



COMUNE DI ACERNO

(Provincia di Salerno)

Via Rimembranza 8, 84042 Acerno (SA) – P. IVA 00552610651 – Tel. 089 9821211 – Fax 089 9821227

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

Per l'esecuzione del servizio di ***“Refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia e per il personale scolastico avente diritto per gli anni scolastici 2015/2016, 2016/2017 e 2017/2018”***,

CIG 6380200399

INDICE

ART. 1	Oggetto dell'appalto	Pag. 3
ART. 2	Durata dell'appalto	Pag. 3
ART. 3	Numero dei pasti	Pag. 3
ART. 4	Prezzo singolo pasto a base d'asta, valore stimato dell'appalto e finanziamento	Pag. 4
ART. 5	Rinvio al Bando ed al Disciplinare di gara	Pag. 4
ART. 6	Corrispettivo	Pag. 4
ART. 7	Pagamenti	Pag. 4
ART. 8	Adempimenti ed obblighi posti a carico dell'aggiudicataria	Pag. 4
ART. 9	Refettorio e cucina	Pag. 5
ART. 10	Modalità di preparazione dei pasti	Pag. 6
ART. 11	Approvvigionamento	Pag. 6
ART. 12	Criteri di scelta delle materie prime	Pag. 6
ART. 13	Casi di emergenza o speciali	Pag. 7
ART. 14	Vigilanza sul servizio e controlli	Pag. 8
ART. 15	Personale	Pag. 8
ART. 16	Penalità per l'inosservanza degli obblighi contrattuali	Pag. 9
ART. 17	Decadenza del contratto	Pag. 9
ART. 18	Responsabilità dell'aggiudicataria	Pag. 10
ART. 19	Divieto di cessione appalto	Pag. 10
ART. 20	Copertura assicurativa	Pag. 10
ART. 21	Efficacia del contratto	Pag. 10
ART. 22	Controversie e Foro competente	Pag. 10
ART. 23	Spese a carico dell'aggiudicataria	Pag. 11
ART. 24	Domicilio dell'aggiudicataria	Pag. 11
ART. 25	Costituzione in mora	Pag. 11
ART. 26	Risoluzione del contratto	Pag. 11
ART. 27	Obbligo sulla tracciabilità dei flussi finanziari	Pag. 11
ART. 28	Norme di salvaguardia	Pag. 11
ALLEGATO A – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI		Pag. 12
ALLEGATO B – TABELLE DIETETICHE ASL SALERNO		Pag. 18
ALLEGATO C – PROCEDURE PER VARIAZIONI TABELLE DIETETICHE E MENU'		Pag. 22

ART. 1 - Oggetto dell'appalto;

L'appalto ha per oggetto tutte le operazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per l'erogazione del servizio di refezione scolastica in favore degli alunni della locale Scuola dell'Infanzia e per il personale scolastico avente diritto, dall'approvvigionamento delle derrate alimentari, la cottura e preparazione all'interno del locale cucina ubicato al piano terra dell'edificio scolastico di Via Duomo, la distribuzione dei pasti agli alunni all'interno del locale refettorio ubicato al piano terra dell'edificio scolastico di Via Duomo, la fornitura di tovagliette e tovaglioli di carta, di posate in plastica monouso, di bicchieri e di piatti in plastica di prima qualità, manutenzione del locale cucina e manutenzione delle attrezzature e arredi ivi installati.

Il servizio dovrà essere erogato per 5 giorni a settimana (*dal lunedì al venerdì*) secondo il calendario scolastico diramato annualmente dall'Istituto Autonomo competente e nel rispetto delle seguenti modalità obbligatorie stabilite dall'Amministrazione Comunale:

- a) Il servizio dovrà essere assicurato anche in caso di avverse condizioni atmosferiche, tranne nella eventualità che le attività didattiche vengano per tale motivo sospese dalle autorità competenti.
- b) Il servizio dovrà essere erogato solo ed esclusivamente con preparazione e cottura dei pasti con sistemi tradizionali (fresca cottura) presso i locali cucina siti al piano terra dell'edificio della Scuola Elementare e dell'Infanzia di Via Duomo.
- c) E' vietato l'uso di cibi precotti ed è altresì vietato l'uso di prodotti alimentari contenenti organismi geneticamente modificati (Piano Regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati "OGM" negli alimenti per il triennio 2015-2018 – D.D. Regione Campania N.37 del 25-03-2015 – B.U.R.C. N.21 del 30/03/2015).

ART. 2 – Durata dell'appalto;

L'appalto prevede l'erogazione del servizio per gli anni scolastici 2015/2016, 2016/2017 e 2017/2018, pertanto lo stesso avrà durata dalla data di consegna e sino al **31/05/2018**.

La stazione appaltante, in attesa della stipula del contratto, si riserva la facoltà di richiedere l'esecuzione anticipata della prestazione all'aggiudicatario definitivo del servizio.

L'aggiudicatario definitivo dovrà iniziare ad effettuare il servizio, nelle more della stipula del contratto e sotto riserva di legge, entro la data che sarà comunicata per iscritto dal responsabile del procedimento, pena l'incameramento della cauzione provvisoria, oltre al risarcimento di eventuali danni, con aggiudica dell'appalto al concorrente che segue immediatamente in graduatoria.

Alla scadenza contrattuale, nell'eventualità che la stazione appaltante non abbia concluso le nuove procedure di gara, la ditta aggiudicataria sarà obbligata a proseguire nella erogazione del servizio agli stessi patti, prezzi e condizioni contrattuali scaturenti dalla presente procedura di gara e per tutto il tempo necessario all'individuazione della nuova aggiudicataria.

ART. 3 – Numero dei pasti;

Il servizio in appalto prevede la fornitura stimata di circa **6.200 pasti/ per anno scolastico** per gli alunni e per il personale scolastico avente diritto della Scuola dell'Infanzia del Comune di Acerno.

Il servizio di erogazione dei pasti inizia di norma dal 1° ottobre e termina al 31 maggio.

Per l'individuazione del numero presunto di pasti ci si è basati sui dati a consuntivo registrati per gli anni scolastici precedenti.

Il numero dei pasti individuato al comma 1 del presente articolo, è meramente presuntivo oltre che non vincolante ai fini del contratto, in quanto il reale quantitativo annuale dei pasti potrà comunque variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto della reale quantità dei pasti giornalieri da somministrare.

Tale presunta fornitura annuale è suscettibile di variazione, in aumento o in diminuzione, in relazione sia alle disposizioni degli organi scolastici competenti, sia per le fluttuazioni, sempre possibili, nella popolazione studentesca oltre che nella frequenza giornaliera degli stessi alunni.

La fornitura dovrà, quindi, essere eseguita anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà l'aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa.

L'aggiudicataria avrà diritto, per l'adempimento dell'intero servizio di cui trattasi, al corrispettivo pari al **numero dei pasti effettivamente somministrati** agli utenti aventi diritto, per il prezzo contrattuale di ogni singolo pasto, come risultante dall'offerta economica presentata in sede di gara.

ART. 4 – Prezzo singolo pasto a base d’asta, valore stimato dell’appalto e finanziamento;

L'importo a base d'asta fissato per il **singolo pasto** è pari ad **€. 5,00** (euro cinque/00) oltre IVA, comprensivo di tutte le spese relative al servizio oggetto del presente appalto, ivi compreso gli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, stimati in **€. 0,04/singolo pasto oltre IVA**.

Il valore stimato dell’appalto è pertanto pari ad 5,00 (€/pasto) x 6.200 (pasti/annui) x 3 (anni) = **€. 93.000,00 oltre IVA**, di cui **€.744,00 oltre IVA** quali oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

L’appalto è interamente finanziato con fondi del Bilancio Comunale.

ART. 5 – Rinvio al Bando ed al Disciplinare di Gara;

Nel Bando e nel Disciplinare verranno fissati requisiti, modalità, termini, condizioni e documentazione necessaria per la partecipazione alla procedura aperta di selezione dell’aggiudicatario, oltre che le modalità di svolgimento della gara.

ART. 6 – Corrispettivo;

Il corrispettivo sarà calcolato in base al numero di pasti effettivamente somministrati, rilevati quotidianamente, moltiplicato per il prezzo unitario di aggiudicazione.

E stabilita una quota di compartecipazione dell’utenza pari ad **€. 2,30/pasto**.

Allo scopo saranno distribuiti appositi blocchetti di buoni pasto (madre + figlia), in uso alle famiglie, da ritirarsi presso l’ufficio economato del Comune di Acerno, previo versamento del corrispondente importo dovuto.

E’ fatto obbligo all’aggiudicatario di trasmettere mensilmente foglio di rilevazione delle presenze giornaliere cui saranno allegati le ricevute dei buoni in numero corrispondenti ai pasti effettivamente somministrati agli alunni e l’indicazione del numero dei pasti somministrati al personale scolastico.

ART. 7 – Pagamenti;

Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato con ratei mensili posticipati, entro i 30 giorni successivi alla data di acquisizione della fattura elettronica, il cui importo terrà conto del numero di pasti espressamente ordinati e somministrati.

Il Responsabile dell’Area Finanziaria provvederà alla liquidazione della fattura elettronica previa acquisizione della:

- a. Attestazione a firma del responsabile del procedimento circa la buona esecuzione delle prestazioni rese nel rispetto delle prescrizioni contenute nel capitolato;
- b. Verifica regolarità contributiva dell’aggiudicatario a carico del responsabile del procedimento nei modi e tempi così come prescritti dalla legge;

Con il pagamento del corrispettivo così come sopra determinato l’aggiudicatario si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere dall’Amministrazione Comunale per il servizio reso o per qualsiasi altra attività connessa o conseguente al servizio medesimo, senza alcun diritto di nuovi o maggiori compensi, essendo in tutto soddisfatto dall’Amministrazione Comunale con il pagamento del rateo mensile.

Il responsabile del procedimento comunicherà direttamente al Sindaco, al Responsabile dell’Area Tecnica ed al Responsabile dell’Area Finanziaria tutti gli inconvenienti e le eventuali inadempienze che si fossero verificate nell’esecuzione del servizio e di cui si venisse a conoscenza a seguito di segnalazione da parte degli uffici, degli utenti e del personale competente.

ART. 8 – Adempimenti ed obblighi posti a carico dell’aggiudicatario;

Restano a carico dell’aggiudicatario i seguenti adempimenti/obblighi nell’esecuzione del servizio:

- a. predisposizione e successivo inoltro alla competente ASL Salerno del modulo di notifica attività alimentare soggetta a registrazione – mensa scolastica – ai sensi dell’art.6 del REG. CE 852/2004 con allegata relazione tecnico-sanitaria;
- b. preparazione e cottura dei pasti con sistemi tradizionali (fresca cottura) presso i locali cucina dell’edificio della Scuola Elementare e dell’Infanzia di via Duomo, con utilizzo delle attrezzature ivi esistenti, nella mattinata stessa della somministrazione, con l’impiego di alimenti di prima qualità, conformi alle leggi vigenti sotto il profilo merceologico ed organoleptico e nel rispetto delle grammature riportate nella tabella dietetica fornita dall’A.S.L. SALERNO, allegata

al presente capitolato – **ALLEGATO B** - nonché in conformità alle linee guida in materia di ristorazione scolastica redatte dal Ministero della Salute ed approvate in conferenza unificata Stato – Regioni con provvedimento del 29 aprile 2010 (G.U. n. 134 dell'11 giugno 2010);

- c. svolgere a propria cura e spese le procedure previste nelle allegare note dell'ASL Salerno, acquisite al protocollo generale dell'Ente al n.2607 del 19/05/2014 l'una e al n.2577 del 16/05/2014 l'altra, per le eventuali modifiche e/o variazioni alle Tabelle Dietetiche e dei relativi menù – **ALLEGATO C**;
- d. approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari, dell'acqua minerale naturale in bottiglie sigillate, dei materiali accessori (piatti, bicchieri, tovaglioli e tovaglette di carta) e dei prodotti di pulizia; tutto il materiale necessario fornito dall'aggiudicatario dovrà essere del tipo monouso;
- e. espletare il servizio di porzionamento e distribuzione, con idonea attrezzatura, dei pasti agli alunni fruitori nei locali appositamente predisposti dell'edificio delle Scuole Elementari e dell'Infanzia di via Duomo;
- f. provvedere alla pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per la preparazione dei pasti e del refettorio e al lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria e delle attrezzature specifiche utilizzate nel locale cucina e nel refettorio;
- g. ritiro dal refettorio dei contenitori sporchi utilizzati per la distribuzione dei pasti e loro successivo lavaggio;
- h. I rifiuti dovranno essere raccolti in appositi sacchetti posti nei contenitori chiusi con apertura a pedale dislocati nella cucina. La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione ed il rispetto delle norme igieniche. E' prevista la raccolta differenziata della frazione umida, della carta, del vetro, delle lattine e della plastica;
- i. L'aggiudicatario è tenuto a conferire presso gli appositi contenitori predisposti dall'Amministrazione Comunale tutti gli oli e i grassi animali e vegetali residui di cottura, nel rispetto delle vigenti leggi;
- j. fornitura di pentolame, contenitori, piccoli utensili meccanici e quanto altro necessario alla preparazione dei pasti ed altra attrezzatura non già in dotazione della struttura scolastica (tavoli, sedie ed altro);
- k. osservanza degli orari di somministrazione dei pasti, come da disposizione del Dirigente Scolastico;
- l. ritiro, presso le aule, del modello per la rilevazione delle presenze effettive giornaliere degli utenti;
- m. assistenza a favore degli utenti, in particolare agli alunni della prima classe della scuola dell'infanzia non completamente autonomi, sia per il consumo del pasto che per gli adempimenti di igiene personale successivi, garantendo la presenza di personale idoneo e numericamente adeguato per l'espletamento del servizio;
- n. individuazione di un responsabile dotato di recapito telefonico che garantisca un front-office per l'acquisizione delle presenze giornaliere degli alunni al fine di effettuare una adeguata ed immediata fornitura quotidiana delle derrate alimentari, e per assicurare all'Amministrazione Comunale, alle famiglie dei fruitori del servizio, ai dipendenti utilizzati nel servizio ed ai fornitori un riferimento per tutta la durata dell'appalto con disponibilità mattutina di almeno 5 ore al giorno dal lunedì al venerdì;

ART. 9 – Refettorio e Cucina:

La cucina ed il refettorio ubicati al piano terra dell'edificio scolastico di Via Duomo sono dotati di attrezzature, elettrodomestici ed arredi idonei all'espletamento del servizio.

Restano a carico dell'Amministrazione le forniture relative all'energia elettrica ed al servizio idrico integrato.

E' a carico dell'aggiudicatario la fornitura del metano o del gpl per il funzionamento dei fuochi del locale cucina.

L'aggiudicatario si avvale dei locali, degli impianti, delle attrezzature e del pentolame messi a disposizione dell'Amministrazione; di tutto ciò ne prende regolare consegna verbalizzata e corredata da inventario nel quale dovrà figurare lo stato d'uso dei medesimi.

L'aggiudicatario si impegna a fare uso corretto responsabile e diligente di dette attrezzature, rispondendo di ogni danno causato da imperizia, negligenza, imprudenza o, comunque, non imputabile al normale esercizio, al regolare uso o a cause di forza maggiore.

I locali, le attrezzature, gli impianti ed il pentolame avuti in consegna dovranno inoltre essere tenuti a cura e spese dell'aggiudicatario nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie ed in buono stato di conservazione e pulizia.

E' fatto divieto di introdurre materiali o sostanze che possono arrecare danni o pericolo ai locali stessi, alle cose ed alle persone.

L'aggiudicatario dovrà restituire i locali, le attrezzature, gli impianti all'atto della scadenza dell'appalto, nelle stesse condizioni esistenti all'atto della consegna, salvo il normale deperimento.

E' posta a carico dell'aggiudicatario la manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli elettrodomestici dislocati nel locale cucina e nel locale refettorio, restando a carico della Stazione appaltante la manutenzione straordinaria.

ART. 10 – Modalità di preparazione dei pasti;

L'aggiudicatario si obbliga a fornire i pasti seguendo le indicazioni riportate nella tabella dietetica approvata dall'A.S.L. SALERNO – ALLEGATO B; ogni modifica e/o variazioni alle suddette tabelle segue le procedure dettate dall'ALLEGATO C con oneri a carico dell'aggiudicatario.

La preparazione delle pietanze deve avvenire secondo le buone norme di cucina, dei dettami igienico-sanitari e di autocontrollo sull'igiene degli alimenti, così come previsto dal d.lgs. n.193/2007 di attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore, e della certificazione di cui alla normativa UNI EN serie ISO 9001 - 2008.

La preparazione dei pasti deve svolgersi con il metodo della "**progressione in avanti**", al fine di evitare ogni occasione di contatto diretto od indiretto fra le derrate in corso di lavorazione, ancora crude e quelle in corso di cottura o già cotte. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà, di concerto con il Servizio dell'ASL SALERNO, di apportare variazioni alle portate del menù fermo restando che tali sostituzioni saranno effettuate con pietanze di analoghe caratteristiche merceologiche e commerciali, nel rispetto delle quantità occorrenti alle fasce degli alunni interessati.

In ogni caso, tra la preparazione ed il consumo dei pasti deve trascorrere il minor tempo possibile, al fine di garantire l'igienicità nonché il mantenimento delle qualità nutrizionali e caratteristiche organolettiche.

E' a cura dell'aggiudicatario informarsi quotidianamente, non prima delle ore 9:15, del numero dei pasti da somministrare nella giornata.

ART. 11 – Approvvigionamento;

Il **pasto** dovrà prevedere:

- un primo piatto come da menù;
- un secondo piatto come da menù;
- un contorno caldo o freddo come da menù;
- frutta di stagione;
- pane fresco (panino tipo "rosetta" o "tartaruga" singolarmente imbustato);
- 1/2 L. di acqua minerale naturale in bottiglie sigillate;

Il pasto giornaliero dovrà essere aderente ai menù ed ai relativi quantitativi indicati nell'allegata tabella dietetica.

Eventuali alternative o sostituzioni dei prodotti, rese necessarie da contingenze particolari di mercato, dovranno essere autorizzate dall'Amministrazione Comunale, previa acquisizione parere dell'A.S.L. Salerno;

Le modalità di cottura devono essere tali da garantire la conservazione dei poteri nutritivi e delle qualità del cibo (es. mediante bollitura, cottura al vapore, al forno, ad esclusione dei fritti).

Inoltre le cotture devono essere complete.

Qualora il servizio mensa dovesse essere organizzato in turni, non è ammesso il riutilizzo di vivande già poste in distribuzione nei turni precedenti.

Si precisa che non è consentito l'uso di prodotti derivati o che contengano OGM, e debbono sempre essere preferiti i prodotti a D.O.P. o con I.G.T., o proveniente da agricoltura biologica o con utilizzo di lotta integrata.

L'aggiudicatario deve, altresì, sempre comunicare la provenienza degli alimenti somministrati al fine di informare l'utenza (fattura, documento di trasporto, etc.).

ART. 12 – Criteri di scelta delle materie prime;

La qualità del pasto, preparato e servito nell'ambito della refezione scolastica, dipende anche dalla qualità delle materie prime utilizzate che, pertanto, dovranno essere di "**qualità superiore**".

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti, possedere i requisiti richiesti e non dovranno contenere organismi geneticamente modificati.

Per "**qualità**" si intende la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto dal capitolato;
- tracciabilità dei prodotti tramite etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, **secondo quanto previsto Regolamento UE n.1169/2011 del 25 ottobre 2011**, e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica: **non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana**;
- termine minimo di conservazione, ben visibile, su ogni confezione e/o cartone;

- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza) specifici dell'alimento;
- mezzi di trasporto delle derrate regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (es. appartenenza a un consorzio di produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza all'interno dello stabilimento di produzione di un laboratorio per il controllo di qualità);
- l'aggiudicatario deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibile all'Amministrazione Comunale, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.
- impegno al ritiro gratuito o smaltimento di materiali alterati, scaduti, avanzati, contenitori vuoti vincolati da provvedimenti cautelativi;
- modalità di conservazione e/o di deposito, presso il fornitore, idoneo alle derrate immagazzinate;
- fornitura regolare, a peso netto;

La qualità delle materie prime è indicata nella specificazione di ciascuna tipologia di prodotto, nel presente capitolato, in aggiunta a quanto sopra specificato. **ALLEGATO A**

Non dovranno essere fornite derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate alimentari in confezioni originali non integre (salvo quanto previsto per il pane e per i prodotti ortofrutticoli), derrate alimentari il cui termine di conservazione o scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione, o prodotti deperibili che abbiano già perso le loro caratteristiche di freschezza (appassimento, odore, retrogusto).

I soggetti incaricati della refezione scolastica dovranno curare inoltre il controllo tempestivo del capitolato d'acquisto in base alle nuove acquisizioni scientifiche ed ai risultati analitici del controllo pubblico esercitato ai vari livelli sulle derrate alimentari.

Particolare attenzione merita la valutazione del prezzo d'acquisto dei prodotti alimentari, utilizzati nella refezione, che non deve mai prescindere dalla qualità degli stessi.

È importante, quindi, evitare di valutare il prezzo soltanto in relazione ai requisiti di qualità commerciale della merce (es. aspetto esterno, calibro uniforme della frutta) ed acquistare a seguito di una verifica completa dei parametri di qualità specifici per ciascuna derrata.

A tale scopo possono essere calcolati degli indici qualità/prezzo sulla base della composizione dell'alimento, del tipo e qualità dell'imballaggio e confezionamento, della contaminazione chimica e microbiologica e delle caratteristiche organolettiche, costruendo una serie storica di valori a cui far riferimento nelle scelte.

L'aggiudicatario è tenuto all'approvvigionamento delle derrate alimentari con frequenza tale da garantire la freschezza, la qualità nutrizionale e le caratteristiche organolettiche.

L'aggiudicatario è tenuto, altresì, a documentare la rispondenza ai requisiti richiesti attraverso schede tecniche di ogni singolo prodotto utilizzato nella refezione in grado di esplicitare tutte le caratteristiche; conseguentemente solo i prodotti definiti dall'Amministrazione Comunale nel presente capitolato dovranno trovare impiego nel servizio.

ART. 13 – Casi di emergenza o speciali;

L'aggiudicatario si obbliga alla preparazione e distribuzione dei pasti, senza interruzione per qualsiasi circostanza. In nessun caso, quindi, potrà sospendere od interrompere il servizio, ivi compreso qualsiasi motivo di forza maggiore.

Nei casi di sciopero programmato del personale delle scuole e/o di assenza di massa degli alunni, l'aggiudicatario sarà preavvertito dal personale della scuola possibilmente almeno 24 ore prima; in ogni caso l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, sarà comunicata entro le ore 09:00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi non programmati, l'aggiudicatario dovrà essere avvertito dal personale scolastico entro e non oltre le ore 09:00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente dell'aggiudicatario, lo stesso dovrà darne comunicazione al personale scolastico e al Responsabile del Procedimento, con preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, ad attuare soluzioni alternative come appresso indicate.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile all'aggiudicatario. L'emergenza dovrà essere limitata ad uno o due giorni al massimo.

Per qualunque comportamento difforme da quanto previsto, l'aggiudicatario dovrà accollarsi i relativi oneri, qualora l'Amministrazione Comunale fosse costretta a provvedere direttamente al servizio.

Deve inoltre essere assicurato un menù per le situazioni di emergenza, anche in condizioni particolari:

- non programmabili;
- impossibilità temporanea ad utilizzare la cucina;
- rottura di strumenti o attrezzature;
- astensione dal lavoro del personale con impossibilità di sostituzione.

E' indispensabile in questi casi fornire agli utenti pasti sufficienti corretti ed accettabili. Allo scopo, viene indicato un menù tipo, adattabile alle diverse circostanze, in ordine di emergenza progressiva e fondato sull'uso di pane, crackers non salati, prosciutto, formaggio, frutta.

Inoltre, su eventuale segnalazione dell'ASL, sarà necessario garantire l'erogazione di alcuni pasti speciali ad alunni affetti da intolleranze e/o allergie alimentari oltre che assolvere allo specifico obbligo, sempre su specifica segnalazione dell'A.S.L., previsto dalla legge n. 123/2005 che all'art.4 comma 3 contempla appunto per soggetti affetti da celiachia il diritto a ricevere pasti senza glutine nell'ambito delle mense pubbliche;

ART. 14 – Vigilanza sul servizio e controlli;

L'aggiudicatario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria, attinenti il trasporto delle derrate, la preparazione, la cottura e la somministrazione dei pasti, seguendo le procedure di autocontrollo basate sui principi H.A.C.C.P. (Reg. C.E. n. 852/04) e sulle procedure di verifica (Reg. C.E. n. 2073/05);

I controlli igienico sanitari, dietologici e bromatologici spettano al settore Unità Operativa Prevenzione Collettiva della ASL competente, e saranno esercitati con le più ampie facoltà di azione e nei modi ritenuti idonei.

L'ASL Salerno tramite i rispettivi settori incaricati, potrà conseguentemente disporre in qualsiasi momento, a sua discrezione e giudizio, e/o su indicazione dell'Amministrazione Comunale, l'ispezione delle attrezzature, dei locali e di quant'altro fa parte dell'organizzazione del servizio, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato ed, in particolare, la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alla tabella menù e merceologica (allegata al presente capitolato) nonché effettuare il controllo sulla preparazione dei pasti e sulla buona conservazione degli alimenti, nonché l'osservanza dei dettami previsti dal d.lgs. n.193/2007 (in applicazione dei regolamenti comunitari del cosiddetto "Pacchetto Igiene"), concernente in particolare il sistema HACCP e la procedura di tracciabilità delle derrate alimentari.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di effettuare ispezioni anche quotidiane, presso la cucina o sui mezzi adibiti al trasporto delle derrate.

L'Amministrazione Comunale si riserva, altresì, il diritto di effettuare controlli sulla funzionalità del servizio e sulla perfetta esecuzione di tutti gli obblighi derivanti alla ditta del presente Capitolato.

L'aggiudicatario è tenuto a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza, nonché alle persone autorizzate dall'Amministrazione Comunale, tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali ed al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione (schede tecniche di cui all'art.12).

L'Amministrazione Comunale si riserva di far sottoporre i prodotti alimentari a verifica dei competenti Organi, e qualora accertamenti ispettivi e di laboratorio documentino la non accettabilità del prodotto dal punto di vista igienico bromatologico, dietetico o organolettico, si riserva la facoltà di risolvere anticipatamente il contratto.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari l'aggiudicatario deve giornalmente prelevare 50g di ogni prodotto somministrato, confezionarli in sacchetti sterili e riporli nella cella frigorifera a temperatura di 0° per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovranno essere riportati la data e l'ora del prelievo. Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione Comunale per le quantità dei campioni prelevati.

ART. 15 – Personale;

L'aggiudicatario dovrà provvedere alla effettuazione dei servizi prima indicati, con personale idoneo ed adeguato numericamente alle necessità, e pertanto risponde dell'idoneità di tutti gli addetti ai servizi medesimi.

Il personale per motivi di igiene, deve indossare idoneo abbigliamento, curare la pulizia della persona ed eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto così come prescritto dal Capitolo VIII dell'allegato II del Regolamento CE 852/2004;

Al personale impegnato, l'aggiudicatario ha il dovere di corrispondere le retribuzioni, tutti gli oneri previdenziali e assicurativi e di provvedere ad ogni altro adempimento, prestazione ed obbligazione, inerente al rapporto di lavoro,

secondo le leggi ed i contratti di categoria vigenti restando esclusa ogni e qualsiasi responsabilità da parte dell'Amministrazione Comunale.

L'aggiudicatario si obbliga ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti, occupati nelle prestazioni oggetto della presente gara, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di inizio del presente appalto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modificazioni ed integrazioni e, in genere, da ogni contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella località.

L'aggiudicatario si obbliga, altresì, a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.

Il personale dipendente (cuochi, aiuto cuochi, inservienti, ecc.) addetto alla lavorazione degli alimenti dovrà essere dotato di specifico attestato di formazione (ex libretto sanitario) "per addetti alle attività connesse all'igiene degli alimenti" rilasciato da Enti di Formazione accreditati (Decreto Dirigenziale della Regione Campania n. 46 del 23 febbraio 2005).

Nel caso in cui l'aggiudicatario dovesse rendersi inadempiente rispetto agli obblighi derivanti dalla normativa sui rapporti di lavoro, compresi i contratti collettivi nazionali e gli accordi integrativi locali, l'Amministrazione Comunale segnalerà i fatti al Settore Ispezione del Lavoro della Direzione Provinciale del Lavoro di Salerno, sospendendo il pagamento della fornitura e ponendo le somme così accantonate a garanzia degli obblighi di cui sopra.

Il personale addetto al servizio sarà alle esclusive dipendenze dell'aggiudicatario e, pertanto, nessun vincolo o rapporto potrà sorgere nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali per il personale dipendente, sono a totale carico dell'aggiudicatario, il quale ne è il solo responsabile, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale, e di ogni indennizzo a tale titolo richiesto.

L'Amministrazione Comunale, quindi, resta del tutto estranea ai rapporti economici tra l'aggiudicatario e i suoi dipendenti e tra lo stesso e i suoi fornitori.

Qualora qualche dipendente addetto al servizio dovesse risultare non idoneo a giudizio dell'autorità sanitaria dovrà essere sostituito, salvo il diritto dell'interessato o dell'aggiudicatario di ricorrere all'apposita Commissione Medica.

L'aggiudicatario è tenuto al rispetto delle specifiche normative, in quanto applicabili, sul passaggio di cantiere dei lavoratori, così come previsto dai Contratti Collettivi Nazionali dei Lavoratori della specifica categoria.

ART. 16 – Penalità per l'inosservanza degli obblighi contrattuali;

L'aggiudicatario sarà passibile delle seguenti penalità, nel caso di inosservanza delle prescrizioni di cui al presente capitolato:

- a. nel caso sia negato l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale ad eseguire controlli e/o ispezioni sarà inflitta una penale di € 500,00 per ogni accesso negato;
- b. nel caso di fornitura o di impiego di generi alimentari non conformi alle caratteristiche merceologiche stabilite e previste dal menù giornaliero, sarà inflitta una penale di € 500,00 ogni qualvolta tale difformità sarà rilevata;
- c. nel caso che la distribuzione dei pasti dovesse essere effettuata con un ritardo superiore ai 16 minuti primi, rispetto al limite fissato dal dirigente scolastico, sarà inflitta una penale di € 150,00 ogni qualvolta si registrerà detto ritardo;
- d. sarà altresì considerata come non avvenuta la fornitura dei pasti rifiutata in sede di accettazione o di collaudo perché non corrispondente ai requisiti richiesti;
- e. nei casi di verifica microbiologica sugli alimenti non conforme rispetto a quanto previsto nel capitolato sarà applicata una penale di € 500,00 in caso di certificato di verifica che rilevi microrganismi non patogeni e di € 1.500,00 in caso di microrganismi patogeni;
- f. per qualsiasi altra inadempienza, non contemplata nelle precedenti ipotesi, sarà applicata una penale pari ad € 150,00;

Le penali saranno applicate dal Responsabile del Procedimento previa contestazione per iscritto debitamente notificata a mezzo p.e.c., con decurtazione sul relativo fatturato all'atto della prima liquidazione utile.

ART. 17 – Decadenza del contratto;

Qualora si verificassero, da parte dell'aggiudicatario, mancanze ed inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio (ad es. mancata consegna dei pasti, pasti non rispondenti ai requisiti richiesti ed accettati nell'offerta, mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, numero dei pasti diverso da quello ordinato e, comunque, inadempienze rispetto a quanto previsto nei precedenti articoli), l'Amministrazione Comunale, dopo formale

contestazione, potrà risolvere il contratto, anche prima della scadenza, procedendo, nei confronti dell'aggiudicatario alla determinazione dei danni eventualmente sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo per il risarcimento pieno dei danni subiti.

ART. 18 – Responsabilità dell'aggiudicatario;

L'aggiudicatario è responsabile verso l'Amministrazione Comunale per i servizi affidati, che devono essere svolti con l'impiego dei capitali e dei mezzi e a completo rischio dell'impresa.

ART. 19 – Divieto di cessione appalto;

L'aggiudicatario non potrà cedere, in tutto o in parte, l'esecuzione del servizio ad altre imprese.

Nel caso di contravvenzione a tale divieto, la cessione è nulla e l'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di ritenere, senz'altro, risolto il contratto e di chiedere la rifusione di ogni eventuale danno.

ART. 20 – Copertura assicurativa;

L'aggiudicatario si assume tutte le responsabilità, civili e penali, derivanti dall'ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati e/o avariati e comunque connesse all'espletamento del servizio.

L'aggiudicatario, pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'Amministrazione Comunale, salvi gli interventi in favore della ditta da parte delle società assicuratrici.

Per i casi di forza maggiore l'accertamento dei danni dovrà avvenire con la procedura stabilita dall'art. 166 del d.P.R. n.207/2010.

L'aggiudicatario decade dal diritto al risarcimento ove non denunci il danno nel termine di giorni 5 dall'evento.

L'aggiudicatario prima della stipula del contratto, ed in caso di esecuzione anticipata del servizio prima della consegna dello stesso, dovrà produrre:

- a) Polizza di Assicurazione atta a coprire i potenziali danni che potrebbe subire la Stazione Appaltante a causa del danneggiamento o della distruzione totale o parziale di impianti, opere ed attrezzature, nel corso dell'esecuzione del servizio in appalto con importo della somma assicurata pari all'importo del contratto. (Art.125 del d.P.R. n.207/2010);
- b) Polizza di Assicurazione per responsabilità civile per danni causati a terzi durante l'esecuzione del servizio con massimale garantito di importo pari ad €. 1.000.000,00 (art. 129 del d.lgs. n.163/2006).

Per entrambe le polizze di cui sopra la copertura assicurativa dovrà decorrere dalla data di consegna del servizio e cessare alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione del servizio o comunque decorsi dodici mesi dalla data di ultimazione dello stesso risultante dal relativo certificato di ultimazione.

ART. 21 – Efficacia del contratto;

L'aggiudicatario è vincolato verso l'Amministrazione Comunale sin dall'aggiudicazione provvisoria, mentre il Comune di Acerno non assumerà verso l'aggiudicatario, alcun obbligo, se non quando tutti gli atti inerenti l'aggiudicazione definitiva avranno conseguito piena efficacia giuridica.

ART. 22 – Controversie e Foro competente;

Le eventuali controversie insorgenti in ordine alla interpretazione ed esecuzione degli obblighi derivanti dal presente Capitolato sono esclusivamente devolute alla competenza del Foro di Salerno.

ART. 23 – Spese a carico dell’aggiudicataria;

Sono a carico dell’aggiudicataria tutte le spese relative e conseguenti la stipulazione del contratto, nessuna eccettuata od esclusa.

L’aggiudicataria assume a suo completo carico tutte le imposte e tasse relative al servizio, con rinuncia al diritto di rivalsa nei confronti del Comune di Acerno.

ART. 24 – Domicilio dell’aggiudicataria;

Per tutti gli effetti del contratto che si andrà a stipulare l’aggiudicataria elegge domicilio presso la Casa Comunale ubicata alla Via Rimembranza n.8, 84042 Acerno (SA).

Le notificazioni e le intimazioni saranno effettuate a mezzo del Messo Comunale.

ART. 25 – Costituzione in mora;

I termini e le comminatorie contenuti nel contratto che si andrà a stipulare operano di pieno diritto senza obbligo per l’Amministrazione della costituzione in mora dell’aggiudicataria.

ART. 26 – Risoluzione del contratto;

L’Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto di appalto in qualunque tempo, senza alcun genere di indennità e compenso per l’aggiudicataria qualora le modalità nonché i mezzi adoperati per lo svolgimento del servizio non dessero sicuro affidamento, a giudizio insindacabile dell’Amministrazione Comunale, o che il servizio stesso non fosse effettuato nei termini stabiliti o si fossero verificate gravi irregolarità o negligenze in genere.

In tal caso all’aggiudicataria sarà accreditato il semplice importo delle prestazioni regolarmente effettuate, con deduzione, però, dell’ammontare delle penali per i ritardi eventualmente già maturati al momento della risoluzione, tutto ciò con opportuna salvezza di ogni ragione ed azione per rivalsa di danni in conseguenza dell’inadempimento da parte della stessa aggiudicataria dei suoi impegni contrattuali.

Il provvedimento di risoluzione del contratto dovrà essere regolarmente notificato all’aggiudicataria secondo le vigenti disposizioni di legge, anche mediante l’utilizzo della posta elettronica certificata.

Il contratto si intenderà senz’altro risolto nei seguenti altri casi:

- a) nel caso di scioglimento, cessazione, fallimento dell’aggiudicataria;
- b) abbandono dell’appalto o interruzione non motivata dello stesso;
- c) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell’aggiudicataria;
- d) quando l’aggiudicataria si rende colpevole di frode;
- e) per ogni altra grave inadempienza a termine dell’art. 1453 del codice civile;
- f) mancato rispetto dei contratti collettivi nazionali di lavoro;
- g) in caso di reiterate inadempienze e/o responsabilità diretta in eventi di grave entità, nel rispetto delle disposizioni di cui al d.lgs. n. 163/2006;
- h) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto o da esso richiamate;

ART. 27 - Obblighi sulla tracciabilità dei flussi finanziari

L’aggiudicataria è tenuta ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dalla Legge n. 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all’appalto in oggetto.

In mancanza, per effetto della richiamata norma, il contratto si risolve di diritto.

ART. 28 – Norme di salvaguardia;

Per quanto non previsto nel presente capitolato si intendono richiamate ed applicabili le disposizioni di legge e regolamenti vigenti in materia.

ALLEGATO A (CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI)

1 - CEREALI E DERIVATI

PANE

Pane di tipo comune preparato giornalmente a grande e piccola pezzatura composto da farina di grano tenero tipo O, acqua, sale, lievito naturale secondo le modalità previste di legge, ottenuto da pasta lievitata a lungo, ben cotta, con crosta friabile e omogenea, mollica a porosità regolare ed elastica.

Non sarà accettato il pane preparato con semilavorati, additivi, o con lavorazione a soffiato o speciale. Non è consentito l'utilizzo o la somministrazione di pane riscaldato, surgelato e rigenerato.

Confezionamento e trasporto

I contenitori devono essere di materiale atossico per uso alimentare, in perfette condizioni igieniche; i quantitativi richiesti devono pervenire adeguatamente confezionati e sigillati al solo fine di protezione igienica e trasportati mediante automezzi igienicamente idonei. Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti ad eccezione dei prodotti da forno, pasta fresca, pasticceria. Le modalità di produzione, confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

RISO

Il riso deve presentare le caratteristiche tipiche delle varietà Superfino Arboreo e, su richiesta, Parboiled.

Non deve lasciare le mani incipriate e deve avere le caratteristiche merceologiche e bromatologiche richieste dalle vigenti leggi e regolamenti, dovrà essere in stato di perfetta conservazione, avere odore e sapore gradevole che non denunciino rancidità o presenza di muffa ed essere esente da difetti (grani spuntati, gessati, rotti).

PASTA SECCA

La pasta, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri, deve essere di recente ed omogenea lavorazione in perfetto stato di conservazione, non deve avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarne o ragnatele o insetti, né sapore acido, piccante né altrimenti sgradevole. Non deve presentarsi fratturata, alterata o avariata. Qualora fosse rimossa, non deve cedere polvere o farina. Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla pressione delle dita con frattura vitrea. La pasta non deve spaccarsi alla cottura, né disfarsi e diventare collosa.

La pasta di formato piccolo deve avere una tenuta di cottura pari a 15 minuti, quella di formato grosso deve avere una cottura pari a 20 minuti.

La prova di cottura viene effettuata viene effettuata nella cucina di Via Duomo in acqua bollente, nella proporzione di 1:10 in peso senza sale.

FARINA

Tra gli sfarinati di grano presenti in commercio è da preferirsi l'utilizzo di farina tipo "0" con le caratteristiche previste dalla legge perché più adatta alle preparazioni da cucina e da forno. Deve presentare odore e sapore lieve e gradevole, **saranno preferite le farine provenienti da coltivazioni biologiche.**

Umidità non superiore al 14, 5%.

2 - LEGUMI

Da utilizzarsi secchi e confezionati secondo le norme vigenti. Sono quindi da escludere quelli in scatola. Nel caso di legumi secchi, essi dovranno essere consegnati in perfetto stato di conservazione, immuni da insetti e privi di corpi estranei. Saranno da preferire quelli ottenuti con mezzi di lotta integrata o coltivazione biologica, con scadenza non superiore ad un anno della raccolta.

3 - CONSERVE E SEMICONSERVE

Le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente: per tutti i prodotti contenuti nella confezione dovranno essere indicati il peso lordo, il peso netto e il peso sgocciolato.

POMODORI PELATI

Devono essere prodotti dell'anno a giusta maturazione, contenuti in latte di banda stagnata. I frutti interi devono essere di maturazione uniforme, privi di marciume, di pelle e di peduncoli, devono essere immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, di acidi, di metalli tossici, di coloranti, devono quindi possedere tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto.

4 - PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti devono essere di qualità superiore di origine italiana a produzione tipica stagionale e di prima categoria: la fornitura deve avvenire come prescritto dalla relativa tabella dietetica ASL SALERNO.

Sarà somministrata solo frutta e verdura di stagione.

All'inizio della fornitura i prodotti dovranno essere accompagnati da certificazioni analitiche relative alla ricerca di residui di fitofarmaci come da normativa.

L'ortofrutta deve provenire da coltivazioni in cui si applicano i sistemi di lotta integrata, provvista di marchi registrati e riconosciuti a norma di legge; a tali marchi devono sottendere precisi disciplinari di produzione. I requisiti dei prodotti provenienti da coltivazioni a cui si applicano i metodi dell'agricoltura biologica, devono essere conformi a quanto stabilito dal Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali N.18354 del 27/11/2009 (GURI N.31 del 08/02/2010).

CARATTERISTICHE GENERALI DEGLI ORTAGGI

- essere di recente raccolta;
- essere asciutti e puliti;
- essere maturi fisiologicamente non solo commercialmente;
- essere conformi in tutto alle caratteristiche merceologiche della specie e varietà richieste;
- essere omogenei e uniformi;
- essere privi di parti o porzioni non utilizzabili o non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione, a seguito di improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;
- essere privi di parassiti animali o vegetali;
- essere indenni da difetti che possano alterare le caratteristiche organolettiche;
- non presentare tracce di appassimento e comunque di alterazioni anche iniziali.

Si sottolinea la preferenza per ortaggi da coltivazioni biologiche e locali.

Si ricorda l'obbligo per le aziende produttrici circa l'osservanza dei tempi di legge relativi agli intervalli intercorrenti fra trattamenti con fitofarmaci e raccolta. È inoltre obbligo che non vengano utilizzati per l'immagazzinamento altri metodi di conservazione oltre alla bassa temperatura e all'umidità.

Gli ortaggi a bulbo e a tubero (aglio, cipolla, patate) non dovranno essere germogliati né trattati con raggi gamma.

CARATTERISTICHE GENERALI DELLA FRUTTA

La frutta dovrà essere esente da difetti, presentare le caratteristiche organolettiche della specie e della varietà richieste, avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta per il pronto consumo, essere omogenea ed uniforme per specie e varietà, essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di vegetazione, a conseguenza di ferite o per improvviso sbalzo termico, non essere danneggiata da grandine, né durante il trasporto.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti frutticoli che abbiano subito una conservazione eccessiva che ne abbia pregiudicato i requisiti organolettici, gusto di fermentazione anche incipiente, che portino tracce di appassimento, ulcerazioni, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogenei, che siano parassitate (larve in attività biologica all'interno della frutta) scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, tacche, crostone, spacchi semplici o raggianti da ticchiolatura...), che presentino distacco prematuro del peduncolo, sgambatura o morfologia irregolare dovuta ad anomalie di sviluppo.

Nel caso di frutta a provenienza necessariamente extracomunitaria (banane) è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto CEE. Il frutto non deve trasudare acqua, non deve essere eccessivamente maturo (macchie scure e polpa non consistente), né troppo acerbo ed essere pronto al consumo nell'arco di 4 giorni per prodotto conservato a temperatura ambiente; in questo periodo deve essere mantenuto il colore e la consistenza tipica del frutto maturo.

5 - VERDURE SURGELATE

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali in materia di alimenti ed essere in ogni caso sane ed in buone condizioni igieniche atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalla norma di legge (d.lgs. n.110/1992).

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

I prodotti surgelati devono essere posti in confezioni originali chiuse, sì da garantire l'autenticità e la sicurezza del prodotto contenuto. La marca dei prodotti forniti nel corso dell'anno deve essere la stessa della confezione di campionatura.

MINISTRONE SURGELATO

Le verdure impiegate devono essere di almeno 11 tipi diversi rappresentati da verdure giunte a giusta maturazione, sane, brillanti e consistenti (a grana compatta i legumi), non parassitate, tagliate non troppo finemente a cubettatura omogenea e sciolta, senza eccessiva frammentazione, perfettamente pulite.

SPINACI

Il prodotto pulito e surgelato deve essere sano, brillante, di giusta maturazione, non filamentoso, con assenza ai corpi estranei a glassatura compatta.

PISELLI FINISSIMI E FAGIOLI

Il prodotto deve essere sano, brillante ed integro, a giusta maturazione e privo di qualsiasi difetto.

Nei casi di prodotti ottenuti da coltivazioni in cui si applicano mezzi di lotta integrata o coltivazioni biologiche dovranno essere disponibili i marchi autorizzati secondo norma di legge.

Confezionamento e trasporto surgelati

I contenitori devono essere di materiale atossico per uso alimentare in perfette condizioni igieniche; i quantitativi richiesti dalle singole mense devono pervenire adeguatamente confezionati e sigillati. Gli automezzi usati per il trasporto dal centro di produzione o stoccaggio al consumo dovranno essere provvisti della autorizzazione per trasporto di prodotti congelati-surgelati ed impiegati in tutte le fasi del trasporto.

In ogni momento deve essere garantito il mantenimento della catena del freddo.

In generale: è opportuno chiedere alle ditte fornitrici dichiarazioni circa le caratteristiche del sistema di autocontrollo esistente in azienda.

6 - CARNE BOVINA- PRODOTTI AVICOLI - ITTICI

CARNE di VITELLONE (FINO A 18 MESI)

La carne bovina deve essere fornita preferibilmente fresca o confezionata sottovuoto, ricavata da quarti posteriori e anteriori di vitellone e dai busti e selle di vitello, approntate secondo i tagli anatomici occorrenti al servizio. Le carni devono essere della migliore qualità, presentare buono aspetto, ottimo stato di conservazione ed in buona condizione di frollatura, in ogni caso scevre di qualsiasi indizio che denoti una frollatura eccessiva.

Le svizzere dovranno essere preparate in loco, con l'utilizzo di carne in pezzi e non di carne già tritata o pronta.

Ai fini della tipizzazione delle carni oggetto del presente capitolato, si fa riferimento al Regolamento CE 1234/07, Regolamento CE 1249/08, Legge 213/97, D.M. 12/10/12.

Le carni bovine da fornirsi dovranno provenire da carcasse di animali maschi di età max di 18 mesi categoria A oppure da animali femmine che non abbiano partorito categoria E, classificate per la conformazione con le lettere della griglia CE "U" o "R" e con stato di ingrassamento 2.

Le carni di bovino dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento in possesso di numero di riconoscimento CE e essere carne di origine nazionale (nato, allevato e sezionato in Italia).

La documentazione relativa all'idoneità del macello e del laboratorio di sezionamento rilasciata dal Ministero della Sanità sulla base della direttiva CE 854/2004 e dell'idoneità igienico sanitaria degli altri prodotti oggetto del presente appalto potrà essere richiesta in ogni momento da parte dell'Amministrazione Comunale.

Il controllo e l'accettazione della merce da parte dell'Amministrazione Comunale non solleva l'aggiudicatario dalle responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti delle merci stesse.

I tagli di carne dovranno essere confezionati sottovuoto in sacchetti di polietilene trasparente per alimenti e non forati ed essere conformi alle normative vigenti in quanto a composizione di materiale utilizzato ed etichettato. I quantitativi occorrenti, le modalità ed i termini di consegna verranno di volta in volta specificati dai responsabili della mensa secondo necessità.

Le confezioni di carne devono riportare l'etichettatura al fine della rintracciabilità delle carni, in applicazione del Regolamento CE n. 1760/2000, Regolamento di Esecuzione UE N.1337/2013 e D.M. n.876 del 16/01/2015.

POLLAME

Le carni di polli a busto devono essere tassativamente fresche e provenienti da animali nati e allevati sul territorio nazionale. La macellazione di polli e dei tacchini deve essere recente e precisamente non superiore a 3 (tre) giorni e non inferiore a 12 (dodici) ore; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera. Le carni devono essere di colorito bianco rosato o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccide, non infiltrate di seriosità senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi e il dissanguamento deve essere completo. I prodotti da somministrare devono essere conformi alle norme di legge in vigore (Regolamento CE 543/2008). Il pollo deve essere fornito esclusivamente a busto e deve essere evidente il bollo e la data del macello.

PETTI DI POLLO

I petti di pollo devono essere di prima qualità, ricavati da animali sani in ottimo stato di nutrizione o conservazione, provenienti da "allevamenti a terra" nazionali, igienicamente attrezzati e controllati sotto il profilo sanitario; essere macellati da non oltre tre giorni e conservati a temperatura di refrigerazione. La carne deve essere di colorito biancorosso o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata da sierosità, tenera e saporita, non presentare caratteristiche organolettiche alterate. Non deve provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali. I petti di pollo devono essere consegnati in confezioni conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettatura con bollo CE.

FUSELLI DI POLLO

I fuselli di pollo di origine nazionale da somministrare devono essere ricavate da pollo aventi caratteristiche dei polli di busto. Le cosce di pollo devono essere ben pulite, prive di pelle eccedente le parti anatomiche richieste. I prodotti devono pervenire da macelli e laboratori di sezionamento, riconosciuti CE e devono essere inoltre ben confezionati. Le normative specifiche a cui devono rispondere i prodotti sono Regolamento CE 543/2008. I fuselli di pollo devono essere consegnati in confezioni sottovuoto conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettatura.

PRODOTTI ITTICI

Devono pervenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CE oppure extracomunitarie a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati nel d.lgs. 193/2007 <<Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore>>.

I prodotti devono essere adeguatamente confezionati ed imballati e riportare chiaramente in etichetta il peso netto, il peso netto sgocciolato e la percentuale di glassatura non deve essere superiore al 20%.

I quantitativi occorrenti, le modalità ed i termini di consegna verranno di volta in volta specificati dal responsabile della mensa a seconda delle necessità.

Prodotto: il pesce dovrà essere surgelato all'origine e prodotto da grandi marche e di provenienza nordica. Il pesce dovrà essere confezionato, etichettato a norma accuratamente toelettato e privo di spine, cartilagini e pelle; non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure avere subito fenomeni di scongelamento, deve pertanto corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati.

I tipi di pesce surgelati da utilizzare sono: bastoncini di merluzzo, platesse senza lisce.

Sono da escludere tutti i molluschi ed i crostacei.

Il prodotto deve essere a glassatura o ghiacciatura monostratificata non superiore al 20%.

Autocontrollo:

- Verifica temperatura di trasporto (massima -18 °C, tollerato -12 °C altrimenti avvisare veterinario o rispedire);
- Verifica presenza del bollo CEE e/o di bolli dei consorzi: in mancanza dei bolli rispedire;
- Verifica dell'etichettatura, con riguardo particolare alle scadenze;
- Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto);
- Controlli del servizio veterinario: esame visivo, verifica dei bolli e dell'etichettatura, esame organolettico ed eventuale rispedizione;
- Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto) prelievo di campioni per controllo dell'additivazione.

7 - UOVA BIOLOGICHE

Le uova devono provenire da centri di imballaggio ufficialmente riconosciuti, ed essere imballate ed etichettate conformemente alle seguenti normative comunitarie e nazionali.

REGOLAMENTO (CE) N. 1234/2007

REGOLAMENTO (CE) N. 589/2008 DELLA COMMISSIONE recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio

DECRETO 11 dicembre 2009 Modalità per l'applicazione di disposizioni comunitarie in materia di commercializzazione delle uova;

Sono richieste uova di categoria A ed Extra A. del peso di gr. 60-65 (categoria 2).

Autocontrollo

- Verifica etichettatura. Indicazioni obbligatoriamente riportate in etichetta:

1) Nome o ragione sociale e indirizzo dell'azienda che ha imballato o che ha fatto imballare le uova;

2) Numero distintivo del centro di imballaggio;

3) Categoria di Qualità (A o Extra A);

4) *Categoria di peso;*

5) *Numero di uova imballate;*

6) *Data di durata minima, non superiore a 28 giorni, espressa col giorno e il mese (Le uova devono essere consegnate al consumatore entro 21 giorni dalla data di deposizione);*

7) *Raccomandazioni per la corretta conservazione;*

- Verifica a campione della categoria di peso. Se non conforme rispedizione
- Verifica della temperatura di trasporto: le uova A o extra A dovrebbero essere trasportate a temperatura ambiente, è tollerata una temperatura di trasporto di +5 °C
- Controlli del servizio veterinario: esame visivo, verifica dei bolli, prelievo per ricerca Nicarbazina.
- Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto).

8 - PRODOTTI LATTIERO CASEARI

I prodotti lattiero caseari ed il latte devono provenire da aziende riconosciute a livello comunitario, ai sensi del d.lgs. n.197/2003; non sono conformi latte e prodotti lattiero caseari prodotti da stabilimenti in deroga alla normativa comunitaria.

I suddetti prodotti devono recare il bollo di riconoscimento comunitario dello stabilimento di provenienza.

Il bollo può essere apposto direttamente sul prodotto, oppure sul contenitore, la confezione o l'imballaggio.

L'etichettatura dovrà essere conforme ai vigenti regolamenti CE

LATTE

Per **latte** si intende il prodotto definito come latte pastorizzato con esclusione del "latte pastorizzato a temperatura elevata".

Il latte fresco pastorizzato di alta qualità dovrà essere etichettato come tale e dovrà rispondere ai requisiti fissati dalla Legge n.169/1989 come modificata dal D.L. 157/2004 convertito con modificazioni in Legge 204/2004.

FORMAGI FRESCHI

Non devono contenere additivi alimentari, la mozzarella dovrà essere freschissima. Da escludersi la produzione da latte in polvere.

FORMAGGI A MEDIA E LUNGA STAGIONATURA

E' prevista la fornitura di parmigiano reggiano di prima scelta.

Il parmigiano reggiano deve essere di almeno 22/24 mesi di stagionatura.

Le forme o le pezzature inferiori devono avere la crosta su cui deve essere visibile la marchiatura del consorzio.

9 - GRASSI ANIMALI E VEGETALI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

L'olio extra-vergine di oliva deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio. Il prodotto non deve contenere più dell'1% in peso di acidità, espressa come acido oleico.

Il prodotto deve corrispondere a quello classificato "ai sensi della vigente legislazione in materia".

Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; deve avere sapore gradevole ed aromatico nonché colore e caratteristiche secondo la provenienza e contenuto in bottiglie scure.

BURRO

Per burro tradizionale si intende il prodotto così come definito dai Regolamenti CE 2991/1994 e CE 445/2007, sottoposto a pastorizzazione, compatto, di odore e sapore gradevoli e di colore paglierino naturale, uniforme sia alla superficie che all'interno. La percentuale di grasso non deve essere inferiore all'82%.

Autocontrollo.

- Verifica temperatura di trasporto (latte e ricotta max +4, tollerato +9, Burro, yogurt e formaggi freschi max +6 tollerati +14 altrimenti avvisare veterinario o rispedire).
- Verifica presenza del bollo CEE e/o di bolli dei consorzi: in mancanza dei bolli rispedire.
- verifica dell'etichettatura, con riguardo alle scadenze.
- Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto).
- Controlli del servizio veterinario: esame visivo, verifica dei bolli e dell'etichettatura, esame organolettico ed eventuale rispedizione.

10 - SALUMI

Caratteristiche igienico sanitarie.

I salumi devono provenire da aziende riconosciute a livello comunitario, ai sensi del d.lgs. 193/2007; non sono conformi i salumi prodotti da stabilimenti in deroga alla normativa comunitaria.

I salumi dovranno recare il bollo di riconoscimento comunitario dello stabilimento di provenienza.

Il bollo può essere apposto direttamente sul prodotto, oppure sul contenitore, la confezione o l'imballaggio.

L'etichettatura dovrà essere conforme ai vigenti regolamenti CE

PROSCIUTTO COTTO

Deve essere del tipo senza polifosfati, di peso compreso tra i 6 e gli 8 Kg, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote e rammollimenti, la carne deve essere rosa chiaro, compatta, il grasso deve essere chiaro, sodo, ben rifilato e senza difetti, il *protein fat-free content* dovrà avere un valore minimo di 20.5.

Autocontrollo

- Verifica temperatura di trasporto (solo per il prosciutto cotto max +10, tollerato +14 altrimenti avvisare veterinario o rispedire).
- Verifica presenza del bollo CEE e/o di bolli dei consorzi: in mancanza dei bolli rispedire.
- verifica dell'etichettatura, con riguardo particolare alle scadenze.
- Verifica periodica della temperatura di conservazione (vedi trasporto).
- Controlli del servizio veterinario: esame visivo, verifica dei bolli e dell'etichettatura,
- esame organolettico ed eventuale rispedizione.
- Prelievo di campioni per controllo dell'additivazione e del PFF.

11 - SALE DA CUCINA

Il sale utilizzato per cucinare, sia fine che grosso, dovrà essere **iodato** e in piccola pezzatura (1Kg), per evitare la scorretta utilizzazione dello iodio in esso contenuto che tende a depositarsi sul fondo.

ALLEGATO B – (TABELLE DIETETICHE ASL SALERNO)

Tabella dietetica per la refezione scolastica Scuola dell'Infanzia di Acerno.
 Anno scolastico 2013-2014.
 Menù invernale (dal 1° novembre 2013 al 30 marzo 2014).

	1a Settimana	2a Settimana	3a Settimana	4a Settimana
LUNEDI'	Risotto allo zafferano Frittata di verdure al forno Lattuga, carote e mais Pane integrale Frutta di stagione	Tubetti con i piselli Prosciutto cotto magro Carote e mais in insalata Pane integrale Frutta di stagione	Pasta e lenticchie Bocconcini di fior di latte Patate al forno Pane integrale Frutta di stagione	Pennette al pesto Frittata di patate al forno Insalata mista Pane Integrale Frutta di stagione
MARTEDI'	Pasta e cavolfiore Scaloppina di vitello alla pizzaiola Bietole all'agro Pane comune Frutta di stagione	Gnocchetti al pomodoro Arista al forno Broccoletti all'insalata o stufati Pane comune Frutta di stagione	Pasta con crema di zucca gialla Cotoletta di pollo al forno Insalata verde Pane comune Frutta di stagione	Minestrone di riso con verdure o Risotto al pomodoro Arista al forno Spinaci Pane comune Frutta di stagione
MERCOLEDI'	Pasta e fagioli Bocconcini di fior di latte Spinaci Pane Integrale Frutta di stagione	Pasta mista con i ceci Filetto di merluzzo in umido Patate al forno Pane integrale Frutta di stagione	Risotto con gli spinaci Prosciutto cotto magro Insalata di lattuga, carote e mais Pane integrale Frutta di stagione	Pasta e ceci Bocconcini di fior di latte Bietole all'agro Pane integrale Frutta di stagione
GIOVEDI'	Pennette al pomodoro Petto di tacchino al forno Pisellini in padella Pane comune Frutta di stagione	Minestrone di riso, verza e fagioli Pollo alla cacciatora Bietole all'agro Pane comune Frutta di stagione	Tubetti in brodo vegetale con passato di verdure o Penne olio e grana Scaloppina di fesa di tacchino Spinaci all'insalata Pane comune Frutta di stagione	Orecchiette con i broccoli Petto di pollo arrostito Mais all'insalata Pane comune Frutta di stagione
VENERDI'	Farfalle con crema di zucca gialla Filetto di nasello gratinato al forno Patate gratinate al forno Pane integrale Frutta di stagione	Pasta e patate Bastoncini di merluzzo al forno Pisellini in padella Pane integrale Frutta di stagione	Pasta pomodoro e mozzarella Filetto di merluzzo in umido o all'insalata Purea di patate e carote Pane integrale Frutta di stagione	Pasta e piselli Bastoncini di merluzzo al forno Patate al forno Pane integrale Frutta di stagione



Tabella dietetica per la refezione scolastica Scuola dell'Infanzia di Acerno.
 Anno scolastico 2013-2014.
 Menù estivo (dal 1° aprile 2014 al 30 giugno 2014).

	1a Settimana	2a Settimana	3a Settimana	4a Settimana
LUNEDI'	Pennette pomodorini e basilico Sogliola al forno Patate all'insalata Pane Frutta di stagione	Gnocchi alla sorrentina Frittatina al formaggio Insalata mista con cetrioli Pane Frutta di stagione	Risotto con gli spinaci Treccine di fior di latte Pisellini in padella Pane integrale Frutta di stagione	Frittata di spaghetti Prosciutto cotto magro Insalata verde con finocchi Pane integrale Frutta di stagione
MARTEDI'	Eliche con gli zucchini Fesa di tacchino al forno Insalata verde con finocchi Pane integrale Frutta di stagione	Pasta e lenticchie Treccine di fiordilatte Pomodori all'insalata Pane integrale Frutta di stagione	Pasta alla bolognese Prosciutto cotto magro Insalata mista Pane Frutta di stagione	Riso al pomodoro Filetto di merluzzo impanato al forno Fagiolini alla pizzaiola Pane Frutta di stagione
MERCOLEDI'	Pasta e patate Bocconcini di mozzarella Pomodori all'insalata Pane Frutta di stagione	Minestrone di verdure di stagione con i tubetti Cotoletta di petto di pollo al forno Insalata mista Pane Frutta di stagione	Pasta e fagioli Frittatina al formaggio Pomodori all'insalata Pane integrale Frutta di stagione	Pennette con le melanzane Treccina di fior di latte Insalata di pomodori e basilico Pane integrale Frutta di stagione
GIOVEDI'	Farfalle con prosciutto cotto e piselli Frittata di verdure di stagione al forno Pane integrale Frutta di stagione	Pasta pomodoro fresco e basilico Spezzatino di vitellone con patate e piselli Insalata verde Pane integrale Frutta di stagione	Pasta e zucchini Pollo alla cacciatora Fagiolini all'insalata Pane Frutta di stagione	Riso e piselli Scaloppina di tacchino Insalata Mista Pane Frutta di stagione
VENERDI'	Lagane e ceci Filetto di merluzzo alla pizzaiola Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pennette con le melanzane Bastoncini di merluzzo al forno Insalata mista Pane Frutta di stagione	Pasta pomodoro fresco e basilico Filetto di sogliola in umido Patate all'insalata Pane Frutta di stagione	Spaghetti con olive e capperi Bastoncini di merluzzo al forno Patate gratinate al forno Pane integrale Frutta di stagione



GRAMMATURE DI RIFERIMENTO PER I PRINCIPALI ALIMENTI	SCUOLA DELL'INFANZIA
PANE INTEGRALE	55 gr
PANE BIANCO	45 gr
FRUTTA (fresca, di stagione)	100- 150 gr
PASTA-RISO) (passati o brodi)	35 gr
PASTA-RISO (asciutta)	60 gr
CARNE (pollo, tacchino, maiale, vitello)	80 gr
PESCE	100 gr
PROSCIUTTO COTTO	60 gr
FORMAGGI TENERI (mozzarella, fior di latte)	100 gr
PARMIGGIANO REGGIANO (per la pasta)	5 gr
OLIO EXTRA VERGINE D ' OLIVA (a crudo) a porzione	5 gr
VERDURA (fresca e di stagione)	90 gr
PATATE (secondi e contorni)	130 gr
LEGUMI SECCHI	35 gr

Il peso di riferimento degli alimenti è considerato al crudo e al netto degli scarti (senza ossa o bucce e già scongelato per il pesce)

ASL SALERNO
 AZIENDA SANITARIA LOCALE SALERNO

Unità Operativa Materno Infantile
 Distretto Sanitario 68 Ciffoni Valle Piana
 Via Pistilli Tel. e Fax 089/9828639

16053

COMUNE DI AGERNO

24 SET. 2013

Prot. N. 5365

Al Signor Sindaco
 del Comune di Acerno
 Fax 089/9821227

Al Dirigente Scolastico
 Istituto Comprensivo di Scuola
 dell'Infanzia, Primaria e Secondaria
 "Raffaele Di Nicola"
 Via Massimo De Lucio
 84042 Acerno
 Tel. e Fax 089/980005

OGGETTO: Comunicazione di variazione della tabella dietetica per la refezione scolastica per la Scuola dell'Infanzia di Acerno. Anno scolastico 2013-2014.

Da una attenta valutazione della tabella dietetica per la Scuola dell'Infanzia, inviata alle S.S.L.L. con nota Prot. n°11064 del 26/06/2013, al fine di garantire una migliore composizione della tabella dietetica e di evitare problemi di deglutizione ai bambini più piccoli, si raccomanda di provvedere alle seguenti sostituzioni:

Menù invernale

- 1°mercoledì sostituire i bocconcini di fior di latte con ricottina di mucca o bufala (80 gr)
 3°lunedì sostituire i bocconcini di fior di latte con robiola o crescenza (60 gr) o frittatina al formaggio
 3°venerdì sostituire la pasta con pomodoro e mozzarella con pasta con pomodoro e ricotta
 4°mercoledì sostituire i bocconcini di fior di latte con ricottina di mucca o bufala

Menù estivo

- 1°mercoledì sostituire i bocconcini di mozzarella con polpettine di vitello
 2°lunedì sostituire gnocchi alla sorrentina con gli gnocchi al pomodoro
 2°martedì sostituire la treccina di fior di latte con ricottina di mucca o di bufala
 3°lunedì sostituire la treccina di fior di latte con hamburger di pollo e tacchino
 4°mercoledì sostituire la treccina di fior di latte con robiola o crescenza

Ringraziando per la collaborazione, si porgono distinti saluti.

Il Responsabile dell'Unità Operativa
 Materno Infantile
 Dott. ssa Gelsomina Ragone



ALLEGATO C - PROCEDURE PER VARIAZIONE TABELLE DIETETICHE E MENU';

ASL SALERNO
AZIENDA SANITARIA LOCALE SALERNO
DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
disciolta ASL SA/2-Ambito Centro



U.O.C.: Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Direttore: dott. Giancarlo Durante
Via S. Via Mobilio, 52- 84134-Salerno
Tel. e tel./fax : 089.692905- 089.692901
mail aziendale: g.durante@aslsalerno.it

ITALCERT
Certificato n° 5725G000 del
17/01/2014
Conformità norme UNI EN ISO

SISTEMA DI GESTIONE
CERTIFICATO
ITALCERT
UNI EN ISO 9001



Prot. Dipartimento di Prevenzione - Ambito Centro n. 3162 15 MAG, 2014

COMUNE DI ACERNO

9 MAG. 2014

Prot. N. 2607

Salerno, li 15 maggio 2014
Ai Sigg. SINDACI dei Comuni di
GIFFONI VALLE PIANA
GIFFONI SEI CASALI
MONTECORVINO ROVELLA
MONTECORVINO PUGLIANO
SAN CIPRANO PICENTINO
CASTIGLIONE DEL GENOVESI
SAN MANGO PIEMONTE
ACERNO

p.c. AL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

LORO SEDI

Oggetto: tabelle dietetiche ristorazione collettiva (mense scolastiche).

Comunico che al Servizio U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione- S.I.A.N. è assegnata la procedura relativa alla valutazione nutrizionale dei menù scolastici nell'ambito della ristorazione collettiva. Sulla base delle risorse attualmente assegnate, previa corresponsione delle tariffe indicate dal decreto del Commissario ad acta della Regione Campania n. 3 del 03.01.2011 (B.U.R.C. n. 10 del 14.02.2011) lo scrivente è in grado di **assolvere alle funzioni di consulenza ed analisi dei capitolati di appalto e valutazione dei menù**, predisposti da personale qualificato (medici o biologi nutrizionisti), formalmente incaricato da codeste amministrazioni.

Il conto corrente sul quale effettuare i suddetti versamenti è quello intestato al Dipartimento di Prevenzione ASL Salerno n. 34343723, indicando la causale del versamento, come da citato decreto al capitolo Igiene della Nutrizione e relativa voce.

Modalità di richieste differenti da quelle testé indicate non potranno essere prese in considerazione.

Distinti saluti.

Il Direttore S.I.A.N.
(dott. Giancarlo Durante)

Macroarea - Dipartimento di Prevenzione - Conto Corrente Postale Dip. Prev ASL Salerno, n. 34343723

ASL SALERNO
AZIENDA SANITARIA LOCALE SALERNO



Luigi De Lorenzo
24.5.14

Unità Operativa Mategno Infantile
Distretto Sanitario 68
Via Pisilli Giffoni Valle Piana,
Tel. e Fax 089/9828639
Via R. Sanzio, 25 Pontecagnano Faiano
Tel. 089/3855231 Fax 089/3855243

PG/2014/74930 del 13.05.14

Al Signor Sindaco del Comune di Giffoni Valle Piana
Fax 089/865422

Al Signor Sindaco del Comune di Giffoni Sei Casali
Fax 089/883515

Al Signor Sindaco del Comune di Montecorvino R.
Fax 089/808233

Al Signor Sindaco del Comune di Montecorvino P.
Fax 089/801660

Al Signor Sindaco del Comune di S. Cipriano Picentino
Fax 089/1782731842

Al Signor Sindaco del Comune di Castiglione del
Genevesi Fax 089/881648

Al Signore Sindaco del Comune di S. Mango Piemonte
Fax 089/631744

Al Signor Sindaco del Comune di Acerno
Fax 089/9821227

E.p.c. Al Direttore del Dipartimento di Prevenzione
ASLSA
Dott. Rosario Capone
Fax 081/9212053

Al Direttore SIAN Dott. G. Durante
Fax 089/692905

COMUNE DI ACERNO

16 MAG. 2014

Prot. N. 2577

Oggetto: Comunicazione per la predisposizione delle tabelle dietetiche per la refezione scolastica per l'anno 2014-2015

Si comunica alle S.S.L.L. che sulla base di quanto indicato dal Decreto n°3 del 3/01/2011 della Regione Campania, pubblicato sul BURC n° 10 del 14/02/2011, le competenze in materia di autorizzazione delle tabelle dietetiche per la refezione scolastica, sono attribuite alla Unità Operativa Complessa SIAN presso il Dipartimento di Prevenzione. Per questa ASL le richieste vanno indirizzate al Direttore U.O.C. SIAN Dott. Giancarlo Durante via Settimo Mobilio n°52 Salerno tel. e fax 089/692905, per concordare le modalità necessarie alla predisposizione ed alla autorizzazione delle diete per l'anno scolastico 2014-2015.

Distinti saluti

Il Responsabile U. O.M.I

Dott.ssa G. Ragone

G. Ragone

Il Direttore Responsabile

Dott. R. Giulio

R. Giulio