COMUNE DI SANTOMENNA

PROVINCIA DI SALERNO

Settore I

"MENSA SCOLASTICA NELLA SCUOLA DELL'INFANZIA A. DE CHIARA – Comune di SANTOMENNA"

Anno scolastico 2016/17

CAPITOLATO SPECIALE

ART.1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto:

a) la preparazione, il trasporto e la fornitura dei pasti destinati alla mensa scolastica, per gli alunni e per il personale avente diritto ai sensi del Decreto del Ministero della Pubblica Istruzione del 16.05.96, frequentanti la seguente scuola: Scuola dell'infanzia sita in Santomenna alla Piazza Municipio 1;

b) L'approvvigionamento delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature occorrenti per l'esecuzione dell'appalto;

c) la fornitura del corredo necessario alla consumazione del pasto;

d) il trasporto dei pasti dal luogo di preparazione/confezionamento al plesso scolastico;

e) l'erogazione dei pasti nel plesso scolastico;

f) la ripulitura dei locali scolastici in cui vengono consumati i pasti;

ART.2 – Durata dell'appalto

La durata dell'appalto viene fissata, presumibilmente, dal 2 ottobre 2017 al 31 maggio 2018 e, comunque, dalla data indicata nel verbale di consegna del servizio fino al termine delle attività didattiche programmate per l'a.s. 2017/2018.

ART. 3 - Importo

L'importo posto a base di gara è di € 6,89 oltre IVA al 4%, per singolo pasto, per un numero presunto di pasti pari a 2432 per un totale complessivo stimato per l'intero periodo contrattuale di € 16.756,48 al netto d'IVA. L'analisi svolta al fine di individuare la presenza di rischi interferenziali tra il personale del committente e quello dell'appaltatore, nell'ambito dello svolgimento dei servizi oggetto di appalto, considerando altresì i luoghi di lavoro frequentati, ha evidenziato come le prestazioni di cui trattasi, richiedano la redazione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI), ai sensi e per gli effetti dell'art. 26 comma 3 del D.lgs. n. 81/2008.

La quantificazione del valore massimo dell'appalto, effettuata sulla base dei consumi previsti in relazione al numero degli alunni iscritti, è finalizzata unicamente alla individuazione del corrispondente regime normativo da applicare all'appalto, per cui esso non determina in capo all'impresa aggiudicataria, alcun diritto o pretesa di pagamento, dato che il servizio verrà remunerato in base al numero dei pasti effettivamente somministrati, che potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione per l'effetto di eventuali mutamenti organizzativi del servizio senza che la ditta possa eccepire alcunché. A tal fine sarà necessario procedere alla contabilizzazione delle presenze giornaliere su apposito registro. La rendicontazione dei pasti giornalieri per ogni mese dovrà essere allegata alle fatture corrispondenti.

ART. 4 - Corrispettivi

All'aggiudicatario spetta, a compenso degli obblighi che assumerà con il presente capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base del prezzo contrattuale unitario offerto in sede di procedura esplorativa, moltiplicato per il numero dei pasti somministrati.
I prezzi unitari d'aggiudicazione, come risultanti dal verbale di aggiudicazione, si intendono fissi ed invariabili per tutta la durata del servizio.
Con tale corrispettivo l'aggiudicatario si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, in tutto essendo soddisfatto dall'appaltante con il pagamento di tale compenso.
Il pagamento avverrà a rate mensili posticipate, determinato dal prezzo riferito a pasto per il numero dei pasti concordati. La liquidazione dei corrispettivi sarà effettuata entro 30 giorni dalla data di presentazione della fattura, a cui dovranno essere allegati.
Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, quello delle eventuali pene pecuniarie applicate e quant'altro dovuto dall'appaltatore.
E'in ogni caso esclusa l'applicazione delle previsioni dell'art.1664 C.C. "Onerosità e difficoltà dell'esecuzione".

ART. 5 – Procedura e modalità di affidamento
Affidamento del servizio di refezione scolastica per l'a.s. 2017/2018 attraverso procedura di cui all'art. 36 co.2 lett. a) del D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 co. 3 lett. a) del citato decreto.

ART. 6 – Obblighi dell'appaltatore
1. Preparazione e fornitura dei pasti
L'appaltatore ha l'obbligo di disporre, al momento dell'inizio dell'appalto e durante il periodo della sua esecuzione, di un apposito centro di preparazione dei pasti, che dovrà essere ubicato ad una distanza tale da consentire ai propri operatori di raggiungere le scuole interessate in un tempo congruo a garantire l'integrità e la fragranza del pasto dal momento dell'ultimazione della cottura degli alimenti, ciò nell'esclusivo interesse dei ragazzi e della tutela della bontà dei prodotti. Il centro di preparazione dei pasti dovrà essere idoneo ai sensi della normativa vigente sotto il profilo urbanistico/edilizio/igienico-sanitario e autorizzato per la preparazione, la cottura e la confezione dei pasti, nonché per lo stoccaggio delle materie prime ove previsto.
I pasti oggetto dell'appalto dovranno essere preparati, esclusivamente, in detto centro. Eventuale individuazione di altro centro dovrà essere preventivamente comunicata alla stazione appaltante, che ne verificherà l'idoneità sotto il profilo urbanistico/edilizio/igienico-sanitario.
In caso di guasto o di avaria agli impianti di cottura o di conservazione, la ditta appaltatrice è tenuta a garantire la produzione dei pasti individuando una o più strutture alternative fino al ripristino del locale di produzione individuato per l'esecuzione del presente appalto.
Le spese relative a detto immobile (utenze, pulizie, canoni vari) sono totalmente a carico dell'appaltatore.
Nell'esecuzione del servizio l'appaltatore è tenuto ad osservare i seguenti documenti approvati dalla ASL SA:
- le tabelle dietetiche di cui al Documento Complementare n.1 approvata in atti, così come fornite dall'ASL di competenza;
- caratteristiche merceologiche degli alimenti rispondenti ai dettati di cui al Documento Complementare n. 2 del presente Capitolato.
All'appaltatore è fatto assoluto divieto di modificare, in tutto o in parte, le tabelle dietetiche settimanali o giornaliere, salvo cause di forza maggiore. In quest'ultimo caso ne dovrà dare immediata comunicazione scritta all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune. È fatto obbligo all'appaltatore di fornire pasti "in bianco" su richiesta, motivata, del singolo utente; tale variazione del menù ha il carattere della occasionalità. L'appaltatore deve, altresì, fornire pasti rispondenti a speciali esigenze degli utenti, di salute o religiose/culturali, che saranno partecipate al Comune da

parte degli utenti con richiesta motivata e documentata dal competente servizio della ASL. In tal caso l'eventuale documentato costo aggiuntivo sarà posto a carico del Comune.
La ditta appaltatrice dovrà predisporre i pasti in multiporzione, avendo cura di fornire il corredo necessario alla loro somministrazione e di predisporre la sala mensa e i tavoli per i pasti. La porzionatura è a carico della ditta.
2. Approvvigionamento delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature occorrenti per l'esecuzione dell'appalto.
La qualità del pasto, preparato e servito nell'ambito della refezione scolastica, dipende anche dalla qualità delle materie prime utilizzate che, pertanto, dovranno essere di "qualità superiore".
Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti possedere i requisiti richiesti e non dovranno contenere organismi geneticamente modificati.
Per "qualità" si intende la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica. I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:
• precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
• corrispondenza delle derrate a quanto richiesto dal capitolato;
• tracciabilità dei prodotti tramite etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D.lgs. n.109/92 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica: non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana;
• termine minimo di conservazione, ben visibile, su ogni confezione e/o cartone;
• imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
• integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
• caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza) specifici dell'alimento;
• mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
• riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (es. appartenenza ad un consorzio di produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza all'interno dello stabilimento di produzione di un laboratorio per il controllo dì qualità); la ditta aggiudicataria deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia.
• impegno al ritiro gratuito o smaltimento di materiali alterati, scaduti, avanzati, contenitori vuoti vincolati da provvedimenti cautelativi;
• modalità di conservazione e/o di deposito, presso il fornitore, idoneo alle derrate immagazzinate;
• fornitura regolare, a peso netto.
La qualità delle materie prime è indicata nella specificazione di ciascuna tipologia di prodotto, nel presente capitolato in aggiunta a quanto sopra specificato (Documento Complementare n.2). Non dovranno essere fornite derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di decongelamento, derrate alimentari in confezioni originali non integre (salvo quanto previsto per il pane e per i prodotti ortofrutticoli) derrate alimentari il cui termine di conservazione o scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso momento di preparazione, o prodotti deperibili che abbiano già perso le loro caratteristiche di freschezza (appassimento, odore, retrogusto).
I soggetti incaricati della refezione scolastica dovranno curare inoltre il controllo tempestivo del capitolato d'acquisto in base alle nuove acquisizioni scientifiche e ai risultati analitici del controllo pubblico esercitato ai vari livelli sulle derrate alimentari.
Particolare attenzione merita la valutazione del prezzo d'acquisto dei prodotti alimentari, utilizzati nella refezione, che non deve mai prescindere dalla qualità degli stessi.
È importante, quindi evitare di valutare il prezzo soltanto in relazione ai requisiti di qualità commerciale della merce (es. aspetto esterno, calibro uniforme della frutta) e acquistare in seguito a una verifica completa dei parametri di qualità specifici per ciascuna derrata.

A tale scopo possono essere calcolati degli indici qualità/prezzo sulla base della composizione dell'alimento, del tipo e qualità dell'imballaggio e confezionamento, della contaminazione chimica e microbiologica e delle caratteristiche organolettiche, costruendo una serie storica di valori a cui far riferimento nelle scelte.
La ditta è tenuta all'approvvigionamento delle derrate alimentari con frequenza tale da garantire la freschezza, la qualità nutrizionale e le caratteristiche organolettiche.
La ditta aggiudicataria è tenuta, altresì, a documentare la rispondenza ai requisiti richiesti attraverso schede tecniche di ogni singolo prodotto utilizzato nella refezione in grado di esplicitare tutte le caratteristiche; conseguentemente solo i prodotti definiti all'Amministrazione nel presente capitolato dovranno trovare impiego nel servizio.
Gli alimenti non preparati dall'appaltatore devono essere accompagnati da etichettatura da cui risultino i componenti, le caratteristiche merceologiche, la provenienza e il nome del preparatore.
3. Fornitura del corredo necessario alla consumazione del pasto
Per ciascun pasto somministrato, l'appaltatore deve:
• fornire posate, bicchieri, salviette in confezione monouso;
• disporre i vassoi per contenitori dei singoli pasti;
• impiegare per le confezioni esclusivamente materiali conformi alla normativa vigente in materia di igiene e sanità alimentare.
4. Trasporto dei pasti dal luogo di preparazione e consegna
L'appaltatore è tenuto a garantire la consegna e la somministrazione dei pasti secondo gli orari indicati dall'autorità scolastica. La consegna non dovrà avvenire in nessun caso con anticipo superiore ai 15 minuti dall'orario di inizio della somministrazione.
Per le scuole materne:
i cibi saranno immessi in contenitori termici non appena cotti. I contenitori dovranno avere tutti i requisiti richiesti dalle leggi sanitarie vigenti in materia, chiusi con coperchi atti a preservarne l'igienicità ed a mantenere la temperatura ottimale fino alla consumazione negli orari indicati dalle singole scuole.
Per il trasporto dei pasti dal luogo di preparazione ai luoghi di somministrazione, la Ditta appaltatrice dovrà utilizzare appositi furgoni idonei come per legge adeguatamente predisposti e riservati al trasporto degli alimenti.
5. Ripulitura dei locali scolastici
L'appaltatore ha l'obbligo di ripulire i locali in cui avviene la somministrazione dei pasti, provvedendo a ritirare i contenitori utilizzati e qualsivoglia altro elemento che possa creare disordine o carenza di igiene.
La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti nei plessi scolastici deve essere effettuata dall'impresa appaltatrice, con assoluto rispetto della disciplina generale e comunale in materia. Nessun disservizio o danno potranno essere addebitati all'appaltante per mancato o errato smaltimento dei rifiuti.

ART. 7 – Autorizzazioni, disciplina igienico-sanitaria e controlli
La Ditta deve dimostrare:
• che i locali utilizzati per la preparazione dei pasti possiedono l'autorizzazione sanitaria, esibendone una copia conforme a richiesta dell'appaltante;
• di essere in regola con il D.lgs n. 155/97 con il proprio Piano di autocontrollo HACCP e applicando rigorosamente e costantemente il piano presentato in tutte le fasi del lavoro (reperimento delle materie prime, stoccaggio delle merci, conservazione, elaborazione dei pasti, trasporto, somministrazione, sanificazione degli ambienti di somministrazione, eliminazione dei rifiuti); deve inoltre comunicare all'appaltante il nome del responsabile dell'autocontrollo e dimostrare che il personale è stato opportunamente formato per applicare le procedure di corretta prassi igienica;
• di essere in regola con la normativa vigente utilizzando per il trasporto automezzi e contenitori idonei ai sensi di legge e consegnando all'appaltante documenti comprovanti le autorizzazioni;

• di rispettare in ogni dettaglio le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti riportate nel Documento complementare al presente capitolato;
• di attenersi costantemente e minuziosamente alle tabelle dietetiche approvate dalla ASL competente e come esposte nel Documento complementare al presente capitolato o a varianti di esse autorizzate in ogni caso dal Servizio Igiene ed alimenti della ASL competente.
L'aggiudicatario si obbliga a favorire i controlli che l'Appaltante compirà in riferimento alle materie oggetto del presente capitolato, attraverso la propria Commissione di Controllo – una per ogni tipologia di scuola interessata al servizio - composta da:
_ 1 rappresentante designato dall'Amministrazione Comunale appaltante, con funzioni di:
convocazione della commissione, verbalizzazione, contatti con la ditta esecutrice dell'appalto, controllo diretto della qualità;
_ 1 rappresentante dei genitori designato dalla scuola interessata, con funzioni di rappresentanza dei fruitori e di rilevazione diretta della qualità;
_ 1 rappresentante del personale scolastico designato dalla scuola interessata, con funzioni di rappresentanza dell'istituzione scolastica e di rilevazione diretta della qualità.
L'aggiudicatario si obbliga a compiere con regolarità quotidiana un prelievo campione per ogni pietanza fornita e conservarlo in frigorifero per 48 ore, dentro bustine sterili, recanti nell'etichetta la data dell'elaborazione/prelievo e il nome dell'operatore che ha compiuto il prelievo. I campioni prelevati sono a disposizione di un eventuale analisi da parte degli enti preposti al controllo.

ART. 8 – Responsabilità ed assicurazioni
La Ditta aggiudicataria è direttamente responsabile, sia civilmente che penalmente, nei riguardi della stazione appaltante e di terzi, di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio, ivi compresi casi di tossinfezione e intossicazione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o a compensi da parte dell'appaltante, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.
L'appaltatore sarà altresì responsabile dei danni comunque arrecati nell'espletamento del servizio a terzi o a beni ad esso appartenenti e/o assegnati, e terrà perciò indenne la Stazione appaltante da qualsiasi pretesa o molestia.
L'appaltatore è tenuto a stipulare una assicurazione per responsabilità civile verso terzi con un massimale minimo come per legge per sinistro, trasmettendo copia della polizza all'Appaltante prima della firma del contratto d'appalto.

ART. 9 – DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DI RISCHI DA INTERFERENZE
Ai sensi e per gli effetti della legge 3.8.2007, n. 123, recante "Misure in tema di tutela della salute e della sicurezza sul lavoro", nonché D.lgs. 81/2008, che il DUVRI è stato redatto dalla Stazione Appaltante ed è allegato al presente capitolato e denominato Documento Complementare n.3 per formarne parte integrante e sostanziale.
Si ricorda, tuttavia, che per tutti gli altri rischi non riferibili alle interferenze, le imprese sono tenute ad elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.

ART.10 – Interruzione del servizio
L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore, quale – a titolo di esempio – interruzione totale di energia elettrica o calamità naturali gravi, non darà luogo a responsabilità per l'Appaltatore, se comunicata tempestivamente.
In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice tale da impedire l'effettuazione del servizio, l'Appaltante deve essere avvisato almeno 48 prima dell'inizio dello sciopero. Qualora la comunicazione fosse fatta pervenire oltre il suddetto termine, saranno applicate le penalità prescritte al successivo articolo.

In ogni caso la Ditta non può sospendere il servizio eccependo irregolarità di controprestazione.

ART.11 – Personale e disciplina in materia di applicazione dei contratti di lavoro

L'appaltatore dovrà effettuare il servizio con proprio personale, idoneo e qualificato, sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.

L'appaltatore si obbliga a rispettare le norme vigenti in materia di contratti di lavoro, consapevole che il mancato rispetto è fra le cause di risoluzione del contratto di appalto.

La ditta appaltatrice dovrà osservare inoltre le seguanti prescrizioni:

- l'organico dovrà essere adeguato numericamente e per qualifica allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace;
- il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato a personale specializzato, in possesso di verificata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva;
- il personale addetto alla preparazione e alla consegna dei pasti deve costituire, compatibilmente con l'efficienza dell'organizzazione del lavoro e con il rispetto delle norme di legge e contrattuali che consentono ai lavoratori periodi di assenza dal servizio, un riferimento il più possibile stabile per l'amministrazione appaltante;
- l'impresa appaltatrice deve ottemperare a propria cura e spesa a quanto disposto dal DPR 327/80 per quanto concerne la documentazione igienico-sanitaria, l'igiene, l'abbigliamento del proprio personale impegnato nell'espletamento del servizio;
- la ditta appaltatrice deve ottemperare a quanto richiesto dal D.lgs. 626/94, e successive modificazioni ed integrazioni, in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro e indicare il nome del responsabile per la sicurezza.

ART.12 – Penalità

Eventuali manchevolezze o inadempimenti (anche parziali) nella continua erogazione del servizio, imputabili alla ditta affidataria o derivanti da inosservanza, da parte di quest'ultima, delle norme contenute nel presente capitolato, nel contratto d'appalto ovvero delle norme di legge, di regolamento o di atto amministrativo in materia, saranno contestate per iscritto a mezzo raccomandata A.R. o per PEC - quest'ultima da comunicarsi da parte della ditta aggiudicataria non oltre la data di sottoscrizione del contratto di appalto - ai sensi di legge. Entro il termine di giorni dieci, la ditta affidataria può presentare le proprie controdeduzioni.

Dopo la contestazione scritta ed il ricevimento delle relative controdeduzioni, laddove fosse accertata inadempienza o manchevolezza dell'appaltatore nella continua erogazione del servizio, resta in facoltà della stazione appaltante di applicare le seguenti sanzioni pecuniarie, per ciascun inadempimento:

1. Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche € 600,00
2. Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia € 400,00

Standard merceologici

3. Etichettatura non conforme alla vigente normativa € 600,00
4. Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti concordati € 100,00
5. Totale mancata consegna dei pasti concordati, presso il plesso scolastico € 200,00
6. Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico € 100,00
7. Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate € 100,00
8. Mancata consegna di materiale a perdere € 200,00

Quantità

9. Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione € 300,00
10. Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) € 200,00
11. Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) € 200,00
12. Mancato rispetto del menù previsto (contorno) € 200,00

Tabelle dietetiche
13. Mancato rispetto del menù previsto (frutta) € 200,00
14. Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici € 300,00
15. Rinvenimento di parassiti € 500,00
16. Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti € 800,00
17. Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili € 600,00
18. Inadeguata igiene degli automezzi € 100,00
19. Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica € 600,00
20. Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana € 1.000,00
21. Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il Centro di Produzione Pasti o presso i Centri di Ristorazione (sale mensa) € 600,00
22. Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente € 600,00
23. Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente € 600,00
24. Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti, addetto al trasporto o addetto alla distribuzione € 600,00

Standard igienici e sanitari
25. Mancato prelievo dei campioni ai sensi dell'art. 7 presente capitolato € 500,00
26. Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto € 100,00
27. Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dall'orario previsto € 200,00

Ritardi e interruzioni
28. Interruzione del servizio (ogni giorno di interruzione) € 500,00
29. Ritardo nell'informativa sullo sciopero € 500,00

Personale
30. Mancato rispetto delle norme di cui all'art. 10 del presente Capitolato Speciale d'Appalto € 600,00

Le sanzioni previste saranno moltiplicate per il numero di volte in cui verrà contestato l'inadempimento. Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% dell'importo contrattuale.
Qualora i perduranti inadempimenti alle condizioni contrattuali determino ripetute applicazioni delle penali oltre tale limite del 10% si procederà alla risoluzione del contratto in danno della ditta aggiudicataria.
In tal caso quest'ultima sarà comunque tenuta a garantire la continuità nell'erogazione del servizio fino alla data di decorrenza del nuovo appalto, con l'eventuale maggiore spesa a carico dell'inadempiente.

ART. 13 – Risoluzione dell'appalto
Qualora nel corso dell'appalto il servizio non venga erogato secondo quanto previsto nel presente Capitolato Speciale, nel contratto d'appalto ovvero in tutto o in parte in contrasto o in maniera non conforme alle norme di legge, di regolamento e di atto amministrativo in materia, la stazione appaltante può recedere dal rapporto, rimanendo salvo il diritto al risarcimento di eventuali danni, senza che per questo la ditta affidataria o chiunque altro possa vantare diritto o pretesa alcuna.
Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1433 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione di contratto le seguenti ipotesi:
a) perdita dei requisiti di idoneità;

b) non ottemperanza alle prescrizioni inerenti le modalità di esecuzione del servizio previste dal presente capitolato e dal contratto ovvero dalle norme di legge, di regolamento e di atto amministrativo in materia;
c) mancato avvio del servizio nel termine fissato, ovvero abbandono o interruzione o sospensione o effettuazione con ripetute e gravi irregolarità, non dipendenti da cause di forza maggiore;
d) gravi o ripetute irregolarità in ordine amministrativo o gestionale;
e) inadempienza nei confronti di quanto previsto nei contratti collettivi di lavoro e inosservanza delle norme in materia;
f) apertura di una procedura fallimentare a carico dell'impresa appaltatrice;
g) messa in liquidazione dell'impresa appaltatrice;
h) grave inosservanza delle norme in materia igienico-sanitaria;
i) manifestarsi di recidive nelle penalità di cui all'art. 13 del presente capitolato;
l) subappalto.
Per le ipotesi di cui alle precedenti lettere a), f), g) del presente articolo, per le quali la risoluzione decorre dalla data in cui il fatto viene accertato, nelle altre ipotesi la risoluzione deve essere preceduta da formale contestazione del fatto, intimata con lettera raccomandata A.R. o PEC ai sensi di legge.
Rimane, comunque, in capo alla stazione appaltante la facoltà di applicare le penali di cui all'art. 13 del presente Capitolato Speciale, senza che per questo la Ditta affidataria o chiunque possa vantare diritto o pretesa alcuna.
È in ogni caso riconosciuta la piena facoltà della stazione appaltante di procedere, a suo insindacabile giudizio, al recesso dell'affidamento dell'appalto nei sotto elencati casi:
a) vengano meno le ragioni di interesse pubblico che hanno portato alla costituzione del servizio;
b) sia riconosciuta l'opportunità della soppressione del servizio;
c) ne venga sospeso l'esercizio per cause di forza maggiore e non sia possibile ripristinarlo con sicurezza di continuità.

ART. 14 – Imposte, tasse e vincoli contrattuali
La sottoscrizione del contratto, redatto in forma privata.
Sono a carico della ditta affidataria, senza diritto di rivalsa, tutte le spese di contratto, le spese ed i diritti di segreteria, di bollo, di registrazione, nessuna esclusa.

ART. 15 – Vigilanza e monitoraggio sulla qualità del servizio svolto
L'appaltatore si riserva la più ampia facoltà di monitorare il servizio svolto attraverso:
_ i propri organi istituzionali, in ogni momento per l'intera durata dell'appalto su tutte le materie inerenti l'appalto;
_ la Commissione di Controllo ai sensi e con le modalità di cui all'art. 7 del presente capitolato;
_ modalità standardizzate di monitoraggio della soddisfazione dell'utenza, una volta per ogni anno scolastico.

ART. 16 – Rapporti con l'Appaltante
L'appaltatore dovrà fornire un recapito telefonico, un indirizzo PEC ed un N.ro di fax, necessari per tutte le comunicazioni inerenti il servizio.
Il Responsabile del Servizio di cui all'art. 11 del presente capitolato deve essere reperibile al telefono nei giorni di servizio e per tutto l'arco dell'orario giornaliero nel quale si svolge il servizio, ovvero dalle 8,30 alle 15,00.
Cinque giorni prima dell'inizio del servizio l'appaltante dovrà ricevere una comunicazione scritta contenente:
_ l'indirizzo dell'ufficio e relativi numeri di telefono e di fax, nonché indirizzo PEC;
_ dichiarazione dell'appaltatore che l'ufficio, i suoi recapiti e il responsabile sono operativi.

ART. 17 – Disposizioni finali

La ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza di tutte le leggi, i decreti, i regolamenti e le prescrizioni vigenti, anche non richiamate all'interno del presente capitolato o che saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma durante l'appalto.

Per ogni controversia che dovesse insorgere tra le parti il giudizio sarà demandato al Tribunale Civile del Foro di Salerno, con esclusione del collegio arbitrale.

DOCUMENTI COMPLEMENTARI AL PRESENTE CAPITOLATO:

N. 1: Tabella merceologica;

N. 2: DUVRI – documento unico valutazione dei rischi.

N. 3: Tabelle dietetiche ASL con tipologia delle pietanze con grammature

IL PRESENTE CAPITOLATO D'APPALTO ED ALLEGATI DEVE ESSERE SIGLATO IN OGNI PAGINA E SOTTOSCRITTO PER ACCETTAZIONE DI TUTTE LE CLAUSOLE E CONDIZIONI IN ESSO CONTENUTE.

Caratteristiche merceologiche degli alimenti

CEREALI E DERIVATI

PANE

Pane di tipo comune preparato giornalmente a grande e piccola pezzatura composto da farina di grano tenero tipo O, acqua, sale, lievito naturale secondo le modalità previste di legge, ottenuto da pasta lievitata a lungo,ben cotta, con crosta friabile e omogenea, mollica a porosità regolare ed elastica.

Non sarà accettato il pane preparato con semilavorati, additivi, o con lavorazione a soffiato o speciale. Non è consentito l'utilizzo o la somministrazione di pane riscaldato, surgelato e rigenerato.

Confezionamento e trasporto

I contenitori devono essere di materiale atossico per uso alimentare, in perfette condizioni igieniche; i quantitativi richiesti dalle singole mense devono pervenire adeguatamente confezionati e sigillati al solo fine di protezione igienica e trasportati mediante automezzi igienicamente idonei. Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti ad eccezione dei prodotti da forno, pasta fresca, pasticceria. Le modalità di produzione, confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

RISO

Il riso deve presentare le caratteristiche tipiche delle varietà Superfino Arboreo e, su richiesta, Parboiled.

Non deve lasciare le mani incipriate e deve avere le caratteristiche merceologiche e bromatologiche richieste dalle vigenti leggi e regolamenti, dovrà essere in stato di perfetta conservazione, avere odore e sapore gradevole che non denuncino rancidità o presenza di muffa ed essere esente da difetti (grani spuntati, gessati, rotti).

PASTA SECCA

La pasta, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri, deve essere di recente ed omogenea lavorazione in perfetto stato di conservazione, non deve avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarme o ragnatele o insetti, né sapore acido, piccante né altrimenti sgradevole. Non deve presentarsi fratturata, alterata o avariata. Qualora fosse rimossa, non deve cedere polvere o farina. Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla pressione delle dita con frattura vitrea. La pasta non deve spaccarsi alla cottura, né disfarsi e diventare collosa.

La pasta di formato piccolo deve avere una tenuta di cottura pari a 15 minuti, quella di formato grosso deve avere una cottura pari a 20 minuti La prova di cottura viene effettuata in una cucina a discrezione della Civica Amministrazione in acqua bollente, nella proporzione di 1:10 in peso senza sale.

FARINA

Tra gli sfarinati di grano presenti in commercio è da preferirsi l'utilizzo di farina tipo ' 0" con le caratteristiche previste dalla legge perché più adatta alle preparazioni da cucina e da forno. Deve presentare odore e sapore lieve e gradevole, **saranno preferite le farine provenienti da coltivazioni biologiche.**

Umidità non superiore 14%.

LEGUMI
Da utilizzarsi secchi e confezionati secondo le norme vigenti. Sono quindi da escludere quelli in scatola. Nel caso di legumi secchi, essi dovranno essere consegnati in perfetto stato di conservazione, immuni da insetti e privi di corpi estranei. Saranno da preferire quelli ottenuti con mezzi di lotta integrata o coltivazione biologica, con scadenza non superiore ad un anno della raccolta.

CONSERVE E SEMICONSERVE
Le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente: per tutti i prodotti contenuti nella confezione dovranno essere indicati il peso lordo, il peso netto e il peso sgocciolato.

POMODORI PELATI
Devono essere prodotti dell'anno a giusta maturazione, contenuti in latte di banda stagnata. I frutti interi devono essere di maturazione uniforme, privi di marciume, di pelle e di peduncoli; devono essere immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, di acidi, di metalli tossici, di coloranti, devono quindi possedere tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI
I prodotti devono essere di qualità superiore di origine italiana a produzione tipica stagionale e di prima categoria: la fornitura deve avvenire come prescritto dalla relativa tabella dietetica ASL SALERNO**.**
Sarà somministrata solo frutta e verdura di stagione.
All'inizio della fornitura i prodotti dovranno essere accompagnati da certificazioni analitiche relative alla ricerca di residui di fitofarmaci come da normativa.
L'ortofrutta deve provenire da coltivazioni in cui si applicano i sistemi di lotta integrata, provvista di marchi registrati e riconosciuti a norma di legge; a tali marchi devono sottendere precisi disciplinari di produzione. I requisiti dei prodotti provenienti da coltivazioni a cui si applicano i metodi dell'agricoltura biologica, devono essere conformi a quanto stabilito dalla legge n. 220 del 17/9/95.

CARATTERISTICHE GENERALI DEGLI ORTAGGI
• essere di recente raccolta;
• essere asciutti e puliti;
•essere maturi fisiologicamente non solo commercialmente;
• essere conformi in tutto alle caratteristiche merceologiche della specie e varietà richieste;
• essere omogenei e uniformi;
• essere privi di parti o porzioni non utilizzabili o non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
• essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione, a seguito di improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;
• essere privi di parassiti animali o vegetali;
• essere indenni da difetti che possano alterare le caratteristiche organolettiche;
• non presentare tracce di appassimento e comunque di alterazioni anche iniziali. Si sottolinea la preferenza per ortaggi da coltivazioni biologiche e locali.
Si ricorda l'obbligo per le aziende produttrici circa l'osservanza dei tempi di legge relativi agli intervalli intercorrenti fra trattamenti con fitofarmaci e raccolta. È inoltre obbligo che non vengano utilizzati per l'immagazzinamento altri metodi di conservazione oltre alla bassa temperatura e all'umidità.
Gli ortaggi a bulbo e a tubero (aglio, cipolla, patate) non dovranno essere germogliati né trattati con raggi gamma.

CARATTERISTICHE GENERALI DELLA FRUTTA

La frutta dovrà essere esente da difetti, presentare le caratteristiche organolettiche della specie e della varietà richieste, avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta per il pronto consumo, essere omogenea ed uniforme per specie e varietà, essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di vegetazione, a conseguenza di ferite o per improvviso sbalzo termico, non essere danneggiata da grandine, né durante il trasporto.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti frutticoli che abbiano subito una conservazione eccessiva che ne abbia pregiudicato i requisiti organolettici, gusto di fermentazione anche incipiente, che portino tracce di appassimento, ulcerazoni, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogenei, che siano parassitate (larve in attività biologica all'interno della frutta) scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, tacche, crostone, spacchi semplici o raggianti da ticchiolatura...), che presentino distacco prematuro del peduncolo, sgambatura o morfologia irregolare dovuta ad anomalie di sviluppo.

Nel caso di frutta a provenienza necessariamente extracomunitaria (banane) è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto CEE. Il frutto non deve trasudare acqua, non deve essere eccessivamente maturo (macchie scure e polpa non consistente), né troppo acerbo ed essere pronto al consumo nell'arco di 4 giorni per prodotto conservato a temperatura ambiente; in questo periodo deve essere mantenuto il colore e la consistenza tipica del frutto maturo.

VERDURE SURGELATE

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali in materia di alimenti ed essere in ogni caso sane ed in buone condizioni igieniche atte a subire la surgelazione e tali che I prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalla norma di legge (D lgs 27/1/92 n. 110). Esse devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione.

I prodotti surgelati devono essere posti in confezioni originali chiuse, sì da garantire l'autenticità e la sicurezza del prodotto contenuto La marca dei prodotti forniti nel corso dell'anno deve essere la stessa della confezione di campionatura.

MINESTRONE SURGELATO

Le verdure impiegate devono essere di almeno 11 tipi diversi rappresentati da verdure giunte a giusta maturazione, sane, brillanti e consistenti (a grana compatta i legumi), non parassitate, tagliate non troppo finemente a cubettatura omogenea e sciolta, senza eccessiva frammentazione, perfettamente pulite.

SPINACI

Il prodotto pulito e surgelato deve essere sano, brillante, di giusta maturazione, non filamentoso, con assenza ai corpi estranei a glassatura compatta.

PISELLI FINISSIMI E FAGIOLI

Il prodotto deve essere sano, brillante ed integro, a giusta maturazione e privo di qualsiasi difetto.

Nei casi di prodotti ottenuti da coltivazioni in cui si applicano mezzi di lotta integrata o coltivazioni biologiche dovranno essere disponibili i marchi autorizzati secondo norma di legge.

Confezionamento e trasporto surgelati

I contenitori devono essere di materiale atossico per uso alimentare in perfette condizioni igieniche; i quantitativi richiesti dalle singole mense devono pervenire adeguatamente confezionati e sigillati. Gli automezzi usati per il trasporto dal centro di produzione o stoccaggio al consumo dovranno essere provvisti della autorizzazione per trasporto di prodotti congelati-surgelati ed impiegati in tutte le fasi del trasporto.

In ogni momento deve essere garantito il mantenimento della catena del freddo.

In generale: è opportuno chiedere alle ditte fornitrici dichiarazioni circa le caratteristiche del

sistema di autocontrollo esistente in azienda.

CARNE BOVINA- PRODOTTI AVICOLI - ITTICI

CARNE di VITELLONE (FINO A 18 MESI)

La carne bovina deve essere fornita preferibilmente fresca o confezionata sottovuoto, ricavata da quarti posteriori e anteriori di vitellone e dai busti e selle di vitello, approntate secondo i tagli anatomici occorrenti al servizio. Le carni devono essere della migliore qualità, presentare buono aspetto, ottimo stato di conservazione ed in buona condizione di frollatura, in ogni caso scevre di qualsiasi indizio che denoti una frollatura eccessiva.

Le svizzere dovranno essere preparate in loco, con l'utilizzo di carne in pezzi e non di carne già tritata o pronta.

Ai fini della tipizzazione delle carni oggetto del presente capitolato, si fa riferimento a quanto previsto dai regolamenti CEE n. 805/1968, n.1208/1981 e n. 2930/1981 e successive modificazioni che ripartiscono le carcasse bovine macellate in categorie, classi di conformazione, classi di ingrassamento.

Le carni bovine da fornirsi dovranno provenire da carcasse di animali maschi di età max di 18 mesi categoria A oppure da animali femmine che non abbiano partorito categoria E, classificate per la conformazione con le lettere della griglia CEE "U" o "R" e3 con stato di ingrassamento 2.

Le carni di bovino dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento in possesso di numero di riconoscimento CEE e essere carne di origine nazionale (nato, allevato e sezionato in Italia).

La documentazione relativa all'idoneità del macello e del laboratorio di sezionamento rilasciata dal Ministero della Sanità sulla base delle direttive CEE n. 64/433 recepita dalla legge n 1073/1971 e dell'idoneità igienico sanitaria degli altri prodotti oggetto del presente appalto potrà essere richiesta in ogni momento da parte dell'Ente appaltante.

Il controllo e l'accettazione della merce da parte dell'Ente non solleva il fornitore dalle responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti delle merci stesse.

I tagli di carne dovranno essere confezionati sottovuoto in sacchetti di politene trasparente per alimenti e non forati ed essere conformi alle normative vigenti in quanto a composizione di materiale utilizzato ed etichettato. I quantitativi occorrenti, le modalità ed i termini di consegna verranno di volta in volta specificati dai responsabili della mensa a secondo delle necessità.

Le confezioni di carne devono riportare I'etichettatura al fine della rintracciabilità delle carni, come previsto dal regolamento CEE n. 1760/2000.

POLLAME

Le carni di polli a busto devono essere tassativamente fresche e provenienti da animali nati e allevati sul territorio nazionale. La macellazione di polli e dei tacchini deve essere recente e precisamente non superiore a 3 (tre) giorni e non inferiore a 12 (dodici) ore; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera. Le carni devono essere di colorito bianco rosato o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccide, non infiltrate di seriosità senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi e il dissanguamento deve essere completo. I prodotti da somministrare devono essere conformi alle norme di legge in vigore (D.P.R: n. 503/82). Il pollo deve essere fornito esclusivamente a busto e deve essere evidente il bollo e la data del macello.

PETTI DI POLLO

I petti dì pollo devono essere di prima qualità, ricavati da animali sani in ottimo stato di nutrizione o conservazione, provenienti da "allevamenti a terra" nazionali, igienicamente attrezzati e controllati sotto il profilo sanitario; essere macellati da non oltre tre giorni e conservati a temperatura di refrigerazione. La carne deve essere di colorito bianco-rosso o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata da sierosità, tenera e saporita, non presentare caratteristiche organolettiche alterate. Non deve provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali. I petti di pollo devono essere

consegnati in confezioni conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettatura con bollo CEE.

FUSELLI DI POLLO

I fuselli di pollo di origine nazionale da somministrare devono essere ricavate da pollo aventi caratteristiche dei polli di busto. Le cosce di pollo devono essere ben pulite, prive di pelle eccedente le parti anatomiche richieste, I prodotti devono pervenire da macelli e laboratori di sezionamento, riconosciuti CEE e devono essere inoltre ben confezionati. Le normative specifiche a cui devono rispondere i prodotti sono D.P.R. 530/82, regolamento CEE 1906/90 e 1538/91. I fuselli di pollo devono essere consegnati in confezioni sottovuoto conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettatura.

PRODOTTI ITTICI

Fornitura di prodotti esclusivamente surgelati e commercializzati in conformità al DL 27/01/97 n, 110.

I quantitativi occorrenti, le modalità ed i termini di consegna verranno di volta in volta specificati dai responsabili delle mense a seconda delle necessità.

Prodotto: il pesce dovrà essere surgelato all'origine e prodotto da grandi marche e di provenienza nordica. Il pesce dovrà essere confezionato, etichettato a norma del Dl. 27/01/92.

Il prodotto dovrà essere accuratamente toelettato e privo di spine, cartilagini e pelle; non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure avere subito fenomeni di scongelamento, deve pertanto corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati (CM. n. 81 del 21/09/78). I tipi di pesce surgelati da utilizzare sono: bastoncini di merluzzo, platesse senza lische.

Sono da escludere tutti i molluschi ed i crostacei.

Il prodotto deve essere a glassatura o ghiacciatura monostratificata non superiore al 20/25%.

Autocontrollo:

• Verifica temperatura di trasporto (massima –18 °C, tollerato –12 °C altrimenti avvisare veterinario o rispedire);

• Verifica presenza del bollo CEE e/o di bolli dei consorzi: in mancanza dei bolli rispedire;

• Verifica dell'etichettatura, con riguardo particolare alle scadenze;

• Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto);

• Controlli del servizio veterinario: esame visivo, verifica dei bolli e dell'etichettatura, esame organolettico ed eventuale rispedizione;

• Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto) prelievo di campioni per controllo dell'additivazione.

UOVA BIOLOGICHE

Le uova devono provenire da centri di imballaggio ufficialmente riconosciuti, ed essere imballate ed etichettate conformemente ai regolamenti CEE n. 1619/68, 95/69, 1907/90, 2617/93, 3117/94, 1274/91, alla Legge 3 maggio 1971 n.419 e al Decreto MAF 16.04.1986.

Sono richieste uova di categoria A e Extra A. del peso di gr. 60-65 categoria 2).

Autocontrollo

• Verifica etichettatura. Indicazioni obbligatoriamente riportate in etichetta:

1) Nome o ragione sociale e indirizzo dell'azienda che ha imballato o che ha fatto imballare le uova

2) Numero distintivo del centro di imballaggio

3) Categoria di Qualità (A o Extra A)

4) Categoria di peso

5) Numero di uova imballate

6) Data di durata minima, non superiore a 28 giorni, espressa col giorno e il mese (Le uova devono essere consegnate al consumatore entro 21 giorni dalla data di deposizione

7) Raccomandazioni per la corretta conservazione domestica

• Verifica a campione della categoria di peso. Se non conforme rispedizione
• Verifica della temperatura di trasporto: le uova A o extra A dovrebbero essere trasportate a
• temperatura ambiente, è tollerata una temperatura di trasporto di +5 0C
• Controlli del servizio veterinario: esame visivo, verifica dei bolli, prelievo per ricerca Nicarbazina.
• Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto).

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

I prodotti lattiero caseari e il latte devono provenire da aziende riconosciute a livello comunitario, ai sensi del D.P.R. 14.01.1997, n. 54; non sono conformi latte e prodotti lattiero caseari prodotti da stabilimenti in deroga alla normativa comunitaria.
I suddetti prodotti devono recare il bollo di riconoscimento comunitario dello stabilimento di provenienza.
Il bollo può essere apposto direttamente sul prodotto, oppure sul contenitore, la confezione o l'imballaggio. L'etichettatura dovrà essere conforme al D.lgs. 19.03.1996 n. 251 e al D.lgs. 27.01.1992, n. 109.

LATTE

Per **latte** si intende il prodotto definito come latte pastorizzato dall'allegato C al D.P.R. 14/01/1997, n. 54, con esclusione del "latte pastorizzato a temperatura elevata".
Il latte fresco pastorizzato di alta qualità dovrà essere etichettato come tale e dovrà rispondere ai requisiti fissati dalla Legge 03.05.1989 n.169.

FORMAGI FRESCHI

Non devono contenere additivi alimentari, la mozzarella dovrà essere freschissima. Da escludersi la produzione da latte in polvere.

FORMAGGI A MEDIA E LUNGA STAGIONATURA

E' prevista la fornitura di parmigiano reggiano di prima scelta.
Il parmigiano reggiano deve essere di almeno 22/24 mesi di stagionatura.
Le forme o le pezzature inferiori devono avere la crosta su cui deve essere visibile la marchiatura del consorzio.

GRASSI ANIMALI E VEGETALI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

L'olio extra-vergine di oliva deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio. Il prodotto non deve contenere più dell'1% in peso di acidità, espressa come acido oleico.

Il prodotto deve corrispondere a quello classificato "ai sensi della legislazione in materia" (D.M. 31.10.1987 n. 509) Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; deve avere sapore gradevole ed aromatico nonché colore e caratteristiche secondo la provenienza e contenuto in bottiglie scure.

BURRO

Per "burro si intende il prodotto definito all' art. 1 della Legge 23.12.1956 n.526, sottoposto a pastorizzazione, compatto, di odore e sapore gradevoli e di colore paglierino naturale, uniforme sia alla superficie che all'interno. La percentuale di grasso non deve essere inferiore all'82%. Deve rispondere anche alle caratteristiche stabilite dalla Legge 13.05.1983 e al già citato D.P.R. 54/97.

Autocontrollo.

• Verifica temperatura di trasporto (latte e ricotta max +4, tollerato +9, Burro, yogurt e formaggi freschi max +6 tollerati +14 altrimenti avvisare veterinario o rispedire).
• Verifica presenza del bollo CEE e/o di bolli dei consorzi: in mancanza dei bolli rispedire.
verifica dell etichettatura, con riguardo alle scadenze.
• Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto).
• Controlli del servizio veterinario: esame visivo, verifica dei bolli e dell'etichettatura, esame organolettico ed eventuale rispedizione.

SALUMI
Caratteristiche igienico sanitarie.
I salumi devono provenire da aziende riconosciute a livello comunitario, ai sensi del D. L.vo 30.12.1992 n.537; non sono conformi i salumi prodotti da stabilimenti in deroga alla normativa comunitaria.
I salumi dovranno recare il bollo di riconoscimento comunitario dello stabilimento di provenienza.
Il bollo può essere apposto direttamente sul prodotto, oppure sul contenitore, la confezione o l'imballaggio. L'etichettatura dovrà essere conforme al D.L.vo. 19.03.1996 n. 251 e al D.L.vo 27.01.1992, n. 109.

PROSCIUTTO COTTO
Deve essere del tipo senza polifosfati, di peso compreso tra i 6 e gli 8 Kg, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote e rammollientì, la carne deve essere rosa chiaro, compatta, il grasso deve essere chiaro, sodo, ben rifilato e senza difetti, il protein fat free content dovrà avere un valore minimo di 20.5.

Autocontrollo
• Verifica temperatura di trasporto (solo per il prosciutto cotto max +10, tollerato +14 altrimenti avvisare veterinario o rispedire).
• Verifica presenza del bollo CEE e/o di bolli dei consorzi: in mancanza dei bolli rispedire. verifica dell'etichettatura, con riguardo particolare alle scadenze.
• Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto).
• Controlli del servizio veterinario: esame visivo, verifica dei bolli e dell'etichettatura, esame organolettico ed eventuale rispedizione.
• Prelievo di campioni per controllo dell'additivazione e del PFF.

SALE DA CUCINA
Il sale utilizzato per cucinare, sia fine che grosso, dovrà essere **iodato** e in piccola pezzatura (1Kg), per evitare la scorretta utilizzazione dello iodio in esso contenuto che tende a depositarsi sul fondo.

COMUNE DI SANTOMENNA (SA)

Codice CIG - Z1B1FA8F2C

D.U.V.R.I.
Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze
Art. 26 del DLgs. n. 81 del 09 aprile 2008 (ex Legge 3 Agosto 2007 n. 123):
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI SANTOMENNA. ANNO SCOLASTICO 2017/18

***Periodo*:**
dal 2/10/2017 al 31/05/2018

DITTA APPALTATRICE: _____

1 Quadro Legislativo
Decreto legislativo n. 81 del 09 aprile 2008 (ex Legge 3 Agosto 2007 n. 123):

Art. 26 Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione
.....
"Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o d'opera.
Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività' delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi."

2 Descrizione dell'attività appaltata
Il contratto ha per oggetto la preparazione, confezione, trasporto e distribuzione dei pasti caldi per gli alunni della Scuola dell'Infanzia durante il periodo scolastico.
Il contratto deve essere assicurato per tutti i giorni di apertura delle scuole, come da calendario scolastico.

3 Descrizione del servizio prestato
Il Servizio di refezione scolastica si svolge presso il seguente edificio:
SCUOLA DELL'INFANZIA – Piazza Municipio I, Santomenna (SA).

4 Attrezzature e mezzi in dotazione
Per l'esecuzione del servizio il Comune mette a disposizione della ditta appaltatrice i locali adibiti a mensa scolastica presenti all'interno del plesso scolastico di cui al precedente punto 3.
Le attrezzature mancanti e necessarie al corretto espletamento del servizio (es. mezzi per il trasporto pasti e derrate, posate, piatti e bicchieri, etc.) sono messe a disposizione dalla ditta appaltatrice.

5 Scopo
Scopo del presente documento è quello di:
- Promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra Committente e Società Appaltatrice attraverso l'elaborazione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI) indicando le misure necessarie per gestire i relativi rischi;

- Fornire alla imprese appaltatrice dettagliate informazioni sui rischi esistenti negli ambienti in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza da adottare in relazione alla propria attività affinché ne informino adeguatamente i propri lavoratori.
- Indicare i costi relativi alla sicurezza al fine di riportarli sui documenti contrattuali così come stabilito dalla richiamata legge (art. 26 comma 5).

6 Definizioni

Committente:

Trattasi dell'Ente che commissiona il lavoro o l'appalto. Nel caso specifico trattasi di:
COMUNE DI SANTOMENNA (SA) – SETTORE I.

Appaltatrice / Appaltatore / Fornitore:

E' la ditta che riceve l'incarico o l'appalto per l'esecuzione di una attività, la fornitura di una merce o di un servizio. Nel Caso specifico trattasi di:
ditta_____.

Interferenza:

Circostanza dove si verifica un contatto rischioso tra il personale del Committente e quello dell'Appaltatrice o tra il personale di imprese diverse che operano contemporaneamente nella stessa area aziendale con contratti indipendenti. Fra le situazioni rischiose vengono indicati i rischi.

Costi della sicurezza:

Sono i costi derivanti da oneri oppure dall'impiego di risorse del Committente per garantire le condizioni di sicurezza nell'esecuzione dei lavori. Tali costi devono essere valutati dalla Committente ed indicati nel contratto.
In generale rientrano nei costi della sicurezza tutte quelle spese che il Committente prevede di sostenere "in più rispetto a quanto ha già a disposizione" per garantire la sicurezza dei lavoratori dai rischi interferenziali.
Non rientrano i costi di prevenzione dei rischi specifici propri dell'attività dell'impresa.

Referente Tecnico della Ditta Appaltatrice:

Persona in organico all'Appaltatrice incarica di sovrintendere e coordinare l'attività svolta dalle proprie maestranze e di collaborare con il Committente al fine di garantire un efficace coordinamento tra le diverse attività presenti. Egli sarà inoltre garante per l'Appaltatrice della puntuale applicazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi stabilite nella logica del coordinamento.

7 Aggiornamento del DUVRI

Il DUVRI è un documento "dinamico" per cui la valutazione dei rischi da interferenza deve essere necessariamente aggiornata al mutare delle situazioni originarie, quali l'intervento di subappalti – se previsti - lavoratori autonomi, ulteriori forniture e pose in opera nonché in caso di modifiche di tipo tecnico, logistico o organizzativo che si sono rese necessarie nel corso dell'esecuzione delle attività previste.
Qualora l'appaltatore rilevi la necessità e ritenga di poter meglio garantire la sicurezza del lavoro, sulla base della propria esperienza, può presentare proposte di integrazione del DUVRI.

8 Valutazione dei rischi afferenti l'interferenza tra attività e misure di prevenzione

Il servizio deve essere svolto dall'appaltatore all'interno degli edifici adibiti a sedi.

IN VIA PRELIMINARE SI INDICANO LE SEGUENTI MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE GENERALI

Nella scuola materna la distribuzione dei pasti avviene nel refettorio a cura di personale dell'Appaltatore. Le operazioni di pulizia del refettorio (che potrebbero essere maggiormente a

rischio per la sicurezza) vengono effettuate, dal personale dell'Appaltatore, dopo l'allontanamento degli alunni e dei docenti dal locale (dopo la conclusione del pasto).
Nella scuola materna la consegna e il porzionamento dei pasti avviene nel locale refettorio a cura di personale dell'Appaltatore.

Prima di accedere alle aree interessate dall'intervento, attenersi alle seguenti disposizioni:

1. Esporre la tessera di riconoscimento corredata di fotografia contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro per tutto il tempo di permanenza nell'azienda.
2. Localizzare i percorsi di emergenza e le vie di uscita.
3. In caso di evacuazione attenersi alle procedure vigenti.
4. Indossare i dispositivi di Protezione Individuale ove siano prescritti.
5. Non ingombrare le vie di fuga con materiali e attrezzature.
6. Non occultare i presidi e la segnaletica di sicurezza con materiali e attrezzature.

Si individuano i seguenti rischi da interferenze

Rischio 1.1 IL LUOGO DI LAVORO
COSTI PER SICUREZZA
Misure di Prevenzione e Protezione
Informazione e Formazione di 1 h/anno per i lavoratori addetti.
Consegna delle procedure di emergenza a tutti i lavoratori;
Informazione dei lavoratori sui luoghi, i percorsi di esodo e dove si trovano gli apprestamenti antincendio.
Costo € 0 - L'attività deve essere ricompresa nella formazione del personale ad esclusivo carico della Ditta Appaltatrice, che, nella formulazione dell'offerta economica in sede di gara terrà conto anche di questo compito.

Rischio 1.2 MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI: PRESENZA SIMULTANEA DI DUE LAVORATORI
COSTI PER SICUREZZA
Misure di Prevenzione e Protezione
Informazione e Formazione di 1 h /anno per i lavoratori addetti.
Costo € 0 - L'attività deve essere ricompresa nella formazione del personale ad esclusivo carico della Ditta Appaltatrice, che, nella formulazione dell'offerta economica in sede di gara terrà conto anche di questo compito.

Rischio 1.3 SCIVOLAMENTO SUI PERCORSI INTERNI DEI FABBRICATI, NONCHE' SULLE SCALE E SUI GRADINI, qualora bagnati per lavaggio pavimenti
COSTI PER SICUREZZA
Misure di Prevenzione e Protezione
I lavoratori dovranno essere informati circa l'uso di scarpe antiscivolo.
I lavoratori non dovranno utilizzare i percorsi sui quali viene esposta la segnaletica indicante il pericolo di scivolamento.
Trascurabile Costo € 0
Santomenna, lì_____

IL RESPONSABILE DEL SETTORE I
Dr. ……

L'Affidatario
Per presa visione, accettazione e impegno a portarlo a conoscenza del proprio personale impiegato nel servizio in oggetto:
lì, …….. Firma del responsabile
……..
Ditta _____.