale non inferiore a € 3.000.000,00 per sinistro, con il limite di € 1.000.000,00 per persona.
6. Tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti ed intossicazioni alimentari subiti dai fruitori del servizio saranno assunte dall'Impresa, che dovrà predisporre e produrre una polizza "rischio di somministrazione", calcolata sul numero presunto di utenti del servizio, ovvero che il suddetto rischio costituisca una delle clausole della polizza generale RC.
7. Inoltre l'impresa dovrà provvedere alla stipulazione di una Polizza incendi fabbricati, con massimale non inferiore a €. 2.000.000,00, comprendente le seguenti clausole ANIA: garanzia eventi speciali globale; deroga proporzionale 20%; valore a nuovo; ricorso vicini.

Tutte le polizze assicurative di cui sopra dovranno recare espressa dicitura per la quale la compagnia assicurativa si impegna ad informare tempestivamente (e comunque entro e non oltre sei mesi) l'Amministrazione in caso di sospensione della garanzia per mancato pagamento del premio o disdetta del contratto.

Copia autenticata delle polizze relative ai rischi soprarichiamati e delle relative quietanze di pagamento dovranno essere trasmesse alla SA, entro 15 giorni dall'inizio del servizio.

La Ditta appaltatrice si assume tutte le responsabilità derivanti dell'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato di appalto liberando a pari titolo l'Amministrazione Comunale.

La Ditta appaltatrice pertanto risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'Amministrazione Comunale, salvi gli interventi in favore dell'impresa aggiudicataria da parte delle società assicuratrici.

Art. 38 CAUZIONE DEFINITIVA

1. A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento di tutti gli obblighi assunti con il presente Capitolato, la Ditta aggiudicataria dovrà costituire in favore del Comune, all'atto della stipula del contratto, una cauzione pari al 10% dell'importo contrattuale previsto secondo le modalità e le condizioni stabilite dall'art. 113 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i..

Art. 39 SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese di appalto o di contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché ogni altra agli stessi accessoria e conseguente, sono a totale carico della Ditta appaltatrice.

Art. 40 CORRISPETTIVI

Spetta alla Ditta appaltatrice, a compenso degli oneri che andrà ad assumere con l'accettazione del presente capitolato di appalto, il corrispettivo calcolato sulla base dei prezzi unitari offerti per ogni singolo servizio moltiplicato per il numero di pasti effettivamente serviti.

Il corrispettivo sarà liquidato entro 60gg dall'Amministrazione Comunale all'impresa aggiudicataria stessa, previa presentazione di regolare fattura assoggettata ad IVA secondo la normativa vigente.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie e sanzioni applicate per inadempienza a carico della Ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale tutti i servizi, le forniture, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie o quant'altro necessario per una perfetta esecuzione dell'appalto, nonché qualsiasi onere espresso o non dal presente capitolato inerente e conseguente ai servizi stessi.

Art .41 INCOMBENZE, OBBLIGHI E ONERI A CARICO DELL'AFFIDATARIO

Sono a carico dell'aggiudicatario:

- a) Attivazione delle utenze di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento e di una linea di telefonia fissa presso il centro cottura per comunicazioni con esterno telefonia e pagamento del relativo traffico telefonico;
- b) le spese inerenti alla stipula del contratto (marche da bollo e registrazione);
- c) le spese derivanti dalla stipula del contratto, ovvero di tutti i costi dei lavori/forniture/servizi compresi in appalto;
- d) le seguenti garanzie e polizze:
 - a. garanzia definitiva: a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto, l'aggiudicatario è obbligato a costituire una garanzia fidejussoria ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.
 - b. polizze assicurative previste all'art. 37 di questo capitolato di gara
- e) le penali applicate dalla SA;
- f) i costi per gli oneri della sicurezza ai sensi della L. 81/2008 e s.m.i.;
- g) la vigilanza affinché sia mantenuta la disciplina nei luoghi di lavoro, siano osservate le disposizioni in vigore e quelle che potessero essere emanate durante il corso dell'appalto dalle competenti Autorità: è obbligo dell'Affidatario allontanare e sostituire il personale (risorse umane) per il quale, a causa di imperizia, insubordinazione, mancanza di probità o altro, la SA richiedesse l'allontanamento anche immediato;
- h) Nell'esecuzione dell'Appalto tutte le attività indicate nel Capitolato di Appalto.
- i) al trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto al personale dipendente della Ditta appaltatrice, nonché i relativi oneri assistenziali, fiscali e previdenziali disposti dalla legge;
- j) a curare la scrupolosa osservanza delle norme igieniche da parte di tutto il personale addetto al servizio presso il centro cottura;
- k) a tutte le imposte e tasse senza diritto di rivalsa che colpiscono o che potranno colpire in qualunque momento la Ditta appaltatrice per impianto o per l'esercizio di tutti i servizi previsti dal presente capitolato;
- l) all'organizzazione di corsi di aggiornamento e qualificazione del personale;
- m) alla visita sanitaria di tutti gli operatori addetti ai servizi di cui al presente capitolato, almeno una volta l'anno;
- n) alla sanificazione ordinaria e straordinaria;
- o) all'integrazione del materiale di cucina eventualmente rovinato e alla manutenzione ordinaria degli impianti ed attrezzature;
- p) alla fornitura del materiale di pulizia.

di porsi a disposizione della SA per quanto in genere necessario, in particolare di attenersi alle norme che verranno prescritte dalla SA nell'intento di arrecare il minimo intralcio ai servizi della medesima;

l'assistenza per tutti gli adempimenti per i controlli di qualsiasi genere da parte di Enti ed Agenzie

preposte alla prevenzione sui luoghi di lavoro e alle verifiche di legge in generale;

l'ottenimento di tutte le autorizzazioni (sanitarie, amministrative, ecc.) previste dalle vigenti norme di legge;

All'aggiudicatario è severamente vietato l'utilizzo degli ambienti, degli impianti e delle apparecchiature e le attrezzature della SA per la preparazione, cottura e confezionamento di pasti destinati a strutture non facenti parte dell'Amministrazione, salvo espressa preventiva autorizzazione scritta della SA stessa.

Art. 42 ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

In relazione al presente Capitolato di appalto l'Amministrazione Comunale mette a disposizione della Ditta appaltatrice appositi locali di sua proprietà, concedendone l'uso gratuito.

I locali anzidetti dovranno essere adibiti dalla Ditta appaltatrice esclusivamente allo scopo indicato nel presente atto; ogni diversa utilizzazione è assolutamente vietata.

L'Amministrazione Comunale concede l'uso gratuito alla Ditta appaltatrice, previo regolare inventario di consegna, di macchine, attrezzature, mobili, arredi e quant'altro si trovi attualmente nei locali per esecuzione del servizio così come indicato all'art. 29.

In relazione al presente capitolato l'Amministrazione comunale si impegna:

- alla rimozione dei rifiuti raccolti in appositi contenitori;
- l'IVA, a termine di legge,
- le manutenzioni straordinarie nei limiti indicati nel capitolato speciale;

Art. 43 SUBAPPALTO

E' vietato alla Ditta la cessione o il subappalto del servizio in oggetto.

Art. 44 - SCIOPERI

In caso di scioperi si applicano le disposizioni previste dalla legge.

Art. 45 FORO COMPETENTE

Il giudice ordinario del Foro di Latina sarà competente per le controversie che dovessero insorgere in dipendenza dell'appalto e del relativo contratto.

Art. 46 - INFORMATIVA AI SENSI DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 196 /2003 (TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI)

L'informativa che segue viene fornita ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo n° 196 del 30.06.2003 recante disposizioni in materia di protezione dei dati personali.

Secondo la Legge indicata il trattamento dei dati sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza al fine di tutelare la riservatezza e i diritti dei concorrenti.

Ai sensi del citato art. 13 si forniscono le seguenti informazioni:

a) Finalità del trattamento dei dati:

I dati forniti dai concorrenti sono necessari per la partecipazione alle procedure di gara, per la sottoscrizione dei relativi contratti e per la loro esecuzione.

Eccezionalmente e per motivi di legge o di regolamento i dati personali possono essere comunicati ad altri enti pubblici per il controllo delle autocertificazioni, a enti previdenziali, assistenziali ed assicurativi, istituti di credito per la gestione dei rapporti dei diretti interessati e ai soggetti interessati per l'esercizio del diritto di accesso agli atti amministrativi ai sensi delle vigenti disposizioni di legge e di regolamento.

Il "Titolare" del trattamento dei dati relativi alla presente procedura è il Dipartimento 6 del Comune di Priverno.

Il Responsabile del trattamento dei dati relativi alla procedura medesima è il Responsabile del Procedimento.

I concorrenti potranno esercitare i diritti contemplati dall'art. 7 del D. Lgs. 196/2003.

Art. 47 FALLIMENTO

L'aggiudicazione si intende revocata in caso di fallimento della Ditta aggiudicataria e la Stazione appaltante potrà procedere con l'applicazione dell'art. 140 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i..

Art. 48 DISPOSIZIONI FINALI

La Ditta appaltatrice si considererà, all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza dell'ubicazione dei locali e delle attrezzature con cui dovranno effettuarsi i servizi specificati nel presente Capitolato di appalto e nel disciplinare di gara che potranno essere soggetti a modificazioni nel corso della durata dell'appalto.

L'Amministrazione Comunale dal canto suo, notificherà alla Ditta appaltatrice tutte le deliberazioni, ordinanze ed altri provvedimenti che comportino variazioni alla situazione iniziale.

ALLEGATI

Allegato 1 Piano economico

Allegato 2 Menù Scuole

Allegato 3 Menù centro diurno disabili

Allegato 4 Menù centro anziani

Allegato 5 Grammature alimenti

Allegato 6 caratteristiche morfologiche ed organolettiche delle principali voci componenti le derrate

Allegato 7 Elenco delle attrezzature da fornire centro cottura

Allegato 8 Contratto

Allegato 9 Elenco personale



COMUNE DI PRIVERNO

PIANO ECONOMICO FINANZIARIO (PRESUNTO)

GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, MENSA ANZIANI, INDIGENTI E DISABILI DELLA DURATA DI TRE ANNI CIG 6417489773

MENSA SCOLASTICA

N.85.000 PASTI ANNUI PRESUNTI X 3 ANNI = n. 255.000,00 pasti presunti

N. 255.000,00 pasti complessivi presunti X € 4,35 = **€ 1.109.250,00**

MENSA ANZIANI E INDIGENTI

N. 5.440 PASTI ANNUI PRESUNTI X 3 ANNI = N. 16.320 pasti presunti

N. 16.320 pasti complessivi presunti X € 4,90 = **€ 79.968,00**

MENSA DISABILI

N.2500 PASTI ANNUI PRESUNTI X 3 ANNI = N.7.500 pasti presunti

N.7.500 pasti complessivi presunti X € 4,90 = **€ 36.750,00**

Totale **€ 1.225.968,00**

Costi sicurezza nei tre anni **€ 2.788,2**

Totale complessivo **€ 1.228.756,2**



COMUNE DI PRIVERNO

ALL 2

(Provincia di Latina)

TABELLE DIETETICHE MENU' ESTIVO PER LA SCUOLA MATERNA, ELEMENTARE

	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana
LUNEDI'	PASSATO DI VERDURA MOZZARELLA PATATE E FAGIOLINI FRUTTA DI STAGIONE PANE	TORTELLINI DI CARNE AL POMODORO FILETTO DI PLATESSA GRATINATA INSALATA DI POMODORI FRUTTA Pane	MINISTRA DI VERDURE CON FAGIOLI UOVA STRAPAZZATE SPINACI ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE	RISO AL LATTE FUSO DI POLLO AL FORNO CAROTE ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE
MARTEDI'	PASTA OLIO E PARMIGIANO FRITTATA AL FORNO CAROTE FLANGE' SUCCO DI FRUTTA PANE	PASTA alla MARINARA SPEZZATINO DI B.A. CON PISELLI FRUTTA DISTAGIONE E PANE	PASTA AL POMODORO PROSCIUTTO CRUDO / ELEMENTARI PROSCIUTTO COTTO / MATERNA Frutta Pane	PASTA ALL'AMATRICIANA MOZZARELLA BIETA ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE
MERCOLEDI'	RAVIOLI DI CARNE NUGGETS DI PESCE SPINACI ALL'OLIO FRUTTA	PASSATO DI VERDURE PROSCIUTTO COTTO CAROTE FLANGE' FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISOTTO AL POMODORO MOZZARELLA PATATE E FAGIOLINI FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA ALLA MARINARA FESA DI TACCHINO AL FORNO ZUCCHINE AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE PANE
GIOVEDI'	PASTA CON LE ZUCCHINE ARISTA AL FORNO PROSCIUTTO COTTO / MATERNA INSALATA DI POMODORI FRUTTA PANE	PASTA ALL'AMATRICIANA FRITTATA FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA PANE	TORTELLINI AL POMODORO NUGGETS DI PESCE CAROTE FLANGE' FRUTTA DI STAGIONE Pane	PASTA E CECI PROSCIUTTO COTTO PATATE AL FORNO Frutta di stagione Pane
VENERDI'	PASTA AL POMODORO FUSI DI POLLO AL FORNO INSALATA MISTA FRUTTA PANE	PASTA AL TONNO MOZZARELLA ZUCCHINE GRATINATE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA IN BIANCO ARISTA AL FORNO BIETA ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL POMODORO FILETTO DI PLATESSA AL LIMONE CAROTE FLANGE' PANE



COMUNE DI PRIVERNO

(Provincia di Latina)

TABELLE DIETETICHE MENU' invernale PER LA SCUOLA MATERNA, ELEMENTARE

	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana
LUNEDI'	FORMAGGIO DOLCE / MOZZARELLA INSALATA MISTA	PASTA AL POMODORO PLATESSA GRATINATA BIETA FRUTTA PANE	PASTA OLIO E PARMIGIANO POLLO AL FORNO INSALATA MISTA FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASSATO DI VERDURA CON PASTA SPEZZATINO DI BUFALETTA INSALATA MISTA FRUTTA DI STAGIONE PANE
MARTEDI'	PASTA OLIO E PARMIGIANO PETTO DI POLLO mat/ BUFALETTA R SPINACI ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE	MINISTRONE DI VERDURE FRITTATA AL FORNO PATATE LESSE YOGURT PANE	PASTA AL POMODORO BOCCONCINI DI MERLUZZO CAROTE FLANGE FRUTTA PANE	PASTA AL POM ma/ RISO AL POM elm MOZZARELLA PATATE AL FORNO FRUTTA PANE
MERCOLEDI'	PASTA E FAGIOLI PROSC COTTO mat/ BUFALETTA R FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA PANE	RISOTTO AL POMODORO ARISTA DI SUINO AL FORNO PISELLI FRUTTA DI STAGIONE PANE	TORTELLINI DI CARNE AL POMODORO MOZZARELLA FINOCCHI FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA E PATATE FRITTATA AL FORNO PISELLI FRUTTA DI STAGIONE PANE
GIOVEDI'	RISO AL POMODORO NUGGETS DI PESCE INSALATA MISTA YOGURT ALLA FRUTTA PANE	PASTA ALL'AMATRICIANA MOZZARELLA/ FORMAGGIO PATATE AL FORNO FRUTTA PANE	PASTA E LENTICCHIE POLPETTONE AL FORNO INSALATA YOGURT PANE	PASTA AL TONNO(elem)PASTA IN BIANCO SALSICCE AL FORNOmat/ BUFALETTA elm CAROTE FLANGE FRUTTA PANE
VENERDI'	MINISTRONE DI VERDURE BOCCONCINI DI VIT IN UMIDO PATATE ALL'OLIO FRUTTA PANE	MINESTRA DI PATATE FESA DI TACCHINO AL FORNO INSALATA MISTA FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISO AL POMODORO FRITTATA AL FORNO SPINACI ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL POMODORO PLATESSA GRATINATA BIETA ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE



COMUNE DI PRIVERNO
(Provincia di Latina)

ALL 3

TABELLE DIETETICHE MENU' ESTIVO DISABILI

	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana
LUNEDI'	PASSATO DI VERDURA MOZZARELLA PATATE E FAGIOLINI FRUTTA DI STAGIONE PANE	TORTELLINI DI CARNE AL POMODORO FILETTO DI PLATESSA GRATINATA INSALATA DI POMODORI FRUTTA Pane	MINESTRA DI VERDURE CON FAGIOLI UOVA STRAPAZZATE SPINACI ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE	RISO AL LATTE FUSO DI POLLO AL FORNO CAROTE ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE
MERCOLEDI'	RAVIOLI DI CARNE NUGGETS DI PESCE SPINACI ALL'OLIO FRUTTA	PASSATO DI VERDURE PROSCIUTTO COTTO CAROTE FLANGE' FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISOTTO AL POMODORO MOZZARELLA PATATE E FAGIOLINI FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA ALLA MARINARA FESA DI TACCHINO AL FORNO ZUCCHINE AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE PANE
VENERDI'	PASTA AL POMODORO FUSI DI POLLO AL FORNO INSALATA MISTA FRUTTA PANE	PASTA AL TONNO MOZZARELLA ZUCCHINE GRATINATE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA IN BIANCO ARISTA AL FORNO BIETA ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL POMODORO FILETTO DI PLATESSA AL LIMONE CAROTE FLANGE' PANE



COMUNE DI PRIVERNO

ALL 3

(Provincia di Latina)

TABELLE DIETETICHE MENU' INVERNALE DISABILI

	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana
LUNEDI'	FORMAGGIO DOLCE / MOZZARELLA INSALATA MISTA	PASTA AL POMODORO PLATESSA GRATINATA BIETA FRUTTA PANE	PASTA OLIO E PARMIGIANO POLLO AL FORNO INSALATA MISTA FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASSATO DI VERDURA CON PASTA SPEZZATINO DI BUFALETTA INSALATA MISTA FRUTTA DI STAGIONE PANE
MERCOLEDI'	PASTA E FAGIOLI PROSC COTTO mat/ BUFALETTA R FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA PANE	RISOTTO AL POMODORO ARISTA DI SUINO AL FORNO PISELLI FRUTTA DI STAGIONE PANE	TORTELLINI DI CARNE AL POMODORO MOZZARELLA FINOCCHI FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA E PATATE FRITTATA AL FORNO PISELLI FRUTTA DI STAGIONE PANE
VENERDI'	MINISTRONE DI VERDURE BOCCONCINI DI VIT IN UMIDO PATATE ALL'OLIO FRUTTA PANE	MINESTRA DI PATATE FESA DI TACCHINO AL FORNO INSALATA MISTA FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISO AL POMODORO FRITTATA AL FORNO SPINACI ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL POMODORO PLATESSA GRATINATA BIETA ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE



COMUNE DI PRIVERNO

ALL. 4

(Provincia di Latina)

TABELLE DIETETICHE MENU' ESTIVO ANZIANI

	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana
LUNEDI'	PASSATO DI VERDURA MOZZARELLA PATATE E FAGIOLINI FRUTTA DI STAGIONE PANE	TORTELLINI DI CARNE AL POMODORO FILETTO DI PLATESSA GRATINATA INSALATA DI POMODORI FRUTTA Pane	MINESTRA DI VERDURE CON FAGIOLI UOVA STRAPAZZATE SPINACI ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE	RISO AL LATTE FUSO DI POLLO AL FORNO CAROTE ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE
MARTEDI'	PASTA OLIO E PARMIGIANO FRITTATA AL FORNO CAROTE FLANGE' SUCCO DI FRUTTA PANE	PASTA alla MARINARA SPEZZATINO DI B.A. CON PISELLI FRUTTA DISTAGIONE E PANE	PASTA AL POMODORO PROSCIUTTO CRUDO / ELEMENTARI PROSCIUTTO COTTO / MATERNA Frutta Pane	PASTA ALL'AMATRICIANA MOZZARELLA BIETA ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE
MERCOLEDI'	RAVIOLI DI CARNE NUGGETS DI PESCE SPINACI ALL'OLIO FRUTTA	PASSATO DI VERDURE PROSCIUTTO COTTO CAROTE FLANGE' FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISOTTO AL POMODORO MOZZARELLA PATATE E FAGIOLINI FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA ALLA MARINARA FESA DI TACCHINO AL FORNO ZUCCHINE AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE PANE
GIOVEDI'	PASTA CON LE ZUCCHINE ARISTA AL FORNO/ELEMENTARI PROSCIUTTO COTTO / MATERNA INSALATA DI POMODORI FRUTTA PANE	PASTA ALL'AMATRICIANA FRITTATA FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA PANE	TORTELLINI AL POMODORO NUGGETS DI PESCE CAROTE FLANGE FRUTTA DI STAGIONE Pane	PASTA E CECI PROSCIUTTO COTTO PATATE AL FORNO Frutta di stagione Pane
VENERDI'	PASTA AL POMODORO FUSI DI POLLO AL FORNO INSALATA MISTA FRUTTA PANE	PASTA AL TONNO MOZZARELLA ZUCCHINE GRATINATE FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA IN BIANCO ARISTA AL FORNO BIETA ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL POMODORO FILETTO DI PLATESSA AL LIMONE CAROTE FLANGE' PANE
SABATO	RISOTTO AL POMODORO FRITTATA PATATE E FAGIOLINI FRUTTA DI STAGIONE PANE	RAVIOLI DI CARNE NUGGETS DI PESCE SPINACI ALL'OLIO FRUTTA PANE	PASTA ALL'AMATRICIANA MOZZARELLA BIETA ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA ALLA MARINARA FESA DI TACCHINO AL FORNO ZUCCHINE AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE PANE
DOMENICA	PASTA ALLA MARINARA SPEZZATINO DI B.A. CON PISELLI FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA CON LE ZUCCHINE FUSI DI POLLO INSALATA DI POMODORI FRUTTA PANE	PASTA E CECI PROSCIUTTO COTTO PATATE AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE PANE	TORTELLINI AL POMODORO NUGGETS DI PESCE CAROTE FLANGE FRUTTA DI STAGIONE PANE



COMUNE DI PRIVERNO

(Provincia di Latina)

TABELLE DIETETICHE MENU' invernale PER LA SCUOLA MATERNA, ELEMENTARE

	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana
LUNEDI'	FORMAGGIO DOLCE / MOZZARELLA INSALATA MISTA	PASTA AL POMODORO PLATESSA GRATINATA BIETA FRUTTA PANE	PASTA OLIO E PARMIGIANO POLLO AL FORNO INSALATA MISTA FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASSATO DI VERDURA CON PASTA SPEZZATINO DI BUFALETTA INSALATA MISTA FRUTTA DI STAGIONE PANE
MARTEDI'	PASTA OLIO E PARMIGIANO PETTO DI POLLO mat/ BUFALETTA R SPINACI ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE	MINISTRONE DI VERDURE FRITTATA AL FORNO PATATE LESSE YOGURT PANE	PASTA AL POMODORO BOCCONCINI DI MERLUZZO CAROTE FLANGE FRUTTA PANE	PASTA AL POM ma/ RISO AL POM elm MOZZARELLA PATATE AL FORNO FRUTTA PANE
MERCOLEDI'	PASTA E FAGIOLI PROSC COTTO mat/ BUFALETTA R FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA PANE	RISOTTO AL POMODORO ARISTA DI SUINO AL FORNO PISELLI FRUTTA DI STAGIONE PANE	TORTELLINI DI CARNE AL POMODORO MOZZARELLA FINOCCHI FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA E PATATE FRITTATA AL FORNO PISELLI FRUTTA DI STAGIONE PANE
GIOVEDI'	RISO AL POMODORO NUGGETS DI PESCE INSALATA MISTA YOGURT ALLA FRUTTA PANE	PASTA ALL'AMATRICIANA MOZZARELLA/ FORMAGGIO PATATE AL FORNO FRUTTA PANE	PASTA E LENTICCHIE POLPETTONE AL FORNO INSALATA YOGURT PANE	PASTA AL TONNO(elem)PASTA IN BIANCO SALSICCE AL FORNO mat/ BUFALETTA elm CAROTE FLANGE FRUTTA PANE
VENERDI'	MINISTRONE DI VERDURE BOCCONCINI DI VIT IN UMIDO PATATE ALL'OLIO FRUTTA PANE	MINISTRA DI PATATE FESA DI TACCHINO AL FORNO INSALATA MISTA FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISO AL POMODORO FRITTATA AL FORNO SPINACI ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL POMODORO PLATESSA GRATINATA BIETA ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE
SABATO	TORTELLINI DI CARNE AL POMODORO MOZZARELLA FINOCCHI FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA E LENTICCHIE POLPETTONE AL FORNO INSALATA YOGURT PANE	RISOTTO AL POMODORO ARISTA DI SUINO AL FORNO PISELLI FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISOTTO AL POMODORO ARISTA DI SUINO AL FORNO PISELLI FRUTTA DI STAGIONE PANE
DOMENICA	RISO AL POMODORO NUGGETS DI PESCE INSALATA MISTA YOGURT ALLA FRUTTA PANE	RISO AL POMODORO FRITTATA AL FORNO SPINACI ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA ALL'AMATRICIANA MOZZARELLA/ FORMAGGIO PATATE AL FORNO FRUTTA PANE	PASTA AL POMODORO PLATESSA GRATINATA BIETA ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE



ALLEGATO 5

COMUNE DI PRIVERNO

(Provincia di Latina)

**GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA,
MENSA ANZIANI, INDIGENTI E DISABILI DELLA DURATA DI TRE ANNI CIG
6417489773**

TABELLE GRAMMATURE MENU' TIPO

Le grammature indicate si riferiscono all'alimento crudo e al netto degli scarti di lavorazione

PRIMI PIATTI

Riso al pomodoro

A B C

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Riso parboiled Gr. 50 60 80

Carote/sedano/cipolle Gr. 10 15 15

Pomodori pelati Gr. 60 80 100

Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

Parmigiano reggiano Gr. 3 5 5

Olio extravergine d'oliva Gr. 3 4 5

Pasta al pomodoro

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Pasta Gr. 50 60 80

Carote/sedano/cipolle Gr. 10 15 15

Pomodori pelati Gr. 60 80 100

Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

Parmigiano reggiano Gr. 3 5 5

Olio extravergine d'oliva Gr. 3 4 5

Vellutata di verdure

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Parmigiano reggiano Gr. 4 4 5

Verdure miste:

carote, cipolle, porro,

verze, bieta, sedano,

fagiolini

Gr. 40 45 55

Patate Gr. 20 30 40

Olio extravergine d'oliva Gr. 2 3 3

Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

Passato di verdure con riso

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Riso Gr. 30 30 40

Parmigiano reggiano Gr. 4 4 5

Verdure miste: Gr. 50 70 70

carote, cipolle, basilico,

prezzemolo, porro, verze,

coste

Patate Gr. 30 40 50

Pomodori pelati Gr. 20 30 35

Olio extravergine d'oliva Gr. 2 3 3

Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

Riso all'olio e parmigiano

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Riso Gr. 50 60 80

Burro Gr. 5 5 5

Olio extravergine d'oliva Gr. 4 5 6

Parmigiano reggiano Gr. 7 8 10

Cipolla Gr. q.b. q.b. q.b.

Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

Brodo vegetale cc. 100 100 150

Pasta e legumi

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Pasta Gr. 30 30 40

Legumi secchi (fagioli,

lenticchie, ceci)

Gr. 20 20 30

Olio extravergine d'oliva Gr. 5 5 5

Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

Cipolla Gr. 5 5 5

Lasagne al forno

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Pasta (lasagne) Gr. 60 70 80

Ragù

Carne bovina Gr. 15 20 30

Sedano-carote-cipolle Gr. 10 15 15

Pomodori pelati Gr. 60 80 100

Olio extravergine d'oliva Gr. 5 6 8

Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

Besciamella

Latte Gr. 30 40 50

Farina Gr. 3 3 4

Burro Gr. 3 4 5

Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

Noce moscata Gr. q.b. q.b. q.b.

Parmigiano Gr 10 15 15

Mozzarella Gr. 5 7 10

Pasta con zucchine

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Pasta Gr. 50 60 80

Zucchine Gr. 30 50 70

Pomodori pelati Gr. 60 80 100

Cipolla Gr 10 10 15

Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

Parmigiano reggiano Gr. 7 8 10

Olio extravergine d'oliva Gr. 6 8 10

Tortellini al pomodoro

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Tortellini freschi Gr. 80 100 120

Carote-sedano-cipolle Gr. 10 15 15

Pomodori pelati Gr. 60 80 100

Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

Parmigiano reggiano Gr. 3 4 5

Olio extravergine d'oliva Gr. 3 4 5

Pasta marinara

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Pasta Gr. 50 60 80

Carote Gr. 10 10 15

Pomodori pelati Gr. 60 80 100

Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

Parmigiano reggiano Gr. 3 4 5

Aglione Gr. 10 10 15

Prezzemolo Gr. 4 5 5

Olio extravergine d'oliva Gr. 4 5 6

Pasta primavera

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Pasta Gr. 60 70 80
Basilico Gr. 3 5 5
Pomodori pelati Gr. 60 80 100
Sale Gr. q.b. q.b. q.b.
Parmigiano reggiano Gr. 3 5 5
Olio extravergine d'oliva Gr. 3 4 5
Aglio Gr. 4 5 5
Mozzarella Gr. 10 15 15

Ravioli ricotta e spinaci

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Ravioli ricotta e spinaci Gr. 60 70 80
Basilico Gr. 2 3 4
Pomodori pelati Gr. 60 80 100
Parmigiano reggiano Gr. 4 5 6
Olio extravergine d'oliva Gr. 6 7 9
Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

Pasta al ragù vegetale

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Pasta Gr. 60 70 80
Zucchine Gr. 15 20 30
Pomodori pelati Gr. 30 40 50
Cipolla- carota -sedano Gr 30 30 45
Sale Gr. q.b. q.b. q.b.
Parmigiano reggiano Gr. 3 5 5
Olio extravergine d'oliva Gr. 6 7 8

SECONDI PIATTI

Prosciutto cotto

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Prosciutto cotto senza
polifosfati
Gr. 40 50 70

Frittata

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Uova Gr. 53 79 106
Olio Gr. 3 4 5

Frittata con prosciutto

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Uova Gr. 53 79 106
Prosciutto cotto s.p. Gr. 10 15 15
Olio Gr. 3 4 5

Frittata con zucchine

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Uova Gr. 53 79 106

Zucchine Gr. 20 30 40

Olio Gr. 4 5 6

Fesa di tacchino con gli aromi

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Fesa di tacchino fresca Gr. 70 90 110

Olio extravergine d'oliva Gr. 3 4 5

Rosmarino/salvia Gr. q.b. q.b. q.b.

Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

Arrosto di vitello

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Carne di vitello Gr. 80 100 120

Olio extravergine d'oliva Gr. 3 4 5

Sale e aromi Gr. q.b. q.b. q.b.

Fusi di pollo

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Fusi di pollo fresca Gr. 100 120 150

Olio extravergine d'oliva Gr. 3 4 5

Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

Aromi Gr. q.b. q.b. q.b.

Arista al forno

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Lombo suino Gr. 80 100 120

Olio extravergine d'oliva Gr. 3 4 5

Aglione Gr. q.b. q.b. q.b.

Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

Hamburger

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Carne di vitellone Gr. 50 90 100

Olio extravergine di oliva Gr. 3 4 5

Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

Formaggi

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Formaggio: mozzarella Gr. 60 80 100

Formaggio: caciotta Gr. 40 50 60

Formaggio fresco
spalmabile
Gr. 40 50 60
Formaggio: parmigiano Gr. 30 40 60

Bastoncini di pesce al forno

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Bastoncini surgelati di
merluzzo

Gr. 70 100 120

Olio extravergine d'oliva Gr. 3 4 5

Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

Limone Gr. q.b. q.b. q.b.

Tonno

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Tonno sott'olio

sgocciolato

Gr. 70 100 120

CONTORNI

Insalata mista

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Insalata verde (scarola) Gr. 40 50 60

Carote Gr. 40 50 60

Pomodori insalata Gr. 40 50 80

Olio extravergine d'oliva Gr. 4 5 6

Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

Limone Gr. q.b. q.b. q.b.

Patate prezzemolate

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Patate Gr. 100 120 150

Prezzemolo Gr. q.b. q.b. q.b.

Olio extravergine d'oliva Gr. 4 5 6

Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

Carote julienne

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Carote fresche Gr. 100 120 150

Olio extravergine d'oliva Gr. 5 6 7

Limone Gr. q.b. q.b. q.b.

Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

Bietole al vapore

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Bietole Gr. 100 120 150

Olio extravergine d'oliva Gr. 5 6 7

Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

Bietole all'agro

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Bietole Gr. 100 120 150

Olio extravergine d'oliva Gr. 5 6 7

Limone Gr. 0.3 0.3 0.3

Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

Patate al vapore

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Patate Gr. 100 120 150

Olio Gr. 4 5 6

Prezzemolo Gr. 0.3 0.3 0.3

Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

Finocchi in insalata

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Finocchi Gr. 80 120 150

Olio extravergine d'oliva Gr. 4 5 8

Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

Piselli

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Piselli surgelati Gr. 150 150 200

Cipolla - sedano 8 10 12

Olio extravergine d'oliva Gr. 4 5 6

Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

Spinaci all'olio di oliva

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Spinaci Gr. 100 120 150

Olio extravergine d'oliva Gr. 5 6 7

Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

Pane

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Pane Gr. 50 100 100

Frutta di stagione

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Varietà

Arance o mandarini Gr. 200 200 200

Mele Gr. 160 160 160

Pere Gr. 160 160 160

Banane Gr. 160 160 160

Yogurt alla frutta

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Yogurt alla frutta Gr. 125 125 125

www.AlboPretorionline.it 16/10/15



COMUNE DI PRIVERNO

(Provincia di Latina)

ALLEGATO 6

GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, MENSA ANZIANI, INDIGENTI E DISABILI DELLA DURATA DI TRE ANNI CIG 6417489773

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DELLE PRINCIPALI VOCI COMPONENTI LE DERRATE

PASTA ALIMENTARE

La pasta deve essere di prima qualità, prodotto con farina di grano duro tipo 0 o di semola di grano duro, anche nella forma integrale, quando richiesta; deve avere i requisiti precisati dalla L. 580/67 e dalla L. 440/71; l'etichettatura deve rispettare quanto previsto dal D.L.109/92.

L'approvvigionamento dovrà essere tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre 45 giorni.

La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione, consegnata in perfetto stato di conservazione, dopo un sufficiente periodo di essiccamento, di odore e sapore gradevoli, non deve presentarsi frantumata, alterata, avariata, colorata artificialmente, deve essere immune da insetti e, quando rimossa, non deve lasciare cadere polvere e farina. Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura di almeno quindici minuti, non deve spaccarsi, disfarsi, divenire collosa o intorbidire abnormalmente l'acqua di cottura. I formati devono essere vari e adeguati al tipo di preparazione.

Si devono accettare consegne di merce con non più di tre mesi dalla data di confezionamento.

Non sono da utilizzarsi paste fresche speciali, né precotte e/o surgelate.

RAVIOLI E TORTELLINI

Ravioli e tortellini di carne

Devono essere di tipo fresco, prodotti con semola di grano duro (eventualmente miscelata con grano tenero) e uova. Il ripieno deve essere esente da qualsiasi conservante e/o additivo, compreso qualunque esaltatore di sapore. Nella preparazione del ripieno non possono essere impiegati, neanche in parte, frattaglie, spolpo di testa, mammelle, animelle, non che tutti i prodotti di

macellazione indicati nel gergo commerciale con la dizione di “quinto quarto”.

Devono avere aspetto omogeneo e dopo cottura devono presentare aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti.

Devono avere un rapporto pasta/ripieno pari a 80/20.

Il prodotto deve essere microbiologicamente idoneo e mantenuto tra 0° e 4° C.

Su ogni confezione deve essere indicata la data di produzione che non deve risalire a 3 giorni prima della consegna e del consumo.

Ravioli di magro

Le caratteristiche della pasta sono le stesse dei ravioli di carne.

Il rapporto pasta/ripieno deve essere pari a 60/40.

Il ripieno deve essere indicativamente composto da: formaggio (fontina, asiago o simili, oppure ricotta) 55%, pangrattato 25%, spinaci 11%, grana 8%, sale 1%.

Tutte le singole confezioni devono essere originali e sigillate alla produzione in modo tale da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e l'impossibilità della loro manipolazione senza che le confezioni stesse risultino alterate.

L'unica modalità di conservazione ammessa è l'atmosfera modificata, escludendosi quindi qualunque conservante e/o additivo.

Le confezioni aperte il giorno della preparazione vanno completamente consumate. E' vietato il riutilizzo di eventuale prodotto crudo avanzato.

FARINE

La farina di frumento da utilizzarsi deve essere di tipo 0, 1 o integrale, per la preparazione di crocchette, minestre, semolini; di tipo 00 o 0 per la preparazione di torte.

Il grano saraceno decorticato può essere utilizzato nella preparazione della polenta, insieme alla farina di mais, che dovrà essere preferibilmente di tipo integrale.

Gli stoccaggi di tale merce non devono superare i 30 giorni.

GNOCCHI DI PATATE

Possono essere freschi o surgelati, comunque privi di additivi e conservanti, e prodotti con farina di grano tenero tipo 00, patate o fiocchi di patate, acqua e sale.

Devono essere confezionati in contenitori pratici, igienici, di materiale riconosciuto idoneo dalle leggi vigenti, in atmosfera modificata.

Su ogni confezione deve essere indicata la data di produzione che non deve risalire a più di tre giorni prima della consegna; la preparazione per il consumo deve avvenire non oltre tre giorni dall'approvvigionamento.

I prodotti surgelati vanno trasportati e conservati a -18° C.; quelli freschi a temperature comprese entro gli 8° C.

RISO

Per le preparazioni a base di riso, deve essere utilizzato il “superfino” o “fino Ribe” con trattamento “parboiled” o lo sbramato integrale. Il riso deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, essere privo di impurezze e resistere alla cottura per non meno di 20 minuti. Le caratteristiche devono rispecchiare quanto indicato dalla Legge 18/3/1958 n. 235.

ALTRI CEREALI

Orzo perlato o mondo, avena, miglio decorticato e altri cereali, come tali o in fiocchi possono essere usati in alternativa a pasta e riso, quando richiesti. Devono tutti rispondere alle caratteristiche previste dalla L. 580/67.

L'etichettatura dei prodotti deve essere rispondente al D. L. 109/92.

LEGUMI

I legumi possono essere: secchi, freschi o surgelati.

Legumi secchi

Devono essere mondati, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea.

Devono presentarsi di aspetto sano, di colore caratteristico della varietà. Il prodotto deve avere consistenza abbastanza tenera ed uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, odore, colore e sapore tipico di buon prodotto.

Piselli surgelati (fini novelli)

Devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi l'uno dall'altro, puliti, sani, non difettosi.

La consistenza deve essere omogenea e tenera sia nella buccia che nella polpa (dopo scongelamento e cottura), odore tipico di buon prodotto, colore verde brillante uniforme, sapore tipico senza retrogusti anomali derivanti da prodotto fermentato o lasciato invecchiare sulla pianta o dovuto a cattiva lavorazione.

Il prodotto secco necessita di una preparazione più lunga (ammollo in acqua per almeno 12 ore) che migliora la digeribilità del prodotto stesso.

PANE

Il pane deve essere prodotto con farina di grano tenero tipo 1, o tipo 0, eventualmente miscelata con farina di tipo 00 in minima misura. Le farine utilizzate devono possedere i requisiti previsti dalla Legge 580/67.

Se richiesto, deve essere fornito anche pane prodotto con farina integrale.

E' consentita l'aggiunta di correttivi a norma di legge, quale l'estratto di malto.

I lieviti da usare devono possedere i requisiti previsti dalla L. 580/67.

La pezzatura fornita deve avere un peso di circa 50 grammi.

Deve essere ben lievitato e ben cotto, non deve presentare bruciature superficiali, né contenere mollica spugnosa ed elastica. Deve essere privo di odori e sapori aciduli, anche lievi, deve essere di gusto gradevole, giustamente salato e privo di impurezze.

Deve essere di produzione quotidiana.

Il pane integrale deve essere prodotto con farina integrale, il cui grano provenga da coltivazioni biologiche controllate. Le pezzature e la cottura devono avere le stesse caratteristiche del pane bianco.

Su richiesta può anche essere fornito pane all'olio.

Non è consentito l'uso di pane surgelato o in qualunque altro modo rigenerato.

E' vietato congelare il pane fresco.

Il trasporto del pane ai singoli punti di distribuzione deve avvenire in contenitori puliti, lavabili e muniti di chiusura, o comunque in modo che il pane risulti al riparo da polvere e da altre fonti di inquinamento.

Per nessun motivo il pane dovrà essere stoccato, anche solo temporaneamente, direttamente sul suolo, bensì sempre sollevato da questo, sia nel centro cottura che presso i terminali di distribuzione.

PANE GRATTUGGIATO

Dovrà essere il prodotto della triturazione meccanica di pane con le caratteristiche di cui al paragrafo precedente.

CARNI BOVINE

Sono ammesse solo carni bovine fresche refrigerate di vitello, vitellone e manzo, di prima qualità, confezionate sotto vuoto, con un periodo di frollatura di almeno 5 giorni per il vitello e 10-15 per vitellone e manzo.

Devono provenire da animali in ottimo stato di nutrizione, essere ben monde dal sangue, asciutte, in perfetto stato di conservazione. Le masse muscolari devono avere colorito conforme all'età dell'animale, con moderato grado di marezzatura, essere di consistenza elastica e succose.

Non sono ritenute conformi, e conseguentemente respinte, le carni di bovini malnutriti, senza marezzatura, di colore eccessivamente pallido o scuro.

Alla fornitura le confezioni devono essere integre e riportare chiaramente le indicazioni previste dalle norme sanitarie: bollo sanitario, ragione sociale e sede della ditta produttrice, categoria, taglio anatomico, ecc.

Il termine indicato dalla ditta produttrice quale periodo minimo di conservazione non deve essere inferiore a giorni 15 dalla data di consegna della carne.

All'atto della consegna, la merce sarà accompagnata da certificazione sanitaria rilasciata da un veterinario ufficiale, che attesti che le carni sono state sottoposte ad un controllo a campione per la ricerca di residui di sostanze ad azione ormonale ed antiormonale.

E' facoltà dell' A. C. sottoporre le carni a perizia ad opera del Servizio Veterinario della ASL, al fine di verificare la rispondenza qualitativa ed igienico sanitaria.

Non possono essere utilizzati preparati carnei precotti (per es. arrosti cotti preconfezionati).

CARNI SUINE

E' richiesta lonza o filetto fresco di maiale da macelleria adulta, in ottimo stato di nutrizione, a carne magra, soda e succosa. Sono richieste tutte le garanzie igienico-sanitarie viste per le carni bovine.

E' altresì richiesta salsiccia di suino fresca non eccessivamente aromatizzata, contenente gli additivi di legge, se prevista nel menù.

POLLI, TACCHINI E CONIGLI

Polli e tacchini devono essere animali novelli, allevati a terra, di prima scelta, freschi, eviscerati, senza zampe e senza collo, sgrassati internamente, in ottimo stato di nutrizione, del peso medi di circa 1000 gr., oppure solo cosce e petti provenienti da animali con le stesse caratteristiche.

Devono essere prodotti esclusivamente presso impianti autorizzati secondo le norme CEE e devono riportare il bollo a placca con l'indicazione del numero di identificazione del macello.

Le carni avicole devono avere caratteristiche organolettiche ottime e non dovranno presentare residui di antibiotici, auxinici o quant'altro utilizzato per favorirne innaturalmente ed illegalmente la crescita. L'A.C. si riserva la facoltà di effettuare analisi di controllo in merito, o di richiedere all'appaltatore i risultati delle analisi di controllo da esso predisposte.

I conigli devono essere freschi, macellati, di prima qualità, senza pelle, senza zampini, senza intestini, non bagnati, in ottimo stato di nutrizione, del peso di circa 1.200-1.500 gr. La carne deve essere chiara, tenera, con limitata presenza di connettivo.

Pollame e conigli devono essere acquistati non prima di tre giorni dal consumo.

INSACCATI

Sono ammessi esclusivamente prosciutto (cotto e crudo) e bresaola.

Il prosciutto crudo deve essere di forma tipica e cotenna chiara, stagionato almeno 10 mesi, con giusta distribuzione di parte magra e grassa. La carne deve essere dolce e fine, deve presentare lieve odore aromatico, sapore delicato, senza difetti.

Il prosciutto cotto deve essere senza polifosfati aggiunti, esente da difetti di fabbricazione, nonché colorazioni atipiche.

Deve essere confezionato con carni di prima qualità, di sapore gradevole, rispondente alle norme sanitarie vigenti sia per gli ingredienti che per gli additivi consentiti; di cottura uniforme, ben

pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote e rammollimenti. Deve essere avvolto in idoneo involucri di plastica o alluminio, al cui interno non deve esserci liquido percolato.

La bresaola deve essere ottenuta dalla fesa, sottofesa o noce di bovino, con stagionatura di almeno un mese, con aroma tipico.

E' fatto divieto di utilizzo di prosciutto o bresaola in confezioni già affettate.

UOVA

Per il consumo diretto devono essere utilizzate uova di categoria A o Extra, comunque con altezza della camera d'aria non superiore ai 6 millimetri, di pezzatura media indicativa di circa 55 gr., non sottoposte a conservazione, sterilizzazione e surgelazione.

Non possono essere utilizzate, nella preparazione di piatti che abbiano tra gli ingredienti le uova, prodotti quali uova in polvere, ma solo eventualmente uova pastorizzate, fresche o surgelate.

Le uova devono essere utilizzate non oltre una settimana dalla data di confezionamento ed in tale periodo vanno conservate in frigorifero tra 4° e 10° C.

Ai fini della produzione, classificazione ed etichettatura, ci si deve attenere alla normativa vigente.

PESCE

Si richiede pesce delle seguenti varietà: filetti di platessa, trote spinate e filetti di trota, filetti o tranci di merluzzo, filetti di nasello, filetti di pesce persico, pesce spada o palombo in tranci, tonno in scatola.

Il pesce servito deve essere privo di lisce, cartilagini, pelle e squame, non deve essere stato sottoposto a trattamenti antibiotici o antisettici.

Il prodotto surgelato deve essere a glassatura monostratificata non superiore al 12-20% del peso del prodotto totale lordo.

Lo scongelamento deve avvenire in cella frigorifera a temperatura tra 0° e 4° C., per la durata dello scongelamento completo.

Tutto il pesce surgelato non deve aver subito precedenti fenomeni di scongelamento anche solo parziali.

E' sconsigliato l'uso di pesce precotto.

Il tonno in scatola può essere in olio d'oliva o "al naturale" (in salamoia), purché privo di conservanti.

VERDURA SURGELATA

Ferma restando la priorità da dare all'utilizzo di verdure fresche, le verdure surgelate devono essere di selezione accurata, prive di corpi estranei e terrosità.

Il minestrone surgelato deve essere composto di almeno undici verdure secondo le percentuali indicative riportate: patate, carote, piselli (15%), fagiolini (13%), fagioli borlotti e zucchine (9%), erbe (6%), porri, verze e pomodori (5%), sedano (3%).

Si devono accettare forniture con minimo ancora 12 mesi dalla data di scadenza indicata sulle confezioni.

Trasporto e conservazione devono avvenire a -18° C.

Le confezioni, una volta aperte, vanno consumate integralmente, in un'unica volta.

FRUTTA E VERDURA FRESCA

Deve essere tutta di prima qualità. Deve essere consegnata in casse originali, in alcun modo manomesse.

L'approvvigionamento dovrà essere almeno bisettimanale per la frutta più deperibile (come pere, pesche, albicocche, ciliegie, fragole, banane, ecc.), anche settimanale per quella più resistente (come mele ed agrumi).

La frutta per il consumo diretto deve essere commercialmente esente da difetti e di presentazione gradevole; la frutta utilizzata per la preparazione di macedonie, frullati, ecc., potrà essere di tipo

mercantile, ossia presentare qualche difetto, purché non nocivo alla qualità intrinseca del prodotto e senza alterazione dei requisiti minimi.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità; è tollerata una quota massima pari al 5% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore.

La differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 10%.

La frutta deve:

- Essere di selezione accurata e presentare le caratteristiche proprie di ogni singola cultivar
- Avere grammatura in linea di massima di circa 150 gr. (+/- 10%) per pesche, mele, pere, arance; circa 70 gr. (+/- 10%) per albicocche, prugne e mandarini
- Essere distribuita quando ha raggiunto il giusto grado di maturazione che la rende adatta al consumo immediato
- Essere turgida, non bagnata né trasudante acqua di condensazione o gemente liquido di vegetazione in conseguenza di ferite abrasioni meccaniche o processi di sovraturazione; non deve presentare polpa fermentata per processi incipienti o in via di evoluzione
- Lo stesso tipo di frutta non deve essere servito per più di due volte nella stessa settimana

In particolare:

- Le mele devono essere di almeno tre varietà differenti, servite a rotazione. Sono da escludere mele con polpa farinosa.
- Le pere devono essere di almeno tre varietà diverse, servite a rotazione, tra quelle a migliore conservabilità e trasportabilità
- L'uva deve essere da tavola, bianca e nera a rotazione, con grappoli nella totalità asciutti e maturi, rimondati e privi di accentuata acinellatura, di acini disseccati, ammaccati, depressi, marcescenti
- Le arance devono avere un contenuto minimo di succo minimo del 35%
- I mandarini, possibilmente senza semi, devono avere un contenuto minimo di succo del 40%
- Le pesche possono essere a pasta bianca o gialla
- Per le banane è possibile derogare fino al 20% della grammatura prevista, mentre la frutta di piccola pezzatura (ciliegie, alcune prugne, ecc.) andrà fornita in un numero pro capite di pezzi tale da raggiungere il peso indicato nel menù.

La rotazione della frutta dovrà tenere conto anche della stagionalità; a titolo indicativo si riporta quanto segue:

- Settembre: pere, uva, mele, prugne, banane, fichi
- Ottobre: mele, pere, uva, banane, kiwi
- Novembre/febbraio: mele, pere, cachi, arance, mandarini, banane
- Marzo/aprile: mele, pere, banane, agrumi
- Maggio/luglio: ciliegie, fragole, mele, pere, banane, kiwi, albicocche, pesche, prugne

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla tara e dalla provenienza.

Se di stagione la frutta deve essere fresca.

Sono esclusi dalla fornitura:

- Prodotti che abbiano subito processi artificiali per ottenere un'anticipata maturazione ed abbiano sopportato una conservazione eccessivamente lunga, tale da pregiudicare le caratteristiche organolettiche;
- Prodotti che portino tracce visibili di appassimento, alterazioni biochimiche iniziali o in via di evoluzione, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terra o materiale estraneo;
- Prodotti che siano attaccati da parassiti, che presentino incrostazioni da fumogeni, distacco prematuro del peduncolo o morfologia irregolare dovuta ad insufficiente sviluppo, rachitismo, atrofia, malformazione.

Succhi di frutta: devono essere ottenuti da frutta di recente produzione e attraverso processi di

lavorazione che rispettino l'igienicità della preparazione e la buona conservazione. Devono essere al natura, contenenti almeno il 45% di succo di frutta, senza aggiunta di coloranti, edulcoranti artificiali, conservanti o altri additivi. Sono preferiti i gusti: pera, albicocca, arancio, mela, pesca, in brik monoporzione.

Non devono contenere anticrittogamici o pesticidi in misura superiore ai limiti previsti dalle leggi vigenti.

La verdura e gli ortaggi devono avere le seguenti caratteristiche:

- Essere di recente raccolto
- Presentare le caratteristiche di specie o qualità richieste
- Essere asciutta, priva di terrosità, ed altri corpi o prodotti estranei
- Essere omogenea per maturazione e freschezza
- Al consumo deve essere priva di parti o porzioni non utilizzabili
- Essere esente da difetti tali che, a giudizio insindacabile dei preposti al controllo, possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi.

Sono tassativamente esclusi dalla somministrazione gli ortaggi che presentino tracce di appassimento, alterazioni, fermentazioni anche iniziali o che abbiano subito trattamenti artificiali per accelerarne la maturazione, favorirne la colorazione e la consistenza.

In particolare si precisa:

- Patate: devono appartenere, nelle singole partite, ad una sola varietà. Devono essere di selezione accurata, senza tracce di inverdimento e di germogliazione incipiente; devono essere immuni da virus, funghi, parassiti, maculosità brune della polpa, ferite di qualunque natura; esenti da odori apprezzabili sia prima che dopo cottura. Devono essere a pasta soda quelle da consumare in insalata o in umido; possono essere a pasta farinosa quelle destinate a puré. E' vietato l'uso di preparati a base di fiocchi di patate.
- Cipolle: devono essere intere, sane, pulite, compatte, senza ciuffi radicali e germogli.
- Carote: sane, pulite, consistenti e adatte per essere consumate a crudo; non devono avere cuore legnoso, né essere germogliate.

Non devono avere odori o sapori strani.

- Pomodori in insalata: interi, sani puliti, turgidi, senza ammaccature e screpolature; devono essere maturi in modo adeguato e pronti ad essere consumati nel giro di 2-3 giorni.
- Finocchi: freschi, turgidi, sodi, di consistenza croccante, senza annerimenti ed ammaccature, asciutti.
- Zucchine: intere, sufficientemente sviluppate, con semi appena accennati e teneri, munite di peduncolo e consistenti, prive di umidità esterna, odori e sapori estranei.
- Insalate: intere, ben chiuse, opportunamente mondate; la scelta della varietà sarà in rapporto alla stagione con una sufficiente rotazione.
- Ortaggi a foglia (erbette, spinaci, prezzemolo, basilico): sani puliti, interi, mondati e turgidi, non devono essere prefioriti, né avere foglie gialle o rinsecchite, né odori o sapori strani.

L'umidità esterna deve essere nella norma.

- Fagiolini: interi, sani, turgidi e consistenti, con poco filo, non duri dopo cottura.

Non è consentito l'uso di verdure conservate, se non con la surgelazione e la liofilizzazione, con l'unica eccezione dei pomodori pelati e del mais in grani, purché senza additivi, quando surgelato (impossibilità dimostrabile).

- Pomodori pelati: preferibilmente del tipo lungo, immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, acidi e metalli, acidi e metalli tossici, conservanti e coloranti. L'etichetta deve essere a norma di legge. I pelati devono essere confezionati in modo tale da assicurare la conservazione dei medesimi ed il mantenimento dei requisiti prescritti. La banda stagnata dei contenitori deve essere in buono stato.

I pomodori pelati confezionati devono provenire dall'ultimo raccolto; all'atto della consegna il prodotto deve avere ancora quattro anni di conservazione.

Le confezioni devono essere pulite non arrugginite, non ammaccate, non bombate e riportare

in chiaro la data di scadenza ed il codice impresso su un fondello in modo ben leggibile. Nella preparazione del sugo di pomodoro è consentita l'aggiunta di succo di pomodoro concentrato in piccole quantità (non oltre il 10%).

Le scatole, una volta aperte, vanno utilizzate integralmente e comunque in un'unica volta, ovvero non deve essere utilizzato prodotto contenuto in scatole già aperte.

Sia la frutta, i succhi di frutta che gli ortaggi saranno rifiutati ogni qual volta non rispondano ai requisiti richiesti e soprattutto presentino tracce di appassimento, alterazione, contaminazione da sostanze tossiche, residui di fitofarmaci in misura superiore a quanto consentito dalle norme di legge vigenti.

E' facoltà dell'A.C. effettuare adeguate analisi di controllo o richiedere all'appaltatore gli esiti di quelle effettuate per proprio conto.

LATTE

Per il consumo diretto, quando previsto, deve essere utilizzato latte fresco pastorizzato intero, con le caratteristiche di cui alla L. 169/89 e al D.M. 184/91, da non sottoporre a bollitura.

La temperatura di conservazione del latte fresco deve essere di 1°-6° C. e deve essere acquistato al massimo il giorno precedente a quello di consumo.

Nelle preparazioni alimentari che richiedono il latte come ingrediente, può essere utilizzato anche latte intero a lunga conservazione o UHT; in tal caso l'acquisto deve avvenire nello stesso mese di consumo, ed non oltre i 180 giorni dalla data di scadenza indicata sulle confezioni.

YOGURT

Deve contenere fermenti lattici vitali sino al momento del consumo in numero non inferiore al milione per grammo. Non deve contenere additivi, ad eccezione per quelli alla frutta nei quali possono essere presenti gli antiossidanti ammessi per la frutta.

Il confezionamento monoporzione deve essere a norma di legge.

L'acquisto sarà precedente a due giorni dal consumo e la data di scadenza non inferiore alle tre settimane. La temperatura di conservazione deve essere compresa tra 1°-6° C.

Non sono consentiti i prodotti sterilizzati, tipo dessert.

FORMAGGI

Nella scelta dei formaggi si devono alternare i formaggi freschi (crescenza, mozzarella, robiola, ecc.) con i formaggi a media stagionatura (taleggio, caciotta, ecc.) con quelli a stagionatura lunga (fontina, asiago, grana, ecc.), a seconda di quanto previsto dal menù.

I formaggi di origine e tipici (grana, fontina, caciocavallo, asiago, ecc.) devono possedere i requisiti previsti dalle normative vigenti.

Non possono essere utilizzati formaggi fusi, quelli prodotti con l'aggiunta di polifosfati o altri additivi o panna.

Il formaggio da utilizzarsi per condire i primi piatti deve essere il grana.

Se previsto l'uso di ricotta, si preferirà quella ottenuta con latte di vacca.

Tutti i formaggi facilmente deperibili devono essere conservati a temperatura di 2°-6° C., devono possedere etichettatura conforme al D.L. 109/92. La data di scadenza deve essere la più lontana possibile e comunque vanno somministrati a non meno di due settimane dalla stessa data.

I formaggi stagionati vanno conservati in luogo fresco ed asciutto.

BURRO

Deve essere di qualità come definito nella L. 1526/56 e successive modifiche.

Va utilizzato a cottura ultimata ed a crudo, in quantità minime e quando richiesto.

E' vietato l'uso di surrogati del burro, di burro salato, di lardo, pancetta, strutto, margarine anche vegetali.

Va acquistato non oltre 60 giorni dalla scadenza e conservato a 2°-6° C. La quantità

approvvigionata dovrà essere consumata totalmente nell'ambito della stessa settimana dell'acquisto.

BUDINO

Deve essere privo di conservanti e coloranti, in almeno due gusti differenti da somministrare a rotazione.

Deve essere servito in monoporzioni confezionate pronte per il consumo, con termine minimo di conservazione non inferiore al mese.

E' consigliabile una temperatura di conservazione di circa 10° C.

OLIO

Deve essere utilizzato olio extravergine di oliva, secondo la denominazione di cui al D.M. 509/87, preferibilmente a fine cottura ed a crudo.

L'olio extravergine di oliva deve essere limpido, di annata, privo di impurità e di retrogusti; deve avere un sapore gradevole non eccessivamente forte.

Si preferisca olio prodotto con olive italiane.

Deve essere contenuto in recipienti sigillati, opachi, scuri, possibilmente in vetro, mai in plastica, a norma di legge, e conservato in luogo fresco ed al riparo da fonte di luce diretta e calore.

Nelle preparazioni in cui il condimento ad inizio cottura sia insostituibile, all'olio extravergine di oliva (che si preferisce) può essere alternato olio di arachide.

Bottiglie e lattine, tra un uso e l'altro, devono sempre essere mantenute chiuse.

ESTRATTI PER BRODO

Fermo restando il preferenziale utilizzo di brodo ottenuto dalla lessatura di verdure o carni (opportunamente sgrassato), è consentito il solo uso di estratto di carne rispondente alle caratteristiche di cui al D.P.R. 567/53.

MARMELLATE

Quando richieste come merenda, possono essere confetture o gelatine, secondo le rispettive composizioni stabilite dal D.P.R. 401/82, in confezioni sigillate monoporzione; non devono contenere coloranti e/o edulcoranti artificiali.

SALE

Deve essere utilizzato sale alimentare comune, meglio se marino integrale; è ammesso l'uso di sale da cucina iodurato o iodato, come da D.M. 255/90.

GELATI

Al latte o alla frutta (sorbetti) in confezioni monoporzione di circa 65 gr. Dare preferenza a prodotti con limitato tenore di zuccheri e grassi (sorbetti). Non devono contenere coloranti.

Vanno conservati e trasportati alla temperatura di -15° C.

Ogni confezione deve riportare in modo chiaramente leggibile, la data di scadenza.

Altre voci con indicazioni merceologiche ed organolettiche, possono essere inserite in base al menù.



COMUNE DI PRIVERNO
(Provincia di Latina)

GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, MENSA ANZIANI, INDIGENTI E DISABILI DELLA DURATA DI TRE ANNI CIG 6417489773

LOCALE MAGAZZINO
N.2 ARMADI ACCIAIO INOX,4 SPORTELLI SCORREVOLI 140X70X150
CONGELATORE A COLONNA DOPPIO SCOMPARTO ANGELOPO DA LT 1500
CONGELATORE ORIZZONTALE COPERCHIO BIANCO ATLANTIC 130X60X65
CELLA FRIGORIFERA MISA 210X210X260
SCAFFALE ACCIAIO INOX, 4 RIPIANI LISCI 180X50X180
ARMADIO ACCIAIO INOX 2 ANE SCORREVOLI 140X70X150
LOCALE INGRESSO FORNITORI
TAVOLO LAVORO CON RIPIANO ED ALZATINA 160X70X85
AFFETTATRICE MARK MOD.G30,N. SERIE 990078
PELAPATATE MAXMEC CON SOSTEGNO MOD.360P1003,N. SERIE 8279
LAVABO SU GAMBE E RIPIANO 2 VASCHE CON GOCCIOLATOIO A DESTRA 210X70X85
TAVOLO ARMADIO CON ALZATINA, 2 ANTE SCORREVOLI 140X70X85
FRIGORIFERO ZANUSSI 2 SPORTELLI 1200LT 148X80X195
FRIGORIFERO ZANUSSI 1 SPORTELLI 600LT 75X85X210
DISCESA COLLEGAMENTO
ARMADIO ACCIAIO INOX 4 ANTE SCORREVOLI 140X65X150
PIANO LAVORO CON RIPIANO ZOPPAS 140X75X85
BOX CELIACI
TAVOLO CON RIPIANO 140X70X85

PIASTRA ELETTRICA MARCA AD
FORNO ELETTRICO MARCA EXA
LOCALE CUCINA
TAVOLO CON RIPIANO E APRISCATOLE MANUALE AUSONIA 140X70X85
LAVABO CON GAMBE E RIPIANO DUE VASCHE E GOCCIOLATOIO A SX 180X70X75
TAVOLO CON RIPIANO 160X70X85
AFFETTATRICE TUV MOD. 0606 N.MATR.092084
TAVOLO CON RIPIANO E CASSETTO 175X70X85
TAVOLO TELAIO 100X70X85
LAVABO 1 VASCA 140X70X85
TAVOLO CON ALZATA E RIPIANO 190X70X85
N. 3 TAVOLI ARMADIO CON 2 ANTE 200X70X85
FORNO CON SOSTEGNO ANGELO PO
BILANCIA BOTTARI TIPO MINERVA 485
GRATTUGIA GROSSI IMPIANTI
2BOLLITORI CON SCOLAPASTA ZANUSSI
CUCINA ZANUSSI 8 FUOCHI CON DUE FORNI SOTTOSTANTI
BRASIERA ZANUSSI
TAVOLO CON RIPIANO 160X80X85
LAVABO CON GAMBE E RIPIANO DUE VASCHE E GOCCIOLATOIO A DX 180X70X75
TAVOLO CON RIPIANO 140X70X85
TAVOLO CON RIPIANO E CASSETTO ZOPPAS 140X70X87
CAPPA ASPIRA FUMI 280X210
ARMADIO 2 ANTE BATTENTI 5 RIPIANI 100X60X180
ABBATTITORE ANGELO PO
SCALDABIVANDE ARMADIATO MODULE
CAPPA ASPIRA FUMI FORNO ANGELO PO
TERMOSALDANTE GMSRL
INGRESSO PARTENZA MERCI
TAVOLO CON RIPIANO 175X70X85
TAVOLO ARMADIO CON RIPIANO E CASSETTO
TAVOLO CON RIPIANO 175X70X85
CARRELLO 3 PIANI 100X55X100
CARRELLO 2 PIANI 100X55X85
POLIBOX NERI N. 34
ACQUISTATI DA CAMST

COMUNE di PRIVERNO

REP. N

PROVINCIA di LATINA

REPUBBLICA ITALIANA

**GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA,
MENSA ANZIANI, INDIGENTI E DISABILI DELLA DURATA DI TRE ANNI CIG
6417489773**

IMPORTO NETTO: €

-----IN NOME DEL POPOLO ITALIANO-----

L'anno duemila-----in questo giorno----- del mese----- in Priverno nella
Casa Comunale – Piazza Giovanni XXIII

Dinanzi a me ----- ufficiale rogante, si sono costituiti

1) Dott.-----, nato a ----- il ----- domiciliato per la carica
nella Casa Comunale nella qualità di responsabile del Dipartimento ----- e legale
rappresentante del Comune di Priverno – Codice Fiscale e Partita IVA n.----- il quale
dichiara di agire non in proprio ma in nome e per conto e nell'interesse dell'Ente che
rappresenta, per gli effetti del Decreto legislativo n.267 del 18 agosto 2000 e della disposizione del
commissario straordinario ____ del ----- prot-----, agli atti del Comune di Priverno;

2) Soc----- Partita IVA e Codice Fiscale n.-----
----- con sede legale in ----- via -----, iscritta al n.-----
-del Repertorio Economico Amministrativo della Camera di Commercio Industria Artigianato e
Agricoltura di ----- rappresentata da----- nato a -----
----- il ----- con carica----- come risulta dal certificato
rilasciato dalla stessa Camera di Commercio in data-----, agli atti di questo Comune.

Dell'identità e della capacità delle sopra costituite parti io, Segretario comunale rogante sono
personalmente certo

Espressamente e spontaneamente le parti dichiarano di voler rinunciare all'assistenza dei testimoni e
lo fanno con il mio consenso.

Premesso:

- Che, con determina n-----del----- del Responsabile del Dipartimento 6 si provveduto ad indire una

GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA,

MENSA ANZIANI, INDIGENTI E DISABILI DELLA DURATA DI TRE ANNI ni CIG (-----
-----);

- Che con determinazione n.-----del-----sono stati approvati i verbali di gara e si è provveduto all'aggiudicazione nei confronti -----

- Che con determinazione n.-----del----- si è dichiarata l'aggiudicazione definitiva ed efficace dell'appalto in parola nei confronti -----;

che è intenzione delle parti, come sopra costituite, tradurre in formale contratto la reciproca volontà di obbligarsi

SI CONVIENE E STIPULA QUANTO APPRESSO

ARTICOLO 1- Premessa

La premessa in narrativa forma parte integrante e sostanziale del presente contratto, così come la determinazione n. ____del____di indizione della gara, il bando, il disciplinare e suoi allegati e capitolato di appalto e relativi allegati, l'offerta tecnica ed economica prodotta dalla ditta appaltatrice e la determinazione n. ____del____di aggiudicazione definitiva ed efficace dell'appalto in parola, per costituire documentazione indispensabile a regolamentare l'accordo tra le parti.

ART. 2 OGGETTO DELL'APPALTO

Il Comune di Priverno, come sopra rappresentato affida alla ditta.....**IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, MENSA ANZIANI, INDIGENTI E DISABILI DELLA DURATA DI TRE ANNI.**

ART. 3 DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO

Il contratto avrà la durata di anni tre anni con decorrenza dalla data di stipula del contratto salvo l'applicazione dell'art. 11 comma 12 del D.Lgs. 163/2006.

Il costo dell'appalto, è quello risultante dalla percentuale di ribasso sul prezzo di gara previsto dall'offerta economica presentata dall'impresa aggiudicataria, importo a pasto aggiudicato in €.____, al netto dell'I.V.A, per la refezione scolastica e €.____, al netto dell'I.V.A per la mensa anziani indigenti e disabili e viene determinato in complessive presunte €. ____ IVA esclusa, riferito all'intera durata contrattuale di tre anni.

ART. 4 LUOGO DI ESECUZIONE E SPECIFICHE TECNICO-ORGANIZZATIVE

Organizzazione in tutte le sue fasi (preparazione, cottura, fornitura, trasporto e consegna) del servizio di ristorazione scolastica per le scuole dell'infanzia e primaria, mensa anziani, indigenti e disabili.

Scodellamento dei pasti per i servizi di ristorazione della scuola infanzia e primaria.

Organizzazione del servizio mensa per il personale docente.

Organizzazione del servizio mensa per i disabili che frequentano il centro diurno.

Organizzazione di pasti confezionati singolarmente, secondo le disposizioni legislative vigenti, per gli anziani e indigenti, nonché la fornitura del materiale necessario al corretto trasporto del pasto (contenitori termici monouso, etc).

Organizzazione di pasti confezionati per il centro diurno disabili nonché la fornitura del materiale necessario al corretto trasporto del pasto (contenitori termici monouso, etc).

Fornitura del materiale necessario per il servizio ai tavoli e per il trasporto dei pasti.

Manutenzione ordinaria e straordinaria sostituzione o integrazione, nonché tenuta della documentazione probatoria a garanzia dei requisiti di ognuno degli strumenti e/o dei macchinari e delle attrezzature.

ART. 5 PERSONALE – OBBLIGHI E REQUISITI

La Ditta aggiudicataria dovrà impiegare per la realizzazione delle attività di cui al presente appalto le figure professionali richieste negli allegati tecnici-organizzativi di cui all'art 4 del capitolato di appalto. Per effetto dell'appalto nessun rapporto di lavoro autonomo o subordinato né a tempo determinato né indeterminato viene instaurato tra il Comune di Priverno e il personale dell'impresa aggiudicataria, la quale con la stipula del contratto di affidamento del servizio, solleva la stazione appaltante da ogni e qualsiasi pretesa che possa essere avanzata in proposito.

L'aggiudicatario dovrà impegnarsi ad eseguire le attività e le prestazioni proprie del presente appalto mediante idonea organizzazione e con proprio personale, in possesso dei requisiti professionali e tecnici adeguati alle necessità del servizio da espletare. A tal fine l'aggiudicatario dovrà presentare prima della stipula del contratto e comunque prima dell'avvio dei servizi l'elenco completo del personale titolare e di quello da utilizzare in caso di sostituzione, con l'indicazione della qualifica, del livello contrattuale, dei requisiti professionali posseduti e del curriculum vitae. Ogni sostituzione avverrà con personale di pari qualifica e competenza e sarà preventivamente

comunicata per iscritto e/o per via telematica alla stazione appaltante. L'elenco del personale titolare e supplente dovrà essere tempestivamente aggiornato ad ogni variazione. La stazione appaltante, ove ravvisi motivi ostativi per sostituzioni superiori a 15g lavorativi, potrà negare, entro 5 giorni dalla comunicazione di cui sopra, l'autorizzazione alla sostituzione del personale con quello indicato. In tal caso la Ditta aggiudicataria è tenuta a sostituire, nell'espletamento del servizio, entro 2 giorni dalla comunicazione del diniego di autorizzazione, il personale non idoneo. Qualora la Ditta a causa di eventi imprevedibili non fosse in grado di garantire la sostituzione è tenuta ad informare la stazione appaltante con assoluta urgenza e comunque a ripristinare l'operatività non oltre il giorno successivo, previa detrazione delle ore non effettuate, fatta salva l'applicazione, se ne ricorrono i presupposti, delle sanzioni di cui agli articoli specifici del presente Capitolato. L'aggiudicatario si impegna, altresì, a garantire il regolare funzionamento dei servizi, prevedendo che l'organico venga mantenuto stabile nell'anno, in tal senso applicando l'istituto delle supplenze per assenza del personale titolare. La Ditta aggiudicataria nell'esecuzione dell'appalto dovrà impiegare tutto il personale necessario alla gestione (quello previsto da Capitolato ed eventuale ulteriore personale offerto con il progetto di gestione) rispettando gli indirizzi e le ulteriori modalità organizzative (orari, giorni di apertura, procedure, ecc.), stabilite dalla stazione appaltante. Il personale è tenuto inoltre a rispettare il segreto professionale e le norme vigenti sul trattamento dei dati sensibili. In qualsiasi momento l'operatore economico affidatario dell'appalto dovrà impegnarsi a sostituire il personale che abbia dato luogo ripetutamente alla non osservanza delle prescrizioni normative che regolano il presente affidamento. Il personale messo a disposizione dall'impresa dovrà essere capace, fisicamente idoneo ed in possesso del certificato di idoneità al servizio rilasciato dalla A.S.L., in conformità alle norme vigenti, nonché delle ulteriori certificazioni necessarie per lo svolgimento delle attività e prestazioni proprie degli interventi di cui ai Servizi oggetto del presente appalto.

ART. 6 OBBLIGHI DELLA DITTA APPALTATRICE IN MATERIA DI TRATTAMENTO DEL PERSONALE

L'Impresa affidataria è tenuta ad assorbire ed utilizzare nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, nell'ottica del mantenimento degli attuali livelli occupazionali, a condizione che il

loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa della ditta aggiudicataria. Fermo restando l'obbligo dell'osservanza da parte dell'aggiudicatario di quanto stabilito nel presente articolo relativamente agli obblighi contrattuali, previdenziali, assistenziali e assicurativi rimane inteso che la stazione appaltante è del tutto estranea alle eventuali controversie che dovessero insorgere tra l'aggiudicataria stessa e i singoli dipendenti/soci lavoratori nel corso del rapporto di lavoro. Resta inteso che i rapporti tra l'Aggiudicataria e il suo personale in ordine alle eventuali richieste dello stesso per l'applicazione di istituti contrattuali migliorativi o diversi, riguardano esclusivamente i rapporti tra l'Azienda e i lavoratori.

La Stazione appaltante ne rimane pertanto totalmente estranea. La Ditta aggiudicataria è tenuta ad impiegare personale assunto con regolare rapporto di lavoro. La Ditta aggiudicataria è tenuta ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e nei confronti dei soci lavoratori condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative. E' tenuta inoltre a rispettare le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto e le eventuali modifiche contrattuali introdotte durante il periodo dell'appalto nonché all'accantonamento per T.F.R.

L'obbligo rimane anche dopo la scadenza dei suddetti contratti collettivi fino alla loro sostituzione. La Ditta aggiudicataria è tenuta inoltre all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori. L'aggiudicataria è tenuta a fornire tutta la documentazione necessaria a comprovare l'osservanza di quanto sopra prescritto, a richiesta dell'Amministrazione, con l'avvertenza che in caso di inosservanza dei suddetti obblighi, il contratto si risolverà di diritto. Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dalla Stazione appaltante. L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali della Ditta aggiudicataria. La Ditta aggiudicataria dovrà predisporre un apposito fascicolo nominativo, per ciascun operatore da accreditare per il Servizio, contenente la seguente documentazione:

- a) certificato di identità con annessa fotografia di riconoscimento;**
- b) fotocopia autentica del titolo di studio ove richiesto;**
- c) qualifica e profilo professionale;**

- d) certificato di sana costituzione, anche ai sensi delle previsioni del D. Lgs. 81/2008**
- e) curriculum professionale comprovante il possesso dei requisiti professionali e gli eventuali corsi di aggiornamento;**
- f) documentazione relativa all'inquadramento previdenziale ed assicurativo;**
- g) copia del certificato di iscrizione all'albo, ove richiesto.**

Il personale della Ditta aggiudicataria potrà essere avviato al lavoro solo dopo formale accreditamento presso la stazione appaltante. Il processo di accreditamento, a cura della stazione appaltante riguarda tutti gli operatori inviati dalla ditta aggiudicataria che dovranno essere in numero e con le caratteristiche tecniche non inferiore a quello richiesto nel presente capitolato, pena la risoluzione del Contratto. Si precisa che anche in seguito alla positiva fase di accreditamento, la stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere in ogni momento ed in seguito ad un primo formale richiamo l'immediato allontanamento degli operatori che non risultassero adeguati. La Ditta aggiudicataria è tenuta:

- a) ad assumersi qualsiasi responsabilità ed onere nei confronti della stazione appaltante e di terzi nei casi di mancata adozione di quei provvedimenti utili alla salvaguardia delle persone e degli strumenti impiegati per la realizzazione delle attività di cui al presente appalto;
- b) a garantire la riservatezza delle informazioni riferite a persone che fruiscono delle prestazioni oggetto del contratto;
- c) a garantire per tutta la durata del contratto il rispetto di tutte le norme nazionali e regionali relative all'oggetto dell'appalto;
- d) ad assicurare la continuità delle attività proprie del presente appalto con proprio personale nei casi di assenza temporanea o dimissioni del personale in essere;
- e) a fornire ai propri operatori gli strumenti occorrenti per la realizzazione delle attività e delle prestazioni richieste nel presente capitolato.

ART. 7 RESPONSABILE DEL PERSONALE E AMMINISTRATIVO

L'Aggiudicataria dovrà dotarsi inoltre della figura di un Responsabile del Personale e Amministrativo. Le competenze del Responsabile del Personale e amministrativo sono:

- a) gestione del personale, ferie, permessi, malattia, sostituzioni, missioni, rimborsi spese, etc;
- b) comunicazioni con i responsabili dei singoli servizi relativamente a quanto definito all'art. 4;

- c) elaborazione del piano della formazione;
- d) elaborazione del calendario annuale della formazione;
- e) adempimenti relativi ai tirocinanti e ai volontari;
- f) relazione trimestrale sulle assenze e sul turn over del personale;
- g) trasmissione dei report mensili sulla rilevazione delle presenze.
- a) la gestione di tutti gli atti amministrativi;
- b) la gestione contabile.

Il Responsabile coordina anche tutti gli aspetti amministrativi relativi al presente Appalto e relativi al personale impiegato nel presente appalto e dovrà essere almeno in possesso del diploma di scuola media di secondo grado, avere provata esperienza nel coordinamento e gestione delle risorse umane. Dovrà assicurare la propria reperibilità giornaliera telefonica e opererà in stretta collaborazione con il Coordinatore dei servizi.

ART. 8 CARTA DEI SERVIZI

L'Aggiudicatario è obbligato a presentare in sede di stipula del contratto la carta dei servizi come previsto dalla normativa vigente.

ART. 9 DIRITTO AL CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di procedere, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, a controlli per verificare la conformità del servizio alle prescrizioni contenute nel presente capitolato di appalto, anche mediante campionamenti di derrate e alimenti da sottoporre ad analisi di laboratorio.

La Ditta appaltatrice deve pertanto consentire al personale incaricato dei controlli dall'Amministrazione Comunale l'accesso a tutti i locali dove si svolge il servizio e fornire tutta la collaborazione, i chiarimenti e la documentazione necessaria; deve altresì permettere al personale incaricato il prelievo di campioni di alimenti (derrate semilavorati o prodotti finiti) o di tamponi superficiali sulle superfici di lavoro.

Durante i controlli il personale non dovrà interferire in alcun modo con le operazioni.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla Ditta appaltatrice per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo; qualora la Ditta non fornisca adeguata controprova

entro 8 (otto) giorni dalla comunicazione, l'Amministrazione Comunale applicherà le penali previste dal presente capitolato di appalto.

ART. 10 ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organi preposti al controllo sono:

- competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale della ASL;
- gli incaricati dell'Amministrazione Comunale nonché altre strutture specializzate incaricate dall'Amministrazione Comunale stessa;
- i rappresentanti della commissione mensa scolastica.

ART. 11 AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

La Ditta appaltatrice dovrà presentare il piano di autocontrollo ai sensi del D. Lgs. 6.11.2007 n. 193.

In particolare la Ditta appaltatrice assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno rispetto delle disposizioni di cui al D. Lgs. 6.11.2007 n. 193, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

A tal fine la Ditta dovrà essere dotata, nell'ambito della propria struttura aziendale o a mezzo di apposite convenzioni stipulate, di un laboratorio analisi chimico fisiche microbiologiche riconosciuto o accreditato, con obbligo di preventiva comunicazione circostanziata a tale titolo.

Durante ogni anno del servizio oggetto dell'appalto, la Ditta appaltatrice sarà tenuta ad effettuare, con conseguente comunicazione e referto all'Amministrazione Comunale, controlli analitici su matrici alimentari diverse in ragione delle seguenti indicazioni minime:

n. 10 tamponi ambientali di cui 6 presso il Centro cottura (attrezzature della cucina compresi i contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti) e 6 presso i refettori;

n. 10 analisi microbiologiche sui semilavorati/prodotti finiti;

L'Amministrazione comunale si riserva comunque la facoltà di richiedere alla Ditta appaltatrice, in qualsiasi momento e qualora la stesso lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche in eccedenza a quelle minime prescritte.

Tra le attività facenti capo al controllo di qualità andranno inoltre previste:

la verifica delle norme di legge e dei regolamenti inerenti l'igiene e la sanità degli impianti e del personale occupato;

la supervisione tecnica ed il controllo della produzione dei pasti destinati alla refezione, in ogni sua fase, anche attraverso personale qualificato (es. dietista);

la formazione continuativa del personale di cucina e distribuzione.

La Ditta appaltatrice libera l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico sanitaria delle trasformazioni alimentari.

ART. 12 LOCALI E ATTREZZATURE

La produzione dei pasti verrà effettuata presso il centro cottura sito presso la Scuola istituzione don Andrea Santoro via G. Matteotti, che il Comune di Priverno concede in comodato d'uso gratuito unitamente alle attrezzature in esso contenute alla ditta appaltatrice come da allegato 7, che ne dovrà garantire l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza. L'apposito inventario per presa in consegna sarà redatto, a carico della Ditta appaltatrice, alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale, contestualmente alla stipula del contratto di appalto.

La Ditta appaltatrice alla scadenza del contratto, si impegna alla restituzione in buono stato, salvo il normale deterioramento d'uso di tutto il materiale inventariato.

La Ditta appaltatrice si farà carico delle spese per acqua, gas ed energia elettrica e telefono e delle relative volture.

In caso di operazioni di manutenzione ordinaria e/o straordinaria la Ditta appaltatrice é tenuta a comunicare all'Amministrazione comunale ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori.

La Ditta appaltatrice si assume la responsabilità per danni arrecati alle attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale e dovuti ad incuria o ad ogni altra ragione non riducibile ad usura, e si impegna a ripristinarli in tempi rapidi.

Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto.

L'ingresso nei locali cucina e negli annessi magazzini, sarà riservato solo al personale dell'impresa aggiudicataria e agli incaricati dei controlli da parte dell'Amministrazione Comunale.

ART. 13 MANUTENZIONE

La manutenzione straordinaria di tutti gli impianti anche sotto l'aspetto impiantistico, sarà a carico dell'Amministrazione Comunale.

Ogni spesa di ripristino per avarie provocate per incuria degli impianti o degli immobili ad opera della gestione sarà addebitata totalmente alla Ditta appaltatrice.

ART. 14 PENALITA'

La Ditta appaltatrice nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, dovrà uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti il servizio stesso.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire per iscritto all'impresa aggiudicataria eventuali osservazioni e contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

In caso di riscontrata irregolarità nell'esecuzione del servizio o di mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente capitolato di appalto, l'impresa aggiudicataria è tenuta al pagamento di una penale calcolata in rapporto alla gravità dell'inadempienza e alla recidiva fatta salva la risoluzione del contratto in base al successivo Articolo 15.

L'Amministrazione Comunale, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato di appalto si riserva di applicare le seguenti penali:

Euro 250,00: per ogni ritardo nella consegna dei pasti oltre a 15 minuti dall'orario previsto;

Euro 250,00: per ogni caso di mancata corrispondenza delle temperature di conservazione dei pasti a quanto previsto dalla normativa vigente;

Euro 500,00: per ogni caso di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero previsto o di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta;

Euro 500,00: per ogni caso di mancato rispetto delle norme sul personale o per inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;

Euro 500,00: per ogni caso di mancato preavviso di 2 giorni nel caso di scioperi o di altri eventi atti ad impedire la preparazione e/o distribuzione di pasti;

Euro 500,00: per l'esecuzione di menù non corrispondenti a quelli concordati con l'Amministrazione Comunale senza preavviso oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;

Euro 590,00: per ogni dieta non correttamente preparata o non personalizzata;

Euro 500,00: per ogni caso di detenzione, utilizzo o distribuzione di alimenti non conformi alle tabelle merceologiche riportate nel presente Capitolato di appalto;

Euro 500,00: per ogni caso di mancato rispetto delle grammature indicate nelle tabelle dietetiche riportate nel presente Capitolato di appalto (verificato su almeno 10 pesate della preparazione pronta per il servizio), oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;

Euro 500,00: per ogni caso di mancato rispetto delle norme sulla raccolta dei rifiuti e/o per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;

Euro 500,00: per ogni caso di mancata conservazione del Pasto Test;

Euro 1.000,00: per ogni caso di mancato rispetto delle modalità operative riportate nel presente Capitolato di appalto e/o delle norme igienico sanitarie in fase di conservazione produzione e distribuzione dei pasti;

Euro 1.000,00: per ogni caso di grave e duratura carenza di igiene nei locali adibiti alla conservazione e alla produzione e nei plessi di distribuzione;

Euro 1.000,00: per ogni caso di mancato rispetto del piano di sanificazione o per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione con a frequenza prevista;

Euro 1.000,00: per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria delle strutture e delle attrezzature.

Nel caso venisse distribuito un numero inferiore di porzioni rispetto a quello delle presenze segnalate è fatto obbligo alla Ditta appaltatrice l'immediato rimpiazzo delle stesse senza alcuna variazione ai menù. In tale evenienza è facoltà dell'Amministrazione Comunale l'applicazione di una penale di euro 500,00.

In caso di mancata esecuzione del servizio, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere la prestazione ad altra Impresa. addebitando il maggior costo alla Ditta appaltatrice, nei confronti della quale verrà applicata anche una penale di Euro 1.000,00.

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

L'Amministrazione Comunale procede al recupero della penali mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

ART. 15 DECADENZA E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Qualora nel corso del contratto l'Amministrazione Comunale accerti che l'esecuzione dello stesso non procede secondo le condizioni stabilite, può fissare un congruo termine entro il quale la Ditta appaltatrice 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

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto, nei modi e nelle forme di legge, previa notificazione scritta all'impresa aggiudicataria, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'impresa aggiudicataria e salva l'applicazione delle penali prescritte, senza pregiudizio di ogni azione di rivalsa di danni, anche nei seguenti casi:

Apertura di una procedura concorsuale a carico della Ditta appaltatrice;

Messa in liquidazione o in altri casi di cessione della Ditta appaltatrice;

Abbandono dell'appalto, salvo la forza maggiore;

Subappalto totale del servizio tranne che per i servizi accessori indicati in offerta;

Cessione del contratto a terzi;

Destinazione dei locali affidati all'Impresa aggiudicataria ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato di appalto;

Mancata fornitura di tutti o parte dei beni richiesti;

Interruzione non motivata del servizio;

Impiego di personale non dipendente dalla Ditta appaltatrice;

Ulteriori inadempienze della Ditta appaltatrice dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno;

Inosservanza ripetuta delle norme igienico - sanitarie nella conduzione del centro cottura affidato alla Ditta appaltatrice;

Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

Casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia della Ditta appaltatrice;

Motivi di pubblico interesse;

Ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, l'Amministrazione Comunale non compenserà le prestazioni non eseguite, salvo il suo diritto dal risarcimento dei maggiori danni.

In tutti i casi previsti la Ditta appaltatrice incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

In caso di rescissione del contratto, tutte le attrezzature acquistate e installate o da installare diverranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale senza alcun diritto di recupero crediti per eventuali ammortamenti da parte della Ditta appaltatrice.

ART. 16 DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Qualora la Ditta appaltatrice intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso senza giustificato motivo o giusta causa, l'Amministrazione Comunale si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e 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 alla Ditta appaltatrice per gli investimenti messi in atto e per l'attivazione del Contratto.

ART. 17 RESPONSABILITA'

La Ditta appaltatrice si obbliga a sollevare l'Amministrazione Comunale da qualsiasi pretesa, azione o molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento agli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa da parte dell'Amministrazione Comunale in caso di condanna.

Le spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti dell'impresa aggiudicataria od in ogni caso da questa rimborsate.

La Ditta appaltatrice è sempre responsabile, sia verso l'Amministrazione Comunale che verso terzi, nell'esecuzione di tutti i servizi assunti.

Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi potessero derivare all'Amministrazione Comunale o a terzi.

ART. 18 ASSICURAZIONI

L'Impresa aggiudicataria è tenuta a presentare le seguenti coperture assicurative:

L'Impresa assume ogni responsabilità civile direttamente o indirettamente connessa all'espletamento dell'appalto.

L'Impresa si impegna a stipulare con primaria compagnia di assicurazione una polizza, recante espressa dicitura che, con riguardo all'espletamento del servizio di ristorazione, la Stazione Appaltante è da considerarsi "terzo" a tutti gli effetti.

L'assicurazione dovrà essere prestata fino alla concorrenza di un massimale unico riferito a persone e/o cose e per sinistro non inferiore a € 3.000.000,00.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose che si trovino nell'ambito di esecuzione dell'appalto (in via esemplificativa ma non esaustiva si intendono compresi anche i danni che vengano provocati a beni mobili e immobili di terzi intendendosi per terzi anche l'Ente appaltante), nonché tutti i danni riconducibili a tutte le tipologie di servizi e attività richieste dal presente Capitolato.

La Stazione Appaltante è esonerata da ogni responsabilità per qualsivoglia pregiudizio occorso al personale dipendente dell'impresa, durante l'esercizio del servizio, convenendosi che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso nel corrispettivo dell'appalto.

A tal fine, dovrà essere stipulata una polizza RCO con un massimale non inferiore a € 3.000.000,00 per sinistro, con il limite di € 1.000.000,00 per persona.

Tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti ed intossicazioni alimentari subiti dai fruitori del servizio saranno assunte dall'Impresa, che dovrà predisporre e produrre una polizza "rischio di somministrazione" calcolata sul numero presunto di utenti del servizio, ovvero che il suddetto rischio costituisca una delle clausole della polizza generale RC.

Inoltre l'impresa dovrà provvedere alla stipulazione di una Polizza incendi fabbricati, con massimale non inferiore a €. 2.000.000,00, comprendente le seguenti clausole ANIA: garanzia eventi speciali globale; deroga proporzionale 20%; valore a nuovo; ricorso vicini.

Tutte le polizze assicurative di cui sopra dovranno recare espressa dicitura per la quale la compagnia assicurativa si impegna ad informare tempestivamente (e comunque entro e non oltre sei mesi) l'Amministrazione in caso di sospensione della garanzia per mancato pagamento del premio o disdetta del contratto.

Copia autenticata delle polizze relative ai rischi soprarichiamati e delle relative quietanze di pagamento dovranno essere trasmesse alla SA, entro 15 giorni dall'inizio del servizio.

La Ditta appaltatrice si assume tutte e responsabilità derivanti dell'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato di appalto liberando a pari titolo l'Amministrazione Comunale.

La Ditta appaltatrice pertanto risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'Amministrazione Comunale, salvi gli interventi in favore dell'impresa aggiudicataria da parte delle società assicuratrici.

ART. 19 CAUZIONE DEFINITIVA

1. A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento di tutti gli obblighi assunti con il presente Capitolato, la Ditta aggiudicataria dovrà costituire in favore del Comune, all'atto della stipula del contratto, una cauzione pari al 10% dell'importo contrattuale previsto secondo le modalità e le condizioni stabilite dall'art. 113 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i..

ART. 20 SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese di appalto o di contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché ogni altra agli stessi accessoria e conseguente, sono a totale carico della Ditta appaltatrice.

ART. 21 CORRISPETTIVI

Spetta alla Ditta appaltatrice, a compenso degli oneri che andrà ad assumere con l'accettazione del presente capitolato di appalto, il corrispettivo calcolato sulla base dei prezzi unitari offerti per ogni singolo servizio moltiplicato per il numero di pasti effettivamente serviti.

Il corrispettivo sarà liquidato entro 60gg dall'Amministrazione Comunale all'impresa aggiudicataria stessa, previa presentazione di regolare fattura assoggettata ad IVA secondo la normativa vigente. Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie e sanzioni applicate per inadempienza a carico della Ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale tutti i servizi, le forniture, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie o quant'altro necessario per una perfetta esecuzione dell'appalto, nonché qualsiasi onere espresso o non dal presente capitolato inerente e conseguente ai servizi stessi.

ART .22 INCOMBENZE, OBBLIGHI E ONERI A CARICO DELL'AFFIDATARIO

Sono a carico dell'aggiudicatario:

Attivazione delle utenze di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento e di una linea di telefonia fissa presso il centro cottura per comunicazioni con esterno telefonia e pagamento del relativo traffico telefonico;

le spese inerenti alla stipula del contratto (marche da bollo e registrazione);

le spese derivanti dalla stipula del contratto, ovvero di tutti i costi dei lavori/forniture/servizi compresi in appalto;

le seguenti garanzie e polizze:

garanzia definitiva: a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto,

l'aggiudicatario è obbligato a costituire una garanzia fidejussoria ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

polizze assicurative previste all'art. 37 di questo capitolato di gara

le penali applicate dalla SA;

i costi per gli oneri della sicurezza ai sensi della L. 81/2008 e s.m.i.;

la vigilanza affinché sia mantenuta la disciplina nei luoghi di lavoro, siano osservate le disposizioni in vigore e quelle che potessero essere emanate durante il corso dell'appalto dalle competenti

Autorità: è obbligo dell'Affidatario allontanare e sostituire il personale (risorse umane) per il quale, a causa di imperizia, insubordinazione, mancanza di probità o altro, la SA richiedesse l'allontanamento anche immediato;

Nell'esecuzione dell'Appalto tutte le attività indicate nel Capitolato Speciale di Appalto.

al trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto al personale dipendente della Ditta appaltatrice, nonché i relativi oneri assistenziali, fiscali e previdenziali disposti dalla legge;

a curare la scrupolosa osservanza delle norme igieniche da parte di tutto il personale addetto al servizio presso il centro cottura;

a tutte le imposte e tasse senza diritto di rivalsa che colpiscono o che potranno colpire in qualunque momento la Ditta appaltatrice per impianto o per l'esercizio di tutti i servizi previsti dal presente capitolato;

all'organizzazione di corsi di aggiornamento e qualificazione del personale;

alla visita sanitaria di tutti gli operatori addetti ai servizi di cui al presente capitolato, almeno una volta l'anno;

alla sanificazione ordinaria e straordinaria;

all'integrazione del materiale di cucina eventualmente rovinato e alla manutenzione ordinaria degli impianti ed attrezzature;

alla fornitura del materiale di pulizia.

di porsi a disposizione della SA per quanto in genere necessario, in particolare di attenersi alle norme che verranno prescritte dalla SA nell'intento di arrecare il minimo intralcio ai servizi della medesima;

l'assistenza per tutti gli adempimenti per i controlli di qualsiasi genere da parte di Enti ed Agenzie preposte alla prevenzione sui luoghi di lavoro e alle verifiche di legge in generale;

l'ottenimento di tutte le autorizzazioni (sanitarie, amministrative, ecc.) previste dalle vigenti norme di legge;

All'aggiudicatario è severamente vietato l'utilizzo degli ambienti, degli impianti e delle apparecchiature e le attrezzature della SA per la preparazione, cottura e confezionamento di pasti destinati a strutture non facenti parte dell'Amministrazione, salvo espressa preventiva autorizzazione scritta della SA stessa.

ART. 23 ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

In relazione al presente Capitolato di appalto l'Amministrazione Comunale mette a disposizione della Ditta appaltatrice appositi locali di sua proprietà, concedendone l'uso gratuito.

I locali anzidetti dovranno essere adibiti dalla Ditta appaltatrice esclusivamente allo scopo indicato nel presente atto; ogni diversa utilizzazione è assolutamente vietata.

L'Amministrazione Comunale concede l'uso gratuito alla Ditta appaltatrice, previo regolare inventario di consegna, di macchine, attrezzature, mobili, arredi e quant'altro si trovi attualmente nei locali per esecuzione del servizio così come indicato all'art. 29 del capitolato.

In relazione al presente capitolato l'Amministrazione comunale si impegna:

alla rimozione dei rifiuti raccolti in appositi contenitori;

l'IVA, a termine di legge,

le manutenzioni straordinaria nei limiti indicati nel capitolato speciale;

ART. 24 SUBAPPALTO

E' vietato alla Ditta la cessione o il subappalto del servizio in oggetto.

ART. 25 FORO COMPETENTE

Il giudice ordinario del Foro di Latina sarà competente per le controversie che dovessero insorgere in dipendenza dell'appalto e del relativo contratto.

ART. 26 - SCIOPERI

In caso di scioperi si applicano le disposizioni previste dalla legge.

ART. 27 - FALLIMENTO

L'aggiudicazione si intende revocata in caso di fallimento della Ditta aggiudicataria e la Stazione appaltante potrà procedere con l'applicazione dell'art. 140 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i..

ART. 28 - INFORMATIVA AI SENSI DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 196 /2003

(TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI)

L'informativa che segue viene fornita ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo n° 196 del 30.06.2003 recante disposizioni in materia di protezione dei dati personali. Secondo la Legge indicata il trattamento dei dati sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza al fine di tutelare la riservatezza e i diritti dei concorrenti. Ai sensi del citato art. 13 si forniscono le seguenti informazioni:

a) Finalità del trattamento dei dati: I dati forniti dai concorrenti sono necessari per la partecipazione alle procedure di gara, per la sottoscrizione dei relativi contratti e per la loro esecuzione. Eccezionalmente e per motivi di legge o di regolamento i dati personali possono essere comunicati ad altri enti pubblici per il controllo delle autocertificazioni, a enti previdenziali, assistenziali ed assicurativi, istituti di credito per la gestione dei rapporti dei diretti interessati e ai soggetti interessati per l'esercizio del diritto di accesso agli atti amministrativi ai sensi delle

vigenti disposizioni di legge e di regolamento. Il “Titolare” del trattamento dei dati relativi alla presente procedura è il Dipartimento 6 del Comune di Priverno. Il Responsabile del trattamento dei dati relativi alla procedura medesima è il Responsabile del Procedimento. I concorrenti potranno esercitare i diritti contemplati dall’art. 7 del D. Lgs. 196/2003.

ART 29 RINVIO NORME VIGENTI

Per tutto quanto non previsto nel presente contratto si rinvia alle norme vigenti in materia ed alle disposizioni di legge in vigore. Devono intendersi parte integrante e sostanziale del presente contratto, anche se non materialmente allegati la seguente documentazione:

- Capitolato di appalto e allegati
- disciplinare e allegati
- Offerta tecnica;
- Offerta economica

E richiesto io ufficiale rogante, ho ricevuto il presente atto del quale ho dato lettura alle parti che lo hanno dichiarato conforme alla loro volontà e lo hanno sottoscritto insieme a me ufficiale rogante.

Il presente contratto, esente dai bolli ai sensi della L. 460/97 è soggetto all’imposta sul valore aggiunto, e pertanto a registrazione a tassa, scritta a macchina da persona di mia fiducia, su fogli di carta resa bollata con l’apposizione di marche, occupa per intero.....e righe...di questa.....facciata, senza le firme.

IL RESPONSABILE DEL DIPARTIMENTO _____

LA DITTA APPALTATRICE _____

L’UFFICIALE ROGANTE _____