



Comune di Capodrise Prov. di Caserta

BANDO DI GARA N.3670134

PROCEDURA APERTA

OGGETTO: "AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA NEL COMUNE DI CAPODRISE. PERIODO GENNAIO/GIUGNO 2012, ed A.S. 2012/2013".

CODICE CIG N. 3674254A4F

AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

Denominazione ufficiale: Comune di CAPODRISE

Indirizzo postale: Via F. Giannini n. 23

Città: CAPODRISE- CAP: 81020 - Paese: Italia

Telefono Comune di CAPODRISE : + 390823/836214; fax Comune +390823/837145;

Punti di contatto:

Stazione Unica Appaltante Provinciale di Caserta – Corso Trieste n.12/14 - 81100 Caserta.

Telefono SAUP: + 390823/1876410; + 390823/1876400; Fax SUAP: +390823/1876411;

Indirizzi internet:

<http://www.comune.capodrise.ce.it>

<http://www.sau.provincia.caserta.it>

**1) Ente appaltante: Comune di Capodrise (Provincia di Caserta) Via F.Giannini n. 23
Cap. 81020 Capodrise Tel. 0823/836214 Fax 0823/837145**

**2) CATEGORIA DI SERVIZIO: n. 17 (CPC 64) - Gestione del servizio di refezione scolastica.
CPV (vocabolario comune per gli appalti) 55524000-9 (servizi di gestione mensa)**

3) RIFERIMENTI NORMATIVI:

Il servizio oggetto dell'appalto è contemplato nell'allegato II B al D Lgs n. 163/2006 e s.m.i., Categoria 17, con applicazione del D. Lgs n 163/2006 e s. m. i. limitatamente agli articoli 65, 68 e 225 (ai sensi dell'art. 20 del medesimo decreto) nonché a quelli espressamente richiamati nel bando, nel presente disciplinare e nel capitolato speciale di appalto.

Non è ammessa la suddivisione in lotti, non sono ammesse varianti.

La gara sarà espletata mediante procedura aperta, ai sensi dell'art.55 del D.Lgs. n. 163/2006 e sarà aggiudicata con il criterio del prezzo più basso ai sensi dell'art.82 del D.lgs.163/2006 e s.m.i, con aggiudicazione alla ditta che avrà offerto il maggior ribasso percentuale sul costo unitario del singolo pasto.

L'anomalia sarà verificata ai sensi dell'art. 86 e seguenti del D.Lgs. 163/2006.

La spesa è a carico del Bilancio Comunale.

All'aggiudicazione si addiverrà anche in presenza di una sola offerta valida.

Non sono ammesse offerte in aumento.

Nel caso di offerte uguali si procederà al sorteggio.

Nel caso di incongruenza tra l'offerta in cifre ed in lettere, sarà valida quella più vantaggiosa per l'Ente

Documenti di gara : Determinazione a contrarre n 145 del 02.12.2011 Bando, Capitolato Speciale d'Appalto con allegati

4) LUOGO DI ESECUZIONE DELLA PRESTAZIONE DEL SERVIZIO. Descrizione:
Servizio di refezione scolastica per gli alunni frequentanti la Scuola dell'infanzia dell'Istituto Comprensivo plessi siti in via S. Donato, via Cagliari.

5) DURATA DELL'APPALTO: GENNAIO/GIUGNO 2012, ed A.S. 2012/2013 fatti salvi gli adempimenti amministrativi in ordine al presente bando.

6) IMPORTO COMPLESSIVO PRESUNTO del servizio è di **€ 261.690,00 oltre Iva** ed è suscettibile di variazioni, in più o in meno, in base all'effettiva fruizione del servizio, non preventivabile ex ante.

Il numero presunto dei pasti è di circa 79300.

L'importo A BASE D'ASTA è di : € 3,30 oltre IVA al 4% per ogni singolo pasto.

CAPITOLATO D'ONERI, BANDO E ALLEGATI, sono disponibili sui siti Internet
<http://www.comune.capodrise.ce.it> e <http://www.sau.provincia.caserta.it>

7) TERMINE ULTIMO PER LA RICEZIONE DELLE OFFERTE E DELLA DOCUMENTAZIONE prevista nel presente bando

Le offerte e la documentazione prevista nel presente bando dovranno pervenire, a pena di esclusione, **ENTRO LE ORE 12,00 DEL GIORNO 11.01.2012**

8) INDIRIZZO AL QUALE DEVONO ESSERE INVIATE LE OFFERTE E LA DOCUMENTAZIONE

L'offerta e la documentazione prevista nel presente bando dovranno pervenire, a pena di esclusione, in plico chiuso e sigillato all'indirizzo : **STAZIONE APPALTANTE UNICA PROVINCIALE - Corso Trieste 12/14 - 81100 CASERTA.**

Il plico dovrà recare le seguenti diciture:

-Gara CIG n 3674254A4F." AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DI CAPODRISE" PERIODO GENNAIO/GIUGNO 2012 e A.S. 2012/13.

-denominazione o ragione sociale , partita IVA, indirizzo e recapito telefonico e di fax dell'impresa. Farà fede esclusivamente il timbro di ricezione apposto sul plico dall'Ufficio Protocollo della SAUP. Pertanto il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione entro il termine di cui al punto 7.

Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine perentorio di scadenza.

Sul plico, oltre alle indicazioni di cui sopra, dovrà essere apposto il codice a barre identificativo della gara e della ditta partecipante.

Per l'ottenimento del codice a barre, che identifica l'impresa e la gara, occorre collegarsi al sito <http://www.sau.provincia.caserta.it:8090/PortaleAlice> e dopo essersi registrati sarà possibile generare il codice a barre da applicare sul plico di invio. Nel caso in cui l'impresa si sia già registrata e sia, quindi, già in possesso della login e della password per l'accesso al

Portale, sarà sufficiente autenticarsi per ottenere il codice barcode relativo alla propria impresa e alla gara alla quale si intende partecipare.

Per effettuare la prima registrazione al Portale, seguire le indicazioni contenute nel manuale operativo nella sezione Documenti/Istruzioni presente nel menù del Portale stesso.

9) LINGUA NELLA QUALE DEVONO ESSERE REDATTE : Italiana

10) SOGGETTI AMMESSI ALL'APERTURA DELLE OFFERTE:

La gara si svolge in seduta pubblica. Sono ammessi i legali rappresentanti delle Imprese o Società o Cooperative concorrenti, di cui al successivo punto 13 ovvero i soggetti, uno per ogni concorrente, muniti di specifica delega loro conferita.

11) DATA E LUOGO DELL'APERTURA DELLE OFFERTE:

L'APERTURA DELLE BUSTE AVRÀ LUOGO PRESSO LA STAZIONE APPALTANTE UNICA PROVINCIALE - C.SO TRIESTE 12/14 - 81100 CASERTA, IL 13/ GENNAIO/2012, ORE 10.00

12) CAUZIONE:

Per la partecipazione alla gara, le imprese concorrenti dovranno allegare alla documentazione richiesta, a pena di esclusione, una garanzia pari al 2% dell'importo posto a base d'asta, pari ad € 5.233,80, ai sensi dell'art.75 del d. Lgs. n. 163/2006

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, e la sua operatività entro quindici giorni dalla semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La cauzione provvisoria dev'essere accompagnata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, nella misura del 10% dell'importo contrattuale, qualora l'offerente risultasse affidatario, giusta art.113 del citato decreto. La cauzione provvisoria sarà restituita ai soggetti non aggiudicatari, non appena sia avvenuta l'aggiudicazione.

13) REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE:

Sono ammesse a partecipare alla gara, ai sensi degli artt. 34 e seguenti del D. L.gs.vo n. 163/2006 in possesso dei requisiti previsti dall'art. 38 e 39, del D. Lgs. 163/2006 .

E' vietata alla medesima impresa la partecipazione contestuale alla gara sia in qualità di impresa singola che in quella di mandante o mandataria di raggruppamento di impresa , ovvero quale aderente a Consorzi

La violazione del divieto comporta l'esclusione di tutti i concorrenti che risultano partecipare alla violazione del divieto medesimo.

14) VERSAMENTO AUTORITA' DI VIGILANZA

Per partecipare alla gara le imprese partecipanti dovranno provvedere ,a pena di esclusione, al pagamento di €. 20.00 in favore dell' Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici con le modalità indicate nella delibera dello stesso organo del 15/02/2010 operative dal 1^ maggio 2010 e pubblicate al seguente indirizzo : <http://www.avcp.it / riscossioni.html>

15) MODALITA' DI PRESENTAZIONE- CRITERI DI AMMISSIBILITA' DELLE OFFERTE:

Per partecipare alla gara, le imprese interessate dovranno far pervenire all'ufficio protocollo della Sau di Caserta entro il termine fissato al precedente punto 7 un plico debitamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, secondo le modalità indicate al punto 8.

Il plico dovrà contenere a sua volta n. 2 plichi distinti riportanti ciascuno sul frontespizio le generalità della ditta partecipante, l'oggetto della gara e la denominazione:

BUSTA A) DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

BUSTA B) OFFERTA ECONOMICA.

Nella busta "A" – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" devono essere contenuti, a pena di esclusione, i seguenti documenti redatti in lingua italiana:

1) Domanda di partecipazione alla gara e annessa dichiarazione resa ai sensi del T.U. n. 445/2000. L'istanza dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'Impresa. In caso di concorrente costituito da società cooperative e loro consorzi, raggruppamenti di Imprese la domanda deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiscono il consorzio. Il concorrente dichiara, sotto la propria responsabilità:

a) di essere iscritto alla Camera di Commercio, industria, artigianato e agricoltura per attività corrispondenti a quelle oggetto di appalto (ristorazione collettiva e/o scolastica) oppure, se non di nazionalità italiana, di essere iscritto presso uno dei registri equivalenti dello Stato di residenza. Deve indicare - numero, data e oggetto dell'iscrizione alla Camera di Commercio, nonché attivazione sociale e dichiarazione di vigenza della stessa e che, a carico della ditta non sono pervenute, negli ultimi 5 anni, dichiarazioni di fallimento, liquidazione amministrativa coatta, concordato o amministrazione controllata. Nel caso di Raggruppamento Temporaneo d'Impresa il requisito deve essere posseduto da tutte le imprese raggruppate;

Nel caso di Cooperativa Sociale, oltre ad essere in possesso dell'iscrizione alla CCIA:

di essere iscritta nell'apposito Albo regionale con relativa data e numero;

Nel caso di Società Cooperative e loro consorzi, oltre ad essere in possesso dell'iscrizione alla CCIA:

di essere iscritta nell'apposito Albo Nazionale delle Società Cooperative istituito presso il Ministero delle Attività Produttive, con indicazione di relativa data e numero;

E' richiesta copia conforme del registro dei consorziati, dal quale risultino le quote di partecipazione di ogni consorziato.

In alternativa è possibile presentare l'elenco dei partecipanti al consorzio con la indicazione delle rispettive quote di partecipazione; tale elenco deve essere sottoscritto da tutti i partecipanti.

b) di possedere capacità economica e finanziaria attestata da referenze bancarie rilasciate da almeno due istituti bancari ;

c) di possedere un fatturato globale negli ultimi tre anni (2008 – 2009-2010) almeno pari all'importo presunto del presente bando

d) di avere effettuato negli ultimi tre anni (2008 – 2009-2010) forniture pasti nel campo della ristorazione collettiva e/o scolastica almeno pari a quello oggetto del presente appalto presso pubbliche amministrazioni : per questo requisito, che in caso di aggiudicazione andrà provato mediante specifici attestati rilasciati e vistati dalle amministrazioni medesime, va indicata la tipologia, il numero pasti erogati, la durata dell'appalto e la regolare esecuzione del servizio.

e) di non trovarsi in alcuna delle condizioni previste dall'articolo 38, comma 1, lettere a), b), c), d), e), f), g), h), i), l), m), m-ter) e m-quater), del D.Lgs 12 aprile 2006, n.163 e s.m.i. (nel caso di RTI e di Consorzi, tali dichiarazioni devono essere rese, pena l'esclusione, da ciascuna impresa);

f) i nominativi, le date di nascita e di residenza degli eventuali soci, amministratori muniti di poteri di rappresentanza o la precisazione che non vi sono altri amministratori con poteri di rappresentanza oltre il dichiarante;

g) di non trovarsi in situazione di controllo e di collegamento determinati ai sensi dell'art.2359 del Codice civile con altre imprese concorrenti alla medesima gara; (nel caso di RTI e di Consorzi, tali dichiarazioni devono essere rese, pena l'esclusione, da ciascuna impresa);

h) di non trovarsi nella condizione di incapacità di contrattare con la Pubblica Amministrazione (nel caso di RTI e di Consorzi, tali dichiarazioni devono essere rese, pena esclusione, da ciascuna impresa);

i) di avere capacità tecnica relativa sia alle attrezzature che al numero dei dipendenti e collaboratori atti a garantire l'esatto espletamento di tutti i servizi previsti per la gestione del servizio oggetto di appalto;

l) di aver preso esatta cognizione dei luoghi e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sullo svolgimento del servizio;

m) di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara, nel capitolato speciale d'appalto e di aver preso visione ed accettare la tabella dietetica autorizzata dall'ASL;

n) di essere in regola con le prescrizioni di cui alla Legge n. 68/99 oppure di non essere soggetta agli obblighi di assunzioni obbligatorie previsti dalla predetta normativa;

o) di aver adempiuto, all'interno della propria Ditta, agli obblighi di sicurezza e ad ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro;

p) l'inesistenza di violazioni gravi, definitivamente accertate relative alle norme in materia di contribuzione sociale secondo la legislazione italiana vigente o il paese UE;

q) di essere in regola con i versamenti contributivi previdenziali ed assistenziali dei lavoratori (indicare posizione Inps ed Inail e relative sedi di competenza);

r) di utilizzare un centro cottura, ubicato a distanza non superiore a Km. 15 dal Comune di Capodrise, perfettamente funzionale, debitamente autorizzato, idoneo a fornire un numero di pasti almeno pari a quello necessario per le esigenze dell'Ente, entro 60 minuti max dal confezionamento; la distanza sarà calcolata utilizzando il supporto stradale informatizzato di cui all'indirizzo del seguente sito internet: <http://mappe.libero.it/percorsi/index.isp>.

s) di essere in possesso di autorizzazione sanitaria vigente del proprio centro cottura per l'esercizio dell'attività del servizio, comprese le certificazioni di idoneità ed igienicità della struttura, rilasciate dalla competente A.S.L., nonché le autorizzazioni sanitarie per almeno n. 2 (due) automezzi adibiti al trasporto delle vivande;

t) di possedere il piano di autocontrollo (Sistema HACCP) di cui al D.Lgs. 155/97

u) di essere in possesso di certificazione o attestazione UNI EN ISO 9001:2008 riferita all'oggetto;

v) di impegnarsi, ad avvenuta aggiudicazione, ad iniziare il servizio in pendenza della stipula del contratto e senza alcun onere aggiuntivo per il Comune.

z) di essere informato che i dati raccolti, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003, saranno trattati esclusivamente per le operazioni e gli adempimenti connessi ai procedimenti e/o provvedimenti necessari all'espletamento della procedura di gara.

s) di accettare di essere sottoposto alle verifiche antimafia per le finalità di cui all'art. 13 delle Modalità Operative inerenti il funzionamento della Stazione Appaltante Unica Provinciale di Caserta (SAUP).

Alla Domanda con annessa dichiarazione dovrà essere allegata, pena l'esclusione dalla gara, la fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità firmato in calce.

2) CAUZIONE PROVVISORIA pari ad € 5233,80 (2% dell'importo complessivo presunto dell'appalto), ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs. n. 163/2006.

3) N 2 CERTIFICAZIONI BANCARIE di data non anteriore a tre mesi attestanti la solidità finanziaria ed economica del concorrente in originale o copia autenticata ;

4) CAPITOLATO D'ONERI sottoscritto in forma leggibile per accettazione su ogni pagina.

5) RICEVUTA DEL VERSAMENTO DEL CONTRIBUTO ALL'AUTORITA' DI VIGILANZA

6) PIANO PER L'ATTUAZIONE DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (HACCP), previsto dal D. Lgs. 193 del 06/11/2007.

7) FOTOCOPIA DELLA CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ secondo le norme UNI EN ISO 9001:2008, rilasciata da Ente o Istituto accreditato dal SINCERT o organismo equivalente con la seguente dicitura *"Per la produzione e la commercializzazione di alimenti e pasti caldi e freddi, per strutture private e pubbliche"* o similari. Analoga certificazione dev'essere posseduta per il Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti relativi al servizio in appalto. Nel caso di consorzi, la certificazione di qualità dev'essere della ditta consorziata che materialmente espleterà il servizio di produzione e distribuzione dei pasti, nulla valendo che la certificazione sia posseduta da altra consorziata e deve essere riferita al Centro di Cottura utilizzato per la materiale produzione dei pasti.

LA BUSTA "B" OFFERTA ECONOMICA

dovrà contenere, pena esclusione:

Dichiarazione redatta in competente bollo ed in lingua italiana contenente l'indicazione della percentuale del ribasso espressa così in cifre come in lettere, rispetto all'importo posto a base di gara per ogni singolo pasto da fornire. La percentuale di ribasso non potrà contenere più di tre decimali. Nell'offerta dovranno essere indicate le generalità (luogo, data di nascita e domicilio) del titolare della ditta individuale o l'esatta ragione sociale e il domicilio dell'impresa societaria, nonché il numero di codice fiscale e di partita IVA.

Essa dovrà essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal legale rappresentante del concorrente, o da suo procuratore. Qualora il concorrente sia costituito da associazione temporanea la dichiarazione deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno il concorrente.

Le offerte mancanti del prescritto bollo saranno inoltrate, da parte dell'Ente Appaltante, all'Agenzia delle Entrate per i provvedimenti consequenziali.

16) RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI D'IMPRESE:

Sono ammesse a presentare offerte ditte prestatrici di servizi anche raggruppate temporaneamente, ai sensi dell'art. 37 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.. In questo caso l'offerta congiunta dovrà essere sottoscritta da tutte le Ditte raggruppate, dovrà specificare le parti di servizio che saranno eseguite dalle singole Imprese e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse Imprese si conformeranno alla disciplina di cui all'art.37 del medesimo D. Lgs. n.163/2006 e s.m.i.

In caso di aggiudicazione, le singole Ditte facenti parte del raggruppamento aggiudicatario dovranno conferire, con unico atto contenente le prescrizioni di cui all'art.37 del D.Lgs. n. 163/2006, mandato speciale di rappresentanza ad una di esse, designata quale capogruppo.

Si precisa, inoltre, che ogni singola Impresa non potrà partecipare alla stessa gara a titolo individuale e quale componente di un Raggruppamento Temporaneo d'Imprese o di un Consorzio, oppure in più raggruppamenti o consorzi.

17) ADEMPIMENTI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

Dopo l'aggiudicazione, l'amministrazione si riserva di verificare i requisiti generali dichiarati, in sede di offerta dall'aggiudicatario e dal concorrente che segue in graduatoria, mediante l'acquisizione d'ufficio dei certificati attestanti il possesso di stati, fatti e qualità del soggetto dichiarante. L'aggiudicatario dovrà trasmettere, entro dieci giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione da parte dell'Amministrazione, la certificazione seguente:

- 1) Certificato di iscrizione alla Camera di Commercio.
- 2) Certificato del casellario giudiziale e dei carichi pendenti;
- 3) Certificato di cui all'art. 17, legge n. 68/1999, da cui risulti l'ottemperanza alle norme a tutela dei disabili;

L'aggiudicatario, inoltre, dovrà, entro il termine tassativo che gli sarà fissato dalla stazione appaltante:

a) costituire le garanzie e le coperture assicurative secondo quanto previsto dal presente Bando e dal Capitolato.

b) firmare il contratto nel giorno e nell'ora che verranno indicati con comunicazione scritta, con avvertenza che, in caso contrario, l'Amministrazione potrà procedere alla revoca dell'aggiudicazione, all'incameramento della cauzione ed all'affidamento al concorrente che segue nella graduatoria.

Ai succitati adempimenti sarà tenuto il concorrente che segue in graduatoria.

Si avverte, altresì, che, qualora dalle verifiche sopra indicate, risulti che la Ditta non è in possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara, ciò comporterà la decadenza dell'aggiudicazione, con tutte le conseguenze previste per legge.

18) STIPULA DEL CONTRATTO

Successivamente all'aggiudicazione si addiverrà alla formale stipula del contratto. Le spese relative alla stipula del contratto sono a carico della Ditta aggiudicataria.

19) RESTITUZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE

Tutti i documenti e certificati presentati dalla Ditta aggiudicataria sono trattenuti dalla stazione appaltante.

I certificati e i documenti presentati dalle Ditte rimaste non aggiudicatrici, sono restituiti con richiesta, una volta effettuata l'aggiudicazione del servizio.

Gli atti in questione, salvo l'offerta, possono essere ritirati a mano, presso l'ufficio Scuola del Comune di Capodrise:

Trascorsi 30 giorni dall'avvenuta pubblicazione degli esiti in gara, senza che le Ditte abbiano provveduto al ritiro, si procederà all'archiviazione.

20) ALLEGATI AL BANDO DI GARA

Sono allegati al presente Bando: Capitolato d'Oneri, la tabella dietetica, Requisiti e caratteristiche delle sostanze e dei prodotti alimentari, predisposti dall'ASL Caserta -Dipartimento di prevenzione.

21) INFORMAZIONE art. 13 D.P.R. n.196/2003

I dati forniti dai concorrenti saranno raccolti e trattati ai fini del procedimento di gara e della eventuale successiva stipula e gestione del contratto. Tali dati saranno utilizzati secondo le disposizioni di legge e potranno essere comunicati:

- al personale dell'Amministrazione interessato al procedimento di gara;
- ai concorrenti che partecipano alla gara e ad ogni altro soggetto che abbia interesse, ai sensi della legge n. 241/1990;
- ad altri soggetti della Pubblica amministrazione.

22) Il presente bando sarà pubblicato:

all'Albo Pretorio e sul sito <http://www.comune.capodrise.ce.it> -

all'Albo Pretorio e sul sito <http://www.sau.provincia.caserta.it> -

per estratto sulla G.U.R.I. e sul B.U.R.C.

**Il Responsabile Area Politiche Sociali
Pubblica Istruzione
d.ssa Antonia Di Giovanni**



Comune di Capodrise Prov. di Caserta

CAPITOLATO D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA

Articolo 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto :

- a) la produzione e la fornitura di circa 260 pasti giornalieri pronti per il consumo e destinati al servizio mensa per gli alunni ed il personale avente diritto della scuola dell'infanzia del Comune di Capodrise .
- b) l'approvvigionamento delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature comunque occorrenti per l'esecuzione dell'appalto;
- c) il trasporto dei pasti dal luogo di preparazione e confezionamento ai singoli plessi scolastici destinatari del servizio ;
- d) la fornitura di contenitori per il confezionamento e set di posate monouso , bicchieri , tovagliette segnaposto e tovaglioli ;
- e) l'allestimento dei tavoli , il ricevimento dei pasti , la distribuzione degli stessi , lo sbarazzo e la pulizia dei tavoli, la gestione dei rifiuti ed ogni altra operazione necessaria al corretto svolgimento del servizio;
- f) la fornitura di diete speciali : Le diete dovranno essere confezionate dall' Impresa appaltatrice anch'esse in vaschette monoporzione, contrassegnate in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibili al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e secondo le modalità che saranno indicate dall'Amministrazione Comunale .

Il servizio di mensa si articola su cinque giorni feriali escluso il sabato

Articolo 2 – DURATA ED INIZIO DELL' APPALTO

L'appalto è conferito presumibilmente per il periodo Gennaio/Giugno 2012, ed A.S. 2012/2013, il servizio avrà inizio dopo l'aggiudicazione definitiva a completamento degli adempimenti amministrativi. Il servizio sarà prestato in base al calendario scolastico che sarà stabilito dalle competenti autorità ed in base alle richieste della scuola interessata.

I pasti dovranno essere preparati sulla scorta dei quantitativi fissati nella citata unita tabella dietetica predisposta dall'Asl di Caserta.

Art.3 PREZZO BASE

Il prezzo base sul quale le ditte partecipanti dovranno proporre la loro offerta in ribasso è fissato in €3,30 oltre I.V.A., per singolo pasto; il prezzo è onnicomprensivo di tutti gli oneri previsti per l'espletamento in oggetto, pertanto all'appaltatore non sarà riconosciuto nessun sovrapprezzo per le prestazioni indicate dal presente capitolato. Il numero presunto dei pasti ammonta a circa 79300, salvo variazioni in aumento o in diminuzione. Il numero dei pasti è del tutto indicativo e non vincolante per l'Amministrazione. Saranno pagati soltanto i pasti effettivamente richiesti e serviti. La mancata attivazione o la soppressione temporanea o definitiva in alcuno dei plessi indicati del servizio di refezione, per sospensione dell'attività scolastica o per cause di forza maggiore, non dà diritto a rivendicazione alcuna da parte della ditta.

Articolo 4 –PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO, CORREDO E TRASPORTO PASTI

I pasti dovranno essere preparati presso il centro di cottura della ditta appaltatrice, debitamente autorizzato, ubicato a distanza non superiore a Km. 15 dal Comune di Capodrise. La distanza sarà calcolata utilizzando il supporto stradale informatizzato di cui all'indirizzo del seguente sito internet : <http://mappe.libero.it/percorsi/index.isp>.

I pasti dovranno essere confezionati in vaschette di alluminio monoporzione elettrosaldate, in osservanza del D.P.R. 777/82 e s.m.i, e riposte in contenitori idonei al mantenimento della temperatura così come previsto dall'art. 31 D.P.R. 327/80 e s. m.i., e dovranno essere serviti entro e non oltre un'ora dal loro confezionamento.

Ciascun pasto dovrà essere corredato da una confezione sigillata di posate in plastica monouso (tris) con bicchiere monouso e tovagliolo di carta, tovaglietta di carta sottopiatto, piatti in plastica di idonea capacità e bottiglia d'acqua minerale non gassata oligominerale da mezzo litro.

Per il trasporto dei pasti ai vari plessi scolastici, la ditta dovrà provvedere con mezzi igienicamente idonei così come prescritto dall'art. 43 del D.P.R. 26.03.1980, n.327 e s. m.i.

L'Amministrazione si riserva di ispezionare i mezzi mediante il servizio dell'A.S.L. al fine di accertarne l'idoneità.

Ove per qualsiasi motivo (sciopero dipendenti o altra causa di forza maggiore) la ditta non dovesse essere in grado di fornire il pasto caldo, la stessa informerà tempestivamente il Comune concordando la fornitura di un pasto freddo alternativo.

Articolo 5 – CARATTERISTICHE DEI PASTI

I pasti, di natura tradizionale, con esclusione tassativa dei cibi precotti,devono rispondere nelle caratteristiche alle tabelle dietetiche, allegate al presente capitolato ed erogati in base al menù settimanale predisposto dalla A.S.L. di Caserta.

Ciascun pasto dovrà essere così composto :

- ❖ Primo
- ❖ Secondo
- ❖ Contorno
- ❖ Pane (tipo rosetta)
- ❖ Frutta fresca di stagione
- ❖ Bottiglia di acqua oligominerale naturale da ½ litro

Le caratteristiche merceologiche ed i generi alimentari crudi da impiegare per la preparazione di detti pasti saranno quelle previste dalle leggi in materia vigenti. La ditta dovrà provvedere alla preparazione dei pasti alternativi, per i bambini che presentano intolleranze alimentari o problemi di alimentazione, su indicazione dell'Asl. Nei casi di appartenenza a minoranze religiose è sufficiente una dichiarazione di un responsabile del minore. Detti pasti dovranno essere contenuti in una vaschetta monoporzione termosigillata, contrassegnata dal cognome e nome dell'utente cui è destinata

Tutti i viveri ed i condimenti impiegati nella preparazione dei cibi dovranno essere di primissima qualità. A tal proposito la ditta dovrà dimostrare ad ogni occasione di controllo la provenienza dei generi alimentari utilizzati. L'assuntore dovrà approvvigionarsi con mezzi propri ed a sua cura e spesa, di tutti i condimenti, dei viveri e di quant'altro occorrente per la preparazione, somministrazione e trasporto dei pasti.

Il Comune di Capodrise si riserva la facoltà di effettuare tramite il servizio competente della A.S.L. ispezioni in qualsiasi momento, al fine di controllare la piena rispondenza dei requisiti richiesti per tutti gli alimenti, anche attraverso controlli ed analisi da effettuarsi presso strutture pubbliche o presso privati convenzionati.

Previo accertamento ed analisi da parte dei competenti organi sanitari, sentita l'Autorità sanitaria competente, il Comune potrà richiedere l'eliminazione delle merci ritenute scadenti e comminare penali nella misura e secondo le modalità di cui ai successivi articoli accollando le spese sostenute, per le predette analisi, all'assuntore, qualora sarà accertata la sua inadempienza.

Articolo 5 MENU' E TABELLA DIETETICHE

I menù sono articolati in cinque settimane secondo le tabelle previste dal servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione dell' A.S.L. CE/1. di cui agli allegati.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere assolutamente per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù e nelle tabelle dietetiche.

Articolo 6 – DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di assicurare la distribuzione dei pasti dalle ore 12,00 e comunque non oltre le ore 12,30 (pena la comminazione della sanzione di cui ai successivi articoli escluso il sabato ed i giorni festivi, salvo diversa disposizione delle Autorità scolastiche. Il numero effettivo dei pasti da preparare sarà accertato quotidianamente sulla base delle presenze effettive e sarà comunicato alla ditta appaltatrice entro le ore 10,00 dal dipendente dell'ufficio scuola. In nessun caso, salvo giustificato motivo da valutarsi insindacabilmente dall'Amministrazione, la ditta appaltatrice potrà sospendere la distribuzione dei pasti o apportare modifiche alle tabelle dietetiche.

Articolo 7 – PERSONALE

I pasti confezionati secondo le modalità di cui all'articolo 4, dovranno essere recapitati presso ogni singolo plesso interessato al servizio oggetto del presente appalto a cura dell'appaltatore con idonei automezzi, e serviti ad ogni singolo alunno dal personale proprio dell'appaltatore, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie vigenti, ivi compreso l'utilizzo di guanti, vestiario e copricapo idonei.

La Ditta nell'espletamento dei servizi di cui al presente appalto, dovrà avvalersi di personale scelto, capace, moralmente ineccepibile ed in regola con le Leggi sanitarie in vigore previste per la manipolazione di prodotti destinati all'alimentazione, lo stesso dovrà farsi carico:

- Ricevimento dei pasti
- Sorveglianza e assistenza durante la consumazione dei pasti
- Scodellamento e distribuzione dei pasti ai tavoli
- Preparazione dei tavoli per i pasti
- Pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti
- Sgombro dei materiali di risulta nonché degli avanzi – gestione rifiuti.

L'organico per tutta la durata del contratto deve essere quello dichiarato in fase di offerta come numero, ed organigramma funzionale.

L'Amministrazione si riserva di verificare e controllare il regolare espletamento del servizio e di richiedere all'appaltatore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo o l'integrazione di unità lavorative al fine di regolarizzare l'espletamento del servizio.

Il personale suddetto dovrà essere sottoposto a visita medica preventiva. Il libretto sanitario di ciascun dipendente dovrà essere sempre regolarmente aggiornato e tenuto a disposizione sia dell'Autorità Sanitaria Locale, sia dell'Amministrazione comunale. Il personale di cucina dovrà essere qualificato per gli incarichi specifici e dovrà essere dotato di cuffia, giacche, grembiuli bianchi e di tutto quanto altro necessario sia durante la preparazione dei pasti che durante la distribuzione degli stessi. Il personale della ditta dovrà essere regolarmente assicurato contro gli infortuni sul lavoro, secondo le vigenti leggi statali in materia e la ditta dovrà trasmettere, prima dell'inizio del servizio, l'elenco di tutti i dipendenti occupati presso la stessa (*completo di generalità e numero di iscrizione nel registro matricola*).

L'Amministrazione comunale resta estranea ad ogni rapporto tra la ditta appaltatrice ed il personale della stessa impiegato.

La Ditta appaltatrice è tenuta a fornire a tutto il personale indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione dei pasti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli e braccialetti e monili vari; non deve avere smalto sulle unghie, al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale ed indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente.

Articolo 8 CONTROLLI

Prima dell'inizio del servizio la Ditta aggiudicataria deve presentare:

- organigramma aziendale;
- procedura di qualificazione dei fornitori;
- elenco materie prime utilizzate ed elenco fornitori omologati;
- piano di pulizia e mezzi tecnici utilizzati;
- elenco delle procedure e della documentazione della qualità aziendale;
- documentazione nei contenuti e nei risultati sulla formazione del personale.

L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare tutti i controlli necessari al fine di verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato speciale.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire all'impresa appaltatrice, per iscritto, le osservazioni e le eventuali contestazioni, nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'impresa appaltatrice dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

La Ditta non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'Amministrazione Comunale.

L'impresa appaltatrice sarà tenuta, inoltre, a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'Amministrazione Comunale. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Articolo 9 MODIFICAZIONI RIGUARDANTI IL SERVIZIO

L'Amministrazione si riserva la facoltà di apportare, nel corso dell'esecuzione del contratto, eventuali variazioni, debitamente motivate, alle tabelle dietetiche ed ai relativi menù, secondo le indicazioni dell'ASL di appartenenza. In caso di variazione delle tabelle dietetiche e del relativo menù, non è prevista alcuna modifica sul prezzo stabilito nel contratto.

Articolo 10 INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, la Ditta dovrà essere preavvisata dall'Ufficio comunale competente, possibilmente 24 ore prima.

Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, sarà comunicato entro le ore 13,00 del giorno precedente la fornitura.

Per scioperi non programmati, la Ditta dovrà essere avvertita dall'Autorità scolastica entro e non oltre le ore 09,00 dello stesso giorno della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la stessa dovrà darne comunicazione all'ufficio Pubblica Istruzione del Comune con un preavviso di almeno 48 ore.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà applicata alla controparte. In caso di eventi improvvisi, non prevedibili, e/o non programmabili, con la normale cura del "buon padre di famiglia", che non consentano la preparazione dei piatti caldi, la Ditta dovrà fornire, in sostituzione, piatti freddi, dandone preventiva comunicazione al Comune.

In caso di gravi eventi, quali calamità naturali ecc, che dovessero comportare la chiusura improvvisa e immediata delle scuole, nessuna penalità è dovuta dal Comune.

Articolo 11 VIGILANZA E PENALITÀ

L'Amministrazione Comunale effettuerà periodici controlli riservandosi la più ampia facoltà di controllo della merce, anche a mezzo di analisi praticate da parte del Servizio dell'ASL Caserta.

L'Amministrazione si riserva ogni diritto di effettuare qualunque prova, anche presso il fornitore medesimo: ciò costituisce diritto e non obbligo, pertanto la mancata effettuazione di controlli da parte del committente in nessun modo ridurrà la responsabilità del fornitore.

Qualora al controllo quantitativo e/o qualitativo, la merce non risultasse conforme al dichiarato, il fornitore dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti o, se necessario, sostituire le derrate. Al fornitore saranno addebitate le spese inerenti il ritiro e tutti gli altri oneri sostenuti per i controlli e le analisi.

Ai fini del presente capitolato, la vigilanza ed il controllo sul servizio sono di competenza degli Uffici Comunali che potranno avvalersi dei servizi tecnici dell'A.S.L. e/o di laboratori privati incaricati dall'Amministrazione Comunale.

Nei casi in cui non vi sia rispondenza tra il servizio e quanto previsto dal presente capitolato, applicherà le seguenti penali :

- a) per l'utilizzo o fornitura di alimenti non rispondenti alle caratteristiche previste dall'Asl: € 1000,00;
- b) per utilizzo e/o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente e/o parassitologicamente : € 1000,00
- c) per fornitura di menù non rispondente a quanto previsto nelle tabelle dietetiche, nelle diete speciali e/o nelle prescrizioni dell'Asl: € 1000,00
- d) per distribuzione di porzioni non rispondenti alle grammature indicate nel menù precisando che la grammatura verrà valutata come peso medio di 5 porzioni casuali, con una tolleranza del 5% :€ 500,00
- e) per la mancata consegna di pasti interi o anche di una sola pietanza (es. secondo piatto , contorno ecc.) :€ 500,00
- f) per condizioni igieniche carenti verificate in produzione e/o in fase di trasporto e/o in fase di distribuzione e/o per presenza di corpi estranei : € 1000,00;
- g) per il ritardo nella consegna dei pasti , riferito all'orario previsto dall'art.6 eccedente i 15 minuti : € 300,00
- h) per il mancato rispetto delle temperature previste per la preparazione, per il trasporto o per la distribuzione € 300,00;
- i) per mancato rispetto nella rotazione dei menù presso le scuole : €. 300,00
- j) per ulteriori inadempienze contrattuali, imputabili all'appaltatore e non contemplate e/o ricomprese nelle lettere precedenti , si applicherà una penale da un minimo di €. 300,00 ad un massimo di € 1000,00 ad insindacabile giudizio del Comune;

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame dell'eventuali controdeduzioni da parte dell'impresa appaltatrice. L'appaltatore dovrà produrre le sue controdeduzioni entro 8 giorni lavorativi dal ricevimento della contestazione, anche a mezzo fax.

Il Comune nel caso valuti positivamente le controdeduzioni presentate dall'appaltatore ne dà comunicazione allo stesso entro il termine di 30 giorni ; in caso contrario le controdeduzioni si intendono non accolte e l'appaltatore dovrà provvedere al pagamento della penale entro i successivi 30 giorni. Qualora l'appaltatore trascorso gli 8 giorni dal ricevimento della contestazione non produce alcuna controdeduzione si intenderà riconosciuta la mancanza e saranno applicate le conseguenti penalità.

In caso di mancato pagamento delle penali da parte dell'appaltatore, il Comune provvederà a trattenere l'importo corrispondente alle penali direttamente sul pagamento del corrispettivo dovuto per il servizio, nella prima fattura utile successiva.

Nel caso di recidiva nell'arco di un mese, le penalità verranno raddoppiate.

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente previsti, ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Dopo la comminazione di cinque sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

Articolo 12 ASSICURAZIONI

L'impresa appaltatrice si assume tutte le responsabilità che dovessero verificarsi per eventuali intossicazioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati.

Ogni e qualsiasi responsabilità ed ogni onere riguardanti l'oggetto della prestazione, sono a carico della Ditta aggiudicataria che risponderà direttamente e indirettamente, di ogni danno che potrà causare al Comune o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti.

Per i rischi di responsabilità civile verso terzi, l'Impresa, cinque giorni prima della data fissata per la firma del contratto, dovrà esibire copia di specifica assicurazione stipulata con Compagnia di Assicurazione, il cui importo massimale non potrà essere inferiore a Euro 500.000,00.

L'esistenza di tale Polizza non libera l'Impresa delle proprie responsabilità, avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.

Il Comune appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

Articolo 13 DECADENZA DELL'APPALTATORE

L'appaltatore incorre nella decadenza del contratto nei seguenti casi:

- a) Mancata presentazione per la stipula del contratto nel termine assegnato;
- b) Mancato inizio del servizio alla data stabilita;

Articolo 14 RESCISSIONE

- a) Abituali deficienze e negligenze nel servizio, ritardi ricorrenti rispetto agli orari stabiliti;
- b) Quando la gravità e la frequenza delle infrazioni, debitamente accertate e contestate, compromettano il servizio stesso, a giudizio dell'Amministrazione o dei servizi preposti ai controlli igienico-sanitari;
- c) Quando l'impresa si renda colpevole di frodi;
- d) In caso di cessione parziale o totale del contratto o sub-appalto ad altri;
- e) Per il verificarsi di altre inadempienze previste dal Codice Civile;
- f) In caso di inosservanza delle vigenti leggi sulla prevenzione ed assicurazione infortuni sul lavoro e previdenze varie per il personale dipendente;
- g) Inosservanza delle norme igienico-sanitarie del centro di cottura;
- h) Utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme e delle caratteristiche merceologiche previste dal Capitolato e dalle tabelle dell'ASL;
- i) Casi di intossicazione alimentare;
- j) Ulteriore inadempienza dopo la comminazione di cinque penalità nell'ambito dello stesso anno scolastico.

Articolo 15 – CAUZIONI – ONERI DIVERSI

La ditta aggiudicataria è tenuta a versare, prima della stipula del contratto, una cauzione pari al 10% dell'importo presunto di appalto, nella forma prevista dalla Legge o mediante polizza fidejussoria. Le spese di contratto, ivi comprese quelle per la registrazione, bollo e diritti di segreteria così come altra tassa presente e futura inerente al servizio appaltato, sono a totale carico dell'aggiudicatario.

ARTICOLO 16 FORO COMPETENTE

Per ogni controversia inerente al presente atto è competente il Foro di S. Maria C. V.

ARTICOLO 17 PROROGA DEL CONTRATTO

Se alla scadenza naturale del contratto il Comune non avrà ancora provveduto all'aggiudicazione del servizio per il periodo successivo, l'Appaltatore è obbligato a continuare la gestione del servizio per un periodo non superiore a sei mesi alle medesime condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

Articolo 18– NORMA DI RINVIO

Per quanto non previsto nel presente Capitolato, si fa espresso richiamo alle norme contrattuali previste dal codice civile e alle norme vigenti in materia

Il Responsabile Area Politiche Sociali

Pubblica Istruzione

d.ssa Antonia Di Giovanni

Anno scolastico 2011-2012 MENU' SCUOLA MATERNA
(elaborato su cinque giorni della settimana)

Prima settimana

Lunedì

Risotto alla milanese (riso 60gr., brodo vegetale q.b., olio extra vergine di oliva gr.5, zafferano, parmigiano Reggiano 10 gr.)

Cotoletta di petto di pollo al forno 100 gr.

Insalata di lattuga (lattuga una porzione, olio extra vergine di oliva 5gr., limone)

Pane formato rosetta 50 gr. *Oppure* **Panino al latte** 50gr.)

Frutta fresca di stagione 150gr. **fatta eccezione per le pesche**

Martedì

Pasta e fagioli (lumachine 40gr., fagioli secchi 30gr., olio extra vergine di oliva gr.5.)

Formaggino 60 gr.)

Insalata di pomodoro (pomodoro 100gr., olio extra vergine di oliva 5gr.)

Pane formato rosetta 50 gr. *Oppure* **Panino al latte** 50gr.)

Frutta fresca di stagione 150gr **fatta eccezione per le pesche**

Mercoledì

Pasta e patate (ditalini rigati 50gr., patate 100gr., olio extra vergine di oliva gr.5)

Frittata di uova al forno (un uovo, parmigiano reggiano 10gr.)

Insalata di carote (carote 100gr., olio extra vergine di oliva 5gr., limone)

Pane formato rosetta 50 gr. *Oppure* **Panino al latte** 50gr.)

Frutta fresca di stagione 150gr **fatta eccezione per le pesche**

Giovedì

Pasta e zucca (pipe rigate 50gr., zucca 100gr., olio extra vergine di oliva gr.5)

Polpette al forno con pomodoro (vitellone magro 70gr., pane 20gr., uovo 20gr., parmigiano reggiano 10gr., pomodori pelati 50gr., olio extra vergine di oliva 5gr.)

Bieta lessa (bieta 100gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., limone)

Pane formato rosetta 50 gr. *Oppure* **Panino al latte** 50gr.)

Frutta fresca di stagione 150gr **fatta eccezione per le pesche**

Venerdì

Pasta al pomodoro (penne 50gr., pomodori pelati 100gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., parmigiano reggiano 10gr.)

Bastoncini di merluzzo impanati al forno con patate (merluzzo 80 gr., patate 150gr., olio extra vergine di oliva 5gr.)

Pane formato rosetta 50 gr. *Oppure* **Panino al latte** 50gr.)

Yogurt alla frutta 125gr. *Oppure*

Frutta fresca di stagione 150gr **fatta eccezione per le pesche**

In adesione ai possibili differenti gusti, ove previsto è consigliabile servire a parte il parmigiano Reggiano ed il limone

Anno scolastico 2011-2012 MENU' SCUOLA MATERNA

(elaborato su cinque giorni della settimana)

Seconda settimana

Lunedì

Riso al sugo (riso 60gr., pomodori pelati 100gr., olio extra vergine di oliva gr.5, parmigiano Reggiano 10 gr.)

Spezzatino di fesa di tacchino al forno

(fesa di tacchino 100gr., olio extra vergine di oliva 5gr., brodo vegetale q.b.)

Spinaci burro e parmigiano (spinaci 100gr., burro 5gr., parmigiano reggiano 10gr.)

Pane formato rosetta 50 gr. *Oppure* **Panino al latte** 50gr.)

Frutta fresca di stagione 150gr fatta eccezione per le pesche

Martedì

Gateau di patate (patate 200gr., uovo 20gr., prosciutto cotto 20gr., olio extra vergine di oliva gr.5.)

Formaggio (60 gr.)

Insalata di pomodoro (pomodoro 100gr., olio extra vergine di oliva 5gr.)

Pane formato rosetta 50 gr. *Oppure* **Panino al latte** 50gr.)

Frutta fresca di stagione 150gr fatta eccezione per le pesche

Mercoledì

Pasta e piselli (ditalini rigati 50gr., piselli 80 gr., olio extra vergine di oliva gr.5)

Prosciutto di maiale al forno (prosciutto di maiale 80 gr., olio extra vergine di oliva 5gr)

Carote lesse (carote 100gr., olio extra vergine di oliva 5gr., limone)

Pane formato rosetta 50 gr. *Oppure* **Panino al latte** 50gr.)

Frutta fresca di stagione 150gr fatta eccezione per le pesche

Giovedì

Pasta al forno con salsa besciamella

(penne 50gr., salsa besciamella 40gr., parmigiano Reggiano 10gr.)

Prosciutto cotto magro 60gr.)

Insalata di lattuga (lattuga una porzione, olio extra vergine di oliva 5gr., limone)

Pane formato rosetta 50 gr. *Oppure* **Panino al latte** 50gr.)

Frutta fresca di stagione 150gr fatta eccezione per le pesche

Venerdì

Pasta al pomodoro

(fusilli 50gr., pomodori pelati 100gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Cotoletta di platessa al forno con patate

(platessa 80 gr., patate 150gr., olio extra vergine di oliva 5gr.)

Pane formato rosetta 50 gr. *Oppure* **Panino al latte** 50gr.)

Torta di mele 60gr. *Oppure*

Frutta fresca di stagione 150gr fatta eccezione per le pesche

In adesione ai possibili differenti gusti, ove previsto è consigliabile servire a parte il parmigiano Reggiano ed il limone

Anno scolastico 2011-2012 MENU' SCUOLA MATERNA
(elaborato su cinque giorni della settimana)

Terza settimana

Lunedì

Minestrone (minestrone surgelato 120gr., riso 20gr., olio extra vergine di oliva gr.5, parmigiano Reggiano 10 gr.)

Polpette al forno con pomodoro (vitellone magro 80gr., pane 30gr., uovo 20gr., parmigiano reggiano 10gr., pomodori pelati 100gr., olio extra vergine di oliva 5gr.)

Spinaci lessi (spinaci surgelati 100gr., olio extra vergine di oliva 5gr., limone)

Pane formato rosetta 50 gr. *Oppure* **Panino al latte** 50gr.)

Frutta fresca di stagione 150gr. **fatta eccezione per le pesche**

Martedì

Pasta e patate (gnocchetti sardi 50gr., patate 100gr., olio extra vergine di oliva gr.5.)

Frittata di uova al forno (un uovo, parmigiano reggiano 10gr.)

Mais dolce 80 gr.)

Pane formato rosetta 50 gr. *Oppure* **Panino al latte** 50gr.)

Frutta fresca di stagione 150gr **fatta eccezione per le pesche**

Mercoledì

Risotto con zucca (riso 50gr., zucca 100gr., brodo vegetale q.b., olio extra vergine di oliva gr.5 parmigiano reggiano 10gr.)

Formaggino 30gr.

Prosciutto cotto magro 30 gr.

Insalata di carote (carote 100gr., olio extra vergine di oliva 5gr., limone)

Pane formato rosetta 50 gr. *Oppure* **Panino al latte** 50gr.)

Frutta fresca di stagione 150gr **fatta eccezione per le pesche**

Giovedì

Pizza al pomodoro 120gr.

Cotoletta di petto di pollo al forno 100gr.

Bieta lessa (bieta 100gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.,)

Pane formato rosetta 50 gr. *Oppure* **Panino al latte** 50gr.)

Frutta fresca di stagione 150gr **fatta eccezione per le pesche**

Venerdì

Pasta al pomodoro e tonno (penne rigate 50gr., pomodori pelati 100gr., tonno al naturale 30gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.,)

Bastoncini di merluzzo al forno 80 gr.,

Insalata di lattuga (lattuga una porzione, olio extra vergine di oliva 5gr., limone)

Pane formato rosetta 50 gr. *Oppure* **Panino al latte** 50gr.)

Yogurt alla frutta 125gr. *Oppure*

Frutta fresca di stagione 150gr **fatta eccezione per le pesche**

In adesione ai possibili differenti gusti, ove previsto è consigliabile servire a parte il parmigiano Reggiano ed il limone

Anno scolastico 2011-2012 MENU' SCUOLA MATERNA
(elaborato su cinque giorni della settimana)

Quarta settimana

Lunedì

Pasta e ceci (gnocchetti sardi 50gr., ceci secchi 30gr., , olio extra vergine di oliva gr.5)
Salciccia di pollo e tacchino a grana fine al forno (salciccia 100 gr., olio extra vergine di oliva 5gr)
Spinaci lessi (spinaci surgelati 100gr., olio extra vergine di oliva 5gr., limone)
Pane formato rosetta 50 gr. *Oppure* **Panino al latte** 50gr.)
Frutta fresca di stagione 150gr.

Martedì

Pasta con salsa bolognese (rigatoni 50gr., salsa bolognese 50gr. parmigiano reggiano 10gr.)
Formaggino 30 gr. e **Prosciutto cotto magro** 30gr.
Carote lesse (carote 100gr., olio extra vergine di oliva 5gr., limone.)
Pane formato rosetta 50 gr. *Oppure* **Panino al latte** 50gr.)
Frutta fresca di stagione 150gr

Mercoledì

Riso e piselli (riso 40gr., piselli 80gr., olio extra vergine di oliva gr.5)
Pizza di carne con pomodoro al forno (vitellone magro gr.70, pane 20gr., uovo 20gr., pomodori pelati 50gr., olio extra vergine di oliva)
Insalata di fagiolini (fagiolini 80gr., olio extra vergine di oliva 5gr., limone)
Pane formato rosetta 50 gr. *Oppure* **Panino al latte** 50gr.)
Frutta fresca di stagione 150gr

Giovedì

Pasta e pomodoro (mezze penne 50gr., pomodori pelati 100gr., olio extra vergine di oliva gr.5, parmigiano reggiano 10gr.)
Frittata di patate al forno (un uovo, patate 100gr., parmigiano reggiano 10gr.)
Insalata di lattuga (lattuga una porzione, olio extra vergine di oliva 5gr., limone)
Pane formato rosetta 50 gr. *Oppure* **Panino al latte** 50gr.)
Frutta fresca di stagione 150gr

Venerdì

Pasta al forno con salsa besciamella (sedani 50gr., salsa besciamella 40gr., parmigiano Reggiano 10gr.)
Cotoletta di platessa al forno con patate (platessa 100 gr., patate 150gr., olio extra vergine di oliva 5gr.)
Pane formato rosetta 50 gr. *Oppure* **Panino al latte** 50gr.)
Torta allo Yogurt 60gr. *Oppure*
Frutta fresca di stagione 150gr

In adesione ai possibili differenti gusti, ove previsto è consigliabile servire a parte il parmigiano Reggiano ed il limone

Anno scolastico 2011-2012 MENU' SCUOLA MATERNA
(elaborato su cinque giorni della settimana)

Quinta settimana

Lunedì

Frittata di maccheroni al forno (spaghetti 30 gr., un uovo, parmigiano reggiano 10 gr.)

Formaggio (fontina o emmenthal o asiago 60 gr.)

Carote lesse (carote 100gr., olio extra vergine di oliva 5gr., limone)

Pane formato rosetta 50 gr. *Oppure* **Panino al latte** 50gr.)

Frutta fresca di stagione 150gr.

Martedì

Pasta al pomodoro (pipe rigate 50gr., pomodori pelati 100gr., olio extra vergine di oliva 5gr.)

Salciccia di maiale magro a grana fine con patate al forno (salciccia di maiale 100gr., patate 150gr., olio extra vergine di oliva 5gr.)

Pane formato rosetta 50 gr. *Oppure* **Panino al latte** 50gr.)

Frutta fresca di stagione 150gr

Mercoledì

Pasta e cavolfiori (ditalini 50gr., cavolfiori 100gr., olio extra vergine di oliva gr.5)

Cotoletta di petto di pollo al forno 100gr.

Spinaci burro e parmigiano (spinaci 100gr., burro gr. 5, parmigiano reggiano 10gr.)

Pane formato rosetta 50 gr. *Oppure* **Panino al latte** 50gr.)

Frutta fresca di stagione 150gr

Giovedì

Pizza ripiena con formaggio e prosciutto cotto 100gr.

Bresaola 60 gr.

Insalata di lattuga (lattuga una porzione, olio extra vergine di oliva 5gr., limone)

Pane formato rosetta 50 gr. *Oppure* **Panino al latte** 50gr.)

Frutta fresca di stagione 150gr

Venerdì

Pasta e lenticchie (gnocchetti sardi 50 gr., lenticchie secche 30 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

Cotoletta di platessa al forno con patate (platessa 100 gr., patate 150gr., olio extra vergine di oliva 5gr.)

Pane formato rosetta 50 gr. *Oppure* **Panino al latte** 50gr.)

Torta all'arancia 60gr. *Oppure* **Frutta fresca di stagione** 150gr

In adesione ai possibili differenti gusti, ove previsto è consigliabile servire a parte il parmigiano Reggiano ed il limone

COLAZIONE A SACCO SCUOLA MATERNA
Ammo scolastico 2011-2012

Panino con cotoletta di petto di pollo

(Pane formato rosetta 60 gr. cotoletta di petto di pollo 100gr)

Panino con formaggio

(Pane formato rosetta 60 gr. Fontina o emmenthal 40gr)

Torta di mele_60gr

Succo di frutta a pera o mela_ 200ml

Acqua minerale naturale 500 ml

Oppure

Frittata di maccheroni

(spaghetti 30 gr., un uovo, parmigiano reggiano 10 gr.)

Panino con prosciutto cotto magro

(Panino al latte 60 gr. Prosciutto cotto 40gr

Torta allo yogurt 60gr

Torta di mele 60gr

Oppure

Panino con formaggino e prosciutto cotto

(Pane formato rosetta 60 gr. formaggino 30gr prosciutto cotto 30gr)

Panino con bresaola

(Panino al latte 60 gr. bresaola 40gr

Torta all'arancia 60gr

Succo di frutta a pera o mela 200ml

Acqua minerale naturale 500 ml

ASL CE/1 – Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Requisiti e caratteristiche delle Sostanze e dei prodotti alimentari

Latte e derivati

Latte fresco intero pastorizzato.

Parmigiano Reggiano con stagionatura non inferiore a 24 mesi.

Fior di latte proveniente da stabilimento con riconoscimento CEE

Grassi da condimento

Olio extra vergine di oliva di produzione nazionale

Burro.

Legumi secchi

Lenticchie in confezioni originali, mondati, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati.

Pane

Pane di farina di grano tenero tipo 00, preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, non caldo, senza cattivi odori. Sarà esplicitato il divieto all'uso di pane riscaldato, surgelato o non completamente cotto.

Pasta

Pasta di semola di grano duro, in confezioni originali, intatte e pulite. Da prevedere vasta gamma di forme di pasta al fine di garantire un'adeguata varietà settimanale. Da valutare gli indicatori di qualità organolettica in fase di approvvigionamento, conservazione, bollitura ed al momento del consumo.

Riso

Riso con trattamento parboiled, in confezioni originali conformi alla norma vigente e conservati in luogo idoneo, fresco ed asciutto.

Prodotti ortofrutticoli freschi (frutta, pomodori, lattuga e zucca)

Vegetali di prima qualità con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, puliti ed esenti da difetti visibili e da sapori ed odori estranei.

La frutta, la verdura e gli ortaggi non devono presentare fenomeni di condensazioni superficiali dovuti ad improvvisi sbalzi termici, devono essere turgidi ed esenti da: tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasione, terrosità; devono essere accuratamente mondati, puliti ed esenti da parassiti.

Gli ortaggi a bulbo (patate) non devono presentare germogli.

La frutta, di indicata pezzatura, sarà opportunamente variata (mele, pere, agrumi, banane, Kiwi etc.).

Salumi

Prosciutto cotto magro prodotto senza polifosfati e senza aggiunta di caseinati e/o latte in polvere ciò a ragione della destinazione anche a diete particolari.

Prosciutto crudo magro con stagionatura non inferiore a 10/12 mesi.

Bresaola non eccessivamente secca, ben pressata, priva di tendini aponeurosi, e grasso, con un minimo di 45 giorni di stagionatura.

Uova

Le procedure di conservazione, sgusciature a crudo e cottura delle uova, di categoria. A extra, saranno oggetto della massima attenzione. Si specificherà il divieto al consumo di uova non completamente cotte.

Prodotti ittici

filetti di merluzzo, impanati e surgelati, in confezioni originali, dovranno presentare carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione.

Prodotti dolciari

Prodotti da forno a perfetta lievitatura e cottura, prodotti con farine di grano tenero tipo "0" o "00", esenti da additivi, con frutta fresca e dolcificati esclusivamente con zucchero, senza l'impiego di oli e grassi idrogenati. Le singole porzioni saranno confezionate e sigillate in idonei involucri.

Carni

Le carni, di primo taglio (parte anatomica coscia) dovranno provenire: da bovino di età non superiore ai 24 mesi, suino e vitello.

Le carni avicunicole (pollo e tacchino) devono essere fresche e prive di odori o sapori anomali. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata ed esente da residui di peli, da grumi di sangue, da fratture e da tagli.

Surgelati (spinaci, piselli, patate, carote e pesce)

Dovrà essere rispettata la catena del freddo. I prodotti surgelati, in confezioni originali, dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata.

Saranno esclusi dal ciclo produttivo i prodotti con segni comprovanti un avvenuto o parziale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi all'interno.

Il prodotto una volta scongelato, non potrà essere ricongelato e dovrà essere consumato entro le ventiquattro ore.

Oltre al rispetto dei parametri cosiddetti oggettivi (forma, pezzatura, calibro, ecc.) e qualitativi (consistenza, gusto, aroma, requisiti nutrizionali ecc.)

sopramenzionati si fa riferimento e si riporta quanto indicato dal comma 4 art. 59 (**Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità**) della Legge n.488 del 23/12/199 (Gazzetta Ufficiale n. 302 del 27/12/199): “ Per garantire la promozione della produzione agricola biologica e di qualità, le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche ed ospedaliere prevedono nelle diete giornaliere l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione. Gli appalti pubblici di servizi relativi alla ristorazione delle Istituzioni suddette sono aggiudicati ai sensi dell'art. 23, comma 1, lett. B del Decreto Legislativo 17 marzo 1995, n. 157, e successive modificazioni, attribuendo valore preminente all'elemento relativo alla qualità dei prodotti agricoli offerti.”

Si segnala che l'art. 3 al comma 2 della Legge n. 55 del 21 marzo 2005 (disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica – GU n. 91 del 20-04-2005) prevede che “ Nel-l'ambito della ristorazione pubblica, quali bar e ristoranti **e di quella collettiva, quali mense e comunità**, è messo a disposizione dei consumatori anche il sale arricchito con iodio”

Si specifica inoltre quanto segue:

- La quantità degli alimenti della tabella è riferita alla parte edibile;
- Per il consumo debbono essere utilizzate stoviglie monouso oppure stoviglie pluriuso lavate in lavastoviglie.
- Le persone addette alla preparazione e distribuzione dei pasti debbono essere fornite di adeguata documentazione sanitaria e di idoneo abbigliamento (art. 37 e 42 DPR N. 327 del 26/03/1980) e successive norme collegate;
- Il pane, il fior di latte, il formaggio ed i salumi vanno preferibilmente distribuiti in porzioni singole chiuse in idonee confezioni;
- Per frutta fresca di stagione si intende la frutta presente sul mercato, da variare ogni giorno;
- Non è prevista cottura mediante frittura;

- E' utile che i pomodori pelati per la preparazione del sugo vengano adeguatamente passati;
- E' utile che i legumi ed il minestrone, per la scuola materna vengano passati e/o frullati
- Basilico, prezzemolo, cipolla, aglio ed altre spezie, qualora utilizzati nella preparazione delle pietanze, è preferibile escluderne la presenza in pezzi al momento del consumo.
- Non è previsto l'uso di dadi da brodo contenenti glutammato di sodio.

Il Responsabile del Settore
Igiene della Nutrizione
Dr. Rossella D'Onofrio

Il Direttore del Servizio
Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
dr. Vincenzo Pontieri