



Comune di Giovinazzo

PROVINCIA DI BARI

UFFICIO SERVIZI SOCIALI

All. n.2

DISCIPLINARE DELLA MENSA SCOLASTICA

FINALITA' DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA:

La partecipazione del bambino alla mensa scolastica è un momento importante non solo dal punto di vista nutrizionale, ma anche da quello psico-sociale.

Le principali finalità che il servizio di ristorazione delle scuole materne deve svolgere sono le seguenti:

1. permettere l'affidamento del bambino per un periodo di tempo prolungato alla comunità scolastica per una migliore organizzazione del lavoro scolastico;
2. abbandonare l'uso dello spuntino portato da casa, nutrizionalmente scorretto;
3. causare minori problemi di gestione familiare per i genitori che lavorano;
4. equilibrare la dieta quando essa presenti delle carenze o degli eccessi in determinati principi nutritivi;
5. attuare un'azione di educazione alimentare formando le principali nozioni su una sana alimentazione;
6. educare ad un corretto modo di comportamento al momento del pasto.

FONDAMENTALI OBIETTIVI DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA SONO :

- **OBIETTIVI NUTRIZIONALI:** prevenzione delle malattie in cui l'alimentazione ha un ruolo di concausa come obesità, diabete mellito, ipertensione, carie dentaria etc.
- **OBIETTIVI SOCIO-ECONOMICI:** miglioramento delle scelte ed ottimizzazione dello sfruttamento delle disponibilità e delle risorse economiche della popolazione. favorire i ceti meno abbienti.

ART.1) OGGETTO DEL SERVIZIO

I servizi di mensa scolastica constano nell'organizzazione e la gestione della mensa scolastica per le sezioni di Scuola materna Statale di Giovinazzo.

Il servizio di mensa scolastica consiste:

- Nella organizzazione del servizio di refezione;
- Nella gestione operativa del servizio;

- Nell'approvvigionamento delle derrate alimentari;
- Nell'approvvigionamento dei materiali ausiliari;
- Nella preparazione e cottura dei cibi presso la cucina della ditta affidataria del servizio;
- Nel confezionamento dei pasti;
- Nel trasporto in contenitori termici, sigillati conformi alle disposizioni di legge presso tutti i refettori o sezioni di scuola materna, distribuzione e somministrazione dei prodotti alimentari ai singoli bambini;
- Nella pulizia dei refettori o aule di scuola materna adibite a refettori ove si consuma il pranzo e delle relative attrezzature impegnate per l'espletamento del servizio;
- Nella fornitura di acqua minerale, piatti, posate, bicchieri, tovaglioli a perdere e tovaglie usa e getta;
- Nella presentazione di tutte le autorizzazioni, sanitarie ed amministrative, necessarie per l'effettuazione del servizio.

ART.2) ARTICOLAZIONE TEMPORALE DEL SERVIZIO

La data di inizio della fornitura coincide, di norma, con l'inizio dell'anno scolastico e segue l'organizzazione scolastica. Dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico, escluso il sabato e la domenica e tutte le altre festività nazionali, civili, religiose e i giorni in cui per particolari eventi nonché per le disposizioni di legge e/o cause ostative di qualsiasi genere, il servizio non dovesse effettuarsi, in quest'ultimo caso nessun compenso o indennizzo potrà essere richiesto dalla ditta.

ART.3) LOCALI E CENTRO COTTURA

La ditta aggiudicatrice ha l'obbligo di predisporre:

- Il centro di cottura necessariamente nel centro abitato del comune di Giovinazzo, deve essere munito di autorizzazione sanitaria intestata alla stessa ditta ed adibito esclusivamente a ristorazione collettiva e non, per la somministrazione di alimenti e bevande;
- Convenzione con laboratorio di microbiologia specializzato nel controllo di igienicità di alimenti;
- La piattaforma alimentare, munita di autorizzazione sanitaria e annessi laboratori (reparto macelleria), muniti di parere sanitario e bollo CEE;

ART.4) MODALITA' DELLE FORNITURE

La ditta appaltatrice si impegna ad assicurare il servizio di mensa scolastica trasportando i pasti per le scuole materne in idonei contenitori isotermici multiporzione, che ne conservino la temperatura a 60/65 gradi centigradi per gli alimenti da consumarsi freddi.

I pasti devono essere preparati nello stesso giorno in cui vengono distribuiti.

Tutti i recipienti forniti dalla ditta appaltatrice dovranno corrispondere a requisiti ministeriali, nel pieno rispetto delle norme igieniche e delle prescrizioni del servizio igienico – sanitario.

I mezzi utilizzati per il trasporto devono essere di proprietà dell'appaltatore e dotati di autorizzazione ai sensi dell'art.43 del D.P.R. 327/80. La ditta appaltatrice è tenuta ad adempiere a quanto previsto dal D.lgs.vo 155/97, producendo al S.I.A.N. dell'AUSL competente il relativo piano di autocontrollo inerente i locali cucina e i mezzi di trasporto (contestualmente all'avvio dell'attività).

Deve, inoltre, trasmettere al Comune, prima dell'inizio del servizio, l'elenco completo delle ditte fornitrici di tutte le derrate impiegate.

Per i pasti di cui trattasi non potranno essere utilizzati generi precotti o surgelati.

Per i surgelati fanno eccezione al divieto di utilizzazione il pesce e le verdure. Per i surgelati dovrà essere assicurato il pieno rispetto della catena del freddo con divieto di scongelamento e di ricongelamento.

Per la somministrazione della carne (manzo) dovranno essere usati solo tagli: rosetta, scannello, lucertolo, groppa, sodo di spalla o girello. Solo per la carne di brodo sarà usata la parte anteriore del manzo nostrano nei seguenti tagli: spicchio di petto, scoperchiatura, costolone e muscolo.

La carne dovrà essere di prima scelta e di produzione italiana provvista di "marchio di qualità", produzioni garantite ed esenti da trattamenti illeciti.

ART.5) COMPOSIZIONE DEL PASTO E MENU'

La ditta aggiudicatrice è tenuta all'osservanza del piano di informazione e avvio al menù biologico.

I pasti costituiti da un primo, un secondo, un contorno, pane e frutta saranno confezionati attenendosi scrupolosamente alla tabella dietetica, grammazione compresa e ai relativi menù che vengono riportati in allegato e che fanno parte integrante del presente capitolato speciale, approvati dalla deliberazione di Giunta Regionale n.276 del 19.3.2002 e pubblicata sul Bollettino Ufficiale n.44 dell'8.4.2002 "Allegato 2".

Qualora per la preparazione di uso corrente di pasti indicati nel menù, fossero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica, questi dovranno, comunque, essere forniti dalla Ditta appaltatrice senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione.

Se, per motivi d'urgenza, nella preparazione dei pasti fosse ravvisata la necessità di sostituire "un piatto", la ditta è tenuta a concordare la variazione con il Responsabile del Servizio del Comune, senza alcuna maggiorazione sul prezzo di appalto.

L'Amministrazione Comunale si riserva, comunque, la facoltà di richiedere una composizione diversa dei pasti in particolari occasioni e necessità, nonché la preparazione di pasti al sacco equivalenti per qualità, quantità e prezzo al pasto ordinario; lo stesso vale per la preparazione di pasti

personalizzati a seguito di diete alimentari prescritte per ragioni di salute degli utenti.

ART.6) CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Per tutti gli alimenti forniti, previsti nella tabella dietetica allegata al presente disciplinare, si richiede merce di prima qualità in ottimo stato di conservazione, confezionata secondo le vigenti disposizioni di Legge e rispondente ai requisiti previsti dalle norme igienico sanitarie, con assoluto divieto di utilizzare precotti.

PASTA: deve essere di semola di grano duro, senza coloranti, né uova o prodotti a base di uova, umidità massima 15,00% , ceneri max 090,00%, sostanze azotate minimo 10,50% , acidità max 4 gradi.

La pasta non deve presentare, in alcun modo, difetti tipo: presenza di macchie bianche o nere, battiture o bolle d'aria, spezzature o tagli, deve reggere la cottura senza spappolare né lasciare sedimenti.

La pasta deve essere indenne da infestazioni o parassiti, o larve di alcun genere, o da muffe o da altri agenti infestanti.

Confezioni sigillate, recanti norme e sede della ditta di produzione e dello stabilimento, tipo di pasta e peso netto.

RISO: deve essere di quello denominato “parboleid”, ovvero a richiesta lo “sbramato di risone” (riso integrale), produzione nazionale, grani interi uniformi senza punteggiature nere, perfezioni e rigature. Umidità massima 14,5. Presenti indicazioni del gruppo r della cultura, la denominazione della ditta produttrice e il peso netto.

OLIO: L'olio sia per la frittura che per l'alimento a crudo, dovrà essere olio di oliva del tipo “extravergine”, di produzione locale e di annata, non dovrà contenere più dell'1% di acidità espressa in acido oleico, di colore giallo paglierino con tendenza al verdognolo limpido con odore o sapore fragrante tipico dell'olio e rispondente comunque, alle vigenti norme di igiene 13/11/1960 n. 1407.

CARNE BOVINA: Dovrà essere di 1° taglio, di additivi ed estrogeni di parte connettivale, tendini grassi, ossa e fasce aponeurotiche, provenienti da animali di produzioni nazionali provviste di “marchio di qualità” produzioni garantite ed esenti da trattamenti illeciti, non eccessivamente grassi e senza alterazioni di caratteri organolettici.

FILETTO DI POLLO E/O TACCHINO : dovranno essere di prima scelta, privi di grasso, con tessitura compatta e colorito naturale.

PESCE: di tipo surgelato, spinato per motivi oltre che di igiene, anche di sicurezza, marche di prima qualità prodotte in confezioni prive di timbro “per alimenti”. Tranci di merluzzo, filetto di merluzzo o di platessa.

Per l'accertamento della sanità dei tipi di carne e del pesce, l'Amministrazione Comunale si avvarrà dei servizi veterinari del dipartimento di prevenzione della ASL competente in materia e per quant'altro necessario, secondo quanto sancito dalle normative vigenti.

FRUTTA E VERDURA: dovrà essere fresca di stagione, di prima qualità e dovrà essere esente da tracce di alterazione e di fermentazione anche incipienti.

Più precisamente dovrà essere: di recente raccolta, matura fisiologicamente e non solo commercialmente, asciutta, priva di terrosità, altri corpi o prodotti eterogenei, indenne da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli stessi, esente da tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti, per gli ortaggi a bulbo germogliati e accuratamente montati e lavati.

La frutta dovrà essere non bagnata artificialmente e di prima qualità e selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e rispondenti alle seguenti qualità:

mela gialla “Gold” o “Serena” pezzatura gr.150;

pera “Abate” o “Kaiser” pezzatura gr.150;

banana “Somala” gr.150;

arancia “Tarocco” o prima scelta “Sicilia” gr.150;

mandarini “Clementini” prima scelta.

Per quanto riguarda gli ortaggi, questi devono essere freschi, puliti e selezionati, privi di additivi, integri delle qualità nutritive, tali da garantire il migliore rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a natura e compiuta maturazione fisiologica e commerciale. Gli ortaggi, se non sono freschi di stagione, possono essere surgelati, mai in scatola eccetto per pomodori pelati interi.

In particolare:

-le carote devono essere tonde, lisce, media pezzatura da insalata;

-le patate devono essere di 1^a qualità, ben pulite, di media grandezza, di giusta maturazione, non germogliate, non congelate, né affette da malattie parassitarie

- i finocchi devono essere di 1^a qualità senza gambo;

- le cipolle bianche devono essere di pezzatura media e non trattate con radiazioni gamma;

- mela gialla “Gold” o “Serena” pezzatura gr.150;

- pera “Abate” o “Kaiser” pezzatura gr.150;

- l'aglio deve essere ben secco e non trattato con radiazioni gamma;

- le verdure aromatiche: prezzemolo-sedano-alloro secco, origano fresco;

-rosmarino quanto basta.

UOVA: di gr.60, categoria extra nazionali o locali, dovranno essere fresche e presentare le caratteristiche peculiari del guscio e del tuorlo.

PANE: i panini di produzione locale da gr.30 cadauno, devono essere di farina “00”, di grano di 1^a qualità, ben lievitati, ben cotti e privi di grassi aggiunti, non devono contenere additivi, conservanti, ossidanti o altro non consentito dalla Legge. Devono, inoltre, presentarsi con crosta di colore bruno dorato e di aspetto croccante.

Internamente la mollica deve essere asciutta, elastica con alveatura piccola ed uniforme, attaccata alla crosta. Il panino fornito deve essere garantito, di produzione giornaliera. E’ assolutamente vietato l’uso di pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato. La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti assicurando l’osservanza di tutte le norme di pulizia ed igiene. Ogni panino deve essere confezionato in apposita pellicola per alimenti.

LEGUMI: i legumi secchi devono essere privi di parassiti, privi di altri corpi o prodotti estranei.

Le lenticchie devono essere di medio calibro mm.6 in confezione.

I ceci di medio crivello 29/30. Fagioli bianchi – cannellini in confezione.

SCATOLAME: SALSA DI POMODORO

Regime di controllo CEE, imballo in bottiglie da 700 gr., fardello da 12 barattoli, schema pallet da 72 fardelli, codice a barre 8007290574404.

POMODORI PELATI TIPO SAN MARZANO

Pelati e naturali, prodotti direttamente dal frutto fresco ed a giusta maturazione, sani ben lavati, contenuti in scatole di latta nuova (banda stagnata), di colore rosso vivo, senza difetto, senza bombatura sui due coperchi e macchie di ruggine sulle congiunture, con tutte le caratteristiche richieste per i prodotti di prima lavorazione.

TONNO IN SCATOLA: Si evita l’uso poiché possono causare problemi igienico-sanitari.

PROSCIUTTO COTTO : deve essere privo di additivi o polifosfati, deve essere privo di additivi o polifosfati, deve essere di coscia affettato di 1^a qualità, in ottimo stato di conservazione tale da garantire un ottimo alimento. Non deve essere usato quello affettato confezionato sotto vuoto. La fetta deve essere compatta di colore rosso, senza eccessi e parti connettivali, grasso interstiziale e non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore.

FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO: formaggio a pasta dura o stagionato con percentuale di grasso secondo le disposizioni legislative (32%) prodotto da latte vaccino senza odori o sapori anomali e non corrispondenti al prodotto tipico, stagionatura oltre i due anni.

SURGELATI: piselli, fagiolini, spinaci, e minestrone marca di ottima qualità in Confezione max 3 kg;

BURRO: dovrà essere di crema di centrifuga pastorizzato con l'82% minimo di materia grassa, in confezioni sigillate di peso non inferiore a gr. 100 e non superiore a kg. 1 attestanti la denominazione della ditta, il luogo del confezionamento, il peso e la scadenza;

ZUCCHERO: dovrà essere saccarosio, con umidità max 10,5% in confezioni;

SALE: deve essere marino, in confezioni, grosso raffinato;

ACETO: dovrà essere di puro vino in bottiglia.

FARINA: deve essere bianca di tipo "00" in confezione chiusa;

ACQUA: L'acqua da somministrare è quella minerale non gasata di una marca nota a livello nazionale, nella quantità di 200 cl. per bambino.

ART.7) NUMERO DEI PASTI E MODALITÀ' DI FORNITURA

Il numero dei pasti da fornirsi, stimato per ogni anno scolastico è di circa 44.000,00 (quarantaquattromila).

Eventuali variazioni in in meno dovuto all'assenza degli utenti non darà diritto ad alcuna pretesa da parte della ditta aggiudicataria.

In caso di sospensione delle lezioni, per qualsiasi motivo, la ditta sarà tempestivamente avvisata all'ufficio comunale e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla ditta appaltatrice.

Un incaricato della ditta appaltatrice dovrà, anche telefonicamente, raccogliere l'ordine dei pasti presso ogni plesso scolastico entro le ore 9,30 - 9,45 di ogni giorno.

Il quantitativo dei pasti giornalieri sarà rilevato ogni mattina da un incaricato della Ditta appaltatrice presso le singole scuole.

In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice, la stessa ha la facoltà di servire un pasto freddo alternativo, la cui composizione sarà concordata con il Responsabile del Servizio e la cui quantità e qualità non dovrà essere inferiore a quella del menù programmato.

Di seguito vengono indicate le sedi scolastiche interessate al servizio di che trattasi:

- | | |
|---|--------------|
| 1) 1° Circolo : " S. Giovanni Bosco" -Via Dante Alighieri | n. 3 sezioni |
| 2) 1° Circolo: " G: Rodari" - Via Tenente De Venuto | n. 2 sezioni |
| 3) 2° Circolo: "Papa Woytila" – Viale A. Moro n.4 | n. 4 sezioni |
| 4) 2° Circolo: "Giuseppina Pansini" – Via Fossato | n. 5 sezioni |
| 5) 2° Circolo: "S. Tommaso" – Via Mazzini n.27 | n. 5 sezioni |

Le indicazioni che precedono sono da ritenersi orientative, riservandosi l'Amministrazione Comunale di modificarle anche durante l'anno scolastico dandone tempestivo preavviso alla ditta appaltatrice.

ART.8) MATERIALI TECNICI DELLE STOVIGLIE MONOUSO

Le stoviglie monouso:piatto piano, piatto fondo, bicchiere, forchette, devono essere conformi alle normative vigenti in materia degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari (Decreto Ministeriale 21/03/1973 con particolare riguardo all' art 12 e successive modificazioni).

Le stoviglie devono essere di colore bianco e prodotte in polipropilene.

Le dimensioni di ogni singolo prodotto devono corrispondere alle seguenti:

Piatto piano: peso non inferiore a gr. 14;

Piatto fondo:peso non inferiore a gr. 14;

Bicchiere: capacità ml. 200 circa all'orlo, il bicchiere deve essere di buona stabilità « flessibilità, resistente alle rotture «ed in particolare non subire alla pressione la rottura vitrea;

Posate: peso non inferiore a gr. 6;

tovaglioli di carta: devono essere costituiti da un velo bianco dalle dimensioni di cm. 30x30;

Le stoviglie monouso devono essere per alimenti;

Tutti i prodotti sopra elencati devono avere tali caratteristiche in comune: elevata resistenza al calore, buona resistenza meccanica agli urti e quindi buona flessibilità, ben rifiniti con bordi arrotondati e non taglienti, buona stabilità per garantire all'utente un comodo e agevole consumo dei pasti.

La ditta aggiudicataria si impegna a ritirare quotidianamente da ogni plesso e depositarli presso i cassonetti urbani i rifiuti rivenienti dal suddetto servizio.

ART.9) CONTROLLI IGIENICI E SANITARI

L'Amministrazione Comunale, tramite gli uffici dell'Assessorato alla Pubblica Istruzione,(ove occorra anche con l'ausilio degli organi tecnici e della commissione all'uopo istituita) si riserva il diritto di porre in essere in qualsiasi momento e senza preavviso tutte le forme di controllo ed autocontrollo ritenute necessarie per il buon funzionamento della mensa. Il predetto controllo potrà anche essere esercitato dal Dirigente Scolastico del relativo Circolo Didattico o da suo delegato in presenza del responsabile della ditta, secondo le modalità prescritte nel regolamento.

La ditta dovrà convenzionarsi con una struttura pubblica al fine di eseguire i controlli microbiologici su tutti gli alimenti crudi e cotti e sulle bevande secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Controlli igienici si effettueranno preventivamente all'inizio della fornitura e potranno essere ripetuti in qualsiasi momento, sia sul personale impiegato nell'espletamento del servizio, che dovrà essere in possesso di tutti i requisiti igienico - sanitari previsti per legge, che sulle derrate alimentari ed il materiale impiegato.

Ulteriori ispezioni igienico - sanitarie potranno essere effettuate sulle attrezzature e nei locali ai sensi delle vigenti disposizioni,

Il Comune di Giovinazzo si riserva inoltre la possibilità del controllo sulle derrate alimentari da utilizzare nell'appalto, sulle scorte destinate alla refezione scolastica, nonché sui locali di magazzino, attraverso controllo diretto degli Amministratori.

Dovranno essere osservate tutte le norme derivanti da leggi e decreti in materia di assicurazioni varie degli operai contro gli infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, la invalidità e vecchiaia e ogni altra disposizione che entri in vigore nel corso dell'appalto.

Dovranno essere adottate, inoltre, tutte le cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità degli addetti e dei terzi.

Ogni più ampia responsabilità in caso di infortuni ricadrà, pertanto, sull'appaltatore restandone sollevata l'Amministrazione Comunale da ogni e qualsiasi responsabilità per fatto proprio o di altri.

ART.10) PERSONALE E MEZZI

Le preparazioni, la cottura e la confezione, compreso il porzionamento e la distribuzione dei pasti, dovranno essere effettuati esclusivamente da personale dipendente della ditta appaltatrice.

Fra il termine della preparazione dei pasti e la loro consegna dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a un'ora compresa la distribuzione dei pasti agli alunni.

La consegna dei pasti ai plessi scolastici e la somministrazione dei pasti in mensa, saranno effettuate tramite personale e mezzi di trasporto forniti esclusivamente dall'appaltatore, che dovrà dimostrare la disponibilità di automezzi di trasporto sufficiente, sotto l'aspetto tecnico e igienico - sanitario.

Nell' eventualità dei guasti e di incidenti, la ditta appaltatrice è ugualmente tenuta a garantire la consegna dei pasti presso le scuole che avverrà fra le ore 12,30 con tolleranza massima di 15 minuti in più o in meno.

La ditta resterà, comunque, responsabile del mantenimento della qualità, del gusto, della temperatura, della conservazione e rispondenza igienica del cibo in conseguenza del trasporto.

Per assicurare il buon andamento complessivo del servizio, l'Appaltatore si deve impegnare a destinare suo personale ispettivo idoneamente preparato allo scopo, restando garante e responsabile di qualunque disservizio e di qualunque disfunzione igienica e sanitaria.

Il nominativo dell'ispettore dovrà essere noto al Comune di Giovinazzo prima dell'inizio della fornitura.

La ditta, inoltre, resterà garante in qualsiasi momento della idoneità del personale addetto alla preparazione, cottura, confezionamento, porzionamento, trasporto e distribuzione, sollevando l'Amministrazione Comunale da qualunque responsabilità in proposito.

Per il servizio di mensa scolastica, il personale da adibire alla preparazione dei pasti, al trasporto, alla distribuzione, somministrazione (aiuto nello sminuzzare il cibo, sbucciare la frutta), nonché alla pulizia dei locali adibiti a refettori di proprietà comunale, presso i diversi plessi scolastici dovrà essere così composto:

n. 1 autista;

n. 1 addetto mensa per ogni plesso scolastico di Scuola Materna e in ogni caso non meno di n. 1 per ogni 40 bambini fruitori del servizio.

Prima dell'inizio del servizio appaltato la ditta aggiudicataria dovrà depositare presso il Comune di Giovinazzo, Uffici Servizi Sociali, l'elenco nominativo con le generalità complete di tutto il personale preposto al servizio, indicando gli estremi del libretto di idoneità sanitaria, e la disposizione nei plessi scolastici.

ART. 11) ONERI DELLA DITTA APPALTATRICE

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, la Ditta appaltatrice si impegna a provvedere alla:

- **organizzazione e gestione complessiva del servizio, acquisto dei generi alimentari, acqua compresa, preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti presso le sedi scolastiche, retribuzione ed assicurazioni previdenziali, assistenziali e infortunistiche del personale preposto, raccolta rifiuti, pulizia e disinfezione quotidiana degli spazi, acquisto tovaglie, tovaglioli, stoviglie e posateria in materiale plastico per alimenti a perdere;**
- **eventuale acquisto delle attrezzature, materiali e varie mancanti ed occorrenti a soddisfare integralmente il servizio;**
- **ad attuare la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche profilattiche atte ad evitare inconvenienti di sorta, in relazione alla qualità, conservazione e somministrazione degli alimenti;**
- **alla fornitura del vestiario per il personale dipendente della ditta.**

La ditta risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che per fatto proprio o dei suoi dipendenti potrà derivare al Comune ed a terzi.

ART.12) GARANZIE, VERIFICHE E PENALITÀ

La ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente osservare nell'erogazione del servizio tutte le disposizioni riportate nel presente disciplinare e nell'offerta, impiegando sempre derrate alimentari di prima qualità.

A tale scopo i controlli di cui al precedente art. 10 saranno indirizzati oltre che sui requisiti di natura igienica, anche sulla qualità dei pasti forniti e saranno estesi, pertanto, alle scuole dove saranno consumati. Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze, debitamente documentate dall'Autorità Scolastica e/o accertate dal Responsabile del Servizio del Comune, rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, si procederà in primo luogo all'applicazione delle seguenti penalità:

- **qualora non fosse rispettato il limite di un'ora e mezza fra preparazione e consegna dei pasti, penale pari al 10% dell'importo dei pasti forniti oltre tale limite in quella giornata;**
- **qualora il peso dei cibi fosse riscontrato, nella media dei campioni esaminati inferiore a quello previsto nelle tabelle dietetiche, una penalità pari al 10% dell'importo totale dei pasti forniti in quella giornata;**
- **qualora i pasti non fossero completi, penale del 30% sul totale dei pasti della scuola interessata, di quella giornata;**
- **qualora la temperatura dei pasti fosse inferiore alla normativa vigente, penale di**

- €155,00 fatte salve le eventuali azioni penali;
- qualora il numero dei pasti fosse inferiore al numero ordinato, penale di €155,00;
- qualora gli ingredienti dei pasti non risultassero di prima qualità, penale di €516,50;
- qualora i pasti fossero sostituiti senza la preventiva approvazione della stazione appaltante, come stabilito dal precedente art.6, penale del 20% sul totale dei pasti forniti in quella giornata;
- qualora i tagli della carne fossero diversi da quelli previsti dall'Art.5, penale di €155,00;
- qualora venissero usati generi alimentari precotti o surgelati oltre quelli previsti dall'art.5, penale di €155,00;
- ogni ulteriore variazione delle norme di capitolato, penale di €103,50.

Oltre alle penalità sopra riportate, la stazione appaltante si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora la ditta aggiudicataria incorresse in più gravi penalità previste dal presente capitolato, ovvero quando per altre cause non fosse possibile continuare l'espletamento del servizio:

- per abbandono dell'appalto, salvo per causa di forza maggiore;
- per contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di Legge e regolamentari, relative al servizio;
- ripetuta mancata o parziale consegna dei pasti o consegna difettosa;
- per contegno scorretto verso gli utenti del servizio e inadempienze contrattuali segnalate dalle Autorità Scolastiche o dagli altri organi competenti;
- per inosservanza di impegni assunti verso il Comune;
- in caso di fallimento e/o frode;
- per ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi delle norme vigenti in materia;
- quando ceda ad altri in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente, per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente capitolato.

ART.13) SOSPENSIONE DEL PERSONALE NON IDONEO

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di chiedere all'appaltatore l'immediato allontanamento del personale che a suo giudizio non ritiene in possesso dei requisiti tecnici e morali.

ART. 14) RINVIO

Per quanto non espressamente previsto si rimanda alle vigenti normative statali e regionali, vigenti in materia.

3ª settimana

MENÙ SCUOLA ELEMENTARE (MATERNA)

3ª settimana		Martedì		Mercoledì	
Riso e carciofi	Riso Carciofi Olio di oliva Grana	g. 90 (50) 150 (100) 5 10 (7)	Pasta al sugo	Pasta Pelati Olio di oliva Grana	g. 90 (90) 100 (60) 5 10 (7)
Scamorza	Bietole lesse all'olio	40	Hamburger con purea di patate	Carne di vitello tritata Pangrattato Olio di oliva Patate Latte P.S. Grana	50 10 15 (10) 70 35 3
Bietole lesse all'olio	Bietola Olio di oliva	150 (100) 5	Pane integrale	Pera Uva	60 150 100
Pane integrale		60	Frutta: Se di stagione		
Frutta:	Mela o arancia	150			
Giovedì		Venerdì			
Pasta alla bolognese	Pasta Pelati Carne di vitello tritata Carota Sedano Olio di oliva Grana	g. 120 (80) 100 (60) 40 40 (30) 40 (30) 10 10 (7)	Gnocchi al pomodoro	Gnocchi di patate Pelati Olio di oliva Grana	g. 170 (120) 100 (60) 5 10 (7)
			Petto di pollo al forno	Petto di pollo Olio di oliva Pangrattato	70 5 10
			Insalata	Insalata Olio di oliva	150 (100) 10
Frutta:	Mandarini o mela o Ananas in scatola	150 1 fetta	Pane integrale		60
			Frutta: Se di stagione	Mele o arance Fragole	150 200

4^a settimana
MENÙ SCUOLA ELEMENTARE (MATERNA)

Martedì		Martedì		Mercoledì		
Pasta e patate	Pasta Patate Olio di oliva	g. 60 (30) 100 (70) 10 (5)	Pasta al sugo	Pasta Pelati Olio di oliva Grana	g. 90 (50) 100 (60) 5 10 (7)	
	Bastoncini di merluzzo al forno con fagiolini	Bastoncini Fagiolini Olio di oliva		50 150 (100) 10	Hamburger di vitello	Vitello Pangrattato Olio di oliva
Pane integrale	Pere o mandaranci	60 150	Spinaci all'olio	Spinaci Olio di oliva	150 (100) 10 (5)	
Frutta	Se di stagione	Fragole 200	Pane integrale	Pera o mandarini	60 150	
Giovedì		Venerdì		Mercoledì		
Stormato di patate	Patate Latte P.S. Uovo Mozzarella Prosciutto cotto Olio di oliva Pangrattato	g. 350 60 1/2 20 20 5 20	Pasta alla pizzaiola	Pasta Relati	g. 90 (50) 100 (60)	
	Insalata di lattuga	Lattuga Olio di oliva		100 5	Scaloppina di Petto di tacchino	Petto di Tacchino Olio di oliva
Frutta: Pera o albicocche	Se di stagione	Ciliege 150 200	Pane integrale	Mela o mandaranci Fragole	60 150 200	
				Pasta e lenticchie	Pasta Lenticchie Olio di oliva	g. 60 (30) 40 (30) 10 (5)
				Bietola all'olio	Bietola Olio di oliva	150 10
				Frittata semplice	Lova Grana Olio di oliva	1/2 10 5
				Pane integrale	Mela Uva	60 150 100