



# Comune di Monte di Procida

## (Prov. di Napoli)

### Capitolato d'oneri per la fornitura del servizio di refezione calda a ridotto impatto ambientale alla scuola dell'infanzia e primaria -triennio 2017/2019

#### 1- Oggetto dell'appalto –

L'appalto ha per oggetto la fornitura di refezione calda agli alunni della scuola dell'infanzia ed primaria per il triennio 2017/ 2019 a ridotto impatto ambientale ai sensi del PAN GPP e del Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25 luglio 2011, pubblicato nella G.U. n. 20 del 21 settembre 2011.

Il servizio consiste nella preparazione, trasporto e consegna di circa n. 306 pasti giornalieri per la scuola dell'infanzia e di 648 pasti per la scuola primaria (1 a settimana) .

#### 2- Importo dell'appalto

L'importo dell'appalto presunto è pari ad € 794.360,79 oltre iva al 4% (annui € 264.786,93 oltre iva) di cui € 7.943,60 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso .

Il prezzo base per ogni singolo pasto è il seguente:

scuola dell'infanzia: importo €/pasto 4,20 di cui €/pasto 0,042 per oneri della sicurezza;

scuola primaria : importo €/pasto 3,60 di cui 0,036 €/pasto per oneri per la sicurezza;

I prezzi scaturenti dall'aggiudicazione si intendono comprensivi di tutti gli oneri di cui al presente capitolato e rimangono invariati per tutta la durata dell'appalto. L'aggiudicataria non avrà diritto di pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere sia per l'aumento del costo dei materiali e delle derrate alimentari che per perdite e per qualsiasi altra sfavorevole circostanza successiva all'aggiudicazione.

#### 3- Modalità del servizio

La ditta appaltatrice si impegna per il periodo d'appalto al servizio di fornitura di pasti confezionati in contenitori multiporzioni, preparati nello stesso giorno in cui vengono distribuiti, trasportati in idonei contenitori che assicurino la conservazione dei pasti secondo quanto disposto dall'art. 31 del D.P.R. 26/03/80 n. 327.

I pasti saranno sempre serviti in contenitori "multiporzioni" fino ad un massimo di 35 porzioni ciascuno, riservandosi il Comune la possibilità di chiedere, per casi eccezionali, la confezionatura dei pasti "monoporzione" fino al limite del 20% dei pasti complessivi. Il Comune si riserva altresì la possibilità di richiedere la sostituzione sia dei contenitori interni che dei contenitori termici, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendessero idonei tali contenitori alla distribuzione nelle scuole.

Tutti i recipienti devono essere conformi ai requisiti di cui al D.M. 21/03/73, modificato dal D.M.13/09/75 e successive modifiche e saranno forniti dalla ditta aggiudicataria.

Il servizio di refezione dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico ad esclusione del sabato per la scuola dell'infanzia e in un giorno settimanale (giovedì) per la scuola primaria.

Il numero dei pasti indicati per ciascuna scuola, in cui sono compresi i pasti per gli adulti, è del tutto indicativo e sarà precisato ogni giorno dall'ufficio scuola entro le ore 10,00. Saranno comunque in ogni caso pagati solo i pasti effettivamente forniti alle scuole.

Il termine è fissato al 31 maggio per tutti i plessi scolastici fatta eccezione per il plesso di Cappella interessato al camp estivo nel mese di giugno, riservandosi il Comune di anticipare il

termine del servizio ove ne sia rappresentata l'esigenza dai dirigenti scolastici degli istituti interessati, sentiti i rispettivi consigli d'istituto.

In caso di sciopero o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni, la ditta sarà avvisata con 24 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere richiesto dalla ditta appaltatrice. In maniera analoga si agirà in caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice, alla quale resta la facoltà di servire un pasto freddo alternativo, la cui composizione sarà concordata con il Servizio Refezione Scolastica.

#### **4- Produzione**

La produzione dei pasti deve rispettare le condizioni igieniche previste dalla normativa vigente e deve garantire la prevenzione da contaminazione da agenti biologici, chimici e fisici mediante il controllo di tutte le fasi della produzione secondo il regolamento CE n. 852/2004 e deve essere assicurata la rintracciabilità dei prodotti di origine animale e vegetale.

La ditta appaltante deve rispettare quanto indicato dal capo II art.3, 4 e 5 del Reg. CE 852/2004, per quanto attiene alle proprie competenze. Inoltre, dovrà garantire l'acquisto di derrate alimentari derivanti da processi di produzione a ridotto impatto ambientale e rispettosi dei diritti umani fondamentali lungo l'intera catena di fornitura. nonché, garantire l'utilizzo di prodotti ortofrutticoli provenienti dall'Agricoltura Sociale, ovvero da soggetti di cui all'articolo 1 comma 1 punto B della Legge 381 del 1991 che svolgono, come prevalente, l'attività agricola di cui all'articolo 2135 del codice civile. In ogni caso, la ditta appaltatrice dovrà garantire la *Conformità a standard sociali minimi, pertanto*, i beni oggetto del presente appalto devono essere prodotti in conformità con gli standard sociali minimi in materia di diritti umani e di condizioni di lavoro lungo la catena di fornitura, definiti dalle leggi nazionali dei Paesi ove si svolgono le fasi della catena, ed in ogni caso in conformità con le Convenzioni fondamentali stabilite dall'Organizzazione Internazionale del Lavoro e dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite.

Gli standard sono riportati nella dichiarazione di conformità di cui al presente capitolato che deve essere sottoscritta dall'offerente.

Al fine del monitorare la conformità agli standard, l'aggiudicatario sarà tenuto a dichiarare di:

1. informare fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura dei beni oggetto del presente appalto, che l'Amministrazione aggiudicatrice ha richiesto la conformità agli standard sopra citati nelle condizioni d'esecuzione del presente appalto/contratto;
2. fornire, su richiesta dell'Amministrazione aggiudicatrice ed entro il termine stabilito, le informazioni e la documentazione relativa alla gestione delle attività riguardanti la conformità agli standard e i riferimenti dei fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura;
3. accettare e far accettare dai propri fornitori e sub-fornitori, eventuali verifiche ispettive relative alla conformità agli standard, condotte dall'Amministrazione aggiudicatrice o da soggetti indicati e specificatamente incaricati allo scopo da parte della Amministrazione stessa;
4. intraprendere, o a far intraprendere dai fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura, eventuali ed adeguate azioni correttive (es.: rinegoziazioni contrattuali), entro i termini stabiliti dall'Amministrazione aggiudicatrice, nel caso che emerga, dalle informazioni in possesso dell'Amministrazione, una violazione contrattuale inerente la non conformità agli standard sociali minimi lungo la catena di fornitura;
5. dimostrare, tramite appropriata documentazione fornita all'Amministrazione aggiudicatrice, che le clausole sono rispettate, e a documentare l'esito delle eventuali azioni correttive effettuate.



# Comune di Monte di Procida

## (Prov. di Napoli)

La violazione delle presenti clausole contrattuali comporta l'applicazione delle sanzioni previste dal presente capitolato d'oneri. Si precisa che la dichiarazione di cui sopra sarà allegata al contratto d'appalto.

Per i pasti oggetto del presente capitolato non potranno essere utilizzati generi precotti, liofilizzati, congelati o surgelati, fatta eccezione per le verdure (odori esclusi) che potranno anche essere surgelate e il pesce che dovrà essere solo "surgelato" per i tipi di merluzzo e nasello e potrà anche essere congelato per altri tipi

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato n. 1 e nelle tabelle dietetiche di cui all'allegato n. 4.

L'amministrazione Comunale può richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà anche da un esame sommario non idonee.

### **5- Personale della ditta appaltatrice**

L'appaltatore sarà responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante nella distribuzione e di quanto attinente ai rapporti di lavoro intercorrente fra lui e il personale stesso, nonché del mantenimento di buoni rapporti di collaborazione fra il suo personale e quello comunale o statale avente diretto rapporto con il servizio appaltato.

Considerata la delicatezza dei compiti di cui il personale dell'appaltatore è preposto, il Comune ha la facoltà di richiedere all'appaltatore stesso la sostituzione di chi, a suo giudizio, non risulti idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione.

Il personale di servizio dovrà essere professionalmente adeguato e numericamente sufficiente per garantire il buon funzionamento del servizio.

La ditta appaltatrice dovrà indicare un responsabile con adeguata qualifica cui sono affidati i rapporti con gli incaricati dell'Amministrazione Comunale, delle Scuole e della Commissione Scolastica. Il suo nominativo, così come quello del responsabile dell'organizzazione, dovrà essere comunicato formalmente prima dell'inizio del servizio.

L'appaltatore non avrà diritto a compensi di sorta se nel corso della gestione dovrà modificare qualitativamente o quantitativamente la consistenza del personale addetto.

La Ditta si impegna ad applicare nei confronti del proprio personale le norme di legge e contrattuali relative alla tutela assicurativa, sindacale ed economica del lavoro; sarà inoltre responsabile dell'adozione e dell'osservanza, da parte del personale dipendente, di tutte le disposizioni e provvidenze antinfortunistiche vigenti per legge, nonché di quelle che fossero richieste da qualsiasi ente o autorità competente.

Il personale dovrà essere dotato di indumenti di lavoro come prescritto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80, nonché di mascherine e di guanti monouso e dovrà essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria.

La ditta appaltatrice dovrà tenere indenne l'Amministrazione Comunale da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando il Comune estraneo al rapporto di lavoro intercorrente fra lo stesso appaltatore e i suoi dipendenti.

### **6- Subappalto**

E' vietato il subappalto anche parziale della fornitura data la natura del servizio.

### **7-Menù e tabelle dietetiche**

I pasti saranno confezionati attenendosi scrupolosamente alle tabelle dietetiche e al menù ( che potrà subire delle variazioni legate alla stagionalità dei prodotti utilizzati) riportati negli allegati che fanno parte integrante del presente capitolato. Eventuali modifiche , dovute a difficoltà di approvvigionamento da parte della ditta, potranno essere eccezionalmente assentite previa intesa con l'istituto scolastico servito. Alle stesse tabelle dietetiche si fa riferimento per la tipologia e la qualità dei prodotti da impiegare, oltre a quanto previsto dall'art. 8. Qualora per la preparazione di uso corrente di pasti indicati nel menù fossero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica, questi dovranno essere comunque forniti dalla ditta appaltatrice senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione. Il Comune si riserva di apportare, con preavviso di 10 gg. variazioni al menù nei limiti del costo complessivo (oneri di preparazione compresi ) presunto per ciascun ciclo mensile, senza che la Ditta possa pretendere comunque alcun sovrapprezzo.

Tali variazioni potranno interessare singoli piatti, nel caso di mancato gradimento della pietanza.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

## **8-Pasti speciali**

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute o religiose la ditta appaltatrice è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, pasti alternativi, la cui composizione sarà stabilita dal Servizio Scolastico, oppure dalla certificazione medica specifica che la ditta dovrà scrupolosamente rispettare. Per gli alunni vegetariani verranno stabilite da parte del Servizio Scolastico le necessarie variazioni in alternativa alla carne. Le diete personalizzate devono essere contenute in vaschette monoporzioni termosigillate contrassegnate dal cognome dell' utente, contenute a loro volta in contenitori termici. Tali variazioni potranno riguardare fino al 15% dei pasti forniti. Alla ditta saranno trasmesse le certificazioni mediche o le istanze di somministrazione di pasto speciale e nelle comunicazioni giornaliere sarà riportato se del caso solo il nominativo del fruitore assente intendendosi che il pasto speciale va fornito in caso di assenza di annotazione.

## **9-Controlli igienici e sanitari**

Controlli sui pasti potranno essere operati sul luogo di cottura e di distribuzione in ogni momento dal personale a ciò delegato dall'Amministrazione Comunale e da una commissione formata da un docente di scuola materna, un rappresentante di classe, un rappresentante del consiglio di circolo componente genitori e separatamente ed autonomamente dalla competente ASL.

La ditta dovrà fornire ai rappresentanti dei genitori camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi al centro di cottura. Non dovendo essere effettuate da questi alcuna manipolazione degli alimenti, non sarà richiesta agli stessi la tessera sanitaria. Controlli igienici si effettueranno preventivamente all'inizio della fornitura e potranno essere ripetuti in qualsiasi momento, sia sul personale impiegato nell'appalto che sul materiale impiegato per la confezionatura. Ispezioni igienico sanitarie potranno essere effettuate sulle attrezzature e nei locali ai sensi delle vigenti disposizioni. Il Comune di Monte di Procida si riserva inoltre la possibilità del controllo sulle derrate utilizzate, come pure di effettuare analisi chimiche e biologiche sia sui pasti forniti che sulle derrate destinate alla refezione scolastica.

La ditta appaltatrice dovrà effettuare per proprio conto il servizio di autocontrollo di qualità con le modalità di cui all'allegato n. 2 che forma parte integrante del presente capitolato.

Una porzione di ogni pasto preparato presso il centro di cottura dovrà essere confezionata in vaschetta monoporzione (sia per il primo , che per il secondo e il contorno) che dopo essere stata inserita nei contenitori insieme alle altre vaschette multiporzioni destinate alle scuole,



# Comune di Monte di Procida

## (Prov. di Napoli)

dovrà essere quindi depositata in frigorifero presso il centro di cottura e conservata per 72 ore a disposizione per eventuali controlli. Su ogni confezione dovrà essere apposta un'etichetta con l'indicazione del pasto contenuto e la data di confezione. La ditta dovrà comunicare preventivamente la lista dei propri fornitori e dovrà conservare ed a richiesta esibire documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati.

### 10-norme igieniche

Le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento devono essere effettuate secondo le modalità di seguito descritte, nonché secondo le indicazioni di cui all'allegato n. 2:

1. Tutti gli alimenti devono essere cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.
2. Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in frigorifero a temperatura 0°C-4°C.
3. La porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo il giorno precedente.
4. Gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento ad un altro e dopo l'uso del WC.
5. Devono essere usati piani separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse. Tali piani a termine di ogni tipologia di lavorazione devono essere accuratamente puliti e sanificati.
6. Gli utensili devono giornalmente essere puliti e disinfettati.
7. Devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate di pasti.
8. Gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori.
9. I rifiuti devono essere frequentemente allontanati.
10. Deve essere evitata la cottura di pezzi di carne, di qualsiasi specie animale, del peso superiore a 2/3 Kg.
11. Devono essere tassativamente evitati raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti.
12. Al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti devono essere utilizzati guanti a perdere e mascherine.
13. E' tassativamente vietato fumare all'interno del centro di cottura.
14. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Il Comune si riserva di ordinare, qualora venga richiesta dalla A.S.L. per far fronte a straordinarie necessità di natura igienico-sanitaria, particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli o per l'eventuale sostituzione di prodotti previsti nella tabella dietetica.

### 11-consegna dei pasti

La cottura, la confezione, il trasporto e la consegna dei pasti saranno effettuate da personale dipendente dalla ditta appaltatrice. Fra il termine della preparazione dei pasti inteso come termine della cottura ed inizio dell'inscatolamento, e la loro somministrazione nei refettori dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a 1 ora. Il limite dell'ora pertanto deve essere inteso come tempo massimo di permanenza nei contenitori di ciascun alimento cotto deperibile.

La consegna dei pasti avverrà per le scuole materne dalle ore 11,40 alle ore 12,30 compatibilmente con le necessità scolastiche. I pasti dovranno essere consegnati in contenitori distinti oltre che per i vari tipi di pietanza, anche per i vari gruppi di utenza (alunni,

insegnanti, personale non docente). Inoltre i pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per ciascun refettorio ed anche, a richiesta delle scuole, per ciascuna classe, salvo diverse richieste da parte dell'Amministrazione Comunale per situazioni particolari.

In ordine alle vigenti disposizioni in materia di etichettatura dei pasti trasportati, su ogni contenitore dovrà essere apposta un'etichetta riportante la ragione sociale, luogo e data di produzione, modalità di conservazione, tipologia dell'alimento contenuto con riferimento al menù del giorno che deve accompagnare il pasto veicolato.

I mezzi di trasporto dovranno essere perfettamente in regola con le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26/03/80 art. 46 e ss. Dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, coibentati e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile. Dovranno essere sanificati settimanalmente e puliti giornalmente.

Le attrezzature per le veicolazioni, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi dovranno essere conformi al suddetto decreto e dovranno garantire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da conservare caldi che dovrà essere compresa fra 60° e 65°C fino al momento del consumo.

La consegna del pane e della frutta avverrà simultaneamente ai pasti. La consegna dell'acqua avverrà secondo le necessità.

La ditta avrà cura, per ciascun giorno di effettuazione del servizio, di ritirare i buoni pasto presso ciascuna sede, distinti per sezione e consegnarli in giornata, accompagnati da documento di trasporto all'ufficio scuola per la verifica della rispondenza dei pasti forniti e dei buoni ritirati. Non si darà luogo a pagamento per i pasti che non risultino corrispondenti ai buoni resi.

## **12-Eventuali oneri di distribuzione**

La consegna dei pasti nei refettori dovrà avvenire, tenendo conto dell'ubicazione e dell'organizzazione interna agli stessi, in modo da rendere funzionale la distribuzione dei pasti agli utenti, in base alle richieste delle scuole.

Sono a carico della ditta appaltatrice anche gli oneri relativi alla distribuzione dei pasti agli utenti delle scuole servite, alle operazioni necessarie a sbarazzare i tavoli e alla sistemazione, pulizia, riordino delle sale refettorio, da effettuare al termine di ogni servizio. L'impresa dovrà fornire i sacchi per la raccolta dei rifiuti.

La ditta appaltatrice dovrà mettere a disposizione per le operazioni di distribuzione personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso e comunque almeno un'unità per ogni refettorio .

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale dell'appaltatore è preposto il Comune ha la facoltà di chiedere all'appaltatore stesso la sostituzione di chi a suo giudizio risulti non idoneo o inadatto anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione. In tal caso l'appaltatore dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e comunque non oltre 3 gg. dalla segnalazione.

Per assicurare il buon andamento complessivo del servizio, in collaborazione con gli uffici comunali interessati l'appaltatore si deve impegnare a destinare suo personale ispettivo professionalmente qualificato. I nominativi degli ispettori dovranno essere resi noti al Comune prima dell'inizio del servizio stesso.

### **Operazioni da effettuare nel corso della distribuzione**

Il personale addetto alla distribuzione dovrà osservare per il buon andamento del servizio le seguenti norme:

- ◆ I locali refettorio devono essere areati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura per il tempo necessario al ricambio dell'aria.



# Comune di Monte di Procida

## (Prov. di Napoli)

- ◆ Le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, dovranno essere riordinate “a terra” e non appoggiate sui tavoli igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura.
- ◆ Il personale addetto alla distribuzione dovrà indossare apposito camice, cuffia, in modo tale da contenere tutta la capigliatura, e dovrà usare guanti monouso.
- ◆ I contenitori termici, le ceste del pane, quelle della frutta, le confezioni di acqua minerale devono essere tenuti sollevate da terra, anche durante la fase di scarico.
- ◆ L'apparecchiatura dovrà essere predisposta con particolare accuratezza.
- ◆ Le ceste e i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente lavati.
- ◆ Le confezioni di acqua minerale dovranno rimanere chiuse fino all'arrivo degli alunni.
- ◆ Il formaggio grana grattugiato dovrà essere a disposizione degli alunni su ogni tavolo in idonei contenitori.
- ◆ Ai fini igienici le verdure devono essere condite poco prima del consumo.
- ◆ La distribuzione, ad eccezione della minestra, dovrà iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola.
- ◆ Le pietanze dovranno essere servite con utensili adeguati.
- ◆ Prima di iniziare le operazioni di distribuzione il personale dovrà, in relazione alle indicazioni ricevute dal centro di cottura, valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni.
- ◆ Qualora, al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, corpi estranei, ecc. ) il personale è tenuto a sospendere la distribuzione e a segnalare l'accaduto al Servizio Scuola del Comune.
- ◆ I tempi di attesa per la distribuzione del primo e del secondo piatto devono essere contenuti al massimo.
- ◆ La distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno consumato il primo piatto. Eventuali comportamenti difforni devono essere preventivamente autorizzati da parte del fiduciario dell'istituto servito.
- ◆ Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione, e gentilezza, assecondando, in accordo con l'insegnante i gusti personali.
- ◆ Il cibo ancorché avanzato non può essere asportato, nè destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti ad eccezione del pane, della frutta e dell'acqua che possono essere portati dagli alunni nelle classi.
- ◆ Una volta completata la distribuzione ai tavoli, i contenitori eventualmente non utilizzati devono essere tutti aperti, a disposizione degli utenti.
- ◆ Le operazioni di pulizia dei locali refettorio avranno frequenza giornaliera e consisteranno in: sparcchiatura, lavatura dei tavoli con prodotti detergenti disinfettanti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi ( carrelli, armadi etc ), capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura, lavaggio, sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti dei locali refettorio.

### **13-Prezzi, fatturazione, pagamenti**

Le fatture dovranno essere emesse alla fine di ogni mese di fornitura e la relativa liquidazione sarà disposta entro 30 giorni dalla data di acquisizione sulla piattaforma .Eventuali contestazioni sospenderanno tale termine.

### **14-Penalità**

La ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente osservare, nell'erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato.

A tale scopo i controlli di cui al precedente art. 9 saranno indirizzati oltre che sui requisiti di natura igienica, anche sulla qualità dei pasti forniti .

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, si procederà in primo luogo nell'applicazione delle seguenti penalità:

1. Qualora non fosse rispettato il limite di un'ora fra preparazione e somministrazione dei pasti, penali pari al 20% dell'importo pieno dei pasti forniti oltre tale limite, riservandosi il Comune di respingere la fornitura con l'obbligo da parte della ditta appaltatrice di fornire un pasto freddo alternativo.
2. Qualora il peso dei cibi fosse riscontrato, nella media dei campioni esaminati in un refettorio, inferiore a quello previsto nelle tabelle dietetiche, una penalità pari al 20 % dell'importo totale dei pasti somministrati in quel refettorio.
3. Qualora fossero usate derrate diverse o di qualità inferiore a quanto previsto dall'art. 4 sarà applicata una penale di € 500,00 al giorno per derrata.
4. Per eventuali cambiamenti nel menù non concordati con il Servizio Scolastico, penale di € 500,00 al giorno.
5. Per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la preparazione e la conservazione dei pasti, le modalità di trasporto e quant'altro previsto dalle vigenti disposizioni, penale di €800,00 per inadempienze accertate al centro di cottura e di € 500,00 per ogni inadempienza accertata nelle singole scuole; qualora la trasgressione fosse riferita alle modalità di trasporto la penale sarà di € 500,00 per ogni mezzo di trasporto.
6. Per il mancato rispetto di ogni norma relativa al personale penali di € 500,00.
7. Qualora si verificassero ritardi nella consegna dei pasti alle scuole superiori a 20 minuti, penale di €200,00 per ogni scuola.
8. Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione sarà applicata una penale di € 1000,00, con ulteriore penale di € 1000,00 se il ritrovamento interessa più di una porzione, riservandosi il Comune di respingere la fornitura con l'obbligo da parte della ditta appaltatrice di fornire un pasto sostitutivo.
9. Per il mancato rispetto del piano di autocontrollo di cui all'allegato n. 2 penale di €1000,00 e penale di € 500,00 per il mancato rispetto delle norme di pulizia e disinfezione per ogni singola scuola.
10. Per deficienze qualitative nei pasti erogati o per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli sopra indicati anche riferito alle singole pietanze, penale di € 500,00 se le stesse fossero riferite alla generalità dei pasti o di € 200,00 se riferite ai pasti di ogni singola scuola.
11. Qualora le deficienze fossero tali da impedire il consumo dei pasti o addirittura questi non fossero forniti, le penali calcolate come indicate al precedente paragrafo, saranno raddoppiate.
12. Per la mancata erogazione di pasti dietetici, sarà applicata, per ogni caso, una penale, da un minimo di € 500,00 ad un massimo di €1500,00 in relazione alla gravità del caso.
13. In caso di impiego di generi alimentari non conformi alle caratteristiche merceologiche stabilite sarà inflitta una penale pari al 25% dell'importo complessivo dei pasti consegnati nella giornata.

Per altri casi di inadempienze non sopra compresi, ovvero in considerazione della particolare gravità dell'inadempienza stessa, il Comune si riserva, a suo giudizio insindacabile, di applicare ulteriori penalità, da un minimo di € 200,00 ad un massimo di € 1500,00.



# Comune di Monte di Procida

## (Prov. di Napoli)

Qualora le inadempienze, causa delle penali, si ripetessero per ognuno dei casi sopra previsti più di tre volte, l'A.C., fatto salvo quanto previsto al successivo articolo, potrà proseguire nell'applicazione delle penali raddoppiate rispetto a quanto sopra previsto.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale e il risarcimento di maggiori danni.

### **15-Cauzione e oneri fiscali**

La cauzione definitiva sarà calcolata in conformità a quanto previsto dall'art. 103 del D. Lgs 50/2016.

Tutti gli oneri fiscali derivanti dalla fornitura, registrazione e diritti di segreteria, sono a completo carico della Ditta appaltatrice, ad eccezione dell'imposta sul valore aggiunto che è a carico del Comune.

### **Polizza e responsabilità civile e danni**

La ditta appaltatrice risponderà direttamente dei danni alle persone e alle cose comunque provocate nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compenso da parte del Comune, salvi gli interventi in favore della ditta stessa da parte di società assicuratrici. A tal fine, la ditta appaltatrice è obbligata a stipulare apposita polizza assicurativa per danni verso terzi. Gli estremi di detta polizza dovranno essere comunicati al Comune all'atto della stipula del contratto. In mancanza, l'aggiudicazione verrà dichiarata nulla. La ditta aggiudicataria dovrà stipulare, alla stipula del contratto, a copertura della responsabilità civile verso terzi relativa alla produzione, somministrazione, commercializzazione di prodotti alimentari, apposita polizza assicurativa per un massimale di garanzia non inferiore ad € 1.000.000,00 ( un milione di euro).

### **16. Requisiti di partecipazione**

- assenza delle cause di esclusione dalla partecipazione di cui all'art.80 del D.Lgs. 50/2016;
- iscrizione nei registri della C.C.I.A.A per attività identiche o analoghe a quelle oggetto dell'appalto con attivazione dell'oggetto sociale; se si tratta di concorrente non residente in Italia, iscrizione in uno dei registri dello Stato di residenza secondo quanto previsto dall'art. 83 comma 1 lettera a) del D. Lgs. 50/2016. Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti o da costituirsi, o di aggregazione di imprese di rete, o di GEIE: ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande o consorziate/consorziane o aderenti al contratto di rete deve essere in possesso dell'iscrizione C.C.I.A.A. Tutti i concorrenti sono tenuti ad inserire nella buste relativa alla documentazione amm.va la ricevuta di versamento in originale della contribuzione di € 70,00 dovuta all' ANAC

### **CAPACITA' ECONOMICA – FINANZIARIA, PROFESSIONALE E TECNICA**

- n. due idonee referenze bancarie rilasciate da istituti bancari autorizzati ai sensi del D, Lgs. 1 settembre 1993 n. 385; nel caso in cui il concorrente non sia in grado, per giustificati motivi, di presentare le referenze bancarie, potrà dimostrare il possesso del requisito attraverso qualsiasi mezzo ritenuto idoneo; in caso di raggruppamento temporaneo di imprese, le referenze bancarie devono essere presentate da ciascuna impresa che compone il costituendo raggruppamento, consorzio ordinario o aggregazione di imprese di rete.

- Possesso del certificato di conformità alla norma UNI EN ISO 9001, con riferimento al centro di cottura da mantenere valido per tutta la durata del servizio. Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti o da costituirsi o di aggregazione di imprese di rete o di GEIE il requisito deve essere posseduto da tutti gli operatori economici del raggruppamento, consorzio o aggregazione di imprese che eseguono il servizio. Nel caso di consorzi, la certificazione dovrà essere posseduta direttamente dal consorzio ovvero dai singoli consorziati esecutori.

- Aver eseguito nell'ultimo triennio antecedente (anni 2014 – 2015 e 2016) la data di pubblicazione del bando, servizi analoghi di ristorazione collettiva scolastica, con riferimento ad almeno due contratti il cui importo complessivo (iva esclusa) sia pari o superiore al valore a base d'asta della presente gara d'appalto indicando per ciascun contratto: l'importo, le date di decorrenza, l'oggetto, il nominativo del committente ( pubblico o privato). Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato saranno rapportati al periodo di attività secondo la seguente formula (fatturato richiesto/3)X anni di attività.

il Requisito relativo ai servizi/forniture analoghi deve essere posseduto dall'impresa capogruppo mandataria o indicata come tale nel caso di raggruppamento o consorzio ordinario da costituirsi o GEIE o aggregazione di imprese di rete. Il requisito non è frazionabile.

## **17. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE E RELATIVI PARAMETRI**

L'aggiudicazione sarà effettuata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi **art. 95, comma 3, lett.a)** del D.lgs. n. 50/2016, sulla base della valutazione di un'apposita Commissione nominata a norma dell'art. 77 del medesimo D.L.vo 50/2016 secondo i parametri di valutazione di seguito riportati:

### **PROGETTO –PROFESSIONALITA' E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO: PUNTI MAX 70/100**

Parametri per la valutazione qualitativa del progetto di servizio e dell'organizzazione aziendale:

- A) Progetto di organizzazione del servizio max punti 20/100 punti
- B) Risorse professionali in forza all'impresa 10/100 punti
- C) Tecniche di trasporto - Piano delle consegne Tempi di consegna 10/100 punti
- D) Gestione dell'emergenze - centro di produzione di emergenza 5/100 punti
- E) distanza centro cottura 10 /100 punti
- F) Introduzione di prodotti Bio – Dop – Igp 5/100 punti
- G) Servizi aggiuntivi punti 10/100

Tutta la documentazione presentata dovrà essere numerata progressivamente, timbrata e sottoscritta su ogni pagina dal legale rappresentante della ditta concorrente.

In caso di RTI o Consorzi ordinari, la medesima documentazione dovrà essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio ordinario di concorrenti.

#### **A) Progetto di organizzazione del servizio punti 20**

##### **A1) Modalità di esecuzione del servizio: p.max 12 punti**

La Ditta concorrente deve presentare, una breve relazione incentrata sulle modalità di esecuzione delle varie attività componenti il servizio oggetto della gara (max 10 facciate A4 times new roman 12).



# Comune di Monte di Procida

## (Prov. di Napoli)

La valutazione del progetto terrà conto dell'adeguatezza dello stesso in tutte le fasi del servizio in relazione alle esigenze dell'utenza e dell'Ente appaltatore. L'attribuzione del punteggio, sarà determinata in relazione alle migliori e più adeguate soluzioni rispetto alle tecniche di approvvigionamento, lavorazione, confezionamento, distribuzione del pasto, nel rispetto del Capitolato d'Appalto e della normativa vigente.

Il progetto deve indicare sinteticamente le iniziative volte a realizzare un modello gestionale atto ad assicurare le condizioni ottimali per l'esecuzione del servizio oggetto della gara. o max punti 12/20

### **A2) Numero refezionisti: p.max 8 punti**

Numero refezionisti destinate alla distribuzione nei plessi scolastici distinti tra scuola dell'infanzia e primaria sino a max punti 8/20 come segue:

#### scuola dell'infanzia:

utilizzo n. 7 refezionisti	punti 4
utilizzo n. 6 refezionisti	punti 3
utilizzo n. 5 refezionisti	punti 2
utilizzo n. 4 refezionisti	punti 1

#### scuola primaria

utilizzo n. 7 refezionisti	punti 4
utilizzo n. 6 refezionisti	punti 3
utilizzo n. 5 refezionisti	punti 2
utilizzo n. 4 refezionisti	punti 1

Allegare organigramma funzionale alla gestione dei servizi

### **B) Risorse Professionali di cui è dotata l'impresa: max 10 punti**

L'impresa partecipante deve documentare attraverso una idonea certificazione di avere alle proprie dipendenze, alla data di pubblicazione del bando della presente gara, personale qualificato in grado di garantire la corretta e professionale osservanza del Capitolato d'oneri

### **B1) Esperienza cuoco: max 5 punti**

**Il punteggio, da 5 ad 1 punto**, sarà attribuito alle concorrenti che documenteranno, nella forma sopra descritta, di avere alle proprie dipendenze, alla data di pubblicazione del Bando, almeno un cuoco responsabile regolarmente inquadrato secondo il CCNL di categoria, con esperienza nel settore della ristorazione scolastica.

La certificazione dovrà indicare, la qualifica, il nominativo, luogo e data di nascita del cuoco responsabile, data di rilascio del corso di formazione (livello responsabile di industria alimentare) previsto dal Reg. CE 852/2004 (allegare copia del certificato in corso di validità); nominativo, indirizzo e periodo di lavoro (date di assunzione e fine rapporto) delle aziende presso le quali ha maturato l'esperienza. Il punteggio sarà attribuito nel seguente modo:

Cuoco con esperienza documentata nel settore ristorazione scolastica di oltre 10 anni punti 5

Cuoco con esperienza documentata nel settore ristorazione scolastica di oltre 6 anni punti 3

Cuoco con esperienza documentata nel settore ristorazione scolastica di oltre 3 anni punti 1

Per le partecipanti in ATI o Consorziato, il requisito relativo all'esperienza professionale, dovrà essere documentato per intero dalla capogruppo o consorziata designata all'esecuzione del servizio, mentre le mandanti o altre consorziate esecutrici del servizio dovranno documentare l'esperienza professionale del cuoco nel settore della ristorazione scolastica di almeno 5 anni.

## **B2) Esperienza professionalità con titolo di laurea: max 5 punti**

**Il punteggio, da 5 ad 1 punto**, sarà attribuito alle concorrenti che documenteranno, nella forma sopra descritta di avere alle proprie dipendenze, alla data di pubblicazione del Bando, una figura professionale con titolo di laurea specialistica/magistrale in materie scientifiche (medicina, veterinaria, biologia, biotecnologie, scienze dell'alimentazione, chimica), regolarmente inquadrato secondo il CCNL di categoria, destinato alle mansioni di controllo qualità ed indicato dalla concorrente quale interfaccia tecnica/scientifica dell'azienda nei confronti dell'Ente e dell'utenza. La certificazione dovrà riportare i seguenti dati della figura professionale in forza all'azienda: cognome e nome, luogo e data di nascita, anno di acquisizione del titolo di laurea magistrale, data e livello di assunzione, cantiere di impiego e ore medie settimanali lavorate che non dovranno essere inferiori a 20.

Il punteggio sarà attribuito come segue:

Professionalità con titolo di laurea dipendente della concorrente da oltre 3 anni: punti 5

Professionalità con titolo di laurea dipendente della concorrente da oltre 2 anni: punti 3

Professionalità con titolo di laurea dipendente della concorrente da oltre 1 anno: punti 1

Per le partecipanti in ATI o Consorzio il requisito dovrà essere documentato da almeno una delle associate o consorziate destinate all'esecuzione del servizio.

## **C) -Tecniche di trasporto - Piano delle consegne Tempi di consegna: max 10 punti**

### **C1) Trasporto dei pasti e automezzi impiegati – max 5 punti**

Il concorrente deve presentare una breve relazione (max 2 facciate A4) circa le metodologie e gli strumenti adottati per il trasporto dei pasti. Indicare il parco automezzi aziendale. Il punteggio sarà attribuito in relazione al numero degli automezzi messi a disposizione:  
**1 punto per ogni automezzo fino a max 5 punti**

### **C2) Piano delle consegne: max 5 punti**

Il concorrente dovrà redigere un piano delle consegne riportando tutti i tempi e singoli percorsi intercorrenti dal centro di cottura ad ogni singolo terminale di consegna. La somma dei 4 tempi (4 sono i plessi scolastici da servire sia per la scuola dell'infanzia che per la scuola primaria) sarà considerato quale parametro di calcolo per l'attribuzione del punteggio. Gli elaborati dovranno essere ricavati dai siti internet Google Maps - Mappe Michelin – od altro supporto informatico commerciale .

Il punteggio sarà attribuito applicando la seguente formula:  $TM/ TC \times 5$ ;

TM = tempo minimo fra tutti i concorrenti ammessi;

TC = tempo Concorrente iesimo;

In caso di ATI o consorzio, il punteggio sarà attribuito sommando i tempi di percorrenza di ogni consociata o consorziata in relazione alla quota di consegne di competenza.

L'organizzazione degli spostamenti tramite percorsi ottimizzati ed uso di mezzi efficienti ed a basse emissioni (minimo mezzi euro 4).

## **D) Gestione dell'emergenze disponibilità di un centro di produzione di emergenza: max 5 punti;**

le concorrenti dovranno brevemente relazionare circa il sistema di gestione delle emergenze e la capacità di intervento in caso di forza maggiore a garanzia del corretto e regolare svolgimento del servizio e della sua continuità. Il punteggio sarà attribuito con le seguenti modalità:

Disponibilità di un centro di produzione pasti di emergenza distante a meno di 10 Km: punti 5



# Comune di Monte di Procida

## (Prov. di Napoli)

Disponibilità di un centro di produzione pasti di emergenza distante a meno di 20 Km: punti 3  
Disponibilità di un centro di produzione pasti di emergenza distante a meno di 30 Km: punti 1  
Allegare autorizzazione sanitaria del centro di produzione pasti intestata alla impresa concorrente, elaborato indicante la distanza del centro di produzione di emergenza alla Casa Comunale, tratto dal sito internet Mappe Michelin – Google Maps od altro supporto informatico commerciale– e certificato UNI-EN ISO 9001:2008 riferito al centro di produzione di emergenza. Non saranno presi in considerazione i centri di produzione pasti allocati sostanzialmente nello stesso luogo del centro di cottura dichiarato per la produzione giornaliera dei pasti.

### **E) Distanza centro di cottura pasti punti 10**

L'impresa concorrente deve documentare attraverso un elaborato da prelevare da un supporto informatico commerciale (Google Maps o Mappe Michelin od altro supporto informatico commerciale) il percorso e la distanza intercorrente dal centro di produzione alla casa comunale. Tale requisito dovrà indicare l'ottimizzazione sull'impatto ambientale di cui al D.M. del 21.09.2011. Il punteggio sarà attribuito nel seguente modo:

10 punti entro i 5 Km

8 punti entro i 10 Km

4 punti entro i 20 Km

1 punto entro i 25 Km

Allegare autorizzazione sanitaria del centro di produzione pasti intestata alla impresa concorrente, certificato UNIEN ISO 9001:2008.

In caso di ATI il punteggio sarà attribuito sulla media delle distanze dei centri di cottura messi a disposizione, dovendo ogni partecipante in A.T.I. obbligatoriamente eseguire parte della fornitura di pasti.

### **F) Introduzione di prodotti Bio– Dop – Igp – a KM 0 : max 5 punti**

Modalità di approvvigionamento e introduzione, nel rispetto dei menù scolastici, di prodotti Bio, Dop, Igp, sarà attribuito **1 punto** per ogni prodotto rispondente alle caratteristiche di cui sopra. Allegare schede tecniche di qualità e provenienza.

### **G) Servizi aggiuntivi: max 10 punti**

G1) Soluzione per utilizzo di acqua e bevande sfuse: **max 3 punti**

G2) Utilizzo apparecchi con minor consumo energetico da comprovare con copia libretto di istruzioni dal quale si evinca numero di serie dell'attrezzatura e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica: **max 2 punti;**

G3) Impegno a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano distribuzione gratuita di prodotti alimentari agli indigenti risultante da dichiarazione del legale rappresentate corredata da specifico protocollo sottoscritto tra concorrente e Organizzazione non lucrativa di utilità sociale: **max 4 punti;**

G4) Somministrazione prodotti esotici (banane) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabili dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale (dichiarazione di cui al punto 5.4.4.PANGPP 2011): **max 1 punti;**

## **2. OFFERTA ECONOMICA: max punti 30/100 attribuibili in ragione di max punti 25 per il ribasso a pasto per la scuola dell'infanzia e in ragione di max punti 5 per il ribasso a pasto per la scuola primaria**

Per l'attribuzione del punteggio relativamente al prezzo offerto verrà utilizzata la seguente formula:

$C_i$  (per  $A_i \leq A_{soglia}$ ) =  $X \cdot A_i / A_{soglia}$

$C_i$  (per  $A_i > A_{soglia}$ ) =  $X + (1,00 - X) \cdot [(A_i - A_{soglia}) / (A_{max} - A_{soglia})]$  dove

$C_i$  = coefficiente attribuito al concorrente *i*esimo

$A_i$  = valore dell'offerta (*ribasso*) del concorrente *i*esimo

$A_{soglia}$  = media aritmetica dei valori delle offerte (*ribasso sul prezzo*) dei concorrenti

$X = 0,90$

$A_{max}$  = valore dell'offerta (*ribasso*) più conveniente

### **Procedura di aggiudicazione**

La Commissione di gara, nominata a norma dell'art. 77, del D.Lvo 50/2016 con apposito atto successivamente alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte, il giorno fissato per l'apertura delle offerte, presso la Casa Comunale di Melito, **in seduta pubblica**, sulla base della documentazione contenuta nelle offerte presentate, procede a:

- a) verificare la correttezza formale dei plichi pervenuti;
- b) all'apertura ed all'esame della documentazione amministrativa contenuta nella busta "**A - Documentazione**", con conseguente ammissione o esclusione dei concorrenti in base all'esito del suddetto esame;

### **ART. 18 - CESSIONE DEL CONTRATTO**

Il contratto non può essere ceduto a pena di risoluzione, incameramento della cauzione e risarcimento dei danni, salvo quanto previsto dal D.Lgs.50/16 .

### **ART. 19 - EFFICACIA DEL CONTRATTO DI APPALTO**

l'appalto sarà impegnativo per l'appaltatore dalla data di aggiudicazione, mentre il Comune non sarà vincolato se non dopo il perfezionamento dell'atto finale.

### **ART. 20 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Oltre che nei casi espressamente previsti nel presente capitolato, il contratto - ai sensi dell'art. 1456 c.c. - potrà essere risolto in caso di grave negligenza o grave inadempienza della ditta rispetto al capitolato ed alla normativa in materia.

Il Comune, previa comunicazione scritta alla ditta, ha diritto di risolvere il contratto con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, comprese l'incameramento della cauzione definitiva e la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno alla ditta appaltatrice e facendo salva l'applicazione delle penali, nelle seguenti ipotesi:

- 1) qualora la ditta risulti sprovvista delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la fornitura oggetto del contratto, durante il periodo di vigenza contrattuale;
- 2) ove la ditta addivenga alla cessione del contratto e/o subappalto;
- 3) qualora la ditta sospenda o interrompa unilateralmente e senza valide giustificazioni l'esecuzione della fornitura , per un periodo superiore a 10 giorni;
- 4) in caso di apertura di procedura concorsuale o di fallimento della ditta;
- 5) qualora si verifichi anche un solo episodio di tossinfezione alimentare riconducibile a consumo di pasti forniti dalla ditta;
- 6) in caso di mancato adempimento degli obblighi contributivi, previdenziali ed assicurativi nei confronti del personale dipendente;



# Comune di Monte di Procida

## (Prov. di Napoli)

7) nel caso la ditta si renda responsabile dell'inosservanza di una delle condizioni e clausole contenute nel Protocollo di Legalità dell'anno 2007 tra il Comune e l'U.T.G. di Napoli.

La ditta riconosce al Comune, ove si verifichi uno solo dei casi previsti nel presente articolo, di risolvere "ipso iure" il contratto mediante comunicazione da inviarsi a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, al domicilio eletto dalla ditta medesima, nonché di incamerare la cauzione definitiva presentata dalla ditta, a carico della quale resterà anche l'onere del maggior prezzo pagato dal Comune,

rispetto a quello convenuto con la ditta inadempiente, per proseguire il servizio.

Per qualsiasi ragione si addivenga alla risoluzione del contratto, la ditta, oltre alla immediata perdita della cauzione a titolo di penale, sarà tenuta al risarcimento di tutti i danni diretti e indiretti ed alle maggiori spese a carico del Comune per il rimanente periodo contrattuale.

In caso di risoluzione del contratto, all'appaltatore sarà corrisposto il prezzo contrattuale del solo servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, fermo restando il recupero delle somme spettanti all'Amministrazione per applicazione di penali.

La risoluzione del contratto comporta, altresì, che la ditta non potrà partecipare a successive gare indette dall'Amministrazione Comunale.

In caso di risoluzione del contratto l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di affidare la fornitura alla seconda classificata alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta e, in caso di indisponibilità della seconda classificata, di interpellare le successive ditte utilmente collocatesi in graduatoria al fine di stipulare il nuovo contratto alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta.

Qualora le ditte interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, l'Amministrazione Comunale si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti terzi, con addebito alla Società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

### **ART. 21 - DECADENZA DELL'APPALTO**

L'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di dichiarare la decadenza dell'appalto, qualora l'aggiudicatario non rispetti le norme e condizioni di cui al presente Capitolato.

L'Amministrazione Comunale, inoltre, qualora risultino a carico dell'aggiudicatario cause di divieto, sospensione o decadenza di cui al D.Lgs. 8-8-94 n. 490, potrà disporre in qualsiasi momento la decadenza dell'appalto, senza formalità di sorta e senza che l'appaltatore possa nulla eccepire.

La decadenza potrà, altresì, essere pronunciata ai sensi dell'art. 75 del D.P.R. 28-12-2000, n. 445.

### **ART. 22 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, tutti i dati forniti saranno raccolti dal committente per la gestione della gara e saranno trattati anche successivamente all'instaurazione del rapporto contrattuale per la finalità del rapporto medesimo.

#### **-Allegati**

Sono allegati al presente capitolato speciale, diventandone parte integrante e sostanziale, i seguenti allegati tecnici:

- ◆ allegato n. 1 "Caratteristiche Merceologiche Derrate Alimentari"
- ◆ allegato n. 2 "Controlli di Qualità della produzione del Servizio"
- ◆ allegato n. 3 "Menù" (Il menù potrà subire delle variazioni legate alla stagionalità dei prodotti ortofrutticoli)
- ◆ allegato n. 4 "Tabelle Dietetiche"

## **ALLEGATO N. 1**

### **CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI e CALENDARIO STAGIONALE**

#### **CARNI E PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE**

Le carni ed i prodotto di origine animale da utilizzare dovranno essere esclusivamente di produzione nazionale e sottoposte ad un organismo di controllo certificatore riconosciuto.

##### **A.Carni suine fresche**

Le ariste di suino dovranno essere fornite nel taglio tipo "Bologna" (taglio anatomico comprendente solo la lombata) provenienti da suini allevati e macellati in Italia.

Le carni dovranno essere di colore rosato, omogeneo, senza zone di sbiadimento, consistenti e non trasudanti liquidi. Devono essere né congelate, né scongelate, prive di qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica. Dovranno essere ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario e portare chiaro e visibile il timbro dell'effettuata visita sanitaria, e conformi alle prescrizioni di cui alla legge 19/04/94 n. 286.

Le carni dovranno corrispondere alle caratteristiche qualitative sopra indicate e dovranno essere accompagnate da fotocopia del documento commerciale-sanitario di origine.

Saranno sempre escluse e rifiutate le carni di qualità inferiore o che, comunque, risultino all'esame sommario o in seguito a perizia sanitaria o ad analisi batteriologica, avariate, alterate.

Le carni dovranno essere di recente macellazione, in ottimo stato di conservazione e prive di qualunque odore sgradevole, con tutti i requisiti sopraindicati.

Sull'etichetta dovrà essere riportato il nome commerciale del taglio della carne.

##### **B.Pollame**

I vari tipi di pollame dovranno essere sempre freschi classe A ai sensi del Regolamento C.E.E. 1906/90 esclusivamente allevati a terra.

La macellazione dei polli e dei tacchini deve essere recente e precisamente non superiore a 3 gg. E non inferiore a 12 ore dal consumo e alla stessa deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera.

Saranno sempre esclusi, perciò, e rifiutati i polli e tacchini di qualità inferiore alla prima o che, comunque, risultino all'esame sommario o in seguito ad ispezioni sanitarie, esami di laboratorio, avariati, sofisticati, o comunque non idonei dal punto di vista igienico-sanitario. In particolare la carica batterica riferita agli stafilococchi non deve essere superiore a 100 germi per grammo.

Le carni avicunicole devono essere tassativamente fresche e provenienti da animali allevati su territorio nazionale, devono avere la cute, se presente, di colore giallo-rosa chiaro, consistenza elastica, compatta; risulterà asciutta alla palpazione digitale, non dovrà evidenziare segni di traumatismo patiti in fase di trasporto di animali vivi, o durante la macellazione. I tessuti muscolari avranno colorito bianco-rosato di buona consistenza, spiccata lucentezza, non flaccidi, non infiltrati di sierosità. Senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi e il dissanguamento deve essere completo. Se sottoposti alla prova di cottura non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale



# Comune di Monte di Procida

## (Prov. di Napoli)

alimentazione. Il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti. Devono essere esenti ammassi adiposi nella regione perirenale ed in quella della cloaca. Il pollo non deve avere subito l'azione di sostanze estrogene.

Non saranno accettate quelle partite di prodotti che evidenziano sulle superfici esterne ed interne manifesta umidità e/o vischiosità alla palpazione accompagnato da odore acre e pungente; tale condizione equivale ad una cattiva conservazione del prodotto.

**Petti di pollo:** corrispondenti ai muscoli pettorali che hanno per base ossea il coracoide, la clavicola, lo sterno, e l'appendice sternale; corrisponderanno ad un peso complessivo singolo di circa gr. 350 compreso il filetto, devono essere privati della pelle e dei grassi.

**Busti di pollo:** dovranno essere consegnati già pronti per essere cucinati in peso di almeno

Kg. 1. Dovranno essere ricoperti della propria pelle che dovrà essere pulita, elastica, non disseccata senza penne, plumole e screpolature.

**Cosce di pollo con anca:** dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme pari gr. 130 circa, saranno ricoperte della propria pelle che deve essere pulita, elastica, non disseccata senza penne, plumole e screpolature.

I sistemi di imballaggio usati nella preparazione e nella confezione dei diversi prodotti oggetto della fornitura devono risultare idonei per il trasposto e garantire il mantenimento dei requisiti igienici nonché quelli merceologiciannonari, inoltre, le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alle leggi in materia di igiene dell'alimentazione.

All'interno delle confezioni non dovranno essere presenti liquidi o altro materiale estraneo al prodotto.

Ogni contenitore deve riportare l'indicazione della data del giorno di macellazione e il contrassegno della visita sanitaria nel rispetto della relativa vigente normativa igienico sanitaria e commerciale.

Sono esclusi dalla somministrazione i polli congelati.

## C.Prosciutti

Prosciutto cotto senza polifosfati, non ricomposto di peso compreso fra i Kg. 6-8, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle), rammollimenti sacche di gelatina; dovrà essere carne di colore rosa, e compatta. Il grasso di copertura non sarà eccessivo, sarà bianco, solo e ben refilato, non presenterà parti ingiallite, o con odore e sapore rancido; assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti anche lievi, di fabbricazione; essere confezionato con carni di buona qualità, di sapore gradevole e soltanto provenienti da cosce.

All'interno dell'involucro non dovrà esserci liquido percolato. La superficie esterna non presenterà patinosità superficiale, né odore sgradevole.

La fetta sarà compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e di grasso interstiziale. Non presenterà alterazioni di sapore, odore, colore, né iridizzazione, picchettatura, alveolature o altri difetti.

Non dovrà essere usato prosciutto preaffettato, confezionato sottovuoto.

## D. UOVA

Le uova da fornire dovranno essere fresche, di guscio scuro, di Cat. A pezzature 60/65, con i requisiti previsti dalla legge 419 del 3/5/1971, dal Regolamento Comunitario n. 2772 del 29/10/1975 e successive modifiche.

Dovranno riportare sulla confezione la data di imballaggio e del termine minimo di conservazione.

Saranno respinte quelle confezioni di uova fresche che in fase di verifica mettano in evidenza le seguenti tare mercantili:

- Presentino i segni dell'invecchiamento rappresentati dalla maggiore ampiezza della camera d'aria (le uova galleggiano se immerse nell'acqua; il tuorlo è decentrato; se spirate mostrano margini e contorno molto netti nel tuorlo; alla prova della cottura si sgusciano con difficoltà);
- Quando le uova risultino per la maggior parte imbrattate con residui fecali o con altro materiale estraneo aderente al guscio.
- La fornitura delle uova dovrà essere accompagnata da un certificato sanitario, almeno mensile, che dichiari che le uova sono state testate dalla USL di competenza territoriale dell'allevamento e sono risultate esenti da salmonella. Le uova dovranno essere conservate in frigorifero a + 4°.
- Le uova da usare per le preparazioni dovranno essere del tipo pastorizzato, riservandosi il Comune di richiedere in qualunque momento la sostituzione delle uova fresche con quelle pastorizzate che dovranno essere conformi a quanto prescritto dal D.L. 4/2/1993 n. 65, l'etichettatura dovrà essere conforme a quanto previsto dal D.L. 65/93 e dal D.L. 109/92.

## PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofrutticoli che:

- a) abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballi;
- b) siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere di fumaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc.



# Comune di Monte di Procida

## (Prov. di Napoli)

In particolare la frutta e le verdure fresche dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

### A) Frutta fresca ed agrumi

La frutta fresca e gli agrumi devono essere di “**prima**” categoria, di selezione accurata, esenti da difetti visibili sull’epicarpo ed invisibili nella polpa ed in particolare devono:

- a) presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;
- b) avere raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni;
- c) possedere la calibratura e grammatura richiesta che deve essere indicata ben visibile anche all’esterno dell’imballaggio il quale deve riportare anche le indicazioni di tara e di peso netto;
- d) essere omogenei e uniformi, e le partite, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- e) essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;

### In particolare

**Mele** (varietà Golden e Stark) devono presentare frutti interi, puliti, senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei; raccolti con cura e buon grado di maturazione; con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. Sono escluse mele con polpa farinosa. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 150/180, devono essere fornite mele di provenienza Trentino Alto Adige.

**Pere** (varietà Williams, Abate, Kaiser, Conference): devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce “Mele” ivi compresa la grammatura.

**Arance** (varietà Navel Tarocco, Moro): oltre a possedere le caratteristiche generali riportate alla voce “Mele” ivi compresa la grammatura, le arance devono essere di provenienza nazionale e saranno ordinate nei periodi tipici di consumo di ciascuna varietà. Contenuto minimo di succo 30/35%.

**Limoni** (produzione Sicilia) : devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio; gli stessi devono essere indenni da alterazioni di natura parassitaria nonché da infezioni di batteri o funghi; i frutti devono essere ricchi di succo a pieno turgore e con semi non germogliati. Contenuto minimo di succo: 25%.

**Banane:** devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce “Mele”.

**Mandarini – Mandaranci:** devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce “Mele”. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 60/80. Contenuto minimo in succo 33/40%.

Prima di essere servita, tutta la frutta, ad eccezione degli agrumi e delle banane, deve essere sottoposta ad accurato lavaggio, compresi i limoni che accompagnano il fritto.

Tutte le derrate dovranno avere i requisiti qualitativi minimi e le tolleranze massime previsti dalle vigenti disposizioni, nonché dai regolamenti CEE riguardanti le norme di qualità dei prodotti ortofrutticoli.

Gli imballaggi dovranno rispettare tutte le norme vigenti in materia ed in particolare la legge n. 441 del 5/8/1981 e la n. 211 del 5/6/1984 e relativi decreti attuativi.

B) Verdura fresca

Gli ortaggi dovranno:

- a) presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie e qualità richieste; essere di recente raccolta;
  - b) essere a un naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
  - c) essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi o prodotto eterogenei;
  - d) essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda delle specie, privi secondo gli usi e disposizioni del mercato locale di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
  - e) essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare, a giudizio degli incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali, ecc.);
  - f) non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- Gli ortaggi non devono essere germogliati.

In particolare:

Patate: (patate comuni e patate novelle): devono essere di morfologia uniforme, con pezzatura non inferiore a mm. 45 e devono avere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale o estera. Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere a una sola coltivazione e varietà. La pezzatura può essere inferiore quella prescritta, soltanto nel caso del prodotto novello. Sono escluse dalla somministrazione le patate che presentino tracce di verde (solanina) e di parassitari, da virosi e alterazioni diverse quali il gigantismo. Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

Carote: devono essere sane, pulite, consistenti, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, non germogliate, né legnose, né biforcute, prive di odori e sapori estranei, prive di umidità esterna, intere di aspetto fresco. Devono essere somministrate carote novelle prevalentemente di provenienza Liguria, Sicilia, Lazio, Veneto, Toscana.

Cipolle: i bulbi devono essere interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle proveniente dalla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi): i bulbi devono essere resistenti e compatti.

Ortaggi a foglia: devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei privi di foglie gialle o rinsecchite. Coste, erbe, prezzemolo e spinaci possono essere presentati in foglie o in cespi, senza stelo fiorifero e con caratteristiche generali di cui sopra.

C) Legumi

I legumi secchi devono essere:

- Puliti
- Di pezzatura omogenea



# Comune di Monte di Procida

## (Prov. di Napoli)

- Sani e non devono presentare attacchi di parassiti o animali
- Privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.)
- Privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio
- Uniformemente essiccati (l'umidità non deve superare il 13%).

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Il confezionamento deve avvenire in sacchi di Juta (peso da 5 a 20 Kg.)

### D) Prodotti ortofrutticoli biologici

La frutta e la verdura devono provenire da coltivazioni che si attengono scrupolosamente alle disposizioni del Regolamento C.E.E. n. 2092 del 24/6/1991 (recepto dalla legislazione italiana con D.M. 25/2/92 N. 338/R e successive modifiche).

I prodotti devono arrivare nelle cucine confezionati in cassette chiuse che devono essere munite di etichette che attestino la certificazione di Prodotto Biologico forniti da uno dei Consorzi responsabili dei controlli di cui all'art. 15 del Regolamento C.E.E. n. 2091/91.

Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'organismo, il codice, dell'azienda produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione ministeriale, il nome dell'organismo di controllo.

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofrutticoli che:

- A) - abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati I fine di ottenere anticipata maturazione ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione;
- B) - siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutto o della verdura.

In particolare la frutta e le verdure fresche dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

- essere di buona qualità, san, pulita, intera, turgida, non bagnata né trasudante acqua di condensazione dovuta all'improvviso salto termico, esente da attacchi parassitari, di colorazione e maturazione non artificiale ed aver raggiunto il grado di maturazione che la rende idonea al pronto consumo;
- non deve presentare ammaccature, abrasioni, alterazioni e tracce di incipiente putrefazione dovuta ad eccessiva conservazione.

### PANE, PASTA, RISO E PRODOTTI DA FORNO

#### A) Pane

Il pane da fornire dovrà essere confezionato con farina di grano genero del tipo "O", o del tipo "integrale" o del tipo "1" con tutte le caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni (legge 4/7/1967 n. 580 e seguenti).

Il pane dovrà essere cotto in conformità a tutte le norme stabilite dalla legge e dai relativi regolamenti di attuazione. Deve essere prodotto esclusivamente con un impasto composto di farina di grano tenero, acqua, sale lievito naturale.

Non è consentito l'impiego di alcun additivo, né prima né durante la panificazione. Dovrà essere lievitato regolarmente e ben cotto, la crosta dovrà essere uniforme, di colore bruno dorato, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori. La mollica dovrà essere asciutta, non attaccaticcia, bianca, priva di cavità o caverne e dovrà presentare al taglio occhiatura uniforme e di giusta dimensione, a seconda dei formati. Il pane dovrà essere consegnato raffreddato e l'umidità consentita non dovrà essere superiore ai limiti fissati per legge.

-E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.  
-Dovrà essere fresco , di prima cottura e consegnato non oltre 10 h. dalla sfornatura.  
Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti.

Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

Il pane dovrà essere confezionato in panini da gr. 50 del tipo "lucido" o "infarinato" in apposita confezione in regola con le vigenti disposizioni in materia di imballaggi per alimenti.

## B) Pane grattato

Deve essere ottenuto dalla macinazione di: pane secco, fette biscottate o altri prodotti simili provenienti dalla cottura di un pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito e assoggettato alla disciplina della legge del 4 luglio 1967 n. 580. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L. 109 del 27 gennaio 1992.

## C) Pasta

La pasta di semola di grano duro dovrà essere conforme tutte le prescrizioni della legge 4/7/1967 n. 580 e successive modificazioni e/o integrazioni, ed in particolare:

- umidità massima: 12,50%
- ceneri su sostanza secca: minimo 0,20%, massimo 0,45%
- sostanze azotate: minimo 10,50%
- acidità massima: gradi 4 su 100 parti di sostanza secca.

La pasta dovrà essere di recente ed omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri. Essa dovrà essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione. Non dovrà avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarne o ragnatele, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole. Non dovrà presentarsi fratturata, alterata, avariata o colorata artificialmente. Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti. Qualora fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farine. Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea.

La pasta di formato piccolo deve resistere non meno di 15 minuti primi alla cottura; la pasta di formato grosso deve resistere non meno di 20 minuti alla cottura. La pasta non deve spaccarsi alla cottura né disfarsi o diventare collosa o intorbidire l'acqua.



# Comune di Monte di Procida

## (Prov. di Napoli)

### D) Riso

Il riso da somministrare deve essere riso della varietà classificata nel gruppo superfino varietà "ROMA"; con i trattamenti consentiti del tipo "parboiled" diretti a conservare al riso le sue proprietà originarie e a migliorarne in cottura la resistenza allo spappolamento.

Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge.

Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 14/15% privo di polveri, minerali (gesso caolino); privo di colatura (cromato di piombo, ossido di ferro, ecc.)

Il riso non deve avere odore di muffa, né altro odore, diverso da quello che gli è proprio. Non deve contenere, oltre i limiti di tolleranza stabiliti annualmente con il relativo decreto del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, grani striati di rosso, grani rotti, vaiolati, ambrati, corpi estranei e impurità varie.

Alla cottura il riso deve resistere, senza che i grani si deformino, per non meno di 15/20 minuti.

### OLIO E PRODOTTI CONSERVATI

L'olio da fornire per qualunque tipo di preparazione e cottura dovrà essere quello "extra vergine d'oliva" come definito nella legge 13/11/1960 n. 1407 : esso dovrà essere purissimo, non alterato sofisticato o adulterato e risultare adatto ad una buona e sana alimentazione umana, dovrà corrispondere a tutte le disposizioni di legge vigenti in materia e in particolare a quella della legge sopracitata e dovrà essere in possesso di tutte le caratteristiche chimiche e chimicofisiche di tali olii.

Inoltre, l'olio non dovrà rivelare odori disgustosi, come di rancido, di muffa, di fumo, ecc.; dovrà essere limpido, non amaro e dovrà quindi possedere il sapore e l'odore gradevoli e inconfondibili dell'olio d'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, senza tolleranza alcuna.

Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; deve avere sapore gradevole e aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza.

Saranno rifiutati i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore di rancido, muffa o simili.

### E) Pomodori Pelati

I pomodori pelati devono essere di qualità S. Marzano o Roma, di raccolto relativo all'anno in cui vengono utilizzati. Dovranno essere ottenuti dal frutto fresco, sano, maturo, odore e sapore caratteristici del pomodoro, privi di odori e sapori estranei, privi di coloranti e conservanti artificiali, privi di larve e altri parassiti, conformi alle caratteristiche e prescrizioni di cui alla legge n. 96 del 10/3/1969, e relativo regolamento di esecuzione. Dovranno essere di qualità superiore come dall'art. 2 lett. g) del D.P.R. 11/4/1975 n. 428. In particolare il peso del

prodotto sgocciolato non dovrà essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco, al netto di sale aggiunto non inferiore al 4,5%.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne od altro.

F) Formaggi molli

I formaggi da somministrare dovranno essere prodotti e confezionati in osservanza delle norme di cui al R.D.L. 15/10/1925 n. 2033 e successive modificazioni, e per il contenuto di materia grassa come da R.D.L. n. 1177 del 15/7/1938 e successive modifiche.

Dovranno essere tutti di prima scelta e non potranno essere forniti se in stato di eccessiva maturazione, bacati o invasi da acari, colorati all'interno o all'esterno con colori nocivi per qualsiasi altra causa, dovranno essere avvolti in carta od altri materiali e contenitori che corrispondano ai requisiti richiesti dalla normativa vigente e comunque atti a preservare i prodotti da inquinamento con sostanze esterne e con l'ambiente. Non presenteranno alterazioni esterne o interne.

Il trasporto avverrà con mezzi idonei ed i prodotti freschi saranno mantenuti a temperatura tra 0° e 4°.

I tipi di formaggio da somministrare saranno i seguenti:

- mozzarella in confezioni singole da gr. 60
- Philadelphia da 60 gr.

**PRODOTTI SURGELATI E CONGELATI**

Gli alimenti surgelati dovranno essere conformi quanto stabilito dal D.L. 27/1/1992, N. 110. Le confezioni dovranno riportare le seguenti indicazioni.

- a) la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato";
- b) il termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore;
- c) le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione;
- d) l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato e le eventuali istruzioni per l'uso;
- e) l'indicazione del lotto.

In particolare si ricorda che i prodotti surgelati devono essere contenuti in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni risultino alterate e che siano tali da soddisfare tutte le condizioni previste dal citato Decreto e con data di produzione di facile lettura.

Devono essere conformi alla direttiva sanitaria e che ne regola il commercio, non dovranno presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo. I prodotti saranno consegnati con automezzi igienicamente idonei che ne garantiscano il trasporto allo stato fisico di congelamento con una temperatura non inferiore a 18° C. Non saranno accettate confezioni rotte. In tutte le confezioni di prodotti conferiti, dovrà essere indicato il mese e l'anno di produzione e di confezionamento e il termine consigliato per il consumo. I



# Comune di Monte di Procida

## (Prov. di Napoli)

prodotti surgelati, la cui scadenza non deve superare i mesi 18 dalla data di produzione e di confezionamento dovranno avere almeno 6 mesi di validità conservativa dalla data di scadenza.

I pesi indicati in tabella sono da intendere a scongelazione avvenuta, pronti per la cottura.

### A) Pesce surgelato

I filetti di merluzzo e i filetti di nasello "surgelati" (definiti commercialmente "cuori", "fiori", "filettini" ecc. – comunque ricavati dalla parte centrale dei filetti) dovranno essere di pezzatura fino a Kg. 5 con l'etichetta riportante le indicazioni di cui all'art. 8 del Decreto Legislativo 27/1/1992 n. 110.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da qualsiasi contaminazione e impedirne la disidratazione.

La qualità del pesce deve essere sempre la prima così come è definita dalla scienza veterinaria. Saranno perciò rifiutati i prodotti ittici di qualità inferiore alla prima, o che comunque risultino all'esame sommario o in seguito ad ispezione veterinaria e/o controlli di laboratorio, alterati nelle loro caratteristiche organolettiche, non appartenenti le specie ittiche richieste o non idonei dal punto di vista igienico sanitario.

In particolare, il pesce, a decongelazione avvenuta e/o prova di cottura non deve presentare caratteri organolettici alterati (colore, odore, sapore, consistenza), ma corrispondere ad un prodotto surgelato con buona tecnica industriale.

Per le caratteristiche del pesce "surgelato", le modalità di immagazzinaggio, conservazione e di trasporto dovranno essere osservate tutte le disposizioni del richiamato Decreto Legislativo n. 110 del 27/1/1992.

A richiesta del Comune la ditta aggiudicataria dovrà esibire i certificati sanitari, che obbligatoriamente scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

### B) Verdure Surgelate

Le verdure devono essere di giusta maturazione, sane brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti e marciume, prive di corpi estranei e terrosità, accuratamente pulite, mondate, tagliate. Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate essere sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge.

Esse devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione.

### C) Pesce congelato

Ai fini igienici il pesce dovrà essere contenuto in idonei involucri protettivi. I prodotti saranno consegnati con mezzi igienicamente idonei che ne garantiscano il trasporto allo stato fisico di congelamento con una temperatura non inferiore a meno 18° C.

Devono essere conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio, non dovranno presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo. La qualità del pesce deve essere sempre la prima così come è definita dalla scienza veterinaria ed alla consuetudine del mercato locale. Saranno perciò rifiutati i prodotti ittici di qualità inferiore alla prima o che comunque risultino all'esame sommario o in seguito ad ispezione veterinaria e/o controlli di laboratorio, alterati nelle loro caratteristiche organolettiche, non appartenenti alle specie ittiche richieste o non idonei dal punto di vista igienico sanitario.

In particolare, il pesce, a decongelazione avvenuto e/o prova di cottura non deve presentare caratteri organolettici alterati (colore, odore, sapore, consistenza), ma corrispondere ad un prodotto congelato con buona tecnica industriale, ben confezionato e conservato per un periodo di tempo compatibile con la qualità richiesta dal presente capitolato.

A richiesta del Comune la ditta appaltatrice dovrà esibire i certificati sanitari che obbligatoriamente scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

Il pesce a scongelazione e cottura avvenuta non dovrà emanare odore di ammoniaca. I pesi indicati sulle tabelle dietetiche sono da intendersi, a scongelazione avvenuta, pronti per la cottura.

Altre caratteristiche di alcuni prodotti di più largo consumo:

**Filetti di platessa:** devono avere colore bianco, essere catalogati con un sistema di numerazione commerciale cui corrisponde un equivalente qualità: 3= filetto di platessa in pezzatura unica di gr. 100 – 120 glassatura esclusa. Non saranno accettati filetti di platessa con intensa colorazione gialla.

Nel caso di utilizzo di filetti di platessa preimpanati l'impanatura deve avere la seguente composizione: pangrattato, farina, acqua.

## PRODOTTI VARI

### Sale

E' previsto l'uso di sale iodato.

### Acqua minerale

L'acqua minerale da somministrare sarà del tipo "Acqua minerale naturale", non addizionata di anidrite carbonica . Conforme a quanto previsto dal Decreto del Ministero della Sanità del 12/11/1992 n. 542. In particolare la presenza dei nitrati dovrà essere nei limiti di quanto stabilito dall'art. 6 dello stesso Decreto per le acque destinate all'alimentazione dell'infanzia. L'acqua dovrà essere contenuta in confezioni di cartone da lt. 1 o lt. 0,500, a richiesta delle scuole e in bottiglie in PET da cl. 50 circa per i cestini.

Il quantitativo da somministrare sarà di cl. 0,250 procapite giornaliero.

E' prescritto il rispetto delle percentuali di provenienza di cui al PANGPP 5.3.1



# Comune di Monte di Procida

## (Prov. di Napoli)

### ALLEGATO 2

#### CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE DEL SERVIZIO

La ditta aggiudicataria deve effettuare per proprio conto il servizio di autocontrollo di qualità. Oltre ad osservare il massimo rispetto delle norme generali d'igiene, dovrà mettere in atto protocolli operativi interni per garantire la sicurezza e l'integrità delle pietanze preparate, nei locali di stoccaggio, lavorazione, preparazione, nonché di trasporto degli alimenti.

I protocolli operativi, formulati in termini generali, chiari ed accessibili, dei mezzi tecnici e degli elementi di sorveglianza, depositato per la consultazione presso il locale ufficio dell'azienda ed inviati a richiesta al competente Servizio Scolastico, dovranno contenere informazioni relative alla corretta prassi igienica da applicarsi volontariamente da parte di tutto il personale coinvolto nel processo di lavorazione, compreso quello addetto al trasporto, stoccaggio, immagazzinamento, manutenzione attrezzature, pulizia e sanificazione dei locali, disinfezione, etc.

Detti protocolli, da effettuarsi conformemente a quanto previsto dal D.Lgs. 155/97, concernenti l'igiene dei prodotti alimentari, dovranno partendo dall'analisi dei rischi, prendere in esame i principali punti critici, determinando i relativi mezzi di controllo, specifici per i diversi ambienti e settori considerati, garantendo che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

L'Impresa deve pertanto adottare norme adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Nel caso in cui non sia possibile esercitare un'azione di controllo, è opportuno considerare la procedura di esecuzione.

Gli operatori possono scegliere mezzi diversi con l'obbligo di dimostrarne l'efficacia.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo qualità l'impresa dovrà ad eventuale integrazione di quanto già previsto in applicazione del D. Lgs. 155 effettuare analisi chimiche e batteriologiche sui generi impiegati e sui pasti prodotti, qualora tali sistemi non siano già compresi nel sistema HACCP presentato dall'azienda.

Le analisi batteriologiche su materie prime dovranno essere effettuate su prodotti prelevati dai magazzini di stoccaggio del Centro Cottura.

I dati effettuati dovranno essere registrati, aggiornati, e tenuti a disposizione degli organi di controllo – Comune ASL – presso il Centro di Cottura oppure inviati, a richiesta, all'Ufficio Scolastico.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato l'impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con gli Uffici preposti del Comune, adottando tutte le procedure ritenute necessarie alla corretta funzionalità.

## Disposizioni in materia di protezione di rischi di infestazioni

- Le derrate alimentari introdotte nella catena di ristorazione devono essere esenti da insetti infestanti e loro parti, sia allo stato larvale che adulto. L'azienda dovrà pertanto garantire l'autocontrollo delle derrate stoccate od immagazzinate, attraverso la certificazione di specifiche procedure d'analisi.
- Il personale che lavora nel settore della preparazione e confezionamento del cibo dovrà essere formato per identificare e controllare la presenza potenziale degli infestanti, soprattutto degli insetti delle derrate.
- L'organizzazione dell'Azienda è responsabile per quanto concerne i locali adibiti a magazzino, stoccaggio, lavorazione, confezionamento, etc. degli alimenti, del mantenimento di condizioni igieniche ottimali, mediante l'attuazione di efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori ed altri animali nocivi.
- Il responsabile dell'Azienda avrà la responsabilità di assicurare che siano attivati corretti sistemi e procedure per prevenire ed eliminare le problematiche derivanti dal controllo degli infestanti. Una copia del protocollo contenente dette specifiche, descritte in modo dettagliato, dovrà essere presentata al committente, dopo aggiudicazione del servizio.
- Il responsabile del pest control dell'Azienda dovrà curare ogni aspetto dell'igiene che potrebbe portare potenziali problemi di infestazione, riassunti sinteticamente pulizia; manutenzione delle apparecchiature, pratiche di stoccaggio, strutture e manutenzione dell'edificio, controllo dei rifiuti, gestione e controllo delle aree esterne, ecc.



# Comune di Monte di Procida

## (Prov. di Napoli)

### PROTOCOLLO DI LEGALITA' -ALLEGATO "A"-

I concorrenti, pena l'esclusione, dovranno dichiarare:

#### Clausola n. 1

La sottoscritta impresa dichiara di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui al protocollo di legalità, sottoscritto in data 25/10/2007 dal Comune di Monte di Procida con la Prefettura di Napoli, tra l'altro consultabili al sito [www.utgnapoli.it](http://www.utgnapoli.it), e che qui si intendono integralmente riportate e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti.

#### Clausola n. 2

La sottoscritta impresa si impegna a denunciare immediatamente alle Forze di Polizia o all'Autorità Giudiziaria ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ovvero offerta di protezione nei confronti dell'imprenditore, degli eventuali componenti la compagine sociale o di rispettivi familiari ( richiesta di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di lavorazioni , forniture o servizi a determinate imprese, danneggiamenti, furti di beni personali o di cantiere).

#### Clausola n. 3

La sottoscritta impresa si impegna a segnalare alla Prefettura l'avvenuta formalizzazione della denuncia di cui alla precedente clausola 2 e ciò al fine di consentire, nell'immediato, da parte dell'Autorità di pubblica sicurezza, l'attivazione di ogni conseguente iniziativa.

#### Clausola n. 4

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, , successivamente alla stipula di contratto o subcontratto, informazioni interdittive di cui all'art. 10 del D.P.R. 252/98, ovvero la sussistenza di ipotesi di collegamento formale e/o sostanziale di accordi con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse. Qualora il contratto sia stato stipulato nelle more dell'acquisizione delle informazioni del Prefetto, sarà applicata a carico dell'impresa, oggetto dell'informativa interdittiva successiva, anche una penale nella misura del 10% del valore del contratto ovvero, qualora lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni al momento eseguite; le predette penali saranno applicate mediante automatica detrazione, da parte della stazione appaltante, del relativo importo delle somme dovute all'impresa in relazione alla prima erogazione utile.

#### Clausola n. 5

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale.

#### Clausola n. 6

La sottoscritta impresa dichiara, altresì, di essere a conoscenza del divieto per la stazione

appaltante di autorizzare subappalti a favore delle imprese partecipanti m alla gara e non risultate aggiudicatari, salvo le ipotesi di lavorazioni altamente specialistiche.

#### Clausola n. 7

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o al subcontratto nonché, l'applicazione di una penale a titolo di liquidazione dei danni – salvo comunque il maggior danno - nella misura del 10% del valore del contratto o, quando lo stesso non sia determinato o determinabile, delle prestazioni al momento eseguite, qualora venga effettuata una movimentazione finanziaria (in entrata o in uscita) senza avvalersi degli intermediari di cui al decreto- legge n. 143/1991.

#### Clausola n. 8

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere ed accettare l'obbligo di effettuare gli incassi e i pagamenti, di importo superiore ai tremila euro, relativi ai contratti di cui al presente protocollo attraverso conti dedicati accesi presso un intermediario bancario ed esclusivamente tramite bonifico bancario, in caso di violazione di tale obbligo, senza giustificato motivo, la stazione appaltante applicherà una penale nella misura del 10% del valore di ogni singola movimentazione finanziaria cui la violazione si riferisce, detraendo automaticamente l'importo delle somme dovute in relazione alla prima erogazione utile.

di impegnarsi a denunciare alla Magistratura o agli Organi di Polizia ed in ogni caso all'Amministrazione Aggiudicatrice ogni illecita richiesta di danaro, prestazione o altra utilità ad essa formulata prima della gara o nel corso dell'esecuzione del servizio, anche attraverso suoi agenti, rappresentanti o dipendenti e comunque ogni illecita interferenza nelle procedure di aggiudicazione o nella fase di esecuzione del servizio;

di impegnarsi a denunciare immediatamente alla Magistratura o agli Organi di Polizia, dandone comunicazione alla stazione appaltante, ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale in qualunque forma esso si manifesti nei confronti dell'imprenditore, degli eventuali componenti la compagine sociale o dei loro familiari (richiesta di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di forniture, servizi o simili a determinate imprese, danneggiamenti, furti di beni personali, ecc.);

di essere consapevoli del fatto che, ai sensi dell'ultimo comma dell'art. 3 del richiamato Protocollo, l'impresa che si rendesse responsabile della inosservanza di una delle predette clausole sarà considerata di non gradimento per l'Ente che, pertanto, procederà alla risoluzione dell'eventuale contratto d'appalto;

di essere edotti che in caso di inosservanza delle suesposte prescrizioni, anche solo nel corso dell'esecuzione del contratto di appalto, l'Amministrazione provvederà a liberarsi dal vincolo contrattuale per esclusiva responsabilità della ditta;

che in caso di aggiudicazione della gara, si impegnano a comunicare alla Regione Campania ogni eventuale variazione intervenuta negli organi societari, ivi comprese quelle relative agli eventuali subappalti o fornitori.