



SPEDIZIONE

DATA 08 Luglio 2019

PROT. N. 3600

COMUNE DI CAPOSELE

Provincia di Avellino

COPIA DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

N. 63 del Reg.
Data 04/07/2019

Oggetto : SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ANNO
SCOLASTICO 2019/2020. APPROVAZIONE CAPITOLATO
SPECIALE DI APPALTO - PROVVEDIMENTI.

L'anno DUEMILADICIANNOVE, il giorno 04 del mese di Luglio alle ore 16,30 nella sala delle adunanze del Comune suddetto, regolarmente convocata con tutte le formalità prescritte dalla vigente legge e dallo Statuto comunale, si è riunita la **GIUNTA COMUNALE**.

All'appello risultano rispettivamente presenti e assenti i signori :

		PRESENTI	ASSENTI
SINDACO :	LORENZO MELILLO	SI	
VICE SINDACO :	ARMANDO STURCHIO	SI	
ASSESSORE:	GELSOMINO DI TROLIO	SI	
ASSESSORE :	LORENZA DI LAURO	SI	
ASSESSORE ESTERNO :	MARIATERESA ILARIA	SI	

Fra gli assenti sono giustificati :

Assume la Presidenza il Sindaco Dott. Lorenzo Melillo

Partecipa con funzioni consultive, referenti, di assistenza e verbalizzazione (art. 97, comma 4, del D. Lgs. N. 267/2000) il Segretario Comunale, dott.ssa **Mariapaola FLORIO**.

Il Sindaco, constatato che gli intervenuti sono in numero legale, dichiara aperta la riunione e invita i convocati a deliberare sull'argomento indicato in oggetto.

**Oggetto: SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ANNO SCOLASTICO 2019/2020.
APPROVAZIONE CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO —PROVVEDIMENTI.**

LA GIUNTA COMUNALE

Premesso che questo Comune assicura il servizio di refezione scolastica a tutti gli alunni della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado , presso i plessi scolastici di Caposele e della frazione Materdomini;

Che per il nuovo anno scolastico 2019/2020 occorre provvedere ad assicurare lo stesso servizio;

Richiamata la nota del Dirigente dell'Istituto comprensivo statale di Caposele del 07/02/2019 prot.n.000492 ad oggetto "Richiesta disponibilità servizio mensa e trasporto alunni ed ubicazione degli alunni presso le strutture di edilizia scolastica;

Ritenuto pertanto necessario:

- destinare al Responsabile del Settore Affari generali l'obiettivo di procedere, tra l'altro ad affidare all'esterno il servizio di refezione scolastica per l'anno scolastico 2019/2020;

Visto il "Capitolato speciale di appalto per l'organizzazione e la gestione del servizio di refezione scolastica, insieme al Menù con tabelle dietetiche e computo nutrizionale e grammature approvato dall'Azienda Sanitaria locale di Avellino con nota n.5507 del 14 novembre 2016 ;

ACQUISITI i pareri favorevoli di regolarità tecnica e contabile ai sensi dell'art.49 del Dlgs.n.267/2000 e s.m.i da parte dei Responsabili dei Settori Competenti;

Con voti favorevoli unanimi resi nei modi e forma di legge,

DELIBERA

- 1) di rendere** la premessa narrativa parte integrante e sostanziale del presente atto;
- 2) di approvare** il "Capitolato speciale di appalto per l'organizzazione e la gestione del servizio di refezione scolastica, insieme al Menù con tabelle dietetiche e computo nutrizionale e grammature approvato dall'Azienda Sanitaria locale di Avellino con nota n.5507 del 14 novembre 2016 , che si intende confermare per il presente anno scolastico, che si allega al presente atto quale parte integrante e sostanziale ;
- 3) di demandare** al Responsabile del Settore Segreteria Affari Generali l'obiettivo di procedere ad affidare all'esterno il servizio di che trattasi ;
- 4) di stabilire** che l'appalto ha validità di anni 1 corrispondente all'anno scolastico 2019/2020;
- 5) di destinare** per l'affidamento del servizio de quo, la spesa presumibile di €. 30.200,00 oltre IVA (€.1.280,00) per il periodo da ottobre a dicembre 2019 sul peg.1410 del bilancio di previsione 2019 disponibile ed €50.489,00 oltre IVA (€2.020,00) sul peg 1410 del bilancio di previsione 2020 per il periodo gennaio 2020 e fino al 31 maggio 2020;
- 6) Di demandare** al responsabile del settore competente ogni successivo provvedimento per l'espletamento della gara;
- 7) Di dichiarare** la presente deliberazione immediatamente eseguibile, ai sensi dell'art.134, 4° comma, D. Leg.vo n.267/00, con separata ed unanime votazione, stante l'urgenza di provvedere in merito;

COMUNE DI CAPOSELE
(Provincia di Avellino)

OGGETTO: Approvazione capitolato speciale per affidamento del servizio di refezione scolastica anno 2019/2020-Provvedimenti

PARERI resi ai sensi dell'art.49 del Dlgs.267/2000 e s.m.i

REGOLARITA' TECNICA

II RESPONSABILE
DEL SETTORE AMMINISTRATIVO
(dott.ssa Mariapaola Florio)

favorevole

Caposele, 04 luglio 2019

REGOLARITA' CONTABILE

II RESPONSABILE
DEL SETTORE ECONOMICO-FINANZIARIO
(Rag. Carla Malanga)

favorevole

Caposele, 04 luglio 2019

ART. 2-DISTRIBUZIONE DEI PASTI

I pasti distribuiti dovranno essere preparati in conformità alla tabella dietetica ed alla lista - tipo (menu) settimanale allegate e dovranno essere erogati :

dalle ore 12.00 alle ore 13.00 per le Scuole dell'infanzia (Caposele e fraz.Materdomini).

dalle ore 13,15 alle ore 14,15 per la Scuola secondaria di primo grado, salvo diverse disposizioni delle autorità scolastiche (Caposele).

dalle ore 13,15 alle ore 14,15 per la Scuola primaria, salvo diverse disposizioni delle autorità scolastiche (Caposele).

L'assuntore si impegna ad assicurare l'erogazione dei pasti anche in caso di agitazione sindacale del proprio personale ed in caso di mancanza di energia elettrica o di erogazione di acqua.

I pasti dovranno essere consegnati presso la sede scolastica di riferimento entro trenta (30) minuti dalla loro preparazione e comunque non prima di 15 minuti dall'orario stabilito per la refezione indicato dall'art. 2 del presente Capitolato e, pertanto, il centro di cottura dovrà trovarsi ad una distanza da Caposele idonea a garantire il rispetto dei tempi sopra indicati. I pasti dovranno essere riposti in contenitori termici idonei a mantenere costante la temperatura dei cibi non inferiore a 65° C per quelli caldi e inferiore a 10° C per quelli freddi.

Il trasporto degli alimenti dovrà essere effettuato con un veicolo dotato delle necessarie autorizzazioni sanitarie, i contenitori destinati a questo scopo, conformi alla normativa vigente, dovranno essere concepiti in modo tale che sia garantito il rispetto delle normative di legge sulla temperatura. Sui contenitori deve essere previsto un dispositivo di controllo di temperature.

Se devono essere trasportati contemporaneamente alimenti cotti e crudi, occorrerà provvedere ad una separazione fisica degli stessi, al fine di evitare ogni rischio di contaminazione.

Ogni contenitore deve essere lavato efficacemente dopo qualsiasi utilizzazione.

E' vietato trasportare simultaneamente, nello stesso veicolo, prodotti o materiale che possono essere fonte di contaminazione per gli alimenti.

Per quanto concerne la distribuzione dei pasti agli utenti del servizio la ditta affidataria si avvarrà di proprio personale.

ART.3-PERSONALE AMMESSO AL SERVIZIO REFEZIONE. USO DEI LOCALI

L'assuntore dovrà distribuire i pasti con proprio personale, mezzi ed attrezzature (piatti, bicchieri, posate, pentole, tovaglie e tovaglioli tradizionali o gli stessi con materiale a perdere) adeguate ed igienicamente riconosciute idonee. Dovrà curare il trasporto dei cibi presso i plessi scolastici interessati alla refezione e somministrare e distribuire i pasti agli alunni interessati a detto servizio, al personale docente ed al personale ATA. I pasti dovranno essere trasportati in contenitori termici ermeticamente chiusi in conformità delle vigenti disposizioni legislative in materia.

ART.4-ONERI A CARICO DELLA DITTA

L'Assuntore del servizio dovrà provvedere con proprio e sufficiente personale alla completa pulizia di tutti i locali utilizzati per la distribuzione dei pasti mediante la detersione giornaliera dei pavimenti e dei tavoli onde assicurare l'igiene e la funzionalità degli stessi.

Sono inoltre a carico della ditta appaltatrice i seguenti oneri:

- 1) fornitura di contenitori termici atti a garantire costante la temperatura dei cibi durante il trasporto ed lo stazionamento presso la sala mensa prima della distribuzione agli utenti;

- 2) fornitura alla refezione scolastica di condimenti vari e contenitori adeguati da lasciare in deposito;
- 3) fornitura di accessori a perdere: posate, bicchieri, piatti, tovaglioli, tovagliette per tavoli;
- 4) trasporto con propri automezzi e personale dal centro di cottura alla sede della refezione scolastica; il trasporto e la consegna dei pasti dovranno avvenire con apposita bolla di accompagnamento che sarà sottoscritta dall'incaricato presente presso la scuola, il quale ne consegnerà copia al Comune;
- 5) consegna alla sede della mensa in ciascun giorno di refezione almeno il 5% in più dei pasti ordinati, per consentire la distribuzione di eventuali bis, senza che ciò costituisca un ulteriore onere per l'Amministrazione;
- 6) Al fine di garantire la rintracciabilità dei prodotti consumati nei giorni antecedenti l'insorgenza di sintomatologia collettiva di una sospetta tossinfezione alimentare, deve essere conservata ogni giorno una campionatura del pasto, raccolta al termine del pasto, raccolta al termine di ogni ciclo di preparazione presso il Centro di Cottura e, se possibile, anche in luogo di consumo, nel quantitativo minimo di gr. 150 e mantenuto e refrigerato a 0° C, + 4° C per 72 ore dal momento della preparazione in idonei contenitori monouso ermeticamente chiusi sui quali dovrà essere apposta etichetta riportante la data del prelievo, la denominazione del prodotto e il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservato in una zona identificabile con cartello riportante la dicitura "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica data di produzione". I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

Il servizio dovrà essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano avere inconvenienti di sorta, e ciò in relazione alla qualità, conservazione, alla confezione e alla somministrazione di cibi ed ingredienti tutti sia in relazione alla pulizia dei locali, sia delle stoviglie e suppellettili, sia in relazione ai requisiti del personale.

L'organizzazione del lavoro deve essere improntata ai criteri necessari a garantire la massima qualità possibile, complessivamente intesa, nel rispetto di quanto indicato nel presente capitolato.

L'affidatario provvederà, a sua esclusiva cura e spese, ad ogni ulteriore provvedimento/ adempimento, ove richiesto da qualsiasi disposizione o autorità di Polizia Comunale o Sanitaria.

ART. 5-CORRISPETTIVO DELL'APPALTO.

Il prezzo a base si gara per ciascun pasto soggetto a ribasso d'astacomprendivo di tutti gli oneri è predeterminato dall'Amministrazione in Euro 3,80 oltre IVA come per legge, ed oneri relativi alla sicurezza € 0,05 per ogni pasto non soggetto a ribasso d'asta.

Il prezzo a pasto si intende fisso ed invariabile per la durata del contratto.

La spesa presunta per l'espletamento di detto servizio ammonta ad € 80.783,00 oltre iva al 4% ed € 650,00 per oneri di sicurezza.

ART.6-CONTEGGI E FATTURAZIONE

Il conteggio ed il pagamento dei pasti effettivamente consumati sarà effettuato mediante buoni che l'assuntore provvederà a ritirare giornalmente da ciascun plesso scolastico e che consegnerà al Comune di Caposele a fine mese, divisi per giorni, insieme alla fattura fiscalmente regolarizzata. I buoni da allegare alla fattura dovranno avere impressa la data del loro utilizzo e la certificazione dell'avvenuta consumazione del pasto con l'indicazione del nominativo dell'utente, e non dovranno presentare né manipolazioni né abrasioni.

ART.7-PAGAMENTO

Il pagamento dei pasti effettivamente somministrati e contabilizzati mensilmente sarà liquidato entro 30 giorni dalla presentazione della fattura elettronica.

ART.8-CENTRO DI COTTURA

La ditta affidataria, al momento dell'affidamento, dovrà dimostrare di avere a disposizione idoneo centro di cottura situato ad una distanza da Caposele atta a garantire i tempi di consegna dei pasti indicati dall'art. 2 al fine di garantire la regolarità del servizio.

ART.9-ADEMPIMENTI

L'assuntore, a sua esclusiva cura e spese, provvederà ad ogni ulteriore provvedimento, adempimento, ove richiesto da qualsiasi disposizione o autorità di polizia Comunale e sanitaria. In caso di inadempienza sarà responsabile verso la Amministrazione comunale di ogni e qualsiasi danno consequenziale nel senso più ampio.

ART. 10 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

E' fatto obbligo alla Ditta appaltatrice, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" (decreto legislativo 11/09/1994 n. 626 e successive modificazioni).

ART. 11 - ESONERO DA RESPONSABILITA' PER IL COMUNE

La responsabilità della gestione del servizio di refezione scolastica è a carico della Ditta appaltatrice che risponde in proprio dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune,

La Ditta risponde, direttamente dei danni e delle conseguenze, comunque, pregiudizievoli che, nell'espletamento dell'attività svolta, possano derivare al Comune, ai fruitori del servizio, agli stessi dipendenti della Ditta o ai terzi in genere.

La Ditta è tenuta a sollevare il Comune da qualunque protesta che, nei suoi confronti, fosse fatta valere da terzi assumendo in proprio l'eventuale lite.

ART.12-VIVERI E LISTA PASTI

I pasti dovranno essere conformi alla tabella dietetica predisposta dall'Azienda Sanitaria Locale AV competente-Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ed espressamente allegata al presente Capitolato speciale.

L'assuntore dovrà fornire all'utenza anche l'acqua, in recipienti igienicamente idonei. Tutti i viveri e condimenti impiegati nella preparazione dei cibi dovranno essere di primissima qualità, e conformi nella preparazione ai requisiti di igienicità richiesti dalla natura del servizio. Nell'esecuzione del servizio la ditta aggiudicataria dovrà attuare la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano verificare inconvenienti. Ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione e alla somministrazione dei cibi e di tutti gli ingredienti e sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie, sia, infine, in relazione ai requisiti igienici e sanitari del personale.

Il Comune di Caposele si riserva ampia facoltà di effettuare ispezioni in qualsiasi momento, al fine di controllare la piena rispondenza per tutti gli alimenti utilizzati alle norme igienico-sanitarie, anche attraverso il controllo e le analisi, da effettuare presso strutture pubbliche o privati convenzionati.

Previo accertamento ed analisi, da parte dei competenti Organi sanitari, sentita altresì la competente Autorità sanitaria, il Comune potrà richiedere l'eliminazione di merci ritenute scadenti e comminare le penalità previste nei successivi articoli, accollando alla Ditta tutte le spese di analisi sostenute, qualora sarà attestata la sua responsabilità ed inadempienza a riguardo.

La lista, in uno con la tabella dietetica e con quella caratteristica dei viveri e dei generi alimentari che dovranno essere impiegati nella confezione dei pasti, espressamente allegata al presente Capitolato, dovrà essere affissa nei plessi scolastici interessati.

Il numero dei pasti da erogare quotidianamente sarà determinato dalla libera partecipazione degli alunni che frequentano le scuole.

La ditta dovrà, comunque, assicurare la fornitura dei pasti, così come riportati nell'allegato menù debitamente approvato dall'Azienda Sanitaria locale di Avellino con nota n.5507 del 14 novembre 2016 a prescindere dal numero dei richiedenti, nel caso gli stessi dovessero diminuire o aumentare. L'Amministrazione non è tenuta a garantire un numero minimo dei pasti né a garantire che il servizio di refezione venga svolto presso tutti i plessi interessati.

Nel caso di inadempimento forzoso della Pubblica Amministrazione l'aggiudicatario nulla potrà pretendere a titolo di mancato guadagno.

ART. 13-PERSONALE

L'assuntore si impegna a destinare al servizio della refezione scolastica oggetto del presente appalto il personale necessario avente adeguata qualificazione (cuochi, cuccinieri, banconisti, personale ausiliario, etc.) in numero tale che il funzionamento del servizio, il trasporto e la distribuzione e la somministrazione dei pasti presso i relativi plessi scolastici, ed ogni altra attività connessa al servizio, si svolgano in maniera regolare, nonché, per la somministrazione, procederà in modo da servire il maggior numero di commensali nel più breve tempo possibile, in maniera da garantire la somministrazione e la distribuzione di pasti sempre caldi.

Tutto il ripetuto personale dovrà essere munito di certificato sanitario di idoneità aggiornato e dotato degli adeguati indumenti, suggeriti dalle norme igieniche e di decoro (copricapo, giacche, tute, etc.) con obbligo di osservanza di contegno corretto, educato ed improntato al massimo rispetto dei commensali e dell'ambiente. L'elenco del personale impiegato, corredato delle fotocopie dei certificati sanitari di idoneità, dovrà essere consegnato al Comune prima dell'inizio del servizio. Ogni eventuale sostituzione del personale impiegato, dovrà essere tempestivamente comunicata all'Amministrazione comunale, perché dia il proprio assenso. L'aggiudicatario del servizio dovrà osservare in favore dei lavoratori dipendenti addetti al servizio di refezione scolastica del presente appalto il C.C.N.L. di categoria e provvedere in loro favore alle assicurazioni sociali obbligatorie (INAIL, INPS).

ART. 14-JIGIENE DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e di profilassi, atte ad evitare che si possano avere inconvenienti di sorta, in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione e somministrazione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione alla pulizia dei locali adibiti alla somministrazione dei pasti, sia, infine in relazione ai requisiti del personale utilizzato, che dovrà essere sottoposto almeno ogni tre mesi ad esame di coprocultura e controlli sanitari, come prescritti per legge in materia.

ART. 15-DURATA DEL CONTRATTO E CONOSCENZA DELLE CONDIZIONI DI APPALTO

Il contratto avrà la durata di anni scolastici 1 (uno) e precisamente a.s.2019/2020 (da ottobre 2019 al 31 maggio 2020) secondo il calendario emanato dalle Autorità scolastiche competenti.

PROROGA TECNICA: Ove, alla data di scadenza del contratto di servizio relativo al presente appalto non sia stato individuato il nuovo soggetto affidatario, il soggetto aggiudicatario del presente appalto è tenuto a garantire la prosecuzione del servizio fino alla individuazione del nuovo soggetto ai sensi dell'art. 106 comma 11 del D. Lgs. n. 50/2016. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni.

RINNOVO:La stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, prezzi e patti per una durata pari ad un ulteriore anno (1) . La stazione appaltante esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno 15 giorni prima della scadenza del contratto originario.

L'appaltatore è tenuto a dichiarare di possedere capacità tecnica, economica ed organizzativa nonché di disporre di personale qualificato, automezzi, attrezzature e sede sufficienti ed idonei a garantire l'ininterrotto funzionamento del servizio di refezione scolastica e la buona gestione dello stesso

L'appaltatore dovrà prendere direttamente e personalmente piena conoscenza di tutti, gli aspetti tecnici ed amministrativi che regolano l'appalto, dello stato dei luoghi in cui dovrà essere eseguito il servizio.

L'affidatario rinuncerà ad ogni riserva, eccezione e pretesa di sorta con riferimento agli aspetti tecnici e gestionali sopra esposti.

ART. 16-GARANZIE CONTRATTUALI

- INFORTUNI E DANNI

La ditta appaltatrice è responsabile verso l'Ente per il servizio svolto con personale e mezzi propri ed a completo rischio dell'Impresa.

L'Impresa appaltatrice risponderà direttamente dei danni al personale dipendente, alle persone ed alle cose, nonché a terzi in genere, comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, fatti salvi gli interventi in favore dell'Impresa da parte di società assicuratrici.

E' fatto obbligo all'appaltatore di stipulare e mantenere attiva per tutta la durata del rapporto contrattuale un'apposita polizza assicurativa in materia di "Responsabilità civile verso terzi" (responsabilità ingestione cibi avariati/contaminati, e qualsiasi rischio connesso con l'uso dei locali e con le attrezzature messe a disposizione dal Comune etc.), atta a garantire l'obbligato nell'attività oggetto d'appalto senza possibilità di eccezione opponibili sul contratto assicurativo.

La ditta appaltatrice dovrà essere in possesso di apposita polizza assicurativa R.C. contro i rischi inerenti la gestione del servizio, ivi compresi di tossinfezione e/o avvelenamento dei fruitori del servizio di refezione, con un massimale unico di rischio non inferiore a C 500.000,00.

Copia di tale polizza assicurativa dovrà essere consegnata dall'appaltatore al Comune prima della stipula del Contratto e, comunque, prima dell'inizio dell'appalto.

- CLAUSOLA RISOLUTIVA

Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 del codice civile, nel contratto di appalto verrà inserita la clausola risolutiva espressa, in virtù della quale l'atto negoziale dovrà considerarsi *ipso jure* risolto qualora non siano adempiute, secondo le modalità convenute, le obbligazioni previste nel presente capitolato a carico dell'appaltatore.

- DECLARATORIA DI DECADENZA - ESECUZIONE IN DANNO

L'Ente si riserva il diritto, in caso di inadempienza agli obblighi dettati dal contratto e dal presente capitolato ovvero di grave negligenza da parte dell'appaltatore, di risolvere il contratto e provvedere d'ufficio all'espletamento del servizio, secondo le procedure che saranno ritenute più idonee e più spedite per l'effettuazione dello stesso con rivalsa di ogni spesa sostenuta sin d'ora posta a carico

dell'Impresa inadempiente.

ART. 17 - PENALITA'

La Ditta aggiudicataria nella gestione del servizio di refezione scolastica avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti il servizio stesso, nonché a quanto la ditta stessa si è impegnata ad eseguire nell'offerta.

Qualora si verifichi l'interruzione, il ritardo o la Incompleta esecuzione di uno dei servizi affidati, verrà comminata all'appaltatore una penale graduata, in relazione alla gravità dell'inadempienza ed all'eventuale recidiva di quanto riscontrato, da Euro 200 (duecento) a Euro 2.000 (duemila), stabilita insindacabilmente dall'Amministrazione a seguito di regolare contestazione di addebito alla Ditta appaltatrice e previa acquisizione di sue eventuali giustificazioni.

Saranno prova di eventuale disservizio o violazione degli obblighi, le segnalazioni delle scuole, del personale addetto e degli utenti interessati allo svolgimento del servizio stesso.

Le penalità saranno comminate mediante nota d'addebito approvata dal Responsabile comunale del servizio, previa contestazione scritta dell'inadempienza.

Decorsi otto giorni dal ricevimento della contestazione di addebiti senza che la ditta abbia interposto opposizione ed abbia fatto pervenire accettabili contro deduzioni, le penali si intendono accettate.

Si provvederà al recupero della penalità, da parte del Comune, mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento.

ART. 18 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dagli artt. 1453 e 1454 del codice civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'articolo 1456 del codice civile, le seguenti ipotesi:

- a) applicazione di 3 penalità per gravi motivi e successiva diffida ad adempiere;
- b) messa in liquidazione della Ditta aggiudicataria;
- c) mancata osservanza delle norme sul subappalto;
- d) mancata stipulazione dei contratti assicurativi richiesti;
- e) interruzione non motivata del servizio;
- f) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- g) gravi inadempienze e mancato rispetto delle clausole del presente appalto, o delle direttive dell'Amministrazione comunale;
- h) ogni inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'articolo 1453 del codice civile.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Responsabile del servizio, in forma di lettera raccomandata, avvalendosi della clausola risolutiva.

Qualora l'Amministrazione comunale intenda avvalersi di tale clausola, la ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento del danno per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

Nel caso di scioglimento del contratto per scadenza del termine, la Ditta non avrà diritto ad alcuno indennizzo.

ART. 19-DIVIETO DI SUB-APPALTO

E' espressamente vietato il sub-appalto totale o parziale sotto qualsiasi forma, nonché la cessione del contratto in essere.

ART. 20-CAUZIONE DEFINITIVA

La Ditta affidataria, prima della stipula del contratto, dovrà prestare una cauzione definitiva a garanzia dell'adempimento delle obbligazioni inerenti e conseguenti al contratto, fissata in ragione del 10% dell'importo contrattuale di aggiudicazione

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui al Codice dei contratti pubblici da parte dell'Amministrazione, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La cauzione sarà dichiarata svincolata con la compilazione del "Certificato di regolare svolgimento del servizio", da parte degli uffici competenti, al termine dell'appalto, che dovrà prendere atto della complessiva regolarità del servizio, del non avvenuto intervento di danno alle cose e dell'avvenuta osservanza da parte della Ditta Appaltatrice di tutti gli obblighi di capitolato e contrattuali.

In caso di contestazione, la restituzione della cauzione avverrà soltanto dopo ultimata e dichiarata chiusa ogni e qualsiasi controversia. Il Comune è autorizzato a prelevare dalla cauzione tutte le somme di cui divenisse creditrice nei riguardi dell'appaltatore per inadempienze contrattuali o danni od altro allo stesso imputabili, Conseguentemente alla riduzione della cauzione, per quanto sopra detto l'appaltatore è obbligato nel termine di trenta (30) giorni a reintegrare la cauzione stessa. In caso di inadempienza la cauzione verrà integrata d'ufficio, prelevandola dal canone di appalto

ART. 21-SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese relative alla stipulazione e registrazione del contratto di appalto sono a completo ed esclusivo carico dell'appaltatore. Trattandosi di contratto soggetto ad imposizione I.V.A. se ne chiede la registrazione a tassa fissa, come per legge.

ART. 22-ACCETTAZIONE DEL CONTRATTO

La partecipazione alla gara per l'istituzione del servizio di Refezione scolastica comporta la piena ed incondizionata accettazione delle clausole e condizioni presenti nel Capitolato speciale.

ART. 23-CONTROVERSIE

Per ogni eventuale controversia è competente il Foro di Avellino.

SI FA PRESENTE, INOLTRE, CHE LA DITTA AGGIDICATARIA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DOVRA' SCRUPOLOSAMENTE OSSERVARE, SE RICHIESTO DAGLI UTENTI, IL PIANO DI AUTOCONTROLLO PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI DIFFERENZIATI PER SOGGETTI AFFETTI DA CELIACHIA ED INTOLLERANZA ALIMENTARI DI CUI ALLA DELIBERA DELLA GIUNTA REGIONALE DELLA CAMPANIA n.1263 del 14/12/2007-L.n.123/2005 art.4.

ART. 24 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi del D.Lgs n. 196/2003, in riferimento al presente capitolato si informa che: il Titolare del trattamento di dati personali è il Comune di Sant'Angelo dei Lombardi; le finalità e le modalità di trattamento dei dati forniti e/o richiesti sono esclusivamente dedite all'instaurazione del rapporto concernente l'appalto stesso, le suddette attività di trattamento potranno essere svolte presso sedi ed uffici del Titolare; l'eventuale rifiuto da parte della ditta di fornire i dati richiesti, comporterà l'esclusione dalla procedura; i soggetti e/o le categorie di soggetti che potranno venire a conoscenza di alcuni dei dati inerenti le proposte presentate sono:

- a) il personale degli enti partecipanti al procedimento in base alle normative vigenti;
- b) ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della legge 241/1990 e s. m. i.

I soggetti cui si riferiscono i dati personali forniti e/o richiesti hanno il diritto in qualunque momento di ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei medesimi dati e di conoscerne il contenuto e l'origine,

verificarne l'esattezza o chiederne l'integrazione o l'aggiornamento oppure la rettificazione ai sensi dell'art. 7 del d.lgs n. 196/2003; ai sensi del medesimo articolo si ha il diritto di chiedere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché di opporsi in ogni caso, per motivi legittimi, al loro trattamento.

**DA FIRMARE DA PARTE DEL TITOLARE e/o LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA
DITTA PER ACCETTAZIONE:**

U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

MENU ANNO SCOLASTICO 2016/17

Prima settimana				
Lunedì Pasta e lenticchie	Martedì Risotto alle zucchine.	Mercoledì Pasta al pomodoro	Giovedì Fusilli, piselli e prosciutto cotto	Venerdì Pasta al gratin
Boceoncini di pollo Broccoli all'insalata	Scaloppina di vitello al limone Spinaci all'agro	Frittata al forno Bieta all'insalata	Cotoletta di pollo Fagiolini all'insalata	Merluzzo Carote all'insalata
Seconda settimana				
Lunedì Minestrone	Martedì Gnocchi (freschi) al pomodoro	Mercoledì Pasta e fagioli	Giovedì Risotto alla milanese	Venerdì Pasta all'uovo in brodo vegetale
Tacchino in umido Broccoli all'insalata	Formaggio (caciotta) Verdura al gratin	Sogliole alla mugnola Carote all'insalata	Arista di maiale Patate prezzemolate	Prosciutto cotto Pomodori all'insalata
Terza settimana				
Lunedì Rigatoni al burro Vitello alla pizzaiola Carote all'insalata	Martedì Pasta e ceci Platessa impanata Pomodori all'insalata	Mercoledì Pasta al pomodoro Petto di tacchino Spinaci all'agro	Giovedì Minestrone di riso Frittata al forno Piselli con prosciutto	Venerdì Pasta e patate Mozzarella Fagiolini all'insalata
Quarta settimana				
Lunedì Pizza al pomodoro Prosciutto cotto Spinaci al burro	Martedì Pasta e zucchine Petto di pollo in cotoletta Broccoli all'insalata	Mercoledì Risotto ai carciofi Scaloppina di vitello al limone Verdura al gratin	Giovedì Gnocchi al pomodoro Formaggio Fagiolini all'insalata	Venerdì Pasta e piselli Merluzzo in umido Carote all'insalata

La pizza dovrà essere preparata nel centro cottura. In presenza di difficoltà tecniche potrà essere sostituita con pasta al pomodoro.
Ogni giorno dovrà essere previsto inoltre un panino di circa 50 grammi e frutta fresca di stagione (200 gr circa)



Il Dirigente SAN
Dott. Francesco Polidicchio

U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

Tabella Dietetica

MENU' PRIMA SETTIMANA

LUNEDI

Pasta e lenticchie

	<i>um</i>	<i>materna</i>	<i>elementare</i>	<i>media</i>
Pasta	g 50--	kl 179	60-- kl 214	70--kl250
Lenticchie		60-- kl 195	70-- kl 227	80-kl 260
Cipolla		q.b.	q.b.	q.b.
Olio e sale		q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl		374	441	510

Bocconcini di pollo

Petto di pollo	g 70--	kl 68	80-- kl 77	100-- kl97
Latte		10-- kl 48	10-- kl 48	10-- kl 48
Uovo	n. ¼--	kl 39	¼-- kl 39	¼-- kl 39
Farina bianca		q.b.	q.b.	q.b.
Semi di sesamo		q.b.	q.b.	q.b.
Salsa di soia		q.b.	q.b.	q.b.
Insalata lattughino		q.b.	q.b.	q.b.
Limoni	n. 1/2		1/2	1/2.
Sale e Olio extravergine d'oliva		q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl		155	164	184

Broccoli all'insalata

broccoli	g		140-- kl	
		100-- kl 27	120-- kl 32	37
Olio extravergine di oliva		5-- kl 45	5-- kl 45	6-- kl 54
Sale o limone		q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl		72	77	91
Totale kl lunedì		601	682	785

MARTEDI

Risotto alle zucchine

Riso	g 60-- kl 217	70-- kl 253	80--kl 290
Brodo	q.b.	q.b.	q.b.
Zucchine	30-- kl 3	40-- kl 5	50-- kl 6
Parmigiano o grana grattugiato	5-- kl 19	6-- kl 22	7-- kl 26
Olio extravergine di oliva	5-- kl 45	5-- kl 45	6-- kl 54
Sale e cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl	284	325	376

Scaloppina al pomodoro

Fettina di vitello 1° taglio	g 70-- kl 64	80-- kl 73	100-- kl 92
Olio extravergine di oliva	4-- kl 36	5-- kl 45	6-- kl 54
Pomodori pelati	20-- kl 4	30-- kl 5	30-- kl 5
Farina	q.b.	q.b.	q.b.
Origano e aglio	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl	104	123	151

Spinaci all'agro

Spinaci	g 150-- kl 46	180-- kl 55	200-- kl 62
Limone	15	20	20
Olio extravergine d'oliva	4-- kl 36	4-- kl 36	4-- kl 36
Sale e aglio	q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl	82	91	98
Totale kl martedì	470	539	626

MERCOLEDI

Pasta al pomodoro

Pasta	g 60-- kl 214	70-- kl 250	80-- kl 286
Pomodori pelati	60-- kl 12	70-- kl 15	80-- kl 17
Carote, sedano, cipolle	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano o grana grattugiato	5-- kl 19	6-- kl 22	8-- kl 30
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4-- kl 36	4-- kl 36	5-- kl 45
Totale kl	281	323	377

Frittata di carciofi

Carciofi	g 30-- kl 6	40-- kl 7	40-- kl 7
Uova	n. 1-- kl 156	1-- kl 156	1-- kl 156
Aceto	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	q.b.	q.b.	q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano	q.b.	q.b.	q.b.
Sale e pepe	q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl	162	163	163

Bietta all'insalata

Bietta	g 130-- kl 22	150-- kl 25	150-- kl 25
Olio extravergine di oliva	5-- kl 45	5-- kl 45	6-- kl 54
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Limone o aceto	q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl	67	70	79
Totale kl mercoledì	510	556	619

GIOVEDÌ

Fusilli, piselli e prosciutto cotto

Fusilli	g 60-- kl 214	70-- kl 250	80-- kl 285
Piselli	20-- kl 15	30-- kl 22	40-- kl 29
Prosciutto cotto	20-- kl 82	20-- kl 82	20-- kl 82
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	5-- kl 45	5-- kl 45	6-- kl 63
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano o grana grattugiato	5-- kl 19	6-- kl 22	8-- kl 30
Totale kl	375	421	489

Cotoletta di pollo

Petto di pollo	g 70-- kl 67	80-- kl 77	100-- kl 97
Uova	1 ogni 5 raz.	1 ogni 5 raz.	1 ogni 5 raz.

Pane grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	3-- kl 27	3-- kl 27	5-- 45
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl	94	104	142

Fagiolini all'insalata

Fagiolini	150-- kl 25	200-- kl 34	200--kl34
Olio extravergine d'oliva	4- kl 36	4-- kl 36	4-- kl 36
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl	61	70	70
Totale kl giovedì	530	595	701

VENERDI**Pasta al gratin**

Pasta	g 60-- kl 214	70-- kl 250	80-- kl 285
Besciamella	30-- kl 330	30-- kl 330	30-- kl 330
Fontina a tocchetti	10-- kl 34	10-- kl 34	15-- kl 51
Parmigiano o grana grattugiato	5-- kl 19	6-- kl 22	8-- kl 30
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	5-- kl 45	5-- kl 45	7-- kl 63
Totale kl	642	681	759

Merluzzo

Filetto di merluzzo	g 80-- kl 60	100-- kl 75	120-- kl 90
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	3-- kl 27	4-- kl 36	5-- kl 45
Limone, prezzemolo e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Farina	q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl	87	111	135

Carote all'insalata

Carote	g 100-- kl 33	100-- kl 33	120--kl 39
Olio extravergine di oliva	4-- kl 36	4-- kl 36	5-- kl 45
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Limone o aceto	q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl	69	69	84
Totale kl venerdì	798	830	978

MENU II. SETTIMANA

LUNEDI

Minestrone

Pasta	g 40-- kl 143	50-- kl 179	60-- kl 214
Verdure miste(carote, fagioli, sedano, etc.)	80-- kl 160	90-- kl 180	90-- kl 180
Pomodori pelati	20-- kl 4	30-- kl 6	30-- kl 6
Olio extravergine di oliva	4-- kl 36	4-- kl 36	5-- kl 45
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmiggiano o grana grattugiato	5-- kl 18	5-- kl 22	6-- kl 22
Totale kl	361	422	466

Tacchino in umido

Coscio di tacchino a pezzi senz'osso	g 70-- kl 130	90-- kl 167	100--kl 186
Peperoni	10-- kl 2	15-- kl 2	20-- kl 3
Pomodori pelati	10-- kl 3	15-- kl 4	20-- kl 4
Olio extravergine di oliva	4-- kl 36	5-- kl 45	5-- kl 45
Farina, sale e cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl	171	218	238

Broccoli all'insalata

Broccoli	g 100-- kl 27	120-- kl 32	140-- kl 37
Olio extravergine di oliva	5-- kl 45	5-- kl 45	6-- kl 54
Sale e limone	q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl	72	77	91
Totale kl lunedì	604	717	795

MARTEDI

Gnocchi al sugo

Gnocchi	g 60-- kl 220	70-- kl 257	80--kl 294
Pomodori pelati	50-- kl 10	60-- kl 12	70-- kl 14
Carote, sedano, cipolle	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano o grana grattugiato	6-- kl 18	6-- kl 22	8-- kl 30
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4-- kl 36	4-- kl 36	5-- 45
Totale kl	284	327	383
<u>Formaggio (caciotta)</u>	g 50-- kl 130	60-- kl 156	70-- kl182
Totale kl	130	156	182
<u>Verdura al gratin</u>			
Spinaci e bieto	150-- kl 46	150-- kl 46	180-- kl55
Olio extravergine di oliva	5-- kl 45	5-- kl 45	6-- kl 54
Pane grattugiato, aglio e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl	91	91	109
Totale kl martedì	505	574	674

MERCOLEDI

Pasta e fagioli

Pasta	g 50-- kl 179	60-- kl 214	70--kl250
Piselli	80-- kl 83	90-- kl 93	100- kl104
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Olio e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl	262	307	354

Sogliole alla mugnaia

Sogliola	g 100-- kl 81	150-- kl 121	180- kl145
Burro	5-- kl 38	6-- kl 45	8-- 60
Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.
Prozzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
Sale e pepe	q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl	119	166	205

Carote all'insalata

Carote	g 100-- kl 33	100-- kl 33	120--kl 39
Olio extravergine di oliva	4-- kl 36	4-- kl 36	5-- kl 45
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Limone o aceto	q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl	69	69	84
Totale kl mercoledì	450	542	643

GIOVEDI

Risotto alla milanese

Riso	g 60-- kl 217	70-- kl 253	80--kl 290
Brodo	q.b.	q.b.	q.b.
Zafferano	Una bustina /5	Una bustina/5	Una bustina / 5
Parmigiano o grana grattugiato	5-- kl 19	6-- kl 22	7-- kl 26
Burro	4-- kl 30	5-- kl 37	6-- kl 44
Sale e cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl	266	312	360

Arista di maiale

Maiale magro	g 60-- kl 84	80-- kl 112	100- kl141
Olio extravergine di oliva	4-- kl 36	5-- kl 45	6-- kl 54
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl	120	157	195

Patate prezzemolate

Patate	g 150-- kl 127	200-- kl 170	200- kl170
Limone	20	20	20
Aglio e prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	4-- kl 36	4-- kl 36	4-- kl 36
Totale kl	163	206	206
Totale kl giovedì	549	675	761

MENU' III SETTIMANA

LUNEDI

<u>Rigatoni al burro</u>			
Rigatoni (o altro formato)	g 60-- kl 214	70-- kl 250	80--kl285
Burro	4-- kl 30	5-- kl 37	6-- kl 44
Latte	q.b.	q.b.	q.b.
Parmiggiano o grana grattugiato	5-- kl 19	6-- kl 22	8-- kl 30
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl	263	309	359
<u>Vitello alla pizzalola</u>			
Fettina di vitello 1° taglio	g 70-- kl 64	80-- kl 73	100-- kl92
Olio extravergine di oliva	4-- kl 36	5-- kl 45	6-- kl 54
Pomodori pelati	20-- kl 4	30-- kl 5	30-- kl 5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl	104	123	151
<u>Caroto all'insalata</u>			
Carote	g 100-- kl 33	100-- kl 33	120--kl 39
Olio extravergine di oliva	4-- kl 36	4-- kl 36	5-- kl 45
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Limone o aceto	q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl	69	69	84
Totale kl lunedì	436	501	594

MARTEDI

Pasta e ceci

Pasta	g 50-- kl 179	60-- kl 214	70--kl250
Ceci	60-- kl 200	70-- kl 233	80-kl266
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Olio e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl	379	447	516

Platessa impanata

Filetto di platessa	g 80-- kl 60	100-- kl 75	120-kl100
Uova	n 1 /5 razioni	1 /5 razioni	1 /5 razioni
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	2-- kl 18	3-- kl 27	4-- kl 36
Pane grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl	78	102	136

Pomodori all'insalata

Pomodori	150-- kl 25	180-- kl 30	200--kl34
Basilico	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	4-- kl 36	4-- kl 36	4-- kl 36
Totale kl	61	66	70
Totale kl martedi	518	615	722

MERCOLEDI**Pasta al pomodoro**

Pasta	g 60-- kl 214	70-- kl 250	80-- kl 285
Pomodori pelati	60-- kl 12	70-- kl 15	80-- kl 17
Carote, sedano, cipolle	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano o grana grattugiato	5-- kl 19	6-- kl 22	8-- kl 30
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	4-- kl 36	4-- kl 36	5-- kl 45
Totale kl	281	323	377

Petto di tacchino al limone

Petto di tacchino	g 70-- kl 101	80-- kl 116	100-- kl 145
Olio extravergine di oliva	4-- kl 36	4-- kl 36	5-- kl 45
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl	137	162	190

Spinaci all'agro

Spinaci	g 150-- kl 46	180-- kl 55	200-- kl 62
Limone	15	20	20
Olio extravergine d'oliva	4-- kl 36	4-- kl 36	4-- kl 36
Sale e aglio	q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl	82	91	98
Totale kl mercoledì	500	566	665

GIOVEDI**Minestrone di riso**

Riso Parboiled	g 50-- kl 180	50-- kl 180	60-- kl 177
Verdure miste(carote, fagioli, sedano, etc.)	80-- kl 160	90-- kl 180	90-- kl 180
Pomodori pelati	20-- kl 4	30-- kl 5	30-- kl 5
Olio extravergine di oliva	4-- kl 36	4-- kl 36	5-- kl 45
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano o grana grattugiato	5-- kl 18	5-- kl 22	6-- kl 22
Totale kl	398	423	469

Frittata di zucchine

Zucchine	g 30-- kl 3	40-- kl 5	40-- kl 6
Uova	n. 1-- kl 156	1-- kl 156	1-- kl 156
Aceto	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	q.b.	q.b.	q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano	q.b.	q.b.	q.b.
Salc e pepe	q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl	159	161	162

Riselli con prosciutto

Riselli	g 150-- kl 114	180-- kl 136	200--kl 152
Prosciutto	15-- kl 31	18-- kl 38	20-- kl 43
Olio extravergine d'oliva	3-- kl 27	4-- kl 36	5-- kl 45
Salc	q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl	172	210	240
Totale kl-giovedì	729	794	871

MENU IV SETTIMANA

LUNEDI

Pasta e piselli

Pasta di semola	g		80--
	60-- kl 214	70-- kl 250	kl 285
Piselli	g	30-- kl 22	40-- kl 30
Pomodori pelati	20-- kl 4	30-- kl 5	30-- kl 5
Olio extravergine di oliva	4-- kl 36	4-- kl 36	5-- kl 45
Parmigiano o grana grattugiato	5-- kl 18	5-- kl 22	6-- kl 22
Totale kl	294	343	387
Prosciutto cotto	g	40-- kl 164	50-- kl 206
Totale kl	164	206	288
Spinaci al burro			
Spinaci	g		180--kl
	120-- kl 37	150-- kl 46	55
Burro	3-- kl 22	5-- kl 37	6-- kl 45
Parmigiano o grana grattugiato	2-- kl 7	3-- kl 11	4-- kl 15
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl	66	94	115
Totale kl Lunedì	524	643	790

MARTEDI**Pasta e zucchine**

Pasta di semola

g 60-- kl 214 70-- kl 250 80-- kl 285

Zucchine

g 30-- kl 3 40-- kl 5 40-- kl 6

Pomodori pelati

20-- kl 4 30-- kl 5 30-- kl 5

Olio extravergine di oliva

4-- kl 36 4-- kl 36 5-- kl 45

Sale

q.b. q.b. q.b.

Parmigiano o grana grattugiato

5-- kl 18 5-- kl 22 6-- kl 22

Totale kl

275 318 363

Cotoletta di pollo

Petto di pollo

g 70-- kl 67 80-- kl 77 100-- kl 97

Uova

1 ogni 5 raz. 1 ogni 5 raz. 1 ogni 6 raz.

Pane grattugiato

q.b. q.b. q.b.

Olio extravergine di oliva

3-- kl 27 3-- kl 27 5-- kl 45

Sale

q.b. q.b. q.b.

Totale kl

94 104 142

Broccoli all'insalata

broccoli

g 100-- kl 27 120-- kl 32 140-- kl 37

Olio extravergine di oliva

5-- kl 45 5-- kl 45 6-- kl 54

Sale e limone

q.b. q.b. q.b.

Totale kl

72 77 91

Totale kl martedì

441 499 596

VENERDI

Pizza al pomodoro	g 150-- kl 370	180-- kl 440	180--kl440
Merluzzo in umido	g 100-- kl 75	120-- kl 90	120--kl90
Pomodori pelati	50-- kl 10	60-- kl 12	60-- kl 12
Aglione, Prezzemolo e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	4-- kl 36	5-- kl 45	5-- kl 45
Totale kl	121	137	137
<u>Carote all'insalata</u>			
Carote	g 100-- kl 33	100-- kl 33	120--kl 39
Olio extravergine di oliva	4-- kl 36	4-- kl 36	5-- kl 45
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Limone o aceto	q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl	69	69	84
Totale kl venerdì	560	646	661

N.B.

Le grammature proposte si riferiscono agli alimenti a crudo ed al netto degli scarti (solo parte edibile)

Esse sono state redatte seguendo le indicazioni fornite dai LARN e garantiscono un apporto di Energia di poco superiore al 40% del fabbisogno medio giornaliero, per la fascia di età considerata.

Per pasta al burro o al gratin, oltre al condimento previsto in tabella, fornire al momento del consumo latte caldo e burro, da aggiungere al momento della distribuzione, se necessario.

Fornire in ogni caso tutti i refettori di sale, olio extravergine d'oliva, aceto o limone, per l'integrazione del condimento dei contorni, se necessario.

Il Responsabile s. s. Igiene della Nutrizione
Dott. Francesco Follicchio



COMUNE DI CAPOSELE

Provincia di Avellino

SETTORE AMMINISTRATIVO

Tel. 0827-53024 – Email segreteria@comune.caposele.av.it

PROCEDURA NEGOZIATA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA RIVOLTO AGLI ALUNNI PER LE SCUOLE DI INFANZIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2019/2020 CIG.

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEL RISCHI

(art. 26 comma 3 del D.Lgs. n° 81/2008)

Il presente **Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze** (D.U.V.R.I.) è stato redatto in applicazione all'art.26 comma 3 del D.Lgs. n° 81/2008 e costituisce parte integrante del Capitolato Speciale d'Appalto per la Gestione del servizio di mensa scolastica.

Il presente documento (DUVRI) riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un "*contatto rischioso*" tra il personale del Committente, il personale dell'Impresa aggiudicataria e il personale del/i Datore/i di lavoro che operano presso gli stessi siti, come ad esempio ditte incaricate di eseguire interventi derattizzazioni, esecuzione di manutenzioni straordinarie dei locali di consumo dei pasti.

Pertanto le prescrizioni previste nel presente Documento non si estendono ai rischi specifici cui è soggetta l'Impresa di somministrazione che eseguirà il servizio.

Nella stesura del presente documento sono stati presi in esame tutte le attività costituenti il servizio di mensa scolastica a mezzo pasti veicolati, che avverranno comunque all'interno dello stesso edificio scolastico.

I rischi potenziali maggiori sono riconducibili ai rischi derivanti dall'attività specifica dell'Impresa di somministrazione.

Tali rischi, relativi alle attività connesse con l'appalto in oggetto, devono essere individuati, valutati e descritti nella Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, redatto dall'impresa aggiudicataria, entro il tempo massimo 30 giorni dalla data di effettivo inizio del servizio.

Per quanto riguarda invece l'attività che l'Impresa svolgerà presso il locale di consumo pasti (somministrazione dei pasti agli utenti, pulizia e rigovernatura dei locali) sono stati riscontrati rischi, evidenziati nelle tabelle più avanti riportate, derivanti da possibili interferenze tra il personale dell'Impresa, il personale dei Datori di lavoro ed eventuali utenti presenti presso l'edificio scolastico.

Infine il presente documento come chiarito dal Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale è da considerarsi "*dinamico*" nel senso che la valutazione dei rischi effettuata dalla Committente prima dell'espletamento dell'appalto deve essere obbligatoriamente aggiornato nel caso in cui nel corso di esecuzione del contratto, dovessero intervenire significative modifiche nello svolgimento delle attività e quindi si configurino nuovi potenziali rischi di interferenze.

In tal caso il Documento deve essere adeguato alle sopravvenute modifiche e ad ogni fase di svolgimento delle attività, alle reali problematiche riscontrate ed alle conseguenti soluzioni individuate.

scuola al fine di trasferire informazioni, definire modalità comportamentali e promuovere la cooperazione ed il coordinamento fra gli stessi.

Il servizio viene considerato nella sola parte della consegna dei pasti pronti, in quanto la preparazione dei pasti avverrà al centro di cottura della ditta aggiudicataria.

La valutazione di rischi da interferenza tiene conto che il servizio di somministrazione si svolge all'interno di edifici di proprietà comunale (Istituti scolastici), ove è presente un datore di lavoro diverso dal committente (Comune) ovvero il responsabile del plesso scolastico, la valutazione dei rischi è fatta con riferimento ai lavoratori dell'impresa appaltatrice che saranno adibiti alla consegna giornaliera dei pasti, allo sporzionamento, alla somministrazione dei pasti e agli alunni e al personale scolastico.

Il presente documento viene redatto quale documento dinamico e quindi modificabile ed integrabile a seguito di specifiche segnalazioni della Ditta appaltatrice o dal Dirigente delle Istituzione scolastica, fermo restando che il servizio sarà svolto secondo le modalità e nella ferma osservanza di quanto stabilito dal Capitolato Speciale d'Appalto.

A fronte della valutazione preliminare circa l'esistenza dei rischi derivanti dalle interferenze delle attività connesse all'esecuzione dell'appalto in oggetto, si sono rilevate possibili situazioni di interferenza.

In relazione all'appalto in oggetto, le interferenze individuate sono ascrivibili ad alcune fasi dell'attività, di seguito evidenziate, mentre per altre fasi l'attività dell'appaltatore viene effettuata in orari non coincidenti all'attività della scuola.

L'eventuale sovrapposizione dei tempi di lavoro, che comporterebbe una compresenza (condivisione contemporanea) sul luogo di lavoro, è relativa alla fase di consegna pasti, somministrazione, sporzionamento e pulizia del locale mensa.

A seguito della valutazione effettuata, vengono inoltre valutati i costi per la sicurezza relativamente :

- alle procedure contenute nel DUVRI e previste per specifici motivi di sicurezza;
- alle misure di coordinamento previste nel DUVRI relative all'uso comune di spazi, locali, attrezzature.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' PER LE QUALI SI VALUTA IL RISCHIO DI INTERFERENZA

Il servizio di refezione, affidato in appalto con la tipologia dei "pasti pronti veicolati" comporta la consegna giornaliera dei pasti pronti in orari diversificati presso le scuole in oggetto specificate.

L'attività in appalto è svolta in maniera continuativa secondo il calendario scolastico.

I locali di proprietà comunale in cui si svolge il servizio di refezione oggetto di appalto sono situati all'interno delle varie scuole.

Al momento della consegna dei pasti non è di norma presente il personale comunale (salvo eccezionalmente il personale dell'ufficio competente che controlla il servizio) mentre sono presenti gli alunni e il personale scolastico (insegnanti, personale ausiliario dipendente dallo Stato).

PREVENZIONE E PROTEZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

Si identificano nelle misure di prevenzione per la tutela dell'utente e degli operatori.

Le prescrizioni previste nel presente documento non si estendono a rischi specifici; i rischi potenziali sono riconducibili solo alla consegna dei pasti pronti, allo sporzionamento, alla somministrazione dei pasti e alla pulizia della sala mensa.

Ai fini della valutazione dei rischi interferenziali, si evidenziano le seguenti misure di prevenzione e protezione e di tipo organizzativo da porre in atto a cura dell'appaltatore e del personale scolastico.

- a) Nell'ambito dello svolgimento dell'attività di consegna dei pasti presso le scuole il personale occupato dall'impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro;
- b) L'accesso ed il transito dei dipendenti della Ditta sarà comunque accompagnato da un referente della scuola stessa che impedirà interferenze con attività concomitanti alla consegna dei pasti;

- c) Prima di intraprendere qualsiasi operazione di movimentazione dei colli contenenti le derrate, dovranno essere concordate con il referente di sede, le sequenze di lavoro, le modalità di comportamento e di accatastamento momentaneo del materiale movimentato;
- d) E' fatto divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio di consegna dei pasti se non specificatamente autorizzati dalle autorità scolastiche con apposito permesso;
- e) E' fatto divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con i contenitori adibiti alla conservazione dei pasti durante il trasporto;
- f) E' previsto l'ingresso di veicoli dell'impresa appaltatrice nei cortili dei vari plessi scolastici;
- g) L'accesso dei mezzi di trasporto utilizzati per la consegna dei pasti presso le aree scolastiche deve avvenire in orari diversi da quelli stabiliti per l'uscita dei bambini da scuola e comunque previa verifica della non presenza di bambini nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi;
- h) Dovranno essere attuate cautele nelle fasi di apertura, dei cancelli d'accesso all'area, in particolare se dotati di sistemi automatici, le operazioni di apertura e chiusura di detti cancelli dovrà avvenire sotto controllo visivo (fino a completa chiusura) di un addetto della scuola atto a verificare che non possa verificarsi la presenza di persone nell'area di manovra o la introduzione di persone non autorizzate nell'area scolastica;
- i) La velocità di accesso e percorrenza presso e in prossimità delle aree scolastiche dovrà essere limitata ai 10 km/h e il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili;
- l) Il personale scolastico nello svolgimento del servizio di assistenza alla refezione degli alunni non reca interferenze con le attività degli operatori della ditta appaltatrice addetti allo sporzionamento e somministrazione;
- m) Il personale scolastico a cui compete la pulizia dei refettori potrà accedere agli stessi solamente una volta che gli operatori della ditta appaltatrice avranno provveduto alla pulizia dei tavoli e dell'attrezzatura utilizzata.

Sono stati individuati i seguenti fattori di interferenza e di rischio specifico :

n.	INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI E DI INTERFERENZA	Si	No
1	ESECUZIONE ALL'INTERNO DEL LUOGO DI LAVORO	Si	<input type="checkbox"/>
2	ESECUZIONE ALL'ESTERNO DEL LUOGO DI LAVORO	<input type="checkbox"/>	No
3	PREVISTI INTERVENTI SUGLI IMPIANTI	<input type="checkbox"/>	No
4	PREVISTI INTERVENTI MURARI	<input type="checkbox"/>	No
5	ALLESTIMENTO DI UN'AREA (all'interno della sede)	Si	<input type="checkbox"/>
5 b	ALLESTIMENTO DI UN'AREA (all'esterno della sede)	<input type="checkbox"/>	No
6	ESECUZIONE DURANTE ORARIO DI LAVORO DI PERSONALE DELLA SEDE O DI UTENTI	Si	<input type="checkbox"/>
7	PREVISTO LAVORO NOTTURNO	<input type="checkbox"/>	No
8	PREVISTA CHIUSURA DI PERCORSI O DI PARTI DI EDIFICIO	<input type="checkbox"/>	No
9	PREVISTO UTILIZZO DI ATTREZZATURE/MACCHINARI PROPRI	Si	<input type="checkbox"/>
10	PREVISTO UTILIZZO/INSTALLAZIONE DI PONTEGGI, TRABATTELLI, PIATTEFORME ELEVATRICI	<input type="checkbox"/>	No
11	PREVISTO UTILIZZO SOSTANZE CHIMICHE	<input type="checkbox"/>	No
12	PREVISTO UTILIZZO MATERIALI BIOLOGICI	<input type="checkbox"/>	No
13	PREVISTA PRODUZIONE DI POLVERI	<input type="checkbox"/>	No

Di quanto sopra si è redatto il presente verbale che viene sottoscritto come all'Originale.

IL PRESIDENTE
(F.to. L. Melillo)

IL SEGRETARIO COMUNALE
(F.to Dott.ssa Mariapaola Florio)

P U B B L I C A Z I O N E

Il sottoscritto Segretario Comunale, attesta che la presente deliberazione:

È stata pubblicata in data odierna, per rimanervi 15 giorni consecutivi dal **08/7/2019** al **23/7/2019** mediante affissione all'Albo Pretorio comunale (art.124, comma 1, D. Lgs. 18 agosto 2000, n. 267 – T.U.E.L);

- Nel sito informatico istituzionale di questo Comune (<http://www.comune.caposele.av.it/>)

X Che è stata dichiarata immediatamente eseguibile (art. 134, comma 4, D.Lgs. 2000/267) ;

Dalla Residenza Comunale, li 08/07/2019.-

IL SEGRETARIO COMUNALE
Dott.ssa Mariapaola Florio.-

E' copia conforme all'Originale, da servire per uso Amministrativo. -

Dalla residenza Comunale, li 08/07/2019.-



IL SEGRETARIO COMUNALE
Dott.ssa Mariapaola Florio.-

CERTIFICATO DI ESECUTIVITA'

Il sottoscritto Segretario Comunale certifica che la presente deliberazione diverrà esecutiva trascorsi 10 giorni dall'ultimo di pubblicazione (art. 134, comma 3, D.LGS. n. 267/2000)

Dalla residenza Comunale, li 08/07/2019.-

IL SEGRETARIO COMUNALE
Dott.ssa Mariapaola Florio.-