

Città di Avola

Libero Consorzio del Comuni della Provincia di Siracusa

SETTORE IX

POLITICHE SOCIALI E DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PERIODO SCOLASTICO 2020-2021**

Il Progettista
Il Capo Settore
Geom. Pietro Argentino



INDICE

- Art. 1 - Oggetto dell'Appalto
- Art. 2 - Durata dell'Appalto
- Art. 3 - Prezzo a base di gara ed importo complessivo presunto dell'Appalto
- Art. 4 - Obblighi a carico dell'Impresa aggiudicataria
- Art. 5 - Prezzi di aggiudicazione
- Art.6 - Descrizione del servizio
- Art.7 - Servizio economato
- Art.8 - Preparazione e confezionamento dei pasti
- Art. 9 - Trasporto dei pasti
- Art. 10 - Distribuzione dei pasti
- Art.11 - Pulizia e sanificazione degli ambienti destinati alla consumazione dei pasti
- Art. 12 - Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari
- Art. 13 - Menù e tabelle dietetiche
- Art. 14 - Norme concernenti il personale
- Art. 15 - Modalità operative
- Art.16 - Controlli di qualità del servizio
- Art 17 - Penalità
- Art.18 - Modalità di pagamento
- Art. 19 - Cauzione e spese contrattuali
- Art.20 - Responsabilità e assicurazioni
- Art.21 - Ipotesi di risoluzione
- Art.22 - Esecuzione in danno
- Art.23 - Estensione dell'appalto
- Art.24 - Spese, imposte e tasse
- Art.25 - Condizioni particolari
- Art.26- Tutela della riservatezza dei dati personali
- Art.27 - Tracciabilità dei pagamenti
- Art.28 - Osservanza delle norme
- Art.29 - Norme di chiusura

ALLEGATI

- Tabelle Dietetiche
- Tabella Merceologica
- D.U.V.R.I.



ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la preparazione, nei Centri di produzione pasti del Comune, di pasti caldi giornalieri nel numero medio di 670, il trasporto e la distribuzione dei pasti nelle scuole materne e primarie che effettuano il tempo pieno, la fornitura di stoviglie, la pulizia e la sanificazione dei refettori, delle stoviglie, della cucina e del magazzino.

I pasti dovranno essere cucinati nei cinque centri di produzione pasti ubicati rispettivamente nei plessi scolastici di Via Nuova, Largo Sicilia, Via Galeno, "Isola Verde" di C.da Limarri e "Acqua Chiara" di Via Siracusa e saranno distribuiti negli altri centri di Refezione con mezzo di trasporto a cura della ditta. I contenitori isotermitici o altro materiale simile da utilizzare per il trasporto del cibo e dei liquidi dai centri di produzione ai centri di refezione, dovranno rispondere ai requisiti previsti dalla legge vigente in materia.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di modificare, in più o in meno, il numero delle scuole in cui dovrà svolgersi il servizio di refezione, il numero e la tipologia di pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di refezione, nonché i centri di cottura abilitati, senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario pattuito.

ART. 2 DURATA DELL'APPALTO

Il servizio in oggetto, in via eccezionale ha la durata presunta dell'anno scolastico 2020-2021, con inizio presunto dal 1/Ottobre/2020

Sono escluse le festività contemplate nel calendario scolastico ed i sabati.

Il servizio sarà espletato per n. 5 (cinque) giorni la settimana, dal lunedì al venerdì, per la durata di un massimo di 150 (centocinquanta) giornate lavorative da espletarsi durante l'anno scolastico 2020/2021.

L'inizio e il termine del servizio potranno essere differiti dall'Amministrazione Comunale in relazione alle proprie esigenze organizzative e funzionali, senza che ciò costituisca indennizzo, modifica di prezzo o pretesa alcuna da parte dell'impresa aggiudicataria.

L'impresa aggiudicataria non potrà in alcun modo ritardare l'inizio della gestione del servizio.

ART. 3 PREZZO A BASE DI GARA ED IMPORTO COMPLESSIVO PRESUNTO DELL'APPALTO

Il prezzo a base di gara, individuato nel prezzo pasto giornaliero, è di € 4,51 oltre IVA e dunque € 4,70 IVA inclusa.-

Si ritiene, a mero titolo di previsione, che dovranno essere somministrati un numero complessivo di 100.500 pasti annuali;

Detto numero è puramente indicativo per la ditta aggiudicataria ed è stato calcolato sulla base dei dati storici disponibili presso l'Ente: qualsiasi variazione in aumento e in diminuzione, anche di notevole entità, nel corso del periodo contrattuale, al momento non prevedibile, non potrà in nessun caso comportare richieste, indennizzi e/o risarcimenti di qualsiasi natura da parte della ditta.



Pertanto non costituisce minimo garantito per l'appaltatore il numero dei pasti sopra indicato, trattandosi di previsione subordinata alla organizzazione scolastica dei plessi interessati.

L'importo complessivo presunto dell'appalto, è determinato secondo il quadro che segue:

IMPORTO DEL SERVIZIO A BASE D'ASTA	euro 448.524,89
DUVRI (oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso)	euro <u>4.202,00</u>
COSTO DEL SERVIZIO	euro 452.726,89

Per un costo giornaliero a pasto come sopra determinato di € 4,70 IVA compresa.

ART. 4 OBBLIGHI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

La Ditta aggiudicataria deve produrre, prima della stipula del contratto e, in ogni caso entro 5 (cinque) giorni lavorativi dalla nota di richiesta da parte dell'Amministrazione, la seguente documentazione:

- autorizzazione sanitaria ai sensi della normativa vigente acquisita a cura della stessa ditta aggiudicataria;
- elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche e delle sedi di lavoro;
- copia dell'attestato di idoneità sanitaria del personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti;
- elenco dei mezzi utilizzati e attestazioni di idoneità sanitaria;
- documentazione comprovante quanto autocertificato in sede di gara;
- copia della polizza di cui al successivo Art. 20.

La mancata produzione della prescritta documentazione nei termini anzidetti e/o l'esito negativo dell'esame della medesima documentazione, comporterà la revoca dell'aggiudicazione dell'appalto e il contestuale incameramento della cauzione provvisoria, salvo il risarcimento del maggior danno.

Ai sensi art. 216 comma 11 del d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., sono posti a carico degli aggiudicatari di contratti pubblici gli oneri di pubblicità legale conseguenti alle spese per la pubblicazione dei bandi e degli avvisi di gara. Tali oneri devono essere versati alla stazione appaltante entro 60 gg. dall'aggiudicazione definitiva dell'appalto a titolo di rimborso delle spese sostenute dalla stessa per l'assolvimento degli obblighi di pubblicazione previsti dal D. Lgs. n. 50/16 e ss.mm.ii. ove effettivamente sostenuti.

Dopo l'aggiudicazione definitiva e prima della stipula del contratto, la ditta aggiudicataria - fatto salvo quanto prescritto dall'art. 9 ed ai fini dell'accertamento di cui all'articolo 2 della legge 23 dicembre 1982 n. 936 - sarà invitata a presentare, pena la decadenza dall'aggiudicazione, i seguenti documenti:

- a) certificato di iscrizione alla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura per la categoria relativa all'oggetto del presente appalto in data non anteriore a tre mesi da quella fissata per la gara, completo della dicitura "NULLA OSTA" ai fini dell'art. 10 della legge della legge 31/5/1965, n. 575 e successive modificazioni;
- b) versamento delle spese contrattuali (bolli, diritti di segreteria, imposta di registro, ecc.);
- c) costituzione del deposito cauzionale definitivo;
- d) piano di autocontrollo di cui all'art. 16 del presente capitolato;

Qualora l'impresa aggiudicataria non provveda a quanto sopra richiesto, entro il termine di giorni 10 dalla data di ricevimento della comunicazione, l'Amministrazione si riserva la facoltà di dichiarare decaduta l'aggiudicazione stessa.

In pendenza dell'accertamento di cui all'articolo 2 della legge 23 dicembre 1982 n. 936

l'impresa aggiudicataria resta vincolata all'offerta formulata.

Se dagli accertamenti di cui all'articolo 2 della legge 23 dicembre 1982 n. 936, risulti che l'impresa aggiudicataria o alcune delle imprese riunite non siano in possesso dei requisiti per l'assunzione dell'appalto, non si farà luogo alla stipula del contratto.

L'impresa è obbligata alla stipulazione del contratto pena l'applicazione delle sanzioni previste dalle vigenti disposizioni e l'incameramento della cauzione.

In caso di declaratoria di revoca o decadenza dell'aggiudicatario definitivo, si procederà ai sensi di quanto disposto dall'art. 110 del D.Lgs. n° 50/2016 e ss.mm.ii..

E' vietata l'associazione in partecipazione. Salvo quanto disposto ai commi 17 e 18 dell'art. 48 del D.Lgs. n° 50/2016 e ss.mm.ii., è vietata qualsiasi modificazione alla composizione dei raggruppamenti temporanei e dei consorzi ordinari di concorrenti rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta.

I soggetti affidatari dei contratti sono tenuti ad eseguire in proprio i servizi e le forniture compresi nel contratto. Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità, salvo quanto previsto nell'art. 106 del D.Lgs. n° 50/2016 e ss.mm.ii.

ART. 5 PREZZI DI AGGIUDICAZIONE

Il prezzo di aggiudicazione, è quello risultante dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'Impresa a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole.

Il prezzo di aggiudicazione sarà valido per tutta la durata dell'appalto e non sarà oggetto di alcun aumento.

Nel prezzo si intendono interamente compresi e compensati tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso o implicito di cui al presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Le prestazioni relative al servizio saranno valutate ai fini della liquidazione distintamente e suddivise in quota unitaria per la manodopera e quota unitaria relativa al costo delle derrate.

Si specifica che tale distinzione ha rilievo solo ai fini della liquidazione di una quota parte fissa sui pasti presunti riconducibile all'utilizzo del personale, indipendentemente dai pasti effettivamente erogati. L'incidenza manodopera come sotto individuata, limitatamente ai fini segnalati, non riguarda pertanto un costo incompressibile del lavoro che va altrimenti determinato in applicazione del contratto collettivo nazionale di lavoro di cui ciascuna ditta fa applicazione in connessione con la sua natura giuridica di iscrizione.

Il costo-base cui dovrà essere applicato il ribasso d'asta è il seguente:

1) INCIDENZA DEL CIBO	€ 2,30
2) INCIDENZA DELLA MANODOPERA	€ 2.40
TOTALE PASTO	€ 4,70

Al fine della valutazione effettiva delle prestazioni fornite si chiarisce:

- a) il costo relativo alla manodopera sarà sempre riconosciuto per intero sul numero dei pasti presunti (670 pasti) e sull'utilizzo effettivo di personale;
- b) il costo relativo al pasto sarà invece determinato moltiplicando la quota relativa al cibo per il numero effettivo dei pasti serviti.-

ART.6 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere, sotto la propria responsabilità e a sua cura e spesa, alle seguenti prestazioni:

- Preparazione e confezionamento dei pasti;
- Trasporto dei pasti;



- Sporzionamento e distribuzione dei pasti presso i locali individuati in ciascun plesso scolastico;
- Pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per la consumazione dei pasti prima e dopo la somministrazione degli stessi.

I centri di produzione pasti serviranno con mezzo di trasporto le scuole nel seguente modo:

- 1) Centro di cottura Scuole Elementari "Largo Sicilia":**
Largo Sicilia, Vittorini, Centro Minori;
- 2) Centro di cottura Scuola Materna "Isola Verde":** Isola Verde, Via L. Razza;
- 3) Centro di cottura Scuola Materna di Via Galeno:** Via Galeno, Piazza F. Crispi;
- 4) Centro di cottura Scuola Elementare "Collodi":**
Plesso Collodi di Via Nuova, Plesso "DeAmicis", Vie Mattarella;
- 5) Centro di cottura Scuola Materna "Acqua Chiara"**
Via Siracusa, Plesso "Coletta".

L'Amministrazione concede all'Appaltatore l'uso dei locali, degli impianti, delle attrezzature e della stoviglieria siti nei locali all'uopo adibiti all'interno dei plessi scolastici relativamente a cucina, sala ristorazione, servizi accessori, nello stato d'uso in cui si trovano al momento dell'aggiudicazione.

L'uso di quanto messo a disposizione dal Committente è regolato come segue:

- Gli immobili avuti in consegna debbono essere usati secondo lo scopo cui sono stati designati. L'eventuale utilizzo dei locali per usi diversi verrà regolato a parte tra Comune e gestore.
- Gli impianti avuti in consegna vanno utilizzati da personale qualificato secondo le norme d'uso di ogni macchina e secondo disposizioni emanate in materia, conformi alle norme di legge antinfortunistiche. Ogni responsabilità per l'uso non corretto degli impianti è a carico dell'Appaltatore.
- Le attrezzature presenti nella cucina devono essere utilizzate in modo proprio senza protrarre il loro funzionamento oltre il limite di sicurezza. Le attrezzature verranno consegnate all'Appaltatore nello stato d'uso in cui si trovano al momento dell'inizio del contratto previa redazione di verbale di presa in consegna. Esso avrà l'obbligo di provvedere alla loro manutenzione ordinaria e farsi carico di effettuare piccole riparazioni. Il valore delle riparazioni non potrà superare il 15% del valore del bene a nuovo. Superando tale limite la riparazione sarà considerata di tipo straordinario e sarà a carico dell'Amministrazione comunale.
- L'Amministrazione Comunale porrà a disposizione dell'Appaltatore la stoviglieria e gli utensili di numero e tipologia presenti al momento dell'attivazione del contratto.
- L'Appaltatore, ai fine di garantire il buon funzionamento del servizio, si obbliga a completare e/o reintegrare la dotazione necessaria per il normale funzionamento a sua cura e spese.
- Tali attrezzature e suppellettili dovranno essere riconsegnate all'Amministrazione in perfette condizioni di igiene e funzionalità .

ART. 7 SERVIZIO ECONOMATO

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere ad effettuare, a propria cura e spese, il servizio economato con le modalità previste nel progetto presentato in sede di offerta.

Il servizio economato dovrà svolgersi con modalità tali da garantire:

- la prenotazione quotidiana dei pasti;
- la rendicontazione giornaliera dei pasti somministrati in ciascuna scuola;



- la conoscibilità, da parte dei genitori e degli insegnanti, del menù settimanale e del menù del giorno, con le quantità in grammi delle pietanze da distribuire.

A tal fine l'impresa è tenuta ad affiggere, all'inizio di ciascuna settimana, all'ingresso delle singole scuole o in apposita bacheca ed in maniera che sia ben visibile, il menù settimanale.

L'impresa aggiudicataria deve, inoltre, esporre nella sala di distribuzione dei pasti, il menù del giorno con le quantità in grammi della pietanza da distribuire.

Il servizio economato dovrà svolgersi quotidianamente, dal lunedì al venerdì, presso ciascuna scuola, a cura del personale dipendente dalla ditta aggiudicataria.

ART. 8 PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

Le attività di preparazione e confezionamento dei pasti dovranno essere totalmente eseguite nei Centri di produzione pasti.

Il centro di produzione pasti deve essere dotato di autorizzazione sanitaria in corso di validità intestata all'impresa aggiudicataria da acquisire a cura della stessa.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale e devono essere eseguite secondo le modalità indicate nell'Art. 5 del presente capitolato.

ART. 9 TRASPORTO DEI PASTI

L'impresa appaltatrice dovrà organizzare il trasporto dei pasti con modalità tali da garantire la consegna e la distribuzione presso i locali delle scuole materne adibiti a refettorio entro il seguente orario:

Nei centri periferici alle ore 11,30;

Nei centri di cottura alle ore 12,00.

Il personale dipendente dell'Impresa appaltatrice è autorizzato ad accedere nei quattro centri di cottura per l'espletamento del servizio di refezione dalle ore 8,30 alle ore 14,30 nei giorni in cui avviene l'erogazione del predetto servizio

Gli orari indicati devono considerarsi tassativi. Eventuali ritardi, purché sporadici e comunque non superiori a 15 (quindici) minuti, saranno tollerati solo se non dipendenti da carenze strutturali od organizzative attribuibili all'impresa aggiudicataria.

Il trasporto e gli orari sopra specificati potranno essere aggiornati ogni qualvolta saranno apportate variazioni sui punti di destinazione (apertura di plessi scolastici, aumento degli utenti ecc.) con eventuale potenziamento dei mezzi e del personale senza che ciò determini variazioni del prezzo concordato. Eventuali variazioni dovranno essere comunicate tempestivamente all'Ufficio Competente, specificandone le motivazioni, per la relativa autorizzazione.

Tutti i mezzi adibiti al trasporto devono essere per quantità, qualità, dimensione, capacità di trasporto e tipologia coerenti con quanto dichiarato dall'impresa aggiudicataria in sede di offerta.

I mezzi impiegati devono essere idonei al trasporto dei cibi rispetto alla loro tipologia e rispetto alla diversa preparazione dei pasti, devono possedere tutti i requisiti igienico sanitari previsti dalla legge e devono essere muniti di attestazione di idoneità sanitaria rilasciata dalla ASP competente. Essi, inoltre, dovranno essere in perfetto stato di efficienza, in ottime condizioni meccaniche ed accessorie e forniti di tutte le autorizzazioni previste dalle leggi in materia.

Nell'ipotesi di avaria o di necessità di sostituzione di uno o più mezzi, l'impresa aggiudicataria deve provvedere, con oneri a proprio carico, alla immediata sostituzione con altro e/o altri mezzi dello stesso tipo e in stato di perfetta efficienza. In tal caso, l'impresa aggiudicataria dovrà inoltrare agli Uffici competenti, contemporaneamente all'utilizzo del



nuovo mezzo, la documentazione relativa all'automezzo da utilizzare in sostituzione.

L'utilizzo di mezzi difformi rispetto a quelli dichiarati all'Amministrazione Comunale ovvero l'utilizzo di mezzi non idonei o sostituiti difformemente alle modalità di cui al presente articolo, comporterà l'applicazione delle sanzioni di cui al successivo articolo.

Tutti i mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana.

L'impresa aggiudicataria dovrà fornire all'Ufficio competente la targa dei mezzi utilizzati, l'autorizzazione sanitaria dei mezzi e copia dei libretti di circolazione.

Per il trasporto dei pasti, la ditta aggiudicataria deve utilizzare contenitori aventi caratteristiche tali da consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, e una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico ed igienico sanitario.

I contenitori non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati giornalmente.

E' tassativamente vietato il trasporto di pasti non destinati al servizio oggetto del presente appalto.

ART. 10 DISTRIBUZIONE DEI PASTI

I pasti dovranno essere recapitati presso ciascun plesso scolastico ed il loro numero come specificato all'art. 1 deve essere consegnato, a cura della ditta aggiudicataria, all'Ufficio Pubblica Istruzione. In particolare, sulla nota di consegna dovrà essere specificato:

- numero di pasti per la scuola materna e scuola primaria;
- numero di pasti per il personale docente e ATA di scuola materna e primaria;

La ditta aggiudicataria dovrà impiegare nel servizio di distribuzione un numero di unità lavorative tale da assicurare un tempestivo ed ordinato svolgimento del servizio medesimo.

Il numero di personale addetto alla distribuzione dovrà essere conforme a quello dichiarato dalla ditta dopo l'aggiudicazione. In caso di incremento del numero di utenti, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere al potenziamento del numero di addetti alla distribuzione senza che ciò determini variazioni del prezzo concordato.

Nei terminali di distribuzione devono essere assicurate le temperature di conservazione previste dalla legge fino alla somministrazione.

La mancata osservanza di quanto su prescritto, comporterà l'applicazione delle sanzioni di cui al successivo articolo.

L'Impresa aggiudicataria deve garantire la distribuzione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti ed il numero dei pasti distribuiti, l'Impresa deve immediatamente provvedere alla fornitura dei pasti mancanti.

L'Impresa deve garantire la distribuzione di tutte le preparazioni previste dai menù, nelle quantità previste.

Nell'espletamento del servizio di distribuzione, il personale della ditta deve attenersi alle prescrizioni di cui all'art. 9 del presente Capitolato.

La ditta aggiudicataria si impegna a garantire il servizio anche in casi di impedimenti di qualsiasi genere. In tal caso, potranno essere concordate con l'Ufficio Pubblica Istruzione, in via del tutto straordinaria e previa formalizzazione delle motivazioni, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore nutrizionale ed economico.

In caso di mancata consegna dei pasti, totale o parziale, nei giorni e nelle ore fissate, la Civica Amministrazione si riserva di applicare le sanzioni di cui al successivo Art. 17.

Sarà cura dell'Amministrazione Comunale comunicare alla ditta aggiudicataria i casi di

scioperi, assemblee sindacali del personale o altre cause che impediscono il regolare funzionamento della scuola.

ART. 11

PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI DESTINATI ALLA CONSUMAZIONE DEI PASTI

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione del Centro di produzione pasti e dei locali in cui si consumano i pasti sono a totale carico della ditta aggiudicataria.

Restano a carico di questa Amministrazione tutte le spese relative alle fonti energetiche (acqua e luce).

La pulizia dei refettori delle scuole devono essere effettuate prima e al termine delle operazioni di distribuzione dei pasti.

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori devono consistere in: sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, spazzamento e lavaggio dei pavimenti dei refettori e delle zone immediatamente adiacenti i locali refezionali, pulizia dei servizi igienici del refettorio.

Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra l'uno e l'altro turno, l'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere a rigovernare e a sistemare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.

Gli addetti dovranno avere cura di separare la conservazione dei camici utilizzati nelle operazioni di preparazione e distribuzione da quelli utilizzati per le operazioni di pulizia.

Potranno essere effettuate, presso i locali interessati alla conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, interventi di disinfestazione e di derattizzazione generale ogniqualevolta se ne ravvisi l'esigenza. Le operazioni di disinfestazione e di derattizzazione devono essere svolte, esclusivamente, ai sensi di legge e previa comunicazione all'Ufficio P.I. che potrà disporre verifiche e controlli.

I prodotti detergenti e sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni, contenuti nelle confezioni originali e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

E' assolutamente vietato detenere i prodotti detergenti e sanificanti nelle zone destinate alla preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti.

Tutti i rifiuti devono essere raccolti in modo differenziato in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Il Comune dovrà provvedere direttamente all'allontanamento dei rifiuti secondo il calendario previsto per la raccolta differenziata.

Nessun contenitore di rifiuti deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali dei plessi scolastici.

ART. 12

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti di cui alle leggi vigenti. E' espressamente vietata la somministrazione di prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.); l'accertamento della violazione del divieto configura un'ipotesi di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 21 del presente Capitolato.

I prodotti dovranno essere coerenti con quanto prescritto dai Menù e dalle Tabelle dietetiche.



Nel caso in cui uno o più dei predetti prodotti non fossero disponibili sul mercato per situazioni indipendenti dalla volontà della ditta aggiudicataria, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso:

- L'Impresa aggiudicataria ha l'obbligo tassativo di comunicare via e-mail all'Ufficio Pubblica Istruzione l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno e le relative motivazioni;
- Il prezzo di ciascun pasto sarà decurtato del 50%.

Nel caso in cui dovesse essere riscontrata la mancata somministrazione dei predetti prodotti in assenza della prevista comunicazione preventiva dell'Impresa aggiudicataria ovvero nell'ipotesi di mancata somministrazione dei medesimi prodotti per tre giorni consecutivi, si farà luogo, altresì, all'applicazione delle penalità di cui all'Art.21 del presente Capitolato.

E' ammesso l'uso di pesce surgelato e spinato.

Non è consentito l'uso di carni congelate e/o surgelate.

Le derrate alimentari destinate alla preparazione dei pasti dovranno essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche.

Le derrate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente, comunitaria e nazionale, in tema di produzione, certificazione e identificazione di tali prodotti.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni previste dalle normative vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

ART. 13 MENU' E TABELLE DIETETICHE

I menù settimanali sono quelli elaborati e validati dall'A.S.P.- SR - U.O.C. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

I pasti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, qualità e quantità a quanto previsto negli Allegati, cioè ai menù e alle tabelle merceologiche.

Il menù dovrà avere grammature diverse a seconda che si tratti di alunni di scuola dell'infanzia o primaria.

Prima della somministrazione, gli addetti alla distribuzione dovranno procedere alla misurazione della porzione standard.

A tal fine, presso ciascun plesso scolastico, l'impresa aggiudicataria dovrà garantire la presenza di apposita bilancia automatica per la verifica del peso delle pietanze da parte del personale addetto alla distribuzione e di altro personale incaricato del controllo.

In occasione delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua), l'Amministrazione Comunale potrà richiedere all'Impresa aggiudicataria un menù speciale che comporti l'impiego di piatti non previsti dal menù in vigore; le variazioni del menù non comporteranno nessuna modifica al costo pasto pattuito.

Su istanza dei Dirigenti Scolastici, in occasione di gite o visite scolastiche ovvero in caso di sciopero o altre situazioni eccezionali, l'Amministrazione Comunale può richiedere all'Impresa aggiudicataria la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio; anche in tal caso alcuna variazione del corrispettivo pattuito potrà essere richiesto dall'Impresa aggiudicataria. I cestini freddi devono essere confezionati individualmente in sacchetti di carta a uso alimentare.

Variazioni del menù

Di norma i menù non sono modificabili. Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni solo nei seguenti casi tassativamente indicati:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause di forza maggiore quali interruzione dell'energia elettrica e mancanza di acqua potabile;



- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle strutture a seguito delle analisi ispettive.

Tali variazioni, in ogni caso, devono essere effettuate previa comunicazione scritta, specificatamente motivata, da inviare tempestivamente all'Amministrazione Comunale.

Variazioni al menù, sia sotto il profilo della tipologia dei cibi che sotto il profilo della grammatura, potranno essere richieste anche dall'Amministrazione Comunale, senza variazione del prezzo pattuito; tali variazioni potranno essere apportate sia prima dell'attivazione del servizio sia nel corso dell'esecuzione del contratto.

Diete in bianco

L'Impresa aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete in bianco qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9,00 dello stesso giorno.

La richiesta della dieta in bianco non necessita di certificato medico.

Tale menù è costituito da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato, frutta di stagione.

L'Impresa aggiudicataria sarà tenuta a predisporre le diete speciali anche per il personale docente che presta servizio durante il momento del pasto

I pasti dovranno essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali di cui al successivo paragrafo.

Diete speciali

L'Impresa aggiudicataria dovrà garantire la possibilità di usufruire del servizio di refezione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico senza variazione del prezzo di aggiudicazione. Per accedere alle diete speciali è necessaria la presentazione di certificato medico specialistico.

Per le diete relative ad allergie ed intolleranze alimentari, la ditta aggiudicataria dovrà attenersi alla certificazione dell'organo sanitario competente, sostituendo gli alimenti ai quali il bambino è allergico e verificando, con la massima cura, che tra gli ingredienti degli alimenti utilizzati in alternativa non compaiano anche solo tracce dell'alimento allergizzante.

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici in monoporzione etichettati con la sola indicazione del nominativo del destinatario. Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

L'Impresa aggiudicataria sarà tenuta a predisporre le diete speciali anche per il personale docente che presta servizio durante il momento del pasto fermo restando che anche quest'ultimo dovrà presentare la certificazione medica necessaria.

Per la preparazione dei pasti per i celiaci si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti) E' obbligo dell'impresa aggiudicataria attenersi ai prontuari dietetici per celiaci.

Diete etico - religiose

L'Impresa aggiudicataria, inoltre, dovrà garantire l'erogazione di diete a carattere etico religioso senza variazione del prezzo di aggiudicazione. In particolare:

- dieta islamica: è prevista la sostituzione di carne suina e prosciutto cotto con carne di vitello, legumi, pesce o formaggio alternandoli in base ai menù della settimana; nel caso in cui siano escluse tutte le carni, queste saranno sostituite alternativamente con legumi o formaggio.

- dieta vegetariana: è prevista la sostituzione delle carni con legumi.

Le diete etico-religiose dovranno essere fornite in contenitori termici in monoporzione etichettati con la sola indicazione del nominativo del destinatario. Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

ART. 14 NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

L'impresa aggiudicataria si obbliga ad espletare il servizio a mezzo di personale dipendente assunto a norma di legge.

La Ditta aggiudicataria dovrà adibire al servizio, personale idoneo e qualificato, nella misura minima di n. 10 cuochi, n. 2 autisti e n. 11 inservienti per n. 4 ore cadauno.

L'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità, delle mansioni e delle funzioni di processo legate al servizio; inoltre, l'organizzazione del personale deve consentire un rapido svolgimento delle operazioni di produzione, confezionamento, trasporto, distribuzione e pulizia.

Prima dell'inizio del servizio, l'Impresa aggiudicataria dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche e delle sedi di lavoro; dovranno, altresì, essere inviate copie della idoneità sanitaria.

L'organico, per tutta la durata dell'appalto, deve essere per quantità, qualità professionale, mansioni, livello e monte ore, coerente almeno alla misura minima sopra citata, salvo l'aumento di personale che dovesse rendersi necessario a seguito di incremento del numero di plessi serviti e di pasti somministrati o comunque per qualsiasi causa inerente una migliore organizzazione del servizio; in tal caso, nessuna variazione del corrispettivo pattuito potrà essere richiesto dall'impresa aggiudicataria.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, in caso di aumento o di sostituzione del personale, la ditta aggiudicataria dovrà tempestivamente comunicarne i nominativi trasmettendo, altresì, le fotocopie delle relative idoneità sanitarie.

Nell'attività di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà essere utilizzato personale professionalmente qualificato munito di idoneità sanitaria secondo le norme vigenti.

Il personale utilizzato nel servizio di distribuzione dei pasti deve mantenere in servizio un contegno irreprensibile e decoroso ed astenersi da assumere, arbitrariamente, decisioni tali da produrre sospensione o variazione al servizio assegnato.

E' fatto obbligo all'impresa aggiudicataria di assicurare il corretto comportamento morale e professionale del proprio personale dipendente verso l'utenza nonché il corretto svolgimento delle mansioni assegnate allo stesso personale.

A tal fine, l'impresa aggiudicataria deve, preliminarmente all'esecuzione del contratto, informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente Capitolato allo scopo di adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di chiedere all'impresa aggiudicataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tal caso, la ditta aggiudicataria provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

L'impresa aggiudicataria dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle varie fasi che costituiscono oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro della categoria di settore applicabili in relazione alla tipologia di ditta e dagli eventuali accordi locali integrativi ai sensi dell'art.36 della L. n.300/1970.

La responsabilità del rispetto dei minimi salariali previsti per legge è a carico dell'impresa e nessun obbligo di controllo o verifica incombe sull'Amministrazione comunale essendo a tal fine preposti appositi organi istituzionali quali Ispettorato del Lavoro ecc. cui andrà demandato ogni eventuale rilievo in tal senso da parte di chicchessia.

L'impresa aggiudicataria dovrà, altresì, attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti l'osservanza delle norme relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla prevenzione e alle



assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro.

I suddetti obblighi vincolano l'impresa anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa e da ogni altra sua qualificazione giuridica.

Le disposizioni sul personale obbligano anche le società cooperative nei rapporti con i soci.

L'affidatario solleva il Comune da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzione, contributi assicurativi e previdenziali ed in genere da tutti gli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendone a proprio carico tutti gli oneri relativi, per cui nessun rapporto diretto con il Comune potrà mai essere configurato.

La ditta aggiudicataria risponde del comportamento dei dipendenti sia per la esecuzione del contratto che per i rapporti con l'utenza; l'affidatario risponde pure dei danni causati alle persone o alle cose dal proprio personale nell'espletamento del servizio sollevando il Comune da qualsiasi controversia che al riguardo venisse mossa.

La ditta aggiudicataria, inoltre, è l'unica esclusiva responsabile delle infrazioni e degli inadempimenti accertati dalle competenti Autorità.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti deve curare la pulizia della propria persona ed eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto secondo la normativa vigente.

In particolare, prima dell'inizio dell'attività lavorativa, il personale dovrà accuratamente lavarsi e disinfettarsi le mani, dovrà indossare gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene (copricapo, camice o grembiule, guanti monouso, mascherina ecc.), non dovrà avere smalto sulle unghie né indossare anelli e bracciali durante il servizio.

Tutto il personale in servizio presso i refettori scolastici e gli addetti al trasporto dei pasti devono essere muniti di apposito cartellino di identificazione riportante il nome e il timbro dell'impresa e le generalità del dipendente.

L'Impresa aggiudicataria dovrà affidare la direzione del servizio, in modo continuativo e a tempo pieno, ad un Responsabile professionalmente idoneo a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza anche in un servizio simile a quello oggetto del presente Capitolato.

Il Responsabile del servizio deve garantire un rapporto costante con le scuole e gli Uffici dell'Amministrazione Comunale per agevolare il controllo sull'andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del responsabile, l'Impresa deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta all'Ufficio competente dell'amministrazione Comunale.

Prima dell'attivazione del servizio, la Ditta dovrà comunicare all'Amministrazione e alle scuole interessate il nominativo ed il recapito telefonico del responsabile del servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'Amministrazione Comunale al responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'Impresa.

ART. 15 MODALITÀ OPERATIVE

L'Impresa aggiudicataria deve attenersi alle seguenti modalità operative riferite alle fasi della conservazione delle derrate, della manipolazione e cottura degli alimenti, della preparazione delle derrate semilavorate, delle operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione dei pasti. Conservazione delle derrate.

- Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti.
- Tutti i locali devono essere mantenuti in buono stato igienico e manutentivo.



- Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con alimenti.
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse; pertanto, una volta aperte le confezioni, si deve avere cura di travasare la quota eccedente di prodotto in un contenitore pulito e munito di coperchio oppure bisogna assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione originale.
- Nella conservazione dei prodotti freschi e maggiormente deperibili, quali latticini, le uova intere pastorizzate e prodotti avicoli, la data di scadenza al momento della consegna non deve essere superiore alla metà del tempo tra la data di confezionamento e quella di scadenza.
- La sistemazione di prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame, salumi) deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un TMC più vicino al limite di utilizzo; per facilitare questo si devono sistemare le scorte sugli scaffali posizionando quelle a scadenza più lontana dietro o sotto quelle a scadenza più prossima.
- Evitare l'accatastamento irregolare delle derrate.
- Per una migliore programmazione degli ordini, il quantitativo deve essere ordinato in base alle previsioni di lavoro, in modo da disporre delle materie prime in adeguate condizioni di freschezza e di poter effettuare più facilmente i controlli sulla merce in stoccaggio.
- Tutti i prodotti devono essere sollevati da terra almeno ad una altezza di 30 cm., appoggiati su appositi ripiani o scaffali.
- Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori vanno conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici; in particolare, si deve evitare l'esposizione alla luce diretta per le bottiglie in "PET".
- I prodotti deperibili come le carni, il pesce, il latte ed i formaggi freschi devono essere trasferiti immediatamente in frigorifero o in cella al momento della consegna e durante la loro conservazione.
- Le confezioni aperte o i prodotti tolti dalla confezione originale devono essere richiusi o riconfezionati ermeticamente utilizzando idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle, mantenendo l'etichetta con la scadenza.
- Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti surgelati devono essere conservati in celle o frigoriferi distinti.
- E' necessario controllare quotidianamente l'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione/congelamento, evitando inoltre la formazione di condense o ghiaccio sui refrigeratori.
- Evitare di sovraccaricare eccessivamente frigoriferi e celle e non introdurre recipienti caldi.
- Non introdurre nelle celle o frigoriferi alimenti in modo promiscuo (alimenti crudi con alimenti pronti al consumo); in alternativa proteggerli con opportuna copertura o contenitore del tipo gastronomico.
- Ridurre al minimo i tempi di apertura dei frigoriferi
- Manipolazione e cottura degli alimenti.
- Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e settori distinti strutturalmente o quantomeno funzionalmente, oppure tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata sanificazione delle superfici e delle attrezzature.
- Il personale adibito alla preparazioni di piatti freddi o al taglio e preparazioni di carni ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, dovrà far uso di mascherine e guanti monouso.
- Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e

l'impianto di estrazione d'aria deve essere tenuto in funzione.

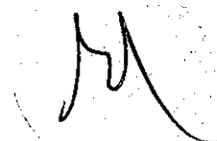
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazione crociate.
- I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno) poiché, avendo subito numerose manipolazioni nel corso del loro trasferimento dallo stabilimento di produzione fino alla consegna, costituiscono un serbatoio di germi ed infestanti che si potrebbero diffondere negli ambienti di preparazione, contaminando cibi e attrezzature.
- Tutti i prodotti surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento, ad eccezione delle verdure.
- I prodotti surgelati vanno scongelati in celle e frigoriferi appositi, alla temperatura compresa tra 0°C + 4°C. E' vietato, ad esclusione delle verdure che vanno a cottura diretta, lo scongelamento a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua.
- Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido trasudato.
- Una volta scongelato, un prodotto non deve essere ricongelato e va sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo.
- Le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- Il formaggio (Parmigiano o Grana) dovrà essere grattugiato in giornata, salvo l'utilizzo di formaggio acquistato già grattugiato in apposite confezioni.
- Legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua; nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
- I pasti dovranno essere cucinati nella mattinata stessa della consegna.
- E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.
- La cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento dei prodotti cotti e raffreddati, deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno + 75°C, per un tempo sufficiente a distruggere eventuali germi patogeni.
- Sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti.
- Per la cottura devono essere impiegati solo pentolame idoneo e a norma preferibilmente in acciaio inox. E' vietato l'uso di utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione.
- I prodotti cotti devono essere cotti e conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.
- I piatti, le posate e i bicchieri devono essere biodegradabili;

Preparazione delle derrate semilavorate.

- Il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare o buste sigillate, riposto in ceste pulite e munite di coperchio.
- La frutta deve essere consegnata già lavata, trasportata in contenitori idonei con coperchio, secondo la grammatura prevista e il numero di porzioni richieste.
- Il formaggio grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti ed identificato con apposita etichetta.

Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione dei pasti.

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze deve osservare le seguenti norme:



- Lavarsi accuratamente le mani prima di apparecchiare i tavoli della sala refettori prima di iniziare la distribuzione.
- Indossare idonea divisa di colore chiaro, completa di copricapo che contenga tutta la capigliatura, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di identificazione dell'addetto e del nome dell'impresa.
- Indossare mascherine e guanti monouso durante la fase di confezionamento finale delle pietanze (condimento di primi piatti e contorni, porzionatura finale di secondi piatti) e durante la distribuzione.
- La preparazione dei tavoli deve essere effettuata mediante una disposizione ordinata di tovaglie, tovaglioli, bicchieri capovolti, posate.
- Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano o Grana Padano. Il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto.
- Su ciascun tavolo, comunque, dovrà essere presente un quantitativo di acqua (anche in bottiglie da ml. 1500) sufficiente a soddisfare i bisogni degli utenti.
- Prima di iniziare la somministrazione dei pasti:
 - effettuare la misurazione della porzione standard mediante l'utilizzo di apposita bilancia presente presso ciascun plesso scolastico;
- La distribuzione ai commensali deve essere compiuta facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto delle pietanze.
- La quantità di pietanze da distribuire dovranno corrispondere a quelle indicate nelle rispettive tabelle.
- Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura attenzione e gentilezza.
- La distribuzione delle pietanze deve essere svolta con utensili adeguati; mai con le mani anche se dotati di guanti. Gli utensili per la distribuzione delle pietanze devono essere, giornalmente, lavate.
- Per i condimenti a crudo delle pietanze, si deve utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva. Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori; nel caso di quelle cotte è prevista, preso il centro di cottura, una prima fase di condimento tale da aumentare la gradibilità dell'alimento. In ogni locale adibito a refettorio, durante la distribuzione, dovranno essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine di oliva e una bottiglia di aceto.
- Per i bambini della scuola dell'infanzia - ove richiesto - il servizio deve prevedere lo sbucciamento della frutta. Tale operazione dovrà esser effettuata quindici minuti prima della somministrazione della frutta.
- A seguito della distribuzione iniziale delle porzione prevista, le quantità avanzate potranno essere distribuite a richiesta tra gli utenti fino ad esaurimento del prodotto.
- Il cibo ancorché avanzato non può essere asportato, né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti.

ART. 16 CONTROLLI DI QUALITÀ' DEL SERVIZIO

L'Impresa aggiudicataria deve essere in possesso di un Piano di autocontrollo, ai sensi della normativa vigente, e di Certificazione del Sistema di Qualità.

L'Impresa aggiudicataria dovrà effettuare, per tutta la durata dell'appalto, controlli analitici così come previsto dal piano di autocontrollo e dal manuale della qualità; copia del manuale della qualità e degli esiti dei controlli dovranno essere forniti se richiesti all'Amministrazione Comunale.

Per le forniture con prodotti dell'agricoltura convenzionale, il piano di autocontrollo deve contemplare necessariamente anche monitoraggi con analisi quali/quantitative su eventuale presenza di OGM nelle derrate alimentari comunemente definite a rischio (soia e derivati, mais e derivati).



L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere eventuali integrazioni e/o modifiche al Piano di autocontrollo.

L'Impresa aggiudicataria deve disporre di una procedura di selezione e controllo dei fornitori e di un elenco dei fornitori qualificati e dovrà acquisire dagli stessi idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle tabelle merceologiche allegate;

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali episodi di tossinfezioni alimentari, l'Impresa aggiudicataria deve prelevare almeno 150 grammi di tutti i prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili sui quali sarà indicata la data di confezionamento, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata, e conservarli in frigorifero a temperatura tra 0° C e 6° C per le 72 ore successive (Campione testimone).

L'Amministrazione Comunale provvedere al controllo sul regolare svolgimento del servizio avvalendosi, altresì, delle segnalazioni pervenute da parte dei dirigenti scolastici.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire, per iscritto, all'Impresa aggiudicataria le osservazioni e le contestazioni rilevate dai dirigenti scolastici.

L'Impresa aggiudicataria, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro dieci giorni dalla data della comunicazione. Trascorso tale termine o se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, l'Amministrazione Comunale procederà ad applicare le sanzioni di cui al successivo art.17.

L'Amministrazione Comunale si riserva, altresì, di richiedere all'impresa aggiudicataria copia dei verbali di rilevazione e/o di contestazione e/o di infrazione redatti dagli organi ufficiali di controllo.

ART. 17 PENALITÀ'

L'Amministrazione Comunale, a tutela della qualità del servizio e della sua conformità alle norme di legge e contrattuali - fatte salve le violazioni di natura penale - si riserva di applicare le seguenti sanzioni pecuniarie. In particolare:

1. In caso di mancata consegna, totale o parziale, dei pasti sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a €. 50,00 per ogni porzione non consegnata oltre alla non corresponsione del prezzo dei pasti.
2. Nel caso in cui i pasti non dovessero presentare i requisiti di idoneità e qualità prescritti sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a €. 150,00 per ogni porzione non corrispondente ai requisiti oltre alla non corresponsione del prezzo dei pasti;
3. Nei casi di inosservanza del menù, senza preventiva autorizzazione, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a €. 50,00 per ogni porzione non corrispondente al menù.
4. In caso di ritardo di oltre 15 minuti nell'erogazione del servizio di distribuzione, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a €. 100,00.
5. Nei casi di grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche:
 - sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a 20% del valore di tutti i pasti somministrati nel caso in cui la non conformità sia contenuta nei limiti del 25% rispetto alle grammature prescritte;
 - sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a €. 200,00 nel caso in cui la non conformità sia superiore al 25% rispetto alle grammature prescritte;
6. In caso di mancato rispetto di dieta etico/religiosa, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a € 150,00 per ogni pasto non regolare.
7. In caso di inosservanza delle prescrizioni di cui all'art. 21 con riguardo al possesso, da parte del personale impiegato, della idoneità sanitaria, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a €. 500,00;
8. In caso di utilizzo di mezzi in numero inferiore o difformi rispetto a quelli dichiarati all'Amministrazione ovvero in caso di utilizzo di mezzi sostituiti difformemente alle modalità di cui all'art. 15, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a €. 100,00.



9. In caso di mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a € 200,00;
10. In caso di mancata comunicazione all'Amministrazione Comunale circa il mancato utilizzo delle derrate di cui all'articolo precedente del presente capitolato ovvero nell'ipotesi di mancata somministrazione delle medesime derrate per tre giorni consecutivi, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari al 70% del valore dei pasti;
11. In caso di mancato rispetto di dieta speciale autorizzata, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari €. 150,00 per ogni pasto non regolare.
12. In caso mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a €. 500,00.
13. In caso di mancato rispetto delle procedure di autocontrollo, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a €. 400,00.
14. In caso di mancato utilizzo delle attrezzature richieste dal presente capitolato ovvero nel caso di utilizzo di attrezzature difformi rispetto a quelli richiesti e/o dichiarati, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a €. 400,00;
15. In caso di mancata osservanza delle procedure previste nell'art. 21 contenente "Modalità operative", sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a €. 400,00;
16. In caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione (confezione, trasporto e consegna) sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a €. 400,00 oltre alla non corresponsione del prezzo dei pasti.
17. In caso di mancato rispetto delle date di scadenza dei prodotti e/o in caso di mancata indicazione delle date di confezionamento o di scadenza, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a € 500,00.

Per ogni medesima violazione successiva alla prima, l'Amministrazione Comunale procederà a raddoppiare l'entità delle sanzioni pecuniarie su previste.

In ogni caso, determina la risoluzione *ipso iure* del rapporto negoziale la reiterazione delle violazioni di cui ai punti 2., 6., 7., 8., 9., 11., 12., 13., 14., 15., 16., 17., successiva alla terza contestazione relativa alla medesima violazione.

Si procederà al recupero della penalità, da parte dell'Amministrazione Comunale, mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento di liquidazione.

L'applicazione della sanzione non impedisce la richiesta di risarcibilità del danno ulteriore.

ART. 18 MODALITÀ' DI PAGAMENTO

Il pagamento verrà effettuato per mensilità posticipate, sulla base dei prezzi di aggiudicazione dell'appalto, su presentazione di regolare fattura.

La fattura deve essere emessa in relazione al numero dei pasti ordinati ed effettivamente somministrati nelle scuole. Sulla fattura dovrà essere specificato:

- numero dei giorni;
- numero di pasti forniti;

La liquidazione delle fatture avverrà entro sessanta (60) giorni dalla relativa presentazione con apposito dispositivo dirigenziale trasmesso alla Ragioneria Comunale per la emissione del mandato di pagamento.

La ditta aggiudicataria non potrà avanzare alcuna pretesa per gli eventuali ritardi dovuti all'espletamento delle suddette pratiche.

L'Amministrazione Comunale potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni contestati, il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi.



ART. 19 CAUZIONE E SPESE CONTRATTUALI

Per partecipare alla gara, le imprese concorrenti devono presentare, nelle forme previste dalla legge, ricevuta attestante l'effettuato versamento della cauzione provvisoria, art. 93 del D.Lgs. n°50/2016, pari al 2% del valore dell'appalto per cui si concorre;

La cauzione verrà restituita ai concorrenti risultati non aggiudicatari immediatamente dopo l'esecutività del provvedimento di assegnazione definitiva, fatta eccezione per il concorrente immediatamente successivo al primo nell'ordine di aggiudicazione per il quale verrà svincolata successivamente alla sottoscrizione dell'atto di obbligazione da parte dell'aggiudicatario.

L'Impresa aggiudicataria deve versare, all'atto della stipulazione del contratto e nelle forme previste dalla legge; la cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo netto contrattuale, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, con le modalità di cui all'art. 103 del D.Lgs.n°50/2016.

L'Impresa aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione Comunale avesse dovuto avvalersi durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto.

Lo svincolo verrà autorizzato con apposito provvedimento in assenza di controversia.

Tutte le spese del contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, sono a carico dell'Impresa aggiudicataria.

Per l'IVA si fa rinvio alle norme vigenti in materia.

ART.20 RESPONSABILITÀ' E ASSICURAZIONI

La Ditta assume la piena ed incondizionata responsabilità, sia sotto il profilo civile che penale, dello svolgimento generale del servizio nonché della sua esecuzione.

Ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse derivassero all'Amministrazione Comunale o a terzi, a cose o a persone, sono senza riserve ed eccezioni a totale carico della impresa aggiudicataria.

A tal fine l'impresa aggiudicataria si obbliga a stipulare, per tutta la durata del contratto, apposita polizza assicurativa presso primaria Compagnia di Assicurazione con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti della Amministrazione Comunale.

La polizza assicurativa dovrà tenere conto specificatamente della R.C. verso terzi, per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche se ivi non menzionati.

L'importo del massimale non potrà essere inferiore a €. 108.647,00. Copia della polizza dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale in sede di stipulazione del contratto.

ART. 21 IPOTESI DI RISOLUZIONE

Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del codice Civile per i casi di inadempimento, costituiscono motivo per la risoluzione - in via meramente esemplificativa e comunque non esaustiva - le seguenti fattispecie:

1. Cessione del contratto.
2. Ritardo nell'inizio della gestione del servizio, salvi i casi di forza maggiore debitamente



documentati.

3. Mancato assolvimento degli oneri retributivi, previdenziali, assicurativi e di sicurezza previsti dalla normativa vigente in materia ed accertati dagli organi competenti sulla base di formali provvedimenti degli stessi.

4. Interruzione non motivata del servizio.

5. Episodi accertati di intossicazione o tossinfezione alimentare.

6. Episodi di frode o grave negligenza nell'espletamento del servizio.

7. Utilizzo di prodotti contenenti organismi geneticamente modificati. 9.

Reiterazione delle violazioni di cui al precedente Art. 17.

Nelle ipotesi sopra indicate, il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione dell'Amministrazione Comunale in forma di lettera-raccomandata.

La risoluzione del contratto comporterà l'incameramento del deposito cauzionale salvo il risarcimento dei maggiori danni.

ART.22 ESECUZIONE IN DANNO

Indipendentemente da quanto previsto dagli Artt. 17 e 21, qualora l'impresa appaltatrice si rilevi inadempiente, anche solo parzialmente, agli obblighi derivanti dall'esecuzione del servizio ovvero non ottemperi immediatamente ai rilievi contestati dall'Amministrazione Comunale, quest'ultima avrà facoltà di ordinare ad altra impresa l'esecuzione parziale o totale del servizio rimasto ineseguito. In tal caso il maggior onere finanziario farà carico all'impresa aggiudicataria.

Resta in ogni caso fermo il diritto al risarcimento dei danni che possano essere derivati all'Amministrazione e a terzi in dipendenza dell'inadempimento.

ART. 23 ESTENSIONE DELL'APPALTO

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere ulteriori servizi non previsti dal presente Capitolato ma, comunque, direttamente collegati con lo svolgimento del servizio di refezione scolastica.

Per tale ipotesi, si applica quanto previsto dalle vigenti disposizioni di legge.

ART. 24 SPESE IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese per l'organizzazione ed il buon funzionamento del servizio sono a carico dell'impresa appaltatrice.

Sono, altresì, a carico dell'aggiudicataria tutte le spese del contratto nessuna esclusa ed eccettuata.

Per l'VA si fa rinvio alle norme vigenti in materia.

ART.25 CONDIZIONI PARTICOLARI

La presentazione dell'offerta da parte delle imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza di tutte le norme vigenti in materia e di incondizionata loro accettazione, nonché alla completa accettazione del Capitolato e dei suoi Allegati.

Le offerte saranno immediatamente impegnative per la ditta aggiudicataria, mentre saranno tali per l'Amministrazione Comunale dopo l'aggiudicazione definitiva.

E' riconosciuta la competenza esclusiva del foro di Siracusa per tutte le eventuali



controversie, attinenti al presente appalto, che dovranno essere demandate al giudizio del magistrato ordinario con l'esclusione del ricorso all'arbitrato.

ART. 26 TUTELA DELLA RISERVATEZZA DEI DATI PERSONALI

La ditta aggiudicataria assicura che tutte le informazioni raccolte ed ottenute durante l'incarico saranno considerate come riservate e si impegna a mantenere tale riservatezza e a non rivelare a terzi alcunché senza il permesso dell'Ente capofila e a non utilizzare materiali o documentazione proveniente dall'Ente se non per gli scopi connessi con l'incarico. In tal senso la ditta aggiudicataria è conseguentemente nominata Responsabile del trattamento e riconosce che i dati che tratterà nell'espletamento dell'incarico ricevuto sono dati personali e, come tali, sono soggetti all'applicazione del Codice in materia di protezione dei dati personali (decreto legislativo 196/2003). L'Ente, quale Titolare del trattamento, si riserva la possibilità di effettuare verifiche sui trattamenti svolti per conto proprio dalla ditta aggiudicataria.

ART. 27 TRACCIABILITÀ DEI PAGAMENTI

L'Appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m..

A tal fine, l'Appaltatore comunica all'Ente, entro sette giorni dall'accensione, gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati e nello stesso termine le generalità e il codice fiscale delle persone delegate od operare su di essi.

In caso di Raggruppamento temporaneo di Impresa, i pagamenti della Capogruppo alle imprese associate dovranno rispettare gli obblighi di tracciabilità.

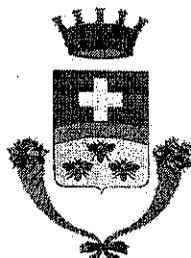
ART. 28 OSSERVANZA DELLE NORME

La ditta aggiudicataria sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti e, in generale, di tutte le prescrizioni che siano o che saranno emanate dai pubblici poteri, indipendentemente dalle disposizioni di cui al presente atto.

ART. 29 NORME DI CHIUSURA

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si fa rinvio alle disposizioni del Codice Civile, nonché alla disciplina del D.Lgs.n°50/2016 ed alla normativa comunque vigente.





CITTA' DI AVOLA

Libero Consorzio dei Comuni della Provincia di Siracusa

Settore IX – Politiche Sociali

PREVENTIVO DI SPESA RELATIVO AL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER L'ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Previa ricerca di mercato e per il servizio in oggetto è stato redatto il seguente prospetto di spesa per l'anno scolastico 2020/2021, così articolato:

1) Menù e tabella dietetica	
2) Elenco prezzi unitari derrate alimentari	
3) Elenco quantitativo derrate alimentari	
4) Costo complessivo derrate alimentari (I.V.A. compresa)	euro 227.408,01
5) Costo mano d'opera	<u>euro 226.326,00</u>
TOTALE	euro 453.734,01
Incidenza del trasporto pasti (1%)	<u>euro 4.537,34</u>
COSTO COMPLESSIVO	euro 457.271,35
A detrarre I.V.A. al 4% sul punto 4)	<u>euro 8.746,46</u>
RESTA L'IMPORTO DEL SERVIZIO A BASE D'ASTA	euro 448.524,89
DUVRI (oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso)	<u>euro 4.202,00</u>
COSTO DEL SERVIZIO	euro 452.726,89

Ne deriva che il costo unitario di ogni pasto è il seguente:

Euro 452.726,89/100.500 (pasti presunti) = euro 4.51 (oltre I.V.A. 4%) euro 0,19 = **euro 4.70**

Per quanto sopra l'incidenza degli elementi di analisi concorrenti al costo unitario del pasto, è così distinto:

- I) Incidenza mano d'opera euro 2.40
- II) Incidenza derrate alimentari 2.30

Impegno della spesa complessivo

1) TOTALE	euro 453.734,01
Incidenza del trasporto pasti (1%)	<u>euro 4.537,34</u>



COSTO COMPLESSIVO	euro	457.271,35
A detrarre I.V.A. al 4% sul punto 4)	euro	8.746,46
RESTA L'IMPORTO DEL SERVIZIO A BASE D'ASTA	euro	448.524,89
DUVRI (oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso)	euro	4.202,00
COSTO DEL SERVIZIO	euro	452.726,89

Somme a disposizione dell'Amm.ne

a) Per I.V.A. 4%	euro	18,109,08	
b) Pubblicità	euro	500,00	
c) Spese di gara	euro	5.000,00	
d) Art. 113 D.lgs n. 50/2016	euro	9.054,54	
e) Contributo autorità	euro	300,00	
Totale somme a disposizione	euro	32.963,62	euro 32.963,62

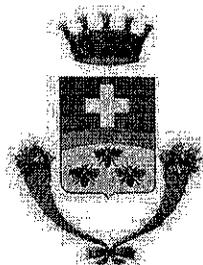
Importo complessivo ed impegno di spesa euro **485.690,51**
(diconsi euro quattrocentottantacinqueseicentonovanta/51)

Avola li _____

Il Progettista
Il Responsabile del Settore
(Geom. Pietro Argentino)



[Handwritten signature of Pietro Argentino]



CITTA' DI AVOLA
Provincia di Siracusa

ALLEGATO A)

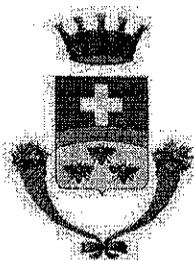
REFEZIONE SCOLASTICA ANNO 2020/2021

ELENCO PREZZI UNITARI DERRATE ALIMENTARI

01) Aceto lt.1	€ 1,25
02) Acqua oligominerale conf. da lt.1,5 x 6	€ 2,30
03) Bastoncini di merluzzo gr.450	€ 3,20
04) Burro da gr.250	€ 1,80
05) Carne di vitello al Kg.	€ 10,33
06) Carne di vitello macinata	€ 6,00
07) Carne di pollo	€ 7,00
08) Carne di tacchino (fesa)	€ 7,90
09) Cosce di pollo fuselli Kg.	€ 2,90
10) Carne di maiale (lonza)	€ 6,50
11) Cuscinetti saponati	€ 1,40
12) Detersivo stoviglie da lt.1	€ 1,90
13) Farina al Kg.	€ 1,15
14) Formaggio grana padano stagionato al Kg.	€ 12,50
15) Formaggio spalmabile Philadelphia da gr. 75 cad.	€ 0,85
16) Frutta fresca di stagione al Kg.	€ 1,88
17) Gas kg	€ 1,70
18) Guanti per cucina	€ 1,20
19) Legumi	€ 1,20
20) Lisoform casa o similari conf. lt.1	€ 1,76
21) Mozzarella conf. da g.100	€ 0,50
22) Olio extravergine di oliva di 1^ qualità lt.1	€ 5,24
23) Olio di semi di arachide o mais di 1^ qualità lt.1	€ 1,90
24) Origano in conf. da gr.100	€ 1,55
25) Ortaggi	€ 1,80
26) Pane di semola di grano duro al Kg.	€ 2,82
27) Pane grattugiato al Kg.	€ 1,10

28) Passata di pomodoro	€ 1,17
29) Pasta di semola di grano duro e gnocchi di 1^ qualità	€ 1,21
30) Patate Kg.1	€ 1,88
31) Piatti, posate e bicchieri biodegradabili Kit da 100 pz.	€ 21,00
32) Pomodoro polpa pronta da gr.400	€ 1,60
33) Prosciutto cotto senza polifosfati di 1^ qualità al Kg.	€ 17,50
34) Pulitore per fornelli ed acciaio	€ 1,81
35) Rastrello per pavimenti	€ 1,81
36) Sale da cucina al Kg.	€ 0,50
37) Riso	€ 1,98
38) Scope con manico	€ 2,58
39) Spinaci a mazzo Kg.1	€ 1,88
40) Spugna abrasiva conf. 1x3	€ 1,50
41) Strofinacci per pavimenti	€ 0,72
42) Strofinacci per stoviglie	€ 1,45
43) Tovaglioli di carta	€ 2,07
44) Uova a numero cad.	€ 0,17
45) Verdura fresca di stagione a cespo	€ 1,88
46) Yogurt	€ 0,45





CITTA' DI AVOLA
Provincia di Siracusa

ALLEGATO B)

REFEZIONE SCOLASTICA ANNO 2020/2021

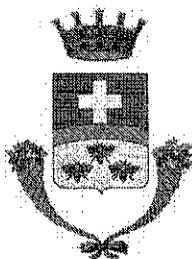
ELENCO QUANTITATIVO ANNUALE DERRATE ALIMENTARI

01) Aceto lt.1	lt.	100
02) Acqua oligominerale conf. da lt.1,5 x 6	n.	3.000
03) Bastoncini di merluzzo gr.450	conf.	5.000
04) Burro da gr.250	n.	660
05) Carne di vitello al Kg.	Kg.	400
06) Carne di vitello macinata	Kg.	550
07) Carne di pollo	Kg.	2.900
08) Carne di tacchino (fettina)	Kg.	390
09) Cosce di pollo fuselli	Kg.	1.176
10) Carne di maiale (lonza)	Kg.	448
11) Cuscinetti saponati tipo Bravo	conf.	360
12) Detersivo stoviglie da lt.1	n.	405
13) Farina al Kg.	Kg.	738
14) Formaggio grana padano stagionato al Kg.	Kg.	859
15) Formaggio spalmabile Philadelphia da gr. 75 cad.	n.	10.800
16) Frutta fresca di stagione al Kg.	Kg.	16.692
17) Gas kg	kg	3.553
18) Guanti per cucina	n.	100
19) Legumi	Kg.	400
20) Lisoform casa o similari conf. lt.1	n.	236
21) Mozzarella conf. da g.100	n.	2.550
22) Olio extravergine di oliva di 1^ qualità lt.1	lt.	1.440
23) Olio di semi di arachide o mais di 1^ qualità lt.1	lt.	1.332
24) Origano in conf. da gr.100	n.	90
25) Ortaggi	Kg.	700
26) Pane di semola di grano duro al Kg.	Kg.	8.052
27) Pane grattugiato al Kg.	Kg.	726



28) Passata di pomodoro lt.1	lt. 1.706
29) Pasta di semola di grano duro e gnocchi di 1^ qualità	Kg. 7.070
30) Patate Kg.1	Kg. 700
31) Piatti, posate e bicchieri biodegradabili Kit da 100 pz.	n. 1.050
32) Pomodoro polpa pronta da gr.400	conf.5.934
33) Prosciutto cotto senza polifosfati di 1^ qualità	Kg. 493
34) Pulitore per fornelli ed acciaio	n. 150
35) Rastrello per pavimenti	n. 10
36) Sale da cucina al Kg.	Kg. 1.240
37) Riso	Kg. 260
38) Scope con manico	n. 20
39) Spinaci a mazzo Kg.1	Kg. 446
40) Spugna abrasiva tipo Vileda conf. 1x3	n. 167
41) Strofinacci per pavimenti	n. 148
42) Strofinacci per stoviglie	n. 148
43) Tovaglioli Scottex 1x180 o similari	n. 711
44) Uova a numero cad.	n. 12.546
45) Verdura fresca di stagione a cespo	Kg. 7.058
46)Yoghurt alla frutta gr. 125	n. 15.400





CITTA' DI AVOLA

Libero Consorzio dei Comuni della Provincia di Siracusa

ALLEGATO C)

REFEZIONE SCOLASTICA 2020/2021

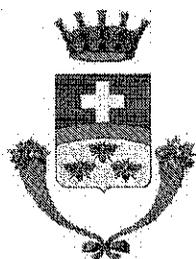
COSTO COMPLESSIVO ANNUALE DERRATE ALIMENTARI

01) Aceto lt.1	€ 125,00
02) Acqua oligominerale conf. da lt.1,5 x 6	€ 6.000,00
03) Bastoncini di merluzzo gr.450	€ 16.000,00
04) Burro da gr.250	€ 1.188,00
05) Carne di vitello	€ 4.132,00
06) Carne di vitello macinata	€ 3.300,00
07) Carne di pollo	€ 20.300,00
08) Carne di tacchino	€ 3.081,00
09) Cosce di pollo fuselli	€ 3.410,00
10) Carne di maiale (lonza)	€ 2.912,00
11) Cuscinetti saponati	€ 504,00
12) Detersivo stoviglie da lt.1	€ 769,00
13) Farina al Kg.	€ 848,70
14) Formaggio grana padano stagionato al Kg.	€ 10.737,50
15) Formaggio spalmabile Philadelphia da gr. 75	€ 9.180,00
16) Frutta fresca di stagione al Kg.	€ 31.380,96
17) Gas kg	€ 6.040,10
18) Guanti per cucina	€ 120,00
19) Legumi	€ 480,00
20) Lisoform casa o similari conf. lt.1	€ 415,36
21) Mozzarella conf. da g.100	€ 1.200,00
22) Olio extravergine di oliva di 1^ qualità lt.1	€ 7.545,60
23) Olio di semi di arachide o mais di 1^ qualità lt.1	€ 2.530,80
24) Origano in conf. da gr.100	€ 139,50
25) Ortaggi	€ 1.170,00
26) Pane di semola di grano duro al Kg.	€ 22.706,64
27) Pane grattugiato	€ 798,60

28) Passata di pomodoro	€ 1.996,02
29) Pasta di semola di grano duro di 1^ qualità	€ 8.554,70
30) Patate Kg.1	€ 1.223,88
31) Piatti, posate e bicchieri biodegradabili Kit da 100 pz.	€ 22.050,00
32) Pomodoro polpa pronta da gr.400	€ 9.494,40
33) Prosciutto cotto senza polifosfati di 1^ qualità al Kg.	€ 8.627,00
34) Pulitore per fornelli ed acciaio	€ 271,50
35) Rastrello per pavimenti	€ 18,10
36) Sale da cucina al Kg.	€ 620,00
37) Riso	€ 2.455,20
38) Scope con manico	€ 51,60
39) Spinaci a mazzo Kg.1	€ 838,00
40) Spugna abrasiva conf. 1x3	€ 250,50
41) Strofinacci per pavimenti	€ 106,56
42) Strofinacci per stoviglie	€ 214,60
43) Tovaglioli di carta	€ 1.471,77
44) Uova a numero cad.	€ 2.132,82
45) Verdura fresca di stagione a cespo	€ 13.269,04
46) Yogurt	€ 6.930,00
TOTALE COMPLESSIVO su 700die pasti € 237.590,45	

Riduzione alla media di 670/die pasti = € 237.590,45 *670/700 = € 227.408,01





CITTA' DI AVOLA

Libero Consorzio dei Comuni della Provincia di Siracusa

ALLEGATO D)

REFEZIONE SCOLASTICA 2020/2021

COSTO COMPLESSIVO DELLA MANODOPERA su 700/die pasti

Il costo di una unità lavorativa, compresi gli oneri sociali ed assegni familiari, per un'ora di lavoro è la seguente:

n.2 autisti + n. 10 cuochi = n. 12 x € 17,58 = € 212,16 x 4 ore = € 848,64 x 150 gg. = € 127.296	
n. 11 inservienti = n. 11 x € 16,54 = € 181,94 x 4 ore = € 727,76 x 150 gg. = € 109.164	
COSTO COMPLESSIVO DELLA MANODOPERA	€ 127.296,00 +
	€ <u>109.164,00 =</u>
SOMMANO	€ 236.460,00

Costo revisionato su 670/die pasti

€ 236.460,00*670/700= € **226.326,00**