



Comune di Ragusa

ALLEGATO A

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI
DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E DELLA SCUOLA
PRIMARIA DEL COMUNE DI RAGUSA
CAPITOLATO DI GARA**

CIG: 6162035026

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI RAGUSA

CAPITOLATO

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in unico lotto del servizio di preparazione, trasporto e distribuzione di pasti confezionati in legume fresco-caldo (cioè preparati la mattina stessa del consumo e senza l'utilizzo di prodotti precotti) destinati al servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole dell'infanzia e primarie statali del Comune di Ragusa.

Su richiesta della scuola il servizio di refezione potrà essere esteso anche al personale scolastico.

Qualora l'ente appaltante disponga che il servizio di ristorazione sia esteso ad eventuali manifestazioni e/o iniziative culturali o ai centri estivi, anche al di fuori dell'anno scolastico, l'impresa dovrà provvedere alle forniture del caso alle stesse condizioni e prezzi di cui al presente capitolato.

Il servizio fornito dovrà rispondere ai criteri di corretta gestione indicati nel presente capitolato d'appalto.

Art. 2 – Tipologia del servizio richiesto, dell'utenza e standard minimi di qualità

I pasti preparati sono trasportati con il sistema del legume fresco-caldo in monorazione, in vaschette termosaldate poste in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista e veicolate con mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente. E' vietato l'utilizzo di generi ed alimenti precotti. Le preparazioni dovranno essere confezionate nel rigoroso rispetto della tipologia, quantità, e qualità dei prodotti individuati nelle tabelle dietetiche e menù allegati, distintamente per età e tipologia di utenza. L'utenza del servizio di fornitura pasti è costituita da alunni delle scuole dell'infanzia, scuole primarie, da personale docente, da personale ausiliario e, eventualmente, da dipendenti comunali.

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati, che costituiscono parte integrante del contratto. Tali standard sono da considerarsi minimi.

Art. 3 – Durata del servizio e periodo di prova

Il servizio oggetto del capitolato avrà la durata di un anno scolastico, salvo l'eventuale durata maggiore prevista dal seguente art.8.

L'affidamento del servizio è rinnovabile per un ulteriore anno e cioè fino al 30 giugno 2017, fatta salva l'adozione di apposito provvedimento e stipulazione di specifico atto di rinnovo. In caso di rinnovo l'eventuale revisione prezzi sarà riconosciuta sulla base dell'indice ISTAT FOI rilevato da settembre a settembre dell'anno precedente. E' esclusa la possibilità di rinnovo tacito. La non disponibilità al rinnovo da parte dell'aggiudicatario deve essere comunicata per iscritto all'Amministrazione Comunale con un anticipo di almeno tre mesi.

Il servizio dovrà essere fornito, in ogni caso, in conformità al calendario scolastico ministeriale nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole e comunque, di norma, nei giorni dal lunedì al venerdì di ogni settimana.

Per tutta la durata dell'affidamento il servizio reso sarà soggetto a verifica di conformità in corso di esecuzione ai sensi dell'art 313 comma 3 DPR 207/2010. A seguito della suddetta verifica l'amministrazione comunale potrà recedere in qualsiasi momento dal contratto mediante formale comunicazione da darsi con almeno 20 giorni di preavviso da comunicare alla ditta appaltatrice tramite Posta Elettronica Certificata. La ditta sarà in ogni caso obbligata al proseguimento del servizio fino alla data che sarà comunicata dal Comune.

Nell'eventualità del recesso di cui al comma precedente alla ditta appaltatrice spetterà il solo corrispettivo del servizio espletato, escluso ogni altro rimborso o indennizzo o pretesa a qualsiasi titolo o ragione.

Art. 4 – Modalità di partecipazione alla gara

L'aggiudicazione del servizio oggetto del presente appalto avverrà mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs n. 163/2006 e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del medesimo Decreto.

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto ai prezzi posti a base di gara. La stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida e può decidere, ai sensi dell'art. 81 del D.Lgs 163/2006, di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

Le offerte non dovranno contenere né riserve, né condizioni, pena l'esclusione.

L'importo a base di gara, le modalità per ottenere informazioni sull'appalto, i soggetti ammessi, i requisiti di partecipazione e le modalità di presentazione della domanda, le modalità di svolgimento della gara e dell'aggiudicazione ed ogni altra informazione riguardante le fasi precedenti all'aggiudicazione, sono indicate nel bando di gara.

Art. 5 – Prezzo del pasto e pagamenti

Il prezzo unitario a base d'asta è fissato in € 4,80 oltre I.V.A. di legge, al netto dei costi di sicurezza da interferenze pari ad € 0,0037 a pasto.

Nel prezzo unitario di un pasto si considerano interamente compresi tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Il pagamento del servizio alla ditta aggiudicataria sarà effettuato in parte a seguito di fatturazione mensile all'amministrazione comunale e in parte mediante la fornitura di buoni pasto (differenziati per fasce di reddito) all'utenza da parte della ditta stessa. La distribuzione dei buoni pasto alle famiglie resta a totale carico e cura della ditta aggiudicataria, senza alcun altro onere economico aggiuntivo per l'Ente o per le famiglie.

La ditta aggiudicataria ha diritto di esigere da tutti i destinatari del servizio di refezione scolastica il prezzo concordato con l'amministrazione per ogni pasto. Per l'acquisto dei buoni pasto il Servizio Pubblica Istruzione al momento dell'ammissione

al servizio rilascerà al richiedente apposita documentazione riportante il costo del buono pasto riferito alla fascia reddituale di appartenenza dell'utente.

Il pagamento dei corrispettivi da parte dell'Amministrazione avverrà entro 60 giorni dalla presentazione delle singole fatture emesse a scadenza mensile dalla ditta aggiudicataria.

Le fatture emesse dovranno contenere analiticamente il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati alle scuole, l'attestazione di regolarità da parte del responsabile competente e la conferma della fornitura effettuata anche mediante il riscontro con le bolle di accompagnamento giornaliero dei pasti controfirmate dai collaboratori scolastici consegnatari. Il costo addebitato all'Amministrazione e riportato analiticamente nelle fatture, suddiviso secondo le fasce di reddito, sarà quello risultante dalla differenza tra la somma già pagata dal fruitore del servizio con l'acquisto del buono pasto e il costo di aggiudicazione del singolo pasto.

Se richiesto dall'amministrazione dovranno essere emesse fatture separate per ogni ordine di scuola.

Si stabilisce sin d'ora che l'amministrazione comunale potrà rivalersi sui corrispettivi di cui sopra mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla ditta aggiudicataria, il rimborso di spese e il pagamento di penalità.

Art. 6 – Spese

Tutte le spese inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico della ditta aggiudicataria, comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria e quelle di registro, mentre l'IVA sarà a carico dell'amministrazione comunale.

Art. 7 – Deposito cauzionale definitivo

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, la ditta aggiudicataria dovrà costituire una garanzia fidejussoria nei modi definiti dall'art. 113 del Codice dei Contratti.

Nel caso di inadempimento anche di una sola delle obbligazioni assunte dalla ditta aggiudicataria e fatti salvi i maggiori diritti della Città, la Civica Amministrazione procederà all'incameramento della cauzione suddetta con semplice atto

amministrativo. La cauzione verrà svincolata al completamento del servizio e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione. Nel caso in cui la ditta aggiudicataria trascurasse ripetutamente e in modo grave l'adempimento delle condizioni del presente capitolato ovvero risultassero violate le norme igienico-sanitarie previste dalla normativa vigente, il Comune potrà in pieno diritto, senza formalità di sorta risolvere ogni rapporto con la ditta stessa, a maggiori spese di questa con diritto al risarcimento degli eventuali danni oltre all'incameramento della cauzione definitiva. La ditta aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'amministrazione comunale avesse dovuto valersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto. Lo svincolo verrà autorizzato dal responsabile di settore competente alla scadenza del contratto, in assenza di controversia.

Art. 8 – Inizio della fornitura

La ditta aggiudicataria dovrà iniziare il servizio alla data comunicata dall'amministrazione comunale, data che potrà cadere anche nei mesi residui del corrente anno scolastico. In tal caso questi mesi di servizio si aggiungeranno alla durata del contratto per quanto riguarda il primo anno di vigenza e la ditta aggiudicatrice dovrà espletare il servizio richiesto agli stessi patti e condizioni previsti dall'aggiudicazione. Allo stesso modo l'amministrazione comunale si riserva di posticipare la data di inizio del servizio rispetto alla data di avvio del calendario scolastico, senza che ciò dia diritto alla ditta aggiudicataria di richiedere alcun indennizzo o risarcimento per la parziale o totale mancata attivazione del servizio.

Art. 9 – Sedi di consegna e dimensione presumibile dell'utenza

Le sedi ove è richiesta la fornitura dei pasti giornalieri è riportata in calce al presente capitolato. L'ammontare previsto dei pasti per la refezione scolastica, calcolato sui dati dei pasti dell'anno scolastico 2013-2014, è di circa 1100 pasti giornalieri, comprensivi dei pasti degli alunni delle scuole dell'infanzia e primarie, qualora vengano richiesti dai capi di istituto e di quelli degli insegnanti e dei collaboratori scolastici.

Detto valore è puramente indicativo e non costituisce impegno per l'amministrazione comunale in quanto il numero giornaliero dei pasti sarà stabilito in base alle presenze effettive rilevate giornalmente, pertanto la ditta aggiudicataria non potrà richiedere alcun indennizzo per il mancato raggiungimento del numero giornaliero dei pasti previsti.

Ricorrendo le circostanze di cui all' art. 311 del regolamento attuativo del Codice dei Contratti l'amministrazione può apportare variazioni al contratto stipulato con la ditta aggiudicataria e questa è tenuta ad assoggettarsi a dette variazioni alle stesse condizioni previste dal contratto

Art. 10 – Prenotazioni

Il numero effettivo dei pasti da erogare in ogni scuola verrà giornalmente comunicato dalle scuole interessate dal servizio sulla base delle presenze effettive degli alunni. La ditta aggiudicataria avrà cura di contattare giornalmente le scuole destinatarie del servizio entro le ore 9,15 per richiedere il numero dei pasti da consegnare nella giornata. La proposta di sistemi informatizzati forniti dalla ditta aggiudicataria per effettuare le prenotazioni giornaliere dei pasti costituirà elemento di valutazione in sede di valutazione dell'offerta.

In considerazione della natura del servizio e dell'età degli utenti sono possibili "incidenti"(caduta del vassoio, del piatto) a fronte dei quali è necessario che l'Appaltatore adotti le misure necessarie (es. invio di porzioni in più) al fine di non lasciare comunque nessun utente senza il pasto.

Tali porzioni non comporteranno un onere aggiuntivo al Committente e non saranno fatturate. Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero degli utenti e il numero dei pasti distribuiti, l'Appaltatore dovrà immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti senza pretese di oneri aggiuntivi.

Ai sensi dell'art. 311 del Regolamento attuativo del Codice dei Contratti le sedi relative al servizio potranno essere ampliate, ridotte o sostituite dall'amministrazione senza che la ditta possa accampare o pretendere un miglioramento del prezzo di fornitura del pasto o rimborso spese per qualsiasi titolo

Art. 11 – Modalità di trasporto e consegna dei pasti.

I pasti dovranno essere consegnati nei centri di refezione a cura della ditta aggiudicataria franchi di ogni spesa.

I contenitori isoterme nei quali i pasti in monoporzione devono essere contenuti dovranno essere opportunamente identificati, su almeno uno di essi deve essere riportato il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni, mentre su tutti i restanti contenitori sarà sufficiente il tipo di alimento e la quantità. Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica

per alimenti, posti all'interno di contenitori termici, con indicato il nome del produttore, la data di produzione, la data di scadenza originale, nonché la quantità. Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta deve essere trasportata in cassette o cartoni o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui la pochezza dei pasti prenotati non consenta l'uso di cassette o scatole.

La consegna dovrà essere tassativamente effettuata presso le sedi di:

- Ogni scuola dell'infanzia entro le ore 11.30
- Ogni scuola primaria entro le ore 11.50.

Su richiesta dell'amministrazione, la consegna della frutta, del pane e dell'acqua minerale dovrà avvenire tra le ore 8,00 e le ore 8,45 del giorno del consumo. I pasti freddi per le gite giornaliere dovranno essere consegnati tra le ore 7.30 e 8.00, salvo accordi diversi con l'amministrazione.. Per ogni terminale la ditta aggiudicataria emetterà documento di trasporto in duplice copia con l'indicazione della data e dell'ora di inizio trasporto, generalità del cedente, generalità del cessionario, generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti, numerazione progressiva. Il personale addetto al ritiro firmerà per ricevuta restituendone copia alla ditta; detto personale è responsabile del controllo della fornitura che deve coincidere con quanto ordinato, con quanto indicato in bolla e con il menù del giorno.

Il piano di consegna dei pasti dovrà essere organizzato in modo che il trasporto sia il più breve possibile e in ogni caso non superi i 50 minuti e pertanto la distanza tra il centro di produzione pasti e il punto di consumo non potrà essere superiore ai 40 km. Il trasporto dei pasti deve essere effettuato con un numero di mezzi adeguato a garantire la brevità del percorso e con mezzi collaudati, in regola con le vigenti normative sanitarie e sulla circolazione stradale. In particolare i mezzi utilizzati devono essere a basso impatto ambientale, agevolmente lavabili e disinfettabili, termicamente isolati e destinati esclusivamente al trasporto alimenti.

Il pasto dovrà arrivare in condizioni organolettiche ottimali e ad un livello di temperatura rispondente a quanto previsto dalle vigenti normative. L'Amministrazione si riserva di verificare e controllare le qualità organolettiche dei pasti anche presso le singole sedi scolastiche.

Qualora nell'effettuazione del servizio si riscontrassero ritardi di consegna la ditta affidataria si obbliga ad aumentare il numero degli automezzi utilizzati per il trasporto pasti senza maggiori oneri per il Comune di Ragusa.

Art. 12 – Norme legislative

Tutte le norme di legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate. Tutti gli aspetti di igiene e sicurezza alimentare devono essere specificati all'interno del piano di autocontrollo aziendale, come previsto dalla normativa vigente. Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale. Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate. E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sottoforma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati .

TITOLO II – REQUISITI TECNICI

Art. 13 – Requisiti tecnici dell'impresa

La ditta aggiudicataria dovrà essere dotata di tutte le autorizzazioni sanitarie e documentali atte allo svolgimento dell'attività quali DIA sanitaria, agibilità e destinazione d'uso con relative certificazioni degli impianti e dovrà mettere a disposizione dell'amministrazione le planimetrie dei locali.

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre dimostrare di avere impiantato e di realizzare un procedimento di autocontrollo secondo sistema HACCP. Detto sistema dovrà essere puntualmente descritto nel manuale di autocontrollo integrato ed adattato all'azienda con evidenze sulle procedure adottate per tutti i processi aziendali; con maggiore evidenza sui flussi di lavorazione (compresi i processi di sanificazione) e le procedure di preparazione dei pasti assegnati nel menù. A tal fine è indispensabile che l'azienda fornisca in maniera precisa e dettagliata i flussi di movimentazione del personale e delle materie prime.

La ditta aggiudicataria dovrà dimostrare l'acquisizione della certificazione ISO 9001 quale standard di riferimento internazionale riconosciuto per la gestione della qualità.

La ditta aggiudicataria dovrà dimostrare evidenza di collaborazione un tecnico competente in nutrizione e alimentazione umana che la supporterà nelle attività di monitoraggio, valutazione e adeguamento del piano e delle attività di autocontrollo con adeguata presenza e partecipazione alle lavorazioni aziendali.

Prima dell'inizio del servizio la ditta affidataria dovrà presentare una certificazione rilasciata dal Servizio Prevenzione della locale ASP competente territorialmente, attestante che il centro di produzione pasti è in condizioni igienico sanitarie ottimali e che non si rilevano inconvenienti relativi a strutture e attrezzature.

Art. 14 – Requisiti tecnici dei locali destinati alla produzione dei pasti

I locali destinati alle preparazioni alimentari che la ditta aggiudicataria utilizzerà per la preparazione dei pasti destinati agli alunni delle scuole del Comune di Ragusa dovranno avere le seguenti caratteristiche che dovranno trovare riscontro anche nel manuale di autocontrollo adottato:

- stampo industriale, in modo da assicurare la corretta movimentazione delle materie prime, del personale addetto e del personale esterno che deve conferire con il responsabile aziendale.
- assenza assoluta di flussi promiscui tra i dipendenti aziendali e il personale esterno o i possibili visitatori;
- flussi diretti per i dipendenti : dall'ingresso (dove deve essere presente una zona filtro) verso gli spogliatoi e poi direttamente verso le aree di lavorazione, senza riattraversare le zone filtro in modo tale da evitare contaminazioni crociate negli ambienti di lavoro;
- spogliatoi e servizi separati per operatori e visitatori;
- una sala di ricezione visitatori e/o una sala direzionale per la conduzione di eventuali audit di qualità o controlli sul rispetto del capitolato predisposti dal comune;
- una sala mensa/ristoro per il personale addetto;
- una sala per lavaggio, mondatura e taglio delle materie prime;
- una sala per la cucina/confezionamento dei pasti;
- una cella di stoccaggio adeguatamente ampia per i prodotti deperibili;
- un magazzino organizzato in modo da garantire il F.I.F.O. delle materie prime;

- una zona di ricezione delle materie prime ben distinta dall'ingresso del personale dipendente e non;
- un'area per la sosta momentanea dei contenitori alimentari riscaldati e non, che verranno consegnati alle scuole;
- area /zona Glutine Free;

TITOLO III - STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

Art. 15 – Strumentazione in dotazione

L'azienda dovrà essere dotata di strumentazione adatta alla preparazione a regola d'arte e con requisiti di massima igiene e qualità di circa 1100 pasti giornalieri e quindi, a titolo di esempio, dovrà avere in dotazione ed utilizzare brasiera e non normali pentole e fornelli (che non garantiscono sempre un'omogeneità nelle preparazioni, con ripercussioni sulla qualità finale dei pasti), oppure centrifughe atte al lavaggio di verdure e/o frutta, in modo da garantire il corretto grado di igiene degli alimenti di natura vegetale che andranno spesso serviti crudi.

Per evitare l'utilizzo di prodotti surgelati e pronto-cuoci (pizza, purè di patate, ecc..) che non sono ammessi, sarà necessaria la presenza di strumentazione adeguata tipo passatutto, impastatrici ecc..

Art. 16 – Attrezzature per la distribuzione dei pasti a carico della ditta aggiudicataria e manutenzione delle stesse

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere in ogni caso a fornire in prestito d'uso ogni attrezzatura necessaria al corretto svolgimento del servizio di distribuzione dei pasti, come ad esempio carrelli termici, bilance, sacchi e contenitori per la raccolta dei rifiuti. La manutenzione straordinaria e ordinaria delle attrezzature di mensa, utilizzate per lo svolgimento del servizio, sarà a totale carico della ditta, compresa la loro sostituzione in caso di guasti irreparabili o di ulteriore necessità. La ditta aggiudicataria ha la responsabilità della pulizia della conservazione e del corretto utilizzo di tutti i beni ceduti in uso gratuito per tutta la durata del contratto. Per ogni plesso scolastico, la ditta dovrà provvedere in ogni caso alla fornitura giornaliera di tutti gli utensili di acciaio inox, debitamente lavati e protetti dall'esterno, necessari per la distribuzione dei cibi ad ogni utente, la mescita delle bevande, cestini con tovaglioli di carta per il pane, ecc. Tali utensili saranno quotidianamente ritirati a

cura e spese della ditta, nuovamente lavati o reintegrati, riprotetti e riconsegnati il giorno seguente. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite e danneggiamenti resta a totale carico della ditta aggiudicataria. Prima della distribuzione dei pasti la ditta dovrà provvedere alla predisposizione di tutti gli interventi che rendano adeguata la distribuzione stessa (es. procedure di autocontrollo, condimento, posizionamento in scaldavivande, etc.). La pulizia giornaliera e periodica dei refettori sarà a carico del personale scolastico.

L'azienda appaltatrice dovrà invece occuparsi del riciclo delle plastiche residue dei pasti presso le scuole presentando le adeguate certificazioni e le procedure con le quali intende effettuare il servizio.

Art. 17 – Accessi

La ditta aggiudicataria deve dare libero accesso al personale dell'amministrazione comunale o di altre imprese da essa autorizzate o a professionisti dalla stessa incaricati, ogni qualvolta si renda necessario. L'amministrazione comunale non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra. La ditta aggiudicataria deve garantire l'accesso agli incaricati dell'amministrazione comunale in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi. La ditta dovrà mettere a disposizione del personale dell'Amministrazione (o di chi da questa incaricato) tutta la documentazione e tutte le informazioni richieste, senza alcuna eccezione.

Art. 18 Controlli igienici e sanitari

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato d'Appalto. I controlli saranno articolati in:

a) controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;

- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione:
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare minimo n. 10 porzioni);
- modalità di manipolazione cottura e distribuzione;
- controllo qualitativo e quantitativo delle derrate e dei pasti;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dall'A.C.;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

b) Controlli analitici.

Durante i controlli i tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dall'A.C. provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento". L'Amministrazione Comunale provvederà entro due giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva

comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'impresa verranno addebitate le spese di analisi.

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non comporterà interferenze nello svolgimento della produzione.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione Comunale per le quantità di campioni prelevati.

Controlli sui pasti potranno essere operati sul luogo di cottura e di distribuzione in ogni momento previi opportuni accordi con l'Ufficio Refezione Scolastica, dai rappresentanti dei genitori, il cui intervento è regolamentato da apposite disposizioni comunali a cui anche la Ditta appaltatrice dovrà attenersi.

La ditta dovrà fornire ai rappresentanti dei genitori camici monouso e cuffie in occasione dei sopralluoghi al centro di cottura.

L'Impresa, prima di iniziare il servizio, deve effettuare per proprio conto il servizio di Autocontrollo di qualità, secondo quanto previsto dalle vigenti normative. L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di igiene dei prodotti alimentari. Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Il Piano di Autocontrollo dovrà prevedere analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici con cadenza almeno mensile e comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi.

Dovrà altresì contenere la previsione di analisi almeno annuali sulle derrate indicate di volta in volta dall'Ufficio Refezione al fine di garantire l'assenza di OGM nelle stesse.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso il centro cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di enti incaricati dalla ASL.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con gli uffici preposti della Committente, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Una porzione di ogni pasto preparato presso il centro di cottura dovrà essere confezionata in vaschetta monorazione (sia per il primo, che per il secondo e il contorno), che dopo essere stata inserita nei contenitori insieme alle altre vaschette multirazioni destinate alle scuole, dovrà essere quindi depositata in frigorifero presso lo stesso Centro di cottura e conservata almeno per 72 ore a disposizione per eventuali controlli. Su ogni confezione dovrà essere apposta un'etichetta con l'indicazione del pasto contenuto e la data di confezione.

La Ditta dovrà comunicare all'inizio del servizio la lista dei propri fornitori e dovrà conservare, ed a richiesta esibire, la documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati.

TITOLO III - ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Art. 19 – Oneri inerenti il servizio

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla predisposizione dei refettori, alla distribuzione, al ritiro e lavaggio dei contenitori termici, alla pulizia e al riassetto degli arredi, delle suppellettili, delle attrezzature e dei locali strettamente pertinenti al servizio di refezione, al conferimento dei rifiuti presso gli appositi cassonetti sono a totale carico della ditta aggiudicataria.

Art. 20 – Assicurazioni

La ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità sia civili che penali derivanti ai sensi di legge dall'espletamento di quanto richiesto dal presente appalto, comprese le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata

la causa nell'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta aggiudicataria, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici. A tale scopo la ditta aggiudicataria si impegna a consegnare all'Amministrazione Comunale in sede di stipula del contratto la seguente polizza assicurativa stipulata con una primaria Compagnia di Assicurazione in cui venga indicato espressamente che l'Amministrazione Comunale (i suoi amministratori e dipendenti) debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti:

Polizza R.C.T.O.: riferita all'esercizio delle attività di preparazione e consegna pasti per il servizio di refezione scolastica nelle scuole indicate nel presente capitolato, con massima RCT non inferiore ad euro 10.000.000 e RCO di almeno euro 2.000.000 con il limite di euro 1.000.000 per ogni utente del servizio. Nella polizza dovranno essere previste le seguenti estensioni di garanzia: rinuncia alla rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale, suoi amministratori e dipendenti; RC personale di tutti i dipendenti ed addetti al servizio, danni agli utenti da preparazione, somministrazione, distribuzione cibi e bevande nei limiti del massimale per sinistro (euro 1.000.000) danni a cose in consegna e custodia con limite di risarcimento non inferiore a euro 300.000, danni da incendio a cose e locali di terzi derivanti da incendio di cose della ditta appaltatrice con limite di risarcimento non inferiore a euro 500.000.

La mancata consegna della polizza in sede di contratto comporta la revoca dell'aggiudicazione.

Art. 21 – Materiali di consumo

Restano altresì a carico della ditta aggiudicataria la fornitura di vassoi a scomparto e degli utensili per la distribuzione nonché di tutti i materiali di consumo necessari all'espletamento del servizio, nessuno escluso (a titolo meramente esemplificativo per materiali di consumo si intende: piatti , bicchieri, tovaglioli, tovagliette coprivassoi etc., nonché detersivi, sacchi per la spazzatura, guanti monouso ecc.). Lo stovigliato a perdere dovrà essere conforme a quanto previsto dalle sottoindicate specifiche: Piatti e Bicchieri dovranno essere composti di materiale che garantisca una biodegradabilità e compostabilità del 100% in conformità alla norma UNI EN

13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire piatti adattabili ai vassoi impiegati e prova dell'omologazione del materiale delle stoviglie a perdere. L'amministrazione comunale, per motivate esigenze di servizio, potrà autorizzare l'utilizzo di piatti e bicchieri in polipropilene definendo in tale sede le caratteristiche degli stessi. Tovaglioli di carta devono essere prodotti con materiali che rispettino i criteri ecologici, previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9/7/2009 (2009/568/CE e revisioni intervenute). La fornitura deve essere costituita da due tovaglioli per ogni utente con dimensioni 33 x 33 cm – peso medio 3,2 gr. –.

Art. 22 – Sospensione del servizio

Nel caso di scioperi del personale comunale o scolastico: a) se la comunicazione alla ditta avverrà entro il giorno precedente alla fornitura, l'amministrazione non concederà alla ditta stessa alcun compenso; 9 b) se la comunicazione alla ditta avverrà entro le ore 9,00 del giorno della fornitura, l'amministrazione concederà alla ditta un accredito pari al 25% sul prezzo del pasto (calcolato sul numero di presenze del giorno precedente); c) se la comunicazione alla ditta avverrà fra le 9,00 e le 10,00 del giorno della fornitura, l'amministrazione corrisponderà il 70% del costo del pasto; d) se la comunicazione alla ditta avverrà dopo le ore 10,00 dello stesso giorno della fornitura, la ditta fornitrice avrà diritto al 100% del costo del pasto. Per scioperi del personale dipendente dalla ditta aggiudicataria, qualora ne sia data comunicazione entro le ore 10,00 del giorno precedente lo sciopero, nessuna penalità sarà imputabile alla ditta succitata. Qualora invece la comunicazione sia fatta posteriormente e non sia quindi possibile avvisare in tempo le famiglie degli alunni, sono applicabili le penalità secondo quanto disposto dal successivo art. 71. Art. 19 – Subappalto

Non è consentito il subappalto nemmeno parziale del servizio di ristorazione, ad eccezione dei servizi di trasporto dei pasti (movimentazione dei contenitori isotermitici già chiusi a cura del personale della ditta), di pulizia e sanificazione dei centri di cottura, di derattizzazione nei centri di cottura.

TITOLO IV - NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL CONFEZIONAMENTO E ALLA DISTRIBUZIONE

Art. 23 – Personale

L'appaltatore sarà responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante sia presso il centro di cottura che presso le scuole e di quanto attinente ai rapporti di lavoro intercorrenti fra lui e il personale stesso, nonché del mantenimento di buoni rapporti di collaborazione fra il suo personale e quello comunale o statale avente diretto rapporto con il servizio appaltato.

Tutto il personale utilizzato per il servizio dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

La Ditta appaltatrice è tenuta a fornire all'A.C., prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo del personale corredato dalla dichiarazione di correttezza contributiva rilasciata dall'INPS nonché del numero di posizione INAIL. L'elenco sarà diviso per qualifica e con l'indicazione degli orari di lavoro, secondo il progetto gestionale presentato in sede di offerta. La Ditta appaltatrice si obbliga inoltre a esibire, in qualsiasi momento e a richiesta, le ricevute mensili sia degli stipendi pagati sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio, che dovrà risultare iscritto nei libri paga della Ditta appaltatrice. Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso all'amministrazione comunale il curriculum professionale.

Il personale di servizio dovrà essere professionalmente adeguato e numericamente sufficiente per garantire il buon funzionamento dello stesso.

L'organico, per tutta la durata del contratto, sarà quello dichiarato in fase di offerta dall'Impresa, come numero, mansioni, monte ore, che risulterà esplicitato nel progetto gestionale da allegare all'offerta. Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 15% del monte ore presentato in sede di offerta, l'Impresa deve tempestivamente provvedere al reintegro del personale mancante. Potrà essere impiegato anche personale di Società a lavoro interinale per sostituzioni brevi, nel rispetto delle norme legislative e contrattuali previste in materia di somministrazione di lavoro.

Ogni variazione del personale e/o del monte ore assegnato dovrà essere comunicata e approvata dall'A.C.

A richiesta dell'Amministrazione la ditta dovrà esibire la documentazione atta a dimostrare quanto sopra.

L'appaltatore non avrà diritto a compensi di sorta se nel corso della gestione dovrà modificare qualitativamente o quantitativamente la consistenza del personale addetto, oltre a quanto previsto in sede di offerta.

La Ditta appaltatrice ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D.P.R. n. 303/56 "Norme generali per l'igiene del lavoro".

L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere all'appaltatore l'effettuazione di accertamenti clinici di qualsiasi natura per i dipendenti impegnati nel servizio.

La ditta appaltatrice dovrà tenere indenne l'Amministrazione Comunale da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando il Comune estraneo al rapporto di lavoro intercorrente fra lo stesso appaltatore e i suoi dipendenti.

Art. 24 – Responsabile del servizio

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'amministrazione comunale o di adeguata formazione documentata. Il responsabile del servizio deve mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'Amministrazione Comunale per il controllo dell'andamento del servizio. Il suddetto è altresì responsabile delle procedure interne di autocontrollo (HACCP). In caso di assenza o inadempimento del responsabile (ferie, malattia ecc.) la ditta aggiudicataria deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

Eventuali variazioni della figura del Responsabile dovranno essere preventivamente concordate e autorizzate.

Art. 25 – Addestramento e formazione

Tutto il personale impiegato nel servizio svolto per conto del Comune di Ragusa, in qualsiasi livello inquadrato, deve essere formato e sottoposto a costante

aggiornamento (almeno annuale), anche al fine di renderlo edotto circa le circostanze teorico-pratiche, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarlo. Tali corsi devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento. La formazione dovrà riguardare anche il tema di alimentazione e salute, alimentazione e ambiente, corretta gestione dei rifiuti.

Di tutte le iniziative, dei relativi contenuti e dei risultati deve essere fornita informazione e documentazione all'amministrazione comunale: le modalità e la tempistica dello svolgimento dei corsi dovranno essere comunicati all'A.C. che vi potrà far partecipare anche propri incaricati, senza oneri aggiuntivi per l'Impresa aggiudicatrice.

Art. 26 – Vestiario

La ditta aggiudicataria fornirà a tutto il personale indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza del lavoro, da indossare durante le ore di servizio.

Il personale dovrà essere dotato di indumenti di lavoro come prescritto dall'art.42 del D.P.R. 327/80. Dovranno essere previsti indumenti distinti per le operazioni di preparazione dei pasti e per i lavori di pulizia.

In particolare è a carico dell'impresa la dotazione di dispositivi di protezione individuale (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza. I DPI che l'impresa intende adottare devono essere comunicati al responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione della Committente.

Art. 27 – Igiene del personale

Il personale in servizio nel centro cottura, addetto alla manipolazione, preparazione, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli (è tollerata la fede nuziale), braccialetti, orecchini, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice color

chiaro, cuffia per contenere la capigliatura e mascherina. Il personale dovrà indossare guanti monouso durante le fasi di cui sopra.

Art. 28 – Comportamento del personale

Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare della gomma o sputare); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.

Art. 29 – Rispetto della normativa

La ditta aggiudicataria dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. Inoltre la ditta aggiudicataria dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'amministrazione comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra. Il personale dipendente dovrà essere iscritto nel libro paga della ditta aggiudicataria.

La ditta sarà inoltre responsabile dell'adozione e dell'osservanza, da parte del personale dipendente, di tutte le disposizioni e provvidenze antinfortunistiche vigenti per legge, nonché di quelle che fossero richieste da qualsiasi ente o autorità competente.

Art. 30 – Applicazione contrattuale

La ditta aggiudicataria dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa. L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di predisporre accurati controlli sull'osservanza delle norme di cui ai precedenti articoli da parte della ditta aggiudicataria, riservandosi, nel caso di inosservanza di tali norme di procedere

all'immediata risoluzione del contratto, fermo restando il diritto a richiedere il risarcimento dei danni derivanti dall'inadempienza.

TITOLO VI - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 31 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalla normativa nazionale e della Comunità Europea in tema di igiene degli alimenti e sicurezza alimentare, alle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato ed ai limiti di contaminazione microbica previsti dalla normativa vigente. Per tutte le derrate alimentari dovrà essere garantito il rispetto della rintracciabilità secondo il Regolamento CE 178/2002 art. 18. La ditta aggiudicataria, a richiesta dell'Amministrazione, dovrà fornire un elenco aggiornato dei fornitori qualificati. I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino non destinati al Comune di Ragusa devono essere separati dal resto delle derrate alimentari eventualmente presenti e chiaramente identificabili come prodotti destinati al Comune di Ragusa.

Art. 32 – Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni vigenti. Dovranno inoltre ottemperare alle disposizioni normative specifiche dei diversi settori alimentari ed agli eventuali disciplinari di produzione. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana. Gli alimenti riconfezionati dalla ditta aggiudicataria, devono essere identificati con idonea etichettatura, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto. Le indicazioni sopradescritte possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto, previa comunicazione da parte della ditta, della scelta ritenuta più idonea.

TITOLO VII - MENU'

Art. 33 - Menù

Il menu è articolato in quattro settimane. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù allegati al presente capitolato o concordati dalle parti. Sono previsti almeno tre menù

“speciali” giornalieri nell'imminenza di particolari festività od occasioni, da concordare con l'amministrazione comunale, anche sulla base di quanto proposto nel progetto di qualità presentato dall'azienda in sede di gara. Il menu non può essere variato dall'impresa, ma è consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi: - guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto - interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc. - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili - blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite. Tale variazione, o altre di cui si potrà presentare comunque l'opportunità, dovranno in ogni caso venire effettuate e concordate con l'amministrazione comunale con comunicazione scritta via mail certificata.

E' facoltà dell'amministrazione comunale richiedere la variazione del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

Art. 34 - Pasti sostitutivi

In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento della distribuzione, che ne comportino la sostituzione, la ditta aggiudicataria entro 60 minuti dovrà provvedere alla relativa sostituzione come segue: 1° Piatto - pasta o riso in bianco; 2° Piatto - tonno o formaggio o prosciutto contorno - succo di frutta Frutta - altro alimento simile o dessert o merendina confezionata.

Con preavviso di 3 giorni il Comune si riserva di ordinare, attraverso le direzioni di mensa, che indicheranno gli orari e i luoghi di consegna, invece dei pasti previsti dal menù sopraindicato ed alle stesse condizioni, cestini da viaggio in sacchetti individuali ad uso alimentare la cui composizione dovrà essere concordata con l'Ufficio Refezione. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, potranno essere richieste in caso di sciopero o di altre emergenze.

Il Comune si riserva per particolari occasioni di richiedere in alternativa al pasto del giorno menù particolari (etnici, vegetariani, e a buffet) da concordare con l'Ufficio Refezione. Il Comune si riserva altresì di richiedere alla Ditta Appaltatrice, in caso di adesione delle Scuole a specifici progetti di educazione alimentare, la preparazione di menù particolari, per tutta la scuola o anche solo per alcune classi. Tali menù potrebbero prevedere pietanze tipiche, regionali o che si rifanno alle tradizioni culturali locali e alla “filiera corta”, con riguardo a generi non previsti dalle tabelle dietetiche.

TITOLO VIII - TABELLE DIETETICHE

Art. 35 - Quantità e qualità delle vivande

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle tabelle dietetiche (allegato C) e con le caratteristiche previste nelle tabelle merceologiche (allegato B) . Nei menu sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento.

La Ditta appaltatrice dovrà all'inizio del servizio comunicare e trasmettere per iscritto i rapporti fra i pesi a crudo e quelli a cotto delle singole pietanze. A questo fine la ditta deve predisporre una tabella, che presenterà all'amministrazione all'inizio del servizio, relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. Ogni revisione alla tabella dovrà essere inviata all'amministrazione. Copia della tabella dovrà essere inviata ad ogni scuola. All'inizio di ogni anno scolastico dovrà essere fornito e distribuito il menù, a tutti gli alunni delle scuole interessate al servizio, a cura e spese della ditta aggiudicataria.

Art. 36 - Diete speciali

La ditta aggiudicataria dovrà predisporre ed approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari. In particolare: - nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio - nel caso di bambini portatori di allergie alimentari o intolleranze dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico con validità non superiore all'anno. - nei casi sopradetti il tecnico competente in nutrizione ed alimentazione umana dovrà predisporre il menù specifico ed inviarlo al Comune, che lo farà sottoscrivere al genitore. La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata, contrassegnata dal nome dell'utente, onde risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. L'acquisto degli specifici prodotti per la preparazione di tali pasti (es. per diabete e celiachia), sarà a totale carico della Ditta aggiudicataria. La tipologia e l'aspetto esteriore dei pasti per le diete speciali dovranno essere il più possibile simili a quelli di tutti gli altri bambini. In relazione al trattamento dei dati personali e sensibili, acquisiti nell'ambito delle incombenze

relative al presente articolo, la ditta dovrà attenersi alle disposizioni previste dal D. Lgs. 196/2003.

Art. 37 - Diete in bianco

La ditta aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete in bianco, che non necessitano di un certificato medico, qualora venga fatta richiesta il giorno precedente. Le diete in bianco sono composte in linea di massima dagli alimenti indicati nel menù allegato, salvo modifiche concordate tra il Comune e la ditta aggiudicataria, prima di ogni anno scolastico. Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni cinque, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

Art. 38 - Menù alternativi

Su richiesta dell'utenza dovranno essere forniti menù conformi a esigenze etnico-religiose, vegetariane e ad eventuali altre caratteristiche particolari, compatibilmente con la capacità produttiva dei centri di cottura.

Art. 39 - Utilizzo di derrate provenienti da colture biologiche o particolari

Dovranno essere utilizzate almeno tre derrate di origine animale o vegetale, provenienti da colture biologiche, di lotta integrata e ottenute tramite disciplinari riconosciuti, oltre quelle aggiuntive proposte dalla Ditta nel progetto di qualità presentato in sede di gara.. L'Amministrazione Comunale si riserva di rinunciare a specifiche derrate biologiche già introdotte, senza aggravio di costi, in caso di scarso gradimento da parte degli utenti.

TITOLO IX - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 40 - Organizzazione lavoro per la produzione

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni ecc. deve fare uso di mascherine e guanti monouso. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato. L'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate. La ditta aggiudicataria deve essere in possesso dei diagrammi di flusso dei diversi

processi condotti con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati nel “Manuale di Autocontrollo”, firmato dal rappresentante legale. Le finestre devono essere munite di protezione anti insetti.

Art. 41 - Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la ditta aggiudicataria deve giornalmente prelevare due campioni da gr. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili, e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e l'altro nel congelatore a temperatura di -18°C per 72 ore. L'Amministrazione comunale si riserva di individuare proprie modalità di raccolta e conservazione di campioni dei prodotti somministrati.

Art. 42 - Conservazione delle derrate

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare. I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra +1°C e +4°C. Le uova possono essere conservate in frigorifero solo se pastorizzate. Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dov'è possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima. Ogni qual volta sia aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la curabilità valicata del prodotto confezionato. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti. Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente. I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

Art. 43 - Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

TITOLO X - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 44 - Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. La competenza professionale della ditta aggiudicataria deve quindi esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così di raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza. La ditta aggiudicataria dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative che saranno fornite dagli organismi specializzati eventualmente incaricati dall'Amministrazione comunale sulla base delle procedure HACCP e dell'autocontrollo.

Art. 45 – Preparazione

La preparazione dei piatti dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso in apposito locale. Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi dovranno essere lavorati in appositi reparti secondo quanto previsto dalla legislazione vigente. I prodotti utilizzati devono venir prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature.

Art. 46 - Operazioni preliminari

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte: E' possibile, in deroga, autorizzare la ditta aggiudicataria ad utilizzare prodotti congelati, qualora non sia reperibile il prodotto surgelato, previa autorizzazione dell'Amministrazione comunale. * Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione * Lo scongelamento dei prodotti surgelati e confezionati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e +4°C.. * La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo * La carne trita deve essere macinata in giornata * Il Parmigiano Reggiano deve essere grattugiato in giornata o, in alternativa previa autorizzazione dell'amministrazione, sarà consentito l'utilizzo di Parmigiano Reggiano grattugiato confezionato * Per verdure da consumarsi cotte

(contorni, sughi, minestre, passati) il lavaggio e taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura * Per verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione dei vegetali quarta gamma previsti dalle tabelle merceologiche * Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura * Le porzionature di salumi (fatta eccezione del prosciutto crudo) e formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti il confezionamento * I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione. Solo quando i suddetti forni siano guasti possono essere momentaneamente utilizzate le friggitrici, previa comunicazione all'amministrazione comunale. E' consentita la cottura in friggitrice per alcune preparazioni specificamente individuate ed autorizzate dell'amministrazione comunale. La degradazione chimica dell'olio utilizzato deve essere valutata mediante l'uso di test: fritest; tale esame deve rientrare nelle procedure correnti dell'autocontrollo ed essere opportunamente documentato * E' assolutamente vietato utilizzare il dado da brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monopodico, conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti * Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti refrigerati indicati nell'articolo seguente.

Art. 47 - Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +1°C e +4°C. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, lessi, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi. L'amministrazione comunale, in seguito a soddisfacente giustificazione da parte della ditta, potrà a sua discrezione, autorizzare la produzione in linea refrigerata, di preparazioni differenti da quelle di cui sopra. E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua. Non è ammesso l'utilizzo di piatti preparati e sottoposti a trattamenti di surgelazione o congelamento, da riattivare nel punto di distribuzione.

Art. 48 - Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Art. 49 - Condimenti

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite con olio extra vergine d'oliva. Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio parmigiano reggiano che deve essere grattugiato in giornata, salvo l'utilizzo di formaggio acquistato già grattugiato in apposite confezioni. Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva. In ogni locale adibito a refettorio, durante la distribuzione, devono essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine di oliva e una bottiglia di aceto. Nei centri di cottura è altresì ammesso l'uso di olio monoseme di arachide come ausilio tecnologico da aggiungere ai primi piatti al momento del confezionamento. Gli oli per la frittura dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

ITOLO XI - LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

Art. 50 - Pulizia e sanificazione

Tutti i trattamenti di pulizia e di sanificazione da eseguire presso i refettori ed i locali di distribuzione delle scuole e presso i centri di cottura devono essere oggetto di specifica procedura. La ditta aggiudicataria, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, è tenuta a trasmettere la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza ecc.). La ditta aggiudicataria inoltre è tenuta a trasmettere se richiesto dall'amministrazione comunale, la documentazione relativa alla validazione della procedura, corredata dai limiti di accettabilità identificati e dal piano di verifica interno applicato. Ogni variazione alla procedura già inviata, deve essere oggetto di comunicazione all'amministrazione comunale prima della sua introduzione. Il procedimento di pulizia dei refettori dovrà prevedere le modalità di conferimento dei rifiuti negli appositi cassonetti differenziati.

Art. 51 - Caratteristiche dei detersivi

I prodotti detergenti e sanificanti, le cui schede tecniche dovranno essere disponibili su richiesta, dovranno altresì essere conformi alle tabelle merceologiche vigenti. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati da magazzinieri ed addetti alla preparazione degli alimenti.

Art. 52 - Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi anche nelle scuole; nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali, è sufficiente una adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto.

Art. 53 - Pulizia impianti

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature del centro di cottura dovranno essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dalla ditta.

Art. 54 - Modalità di utilizzo dei detersivi

Il personale impegnato nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modificazioni. Tutto il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali durante le operazioni di manipolazione, cottura, confezionamento e preparazione. I detersivi devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle relative schede tecniche.

Art. 55 - Spogliatoi e servizi igienici

I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

TOLO XII - NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 56 - Segnalazioni antinfortunistiche

La ditta aggiudicataria è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative all'assunzione dei lavoratori, alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai lavori oggetto del presente capitolato, nonché dell'osservanza delle norme in materia di prevenzione, protezione e sicurezza del lavoro. Costituisce allegato al presente capitolato il documento unico di valutazione dei rischi di interferenza (DUVRI) recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi

alla tipologia delle prestazioni, che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Tale documento deve essere sottoscritto tra i datori di lavoro delle parti prima dell'inizio del servizio, preve opportune ed eventuali variazioni da concordare con l'impresa aggiudicataria e l'Istituto Comprensivo.

TITOLO XIII - CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

Art. 57 - Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo, oltre a quelli istituzionali, sono il Comune di Ragusa nonché eventuali altre persone e/o organizzazioni specializzate, incaricate dall'amministrazione comunale.

Art. 58 - Controlli da parte del committente

L'amministrazione comunale si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato d'appalto, secondo i criteri e le modalità previste dallo stesso. L'amministrazione comunale farà pervenire alla ditta aggiudicataria per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali la ditta aggiudicataria dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. I rilievi mossi alla ditta saranno considerati a tutti gli effetti non conformità e per ognuno di essi dovranno essere indicate le relative azioni correttive adottate. La ditta aggiudicataria non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'amministrazione comunale. La ditta aggiudicataria sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'amministrazione comunale. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Art. 59 - Esercizio dell'autocontrollo da parte della ditta aggiudicataria

La ditta deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, ai sensi della normativa e dei regolamenti CE vigenti, che dovrà essere trasmesso all'Amministrazione Comunale se richiesto dalla stessa. Inoltre la ditta deve essere in possesso di un sistema di qualità certificato.

TITOLO XIV - PENALITA'

Art. 60 - Penalità

Qualora la ditta non attenda agli obblighi di legge e regolamentari concernenti il servizio dato in concessione, o comunque violi le disposizioni del presente capitolato, l'Amministrazione Comunale potrà applicare, secondo principi di proporzionalità e di adeguatezza le seguenti penalità:

- Fino a € 500,00 per le seguenti infrazioni:
 1. mancato rispetto degli standard previsti dalle tabelle merceologiche;
 2. confezionamento dei pasti non conforme alla vigente normativa;
 3. etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia;
 4. distribuzione insufficiente dei pasti rispetto alle presenze comunicate dalle scuole;
 5. ingiustificato ritardo e dei pasti rispetto agli orari previsti;
 6. mancato o ritardato preavviso di sciopero del personale impegnato nell'esecuzione del servizio di refezione scolastica;
 7. totale mancata somministrazione dei pasti ordinati;
 8. mancata somministrazione dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate;
 9. mancato rispetto del menù previsto;
 10. mancato rispetto delle grammature;
 11. mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dell'orario previsto;
 12. mancato obbligo da parte dell'impresa aggiudicataria di fornire almeno il 70% delle quantità di derrate alimentari di coltivazione e di allevamento locale, certificati a filiera corta;
 13. mancato obbligo di utilizzare almeno tre prodotti appartenenti alla coltura biologica: pasta – frutta -verdura
- Fino a € 1.000,00 per le seguenti infrazioni:
 1. mancato rispetto del piano di autocontrollo aziendale;
 2. inadeguata igiene del centro di cottura;
 3. conservazione delle derrate non conforme alle vigenti normative;
 4. rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
 5. rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici;
 6. rinvenimento di parassiti;
 7. inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili;
 8. conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;
 9. mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione;
- Fino a € 1.500,00 per le seguenti infrazioni:

1. mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti rilevati dagli addetti della locale azienda Sanitaria;
2. mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie da parte del personale operante presso il centro di produzione pasti;
3. fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere idonei all'alimentazione umana;
4. sospensione del servizio giornaliero senza preavviso;
5. violazione delle norme sulla sicurezza;

L'applicazione della penalità sarà preceduta da formale contestazione dell'inadempienza, rispetto alla quale la ditta avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro giorni otto dalla contestazione medesima. Il provvedimento sarà assunto dal Dirigente del Settore o suo delegato. Il Comune procederà al recupero della somma corrispondente alla penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

TITOLO XV - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 61 - Ipotesi di risoluzione del contratto

e parti convengono che, oltre al caso previsto dall'art. 3 del presente capitolato ed a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 C.C. le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta aggiudicataria
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività della ditta aggiudicataria
- c) mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente della ditta aggiudicataria
- d) inosservanza delle norme igienico-sanitarie
- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche
- f) casi di intossicazione alimentare
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi

h) interruzione non motivata del servizio

i) inosservanza reiterata o grave delle disposizioni di legge, di regolamenti, nonché del presente capitolato

j) è comunque facoltà dell'amministrazione dichiarare a suo insindacabile e motivato giudizio risolto il contratto di fornitura senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

Si precisa che il predetto elenco è meramente indicativo e esemplificativo e non deve intendersi tassativo ed esaustivo. Il provvedimento di risoluzione del contratto è oggetto di notificazione alla ditta, secondo le vigenti disposizioni di legge. Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né ad indennizzi di sorta, purché tempestivamente notificate. Le cause di forza maggiore non possono essere invocate in mancanza di comunicazione tempestiva rispetto al loro sorgere. In caso di interruzione del servizio per cause imputabili all'appaltatore, il Comune di Ragusa si riserva di addebitare allo stesso i danni conseguenti. E' comunque facoltà dell'amministrazione dichiarare a suo insindacabile e motivato giudizio risolto il contratto senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno. Il Comune avrà diritto di rescindere dal contratto, oltre che per cause imputabili all'appaltatore, anche per cause di forza maggiore, compresa la sopravvenuta indisponibilità finanziaria. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'amministrazione, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora l'amministrazione intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sulla ditta a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

Art. 62 – Controversie e foro competente

Nel caso di qualsiasi controversia e contestazione che non potesse venire definita tra le parti, unico foro competente sarà quello di Ragusa.

Allegati:

- Menu;
- Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
- Indicazioni Diete Speciali;

SCUOLA MEDIA STATALE "VANN'ANTO" (VIA R. LEONCAVALLO) PRESIDENZA TEL.0932/245411 SEGRETERIA TEL.0932/622397 fax 0932/245411		
SCUOLA	DENOMINAZIONE	INDIRIZZO
MATERNA	G.B.MARINI	VIA MONTEREO
MATERNA	ECCE HOMO	VIA ECCE HOMO
MATERNA	SAN GIACOMO	C.DA SAN GIACOMO
ISTITUTO COMPRENSIVO "S.QUASIMODO" (VIA E. FIERAMOSCA) PRESIDENZA TEL. 0932/255184 SEGRETERIA TEL. 0932/256856 fax 0932/256833		
SCUOLA	DENOMINAZIONE	INDIRIZZO
MATERNA	MARINA DI RAGUSA	VIA PORTOVENERE
ISTITUTO COMPRENSIVO BERLINGUER (VIA BERLINGUER) PRESIDENZA TEL.0932/248462 SEGRETERIA TEL. fax 0932/622162		
SCUOLA	DENOMINAZIONE	INDIRIZZO
MATERNA	COLLODI	VIA PSAUMIDA
MATERNA	NECKER	VIA TEOCRITO
MATERNA	PALLA MAGICA	VIA POMPEI
MATERNA	PETER PAN	VIA D.SICULO
ISTITUTO COMPRENSIVO F.CRISPI (VIA V.E.ORLANDO N.7) PRESIDENZA TEL.0932/621417 SEGRETERIA TEL. fax 0932/621053		
SCUOLA	DENOMINAZIONE	INDIRIZZO
MATERNA	PLESSO CRISPI	VIA CARDUCCI

ISTITUTO COMPRENSIVO M. SCHININA' (VIA CANOVA) PRESIDENZA
TEL.0932/247290 SEGRETERIA TEL.0932/247764 fax 0932/247654

SCUOLA	DENOMINAZIONE	INDIRIZZO
MATERNA	M.SCHININA'	VIA 4 NOVEMBRE
MATERNA	SAN GIOVANNI BOSCO	VIA PIO LA TORRE
MATERNA	GIOVANNI XXIII	VIA DE NICOLA
MATERNA	W. DISNEY	VIA A.MORO
MATERNA	ANDERSEN	C.DA NUNZIATA (VIA MONTALE)
MATERNA	ISOLA FELICE	VIA CADORNA, 1

DIREZIONE DIDATTICA M.VENTRE (VIA PICCININI) DIREZIONE
TEL.0932/252060 SEGRETERIA TEL. fax 0932/604022

SCUOLA	DENOMINAZIONE	INDIRIZZO
MATERNA	G.LA PIRA	VIA MONGIBELLO
MATERNA	BRUNO MUNARI	P.MO SANGUE
MATERNA	M.VENTRE	VIA PICCININI

DIREZIONE DIDATTICA P.VETRI (VIA DELLE PALME N.13) DIREZIONE
TEL.0932/228151 SEGRETERIA TEL. fax 0932/228158

SCUOLA	DENOMINAZIONE	INDIRIZZO
MATERNA	P.VETRI	VIA P.VETRI
MATERNA	AQUILONE	VIA SACRO CUORE
MATERNA	C.BATTISTI	VIA C. BATTISTI
MATERNA	O.M.CORBINO	VIA O.M.CORBINO
ELEMENTARE	P.VETRI	VIA DELLE PALME

DIREZIONE DIDATTICA PALAZZELLO (VIA MONTE CERVINO 3) DIREZIONE
TEL.0932/255628 SEGRETERIA TEL. fax 0932/255087

SCUOLA	DENOMINAZIONE	INDIRIZZO
MATERNA	ARCOBALENO	VIA MONTE AMIATA

MATERNA	ACQUERELLO	VIA F.CILEA 40
MATERNA	GULLIVER	VIA MONGIBELLO, 80
MATERNA	MONGOLFIERA	VIA MONTE CERVINO, 3