

COMUNE DI MONTEMURRO
(Provincia di Potenza)

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA MATERNA-ELEMENTARE E MEDIA
A.S. 2009/2010 – 2010/2011**

Titolo I: INDICAZIONI GENERALI

ART.1

OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica presso le scuole materne, elementari e medie comprensivo del servizio di provvista, cottura vivande, eventuale trasporto, distribuzione e scodellamento pasti e della pulizia dei locali ove si preparano e si consumano i pasti, per gli anni scolastici 2009/2010 e 2010/2011 .

Sarà ammesso a fruire della refezione anche il personale scolastico, che per ragioni di servizio dovrà permanere nei plessi, come previsto dalle norme contrattuali vigenti.

I plessi interessati dal servizio sono i seguenti:

1. Scuola Elementare e Media Via Defina
2. Scuola dell'infanzia statale Largo S. Antonio

I pasti dovranno essere preparati presso la cucina di proprietà comunale sita nel plesso scolastico della scuola elementare alla Via Sorgia

Ai fini del presente capitolato la stazione appaltante Comune di Montemurro è indicata per brevità "Stazione appaltante" e l'impresa appaltatrice "Appaltatore".

ART.2

DURATA DELL'APPALTO

L'appalto coprirà gli anni scolastici 2009/2010 e 2010/2011. Più precisamente l'appalto avrà inizio presumibilmente il 22/09 di ogni a.s. e si concluderà il 10 giugno di ogni a.s. per le scuole elementari e medie e al 30 giugno di ogni a.s. per la scuola materna.

ART. 3

IMPORTO A BASE DI GARA

L'importo a base d'appalto è stato determinato sulla base del valore reale di contratti analoghi conclusi nel corso di anni immediatamente precedenti a quello in cui è indetta la procedura di gara, rettificato al fine di tener conto sia del costo presuntivo delle attività aggiuntive di cui è richiesto lo svolgimento, sia dei cambiamenti in termini di quantità che potrebbero sopravvenire.

L'importo è comprensivo di tutti gli oneri connessi all'esecuzione delle prestazioni previste dal presente capitolato e di tutte le spese occorrenti per la corretta e puntuale esecuzione dell'appalto, ivi comprese le spese generali e l'utile d'impresa.

L'importo dell'appalto, calcolato come sopra specificato, ammonta a Euro 96.320,00 oltre IVA per il periodo di vigenza dell'appalto, per una media presunta di n. 90 pasti al giorno e per un numero di pasti presunto per il periodo contrattuale di 32.000.

Tale quantificazione è, tuttavia, indicativa e potrà essere soggetta a variazione in aumento o diminuzione fino alla concorrenza di un quinto dell'importo complessivo netto contrattuale, ferme

restando le condizioni di aggiudicazione, senza che l'appaltatore possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità ai sensi dell'art. 11 del R.D. n 2440 del 18/11/1923.

L'appaltatore non potrà vantare diritti ad alcuna compensazione sia nel primo che nel secondo caso, fermo restando l'obbligo di assicurare il pasto a tutti coloro che ne abbiano diritto.

E' fatta salva la facoltà della stazione appaltante di richiedere il servizio relativo ad attività complementari, ma analoghe, per altre tipologie di utenti (alunni scuola elementare, soggetti diversi in stato di bisogno ecc.), le cui modalità, fermo restando il prezzo, verranno concordate con l'appaltatore.

Il prezzo di aggiudicazione rimarrà invariato per tutta la durata dell'appalto, salvo il diritto all'aggiornamento di cui all'art. 115 del D. Lgs. n. 163/2006, come specificato all'art. 18.

ART. 4 MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

La preparazione dei pasti avverrà nei locali comunali a ciò adibiti presso la Scuola Elementare .

L'aggiudicatario, prima dell'inizio dell'attività, dovrà verificare il possesso di autorizzazione sanitaria prevista dalla legge 283/62 sia dei locali destinati alla preparazione, produzione e consumo di alimenti che per le attrezzature.

Ogni centro di cottura deve essere in possesso del manuale di corretta prassi igienica tenendo conto, ove necessario, del codice internazionale di prassi raccomandato e dei principi generali di igiene del Codex Alimentarius (art.4 del D.Lgv, 20/05/1977 n.155). Copia del manuale deve essere depositato e tenuto in visione, oltre che nel centro di ogni unità di cottura anche presso l'Ufficio scuola del Comune.

La ditta aggiudicataria, se necessario e/o se richiesto dall'Autorità sanitaria, si impegna ad elaborare e fornire al Comune il piano di autocontrollo inerente la corretta prassi igienica per ogni singola struttura in cui è attivata la mensa scolastica.

Verranno consegnati in uso al gestore, a seguito di dettagliato inventario, i locali, gli impianti ed attrezzature esistenti al momento della stesura del verbale.

Il gestore ne dovrà effettuare la riconsegna al termine del contratto.

Se necessario e secondo le indicazioni del dirigente medico del S.I.A.N. dell'ASL 2 di Potenza, Distretto di Villa d'Agri, il gestore integrerà a sue spese, l'attrezzatura per il miglior funzionamento delle mense scolastiche.

Il gestore è impegnato a mantenere a sua cura e spesa, in perfetto stato di pulizia e conservazione tutti gli impianti e le attrezzature anzidette e pertanto dovrà provvedere alla manutenzione, al reintegro dei beni comunque danneggiati dal proprio personale.

L'appaltatore dovrà effettuare il servizio con proprio personale idoneo e qualificato e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.(N. 2 unità per ore 6 giornaliere)

Il gestore all'inizio dell'attività, dovrà trasmettere all'Ufficio scuola del Comune l'elenco del personale utilizzato nelle mense scolastiche.

La ditta, inoltre, dovrà provvedere con propri mezzi al trasporto dei pasti utilizzando contenitori idonei secondo le normative vigenti in materia e alla distribuzione nei refettori dei plessi scolastici presenti sul territorio comunale: in Via Andrea Defina per la Scuola Elementare e Media e in Largo S. Antonio per la Scuola Materna.

Il gestore sarà tenuto a provvedere a proprie cure e spese, all'analisi dei cibi somministrati con periodicità trimestrale nel giorno indicato dal Comune.

Il servizio a carico del personale della ditta aggiudicataria deve comunque garantire il regolare funzionamento della mensa, in modo da esonerare il personale insegnante da qualsiasi prestazione che comporti contatto diretto e indiretto con il cibo, in quanto i docenti dovranno esclusivamente vigilare e assistere durante il pasto.

Il calendario scolastico, nel quale risultano specificate le date di interruzione delle lezioni così come predisposte dal sovrintendente scolastico regionale e relativo all'anno scolastico di cui

trattasi, sarà comunicato alla Ditta appaltatrice a cura dell'Amministrazione comunale. Eventuali determinazioni assunte dall'Istituto comprensivo relativamente all'interruzione delle lezioni in date diverse dal calendario scolastico saranno comunicate direttamente dallo stesso alla ditta appaltatrice.

Il numero giornaliero dei pasti sarà comunicato giornalmente dall'Istituto scolastico entro le prime ore del mattino.

La predisposizione e la riscossione dei buoni pasto è a totale carico del Comune.

ART.5

SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio si svolgerà per cinque giorni la settimana, dal lunedì al venerdì, con esclusione delle festività infrasettimanali. Il servizio medesimo avrà inizio, per ciascun anno scolastico completo, presumibilmente dal 22 settembre e terminerà presumibilmente il 10 giugno per le scuole elementari e medie e al 30/06 per la scuola materna statale o comunque alla data stabilita dalla stazione appaltante in accordo con l'Autorità scolastica. Sono esclusi i periodi di vacanza stabiliti dalle stesse Autorità.

Le date di cui sopra sono indicative e potranno subire variazioni senza che l'appaltatore possa avere nulla a pretendere.

ART.6

ORGANIZZAZIONE DEGLI UTENTI

I bambini e le bambine che usufruiscono del servizio, laddove il pasto si consumi in sale allestite a refettori, saranno accompagnati alla mensa dal personale insegnante che li riaccompagnerà nelle aule al termine del pasto stesso. Il personale insegnante collaborerà nelle operazioni relative all'assistenza durante il pasto.

Il pasto dovrà essere assicurato anche al personale docente scolastico, individuato ai sensi del D.M. 16 maggio 1996 che rimarrà in ciascuna sezione durante la refezione, come previsto dalle norme contrattuali vigenti.

ART.7

ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE DELLA DITTA

Presso ogni locale ove si consumano i pasti l'appaltatore dovrà fornire gli addetti per l'espletamento dei seguenti compiti:

- a) consegna della posateria e delle tovaglie;
- b) consegna dei "contenitori pasto" o distribuzione e scodellamento dei pasti;
- c) pulizia delle attrezzature, delle cucine, del refettorio e dei tavoli dopo i pasti;
- d) asporto della posateria e di quanto utilizzato nella consumazione dei pasti;
- e) asportazione dei rifiuti.

L'organizzazione del lavoro da parte dell'appaltatore per le operazioni di cui sopra dovrà essere tale da consentire la fruizione del pasto in 45/50 minuti, per non interferire con le attività didattiche pomeridiane.

ART.8

INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole, l'appaltatore dovrà essere preavvisato dagli uffici scolastici del comune o da un incaricato della scuola, possibilmente almeno 24 ore prima.

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

Per scioperi non programmati, l'appaltatore dovrà essere avvertito entro e non oltre le ore 09,00 dello stesso giorno dell'espletamento del servizio.

Per scioperi del personale dipendente dall'appaltatore, lo stesso dovrà darne comunicazione all'Autorità scolastica ed agli uffici comunali competenti con un preavviso di almeno 48 ore.

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

Nessuna penalità è prevista in caso di gravi eventi, quali calamità naturali ecc, che dovessero comportare la chiusura improvvisa e immediata delle scuole.

ART. 9

CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA GARANZIE DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Cauzione provvisoria e definitiva

Cauzione provvisoria per un importo minimo di € 1.926,40 costituita, in alternativa:

da versamento in contanti o titoli del debito pubblico alla tesoreria della stazione appaltante presso la Banca Popolare di Puglia e Basilicata agenzia di Corleto Perticara ;

da fideiussione bancaria o assicurativa o di altro istituto autorizzato ai sensi di legge o di intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art.107 del D.Lgs. n.385/1993 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzia, a ciò autorizzati dal Ministero del Tesoro, Bilancio e Programmazione economica, con i requisiti di cui all'art. 75 del D. Lgs. 163/2006 994 e, in particolare, con validità per almeno 180 (centottanta) giorni successivi al termine previsto per la scadenza della presentazione delle offerte, contenente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;

La misura della cauzione provvisoria è ridotta al 50% per i concorrenti che dichiarino o dimostrino il possesso della certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001/2000, o di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema, in caso di riduzione la cauzione provvisoria deve essere accompagnata dalla dichiarazione o dalla certificazione di possesso del predetto sistema di qualità o degli elementi correlati dello stesso sistema, ai sensi dell'art. 40 del D.Lgs. 163/2006;

In caso di associazione temporanee di imprese, di consorzi o di detta certificazione del sistema di qualità ovvero del possesso degli elementi significativi e tra loro correlati al sistema di qualità, dovrà essere posseduta singolarmente da ciascuna impresa riunita o consorziata.

Nelle suddette ipotesi le imprese concorrenti singole, riunite o consorziate dovranno a pena di esclusione, produrre la summenzionata certificazione del sistema di qualità, redatta ai sensi di quanto previsto dalla vigente normativa in materia

la cauzione provvisoria deve essere accompagnata dalla dichiarazione di un istituto bancario o di una compagnia di assicurazione, abilitati nel ramo fideiussioni, contenente l'impegno a rilasciare al concorrente, in caso di aggiudicazione dell'appalto, una garanzia fideiussoria relativa alla cauzione definitiva in favore della stazione appaltante; tale dichiarazione può essere apposta sulla stessa fideiussione bancaria o polizza fideiussoria assicurativa relativa alla cauzione provvisoria, ovvero in appendice ad essa; tale dichiarazione è dovuta, a pena di esclusione, qualunque sia la forma della

cauzione provvisoria;

In caso di Associazione Temporanea di Imprese costituita la cauzione dovrà essere presentata dall'impresa capogruppo in nome e per conto di tutti i concorrenti secondo quanto disposto dall'art. 108 del DPR 554/1999.

In caso di ATI costituenda, la polizza a pena di esclusione, deve essere intestata a tutte le imprese che costituiranno il raggruppamento e deve essere da esse sottoscritta (Consiglio di Stato - sentenza n. 8 del 2005).

Alla stipula del contratto, l'aggiudicatario sarà tenuto a prestare cauzione definitiva pari al 10% (dieci per cento) dell'importo di aggiudicazione. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20 %, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 %.

ART.10

RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Qualora l'appaltatore non intenda accettare l'affidamento del servizio, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dalla stazione appaltante.

ART.11

SUBAPPALTO

Il subappalto potrà essere affidato entro il limite del 30% dell'importo complessivo dell'appalto (30% gestione mensa scolastica) e comunque solo previa indicazione all'atto dell'offerta delle parti del servizio oggetto del subappalto. Per esso si fa mandato alle norme di cui all'art.118 del D.Lgs. 163/2006, precisando che gli importi corrispondenti ai servizi eseguiti dai subappaltatori saranno pagati all'impresa aggiudicataria, la quale dovrà ottemperare a quanto stabilito dall'art. 118 comma 3 del citato D.Lgs. 163/2006. La Stazione appaltante si riserva, in presenza di subappalto, di richiedere la produzione di tutta la documentazione necessaria per la relativa pratica, ai sensi della normativa vigente.

Esecuzione del servizio affidato in subappalto non può essere oggetto di ulteriore subappalto.

ART 12

DANNI - RESPONSABILITA' – ASSICURAZIONI

L'appaltatore risponderà direttamente e indirettamente di ogni danno che in relazione all'espletamento del servizio o in conseguenza del servizio medesimo potrà derivare all'amministrazione comunale e/o agli utenti, a terzi e a cose.

In particolare l'appaltatore si assume la responsabilità per danni quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile causati da ciò che produce in proprio o ciò che, prodotto da terzi, verrà distribuito/somministrato nelle mense, compresi i danni imputabili a vizio originario del prodotto o a cattiva conservazione o ad errori nel non rispetto del termine di scadenza.

Per la copertura di tali danni l'appaltatore deve stipulare e mantenere operanti, per tutta la durata dell'appalto, polizze assicurative per la responsabilità civile verso terzi, ritenendo compresa tra i terzi anche l'Amministrazione Comunale con massimale non inferiore a € 516.456,90 per sinistro, con il limite di € 516.456,90 per persona e di € 516.456,90 per danni a cose.

La ditta dovrà inoltre stipulare una polizza di responsabilità civile verso i prestatori di lavoro con massimali non inferiori a € 516.456,90 per sinistro e con il limite di € 516.456,90 per persona, per infortuni non rientranti nella copertura INAIL.

In alternativa alle specifiche polizze di cui ai punti precedenti, la ditta aggiudicataria potrà dimostrare l'esistenza di polizze già attivate aventi le medesime caratteristiche richieste e produrre una appendice alle polizze già esistenti che espliciti che le stesse coprono anche il servizio oggetto del presente appalto.

ART.13

ESONERO DA RESPONSABILITA' PER LA STAZIONE APPALTANTE

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore, che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti della stazione appaltante.

L'appaltatore risponde, inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, alla stazione appaltante, al Comune o a terzi in genere.

L'appaltatore inoltre solleva la stazione appaltante da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

ART.14

AUTORIZZAZIONI

L'appaltatore dovrà essere in possesso delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la prestazione dei servizi oggetto dell'appalto.

Titolo II: ONERI INERENTI IL CONTRATTO

ART.15

FUNZIONAMENTO DELLA CUCINA E LOCALI REFEZIONE

L'appaltatore oltre agli obblighi di cui all'art. 7 deve provvedere:

- alla fornitura, stoccaggio e conservazione delle derrate, assumendo ogni rischio per il loro deterioramento e calo di peso e, in ogni caso, al rispetto delle norme in materia di conservazione delle stesse;
- al lavaggio della biancheria eventualmente utilizzata in cucina.

Si specifica che le utenze idrica ed elettrica relative alle cucine sono a carico del Comune, mentre rimane a carico dell'appaltatore l'onere relativo all'approvvigionamento del gas da cucina, attualmente previsto tramite GPL.

Sono altresì a carico dell'appaltatore la tinteggiatura dei locali adibiti a cucina, nonché la pulizia straordinaria degli stessi da effettuarsi alla fine di ogni anno scolastico.

ART.16

DERRATE ALIMENTARI

Sono a carico dell'appaltatore le spese per l'approvvigionamento delle derrate, le spese per il personale, le spese eventuali per il personale di trasporto e per i relativi mezzi ed ogni altra spesa e qualsiasi onere relativo al servizio di appalto.

ART.17

SPESE CONTRATTUALI

Le spese contrattuali, nessuna esclusa, sono a carico dell'appaltatore.

ART.18

CORRISPETTIVO DELL'APPALTO – MODALITA' DI PAGAMENTO -

REVISIONE DEL CORRISPETTIVO

Il corrispettivo dell'appalto sarà liquidato mensilmente all'appaltatore su presentazione di fattura e sulla base dei pasti effettivamente somministrati, entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura stessa, inviata al protocollo generale della stazione appaltante, relativa al servizio effettuato nel mese precedente e corredata della distinta o dalle distinte dei pasti somministrati nei vari plessi scolastici.

L'appaltatore dovrà consentire, a campione, il riscontro con i ticket ritirati giornalmente dagli utenti, che dovranno essere conservati fino a tre mesi dopo la fine di ogni anno scolastico.

Con il suddetto corrispettivo l'appaltatore si intende compensato di qualsiasi suo onere per il servizio di che trattasi, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi.

Qualora nel corso dell'appalto le componenti essenziali del costo evidenziate nell'offerta, subiscano una variazione - in termini di aumento o diminuzione -, superiore al 5% del corrispettivo dell'appalto, l'Amministrazione Comunale ovvero la ditta appaltatrice, possono pretendere la revisione del prezzo nella misura corrispondente alla differenza eccedente la percentuale di cui sopra.

Alla revisione si procederà previa istruttoria del responsabile del servizio il quale potrà avvalersi dei dati, se disponibili, di cui agli artt. 7 comma 4, lett.c) e comma 5 del D., Lgs. 163/2006.

L'appaltatore non potrà pretendere sovrapprezzi, indennità speciali di alcun genere o altro per aumenti del costo della manodopera o dei prodotti o per qualsiasi sfavorevole circostanza che potrebbe verificarsi dopo l'aggiudicazione o nel corso dell'appalto, salvo quanto previsto al comma precedente.

Titolo III: PERSONALE

ART.19

PERSONALE

L'appaltatore nell'espletamento del servizio di cui al presente appalto dovrà avvalersi di personale, per quantità e qualifiche di inquadramento, sufficiente all'espletamento del servizio ed in regola con le leggi sanitarie in vigore previste per la manipolazione di prodotti destinati all'alimentazione.

L'appaltatore dovrà provvedere alla immediata sostituzione del personale assente, fermo restando il possesso da parte dei sostituti dei requisiti minimi richiesti dal presente capitolato.

Il personale utilizzato dovrà, inoltre, mantenere durante l'espletamento del servizio un comportamento decoroso e consono ad un ambiente frequentato prevalentemente da bambini.

ART.20

RESPONSABILE TECNICO

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio, nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Amministrazione Comunale, saranno affidati dalla ditta ad un "Responsabile Tecnico" di comprovata capacità ed esperienza (minimo due anni di esperienza maturata nel settore) dimostrabile mediante idonee referenze, reperibile quotidianamente negli orari di servizio e comunque ogni qualvolta necessario. Il nominativo del suddetto dovrà essere comunicato all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio.

In caso di assenza l'appaltatore dovrà comunicare preventivamente un sostituto con equivalenti requisiti.

Spettano al "Responsabile Tecnico" i seguenti compiti:

supervisione di tutte le attività e prestazioni previste dal capitolato a carico della ditta;

coordinamento di tutti gli operatori;

controllo sul corretto andamento del servizio in collaborazione con il Comune e con gli altri soggetti (autorità scolastiche, autorità sanitaria, genitori componenti la commissione mensa).

ART.21

APPLICAZIONE NORME CONTRATTUALI - SICUREZZA

Nell'espletamento del servizio l'appaltatore è obbligato ad applicare integralmente ai lavoratori impiegati nel servizio, tutte le norme del "Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro" per la categoria e degli "accordi locali integrativi", in vigore per il tempo in cui il servizio viene espletato. L'appaltatore è obbligato al pagamento dei contributi e delle indennità poste dalla legge a carico dei datori di lavoro.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo, accertata dalla stazione appaltante o segnalata dagli altri uffici competenti al controllo, verrà comunicata all'appaltatore l'inadempienza accertata e verrà sospeso il pagamento delle prestazioni eseguite sino a quando non venga accertato che gli obblighi predetti non siano stati integralmente adempiuti.

Per la sospensione del pagamento di cui sopra l'appaltatore non potrà opporre eccezioni neppure a titolo di risarcimento danni.

Inoltre, l'appaltatore stesso si obbliga alla scrupolosa osservanza delle disposizioni concernenti gli infortuni e l'igiene sul lavoro, in applicazione di quanto contenuto nel D.Lgs. n. 626/94 e sue m. e i. A tale scopo l'appaltatore è tenuto a trasmettere prima dell'avvio del servizio un piano di sicurezza per ogni centro cottura, relativo alle attività svolte nell'ambito dei servizi oggetto dell'appalto. Il piano dovrà contenere almeno:

- la relazione sulla valutazione dei rischi relativa ai luoghi di lavoro;
- l'individuazione delle misure di prevenzione conseguenti alla valutazione;
- il programma delle misure da adottare in caso di emergenza;
- l'indicazione del preposto alla sicurezza e gli addetti alle emergenze.

TITOLO IV: CARATTERISTICHE DERRATE ALIMENTARI

ART.22

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia ed il menu deve essere conforme alla tabella dietetica allegata e riportata nell'allegato 2) al presente capitolato.

Il menu suddetto dovrà chiaramente indicare la tipologia dei prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione d'origine protetta, richiesti e dichiarati in sede di gara, ai sensi dell'art. 59 della legge n. 488/99.

La stazione appaltante effettuerà i controlli specifici circa l'effettivo utilizzo dei prodotti di cui al punto precedente, anche attraverso il riscontro delle fatture di acquisto degli stessi, l'ispezione presso i locali ove si effettua lo stoccaggio ed il riscontro dell'effettivo consumo degli stessi prodotti.

L'appaltatore dovrà inviare, prima dell'avvio del servizio, agli Uffici preposti, l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta la predisposizione di un nuovo elenco completo.

Ogni stesura dell'elenco deve riportare la data e la firma del Responsabile Tecnico.

I generi alimentari utilizzati nella preparazione dei pasti dovranno avere le qualità e le caratteristiche di cui all'elenco riportato all'allegato 3) al presente capitolato.

ART.23

ETICHETTATURA

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.
Non sono ammesse etichettature incomplete ovvero che non rechino la traduzione in lingua italiana.

ART.24

GARANZIE DI QUALITA'

L'appaltatore deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili alla stazione appaltante, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

I prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti dovranno essere di prima qualità.

Titolo V: IGIENE DELLA PRODUZIONE

ART.25

IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti".

L'appaltatore deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche, che la stessa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia alla stazione appaltante.

Ogni stesura di regolamento deve riportare la data e la firma del Responsabile Tecnico.

L'utilizzo di mascherine è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutto cotto, formaggio, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc.

In particolare, prima di utilizzare stabilmente nel menu gli ortaggi crudi, l'appaltatore dovrà conseguire la specifica autorizzazione da parte dell'ASL n.2 competente. L'appaltatore deve attenersi alle procedure di autocontrollo previste dall'art. 3 del D.Lgs. n. 155/97, e cioè deve individuare nella propria attività, predisponendo apposito piano, ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Nell'impiego del pesce occorre che lo stesso sia surgelato e spinato per motivi, oltre che di igiene, anche di sicurezza per la presenza di lische.

ART.26

CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con le potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai a contatto del pavimento.

I prodotti sfusi non devono essere a diretto contatto con l'aria, sia nei magazzini sia nelle celle, che nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti con coperchio, sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, il prosciutto cotto, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6°C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alla normativa in materia.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

È vietato l'uso di recipienti in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

ART.27

RICICLO

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne per quanto contemplato nel successivo art. 31 del presente capitolato.

Titolo VI: MANIPOLAZIONE E COTTURA

ART.28

MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

ART.29

PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine. La conservazione degli stessi precedentemente alla distribuzione agli utenti, deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4°C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n°327 e successive modificazioni ed integrazioni. I latticini possono essere utilizzati solo se l'approvvigionamento è giornaliero.

ART.30

OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere cotti, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4°C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui avviene il consumo o il giorno precedente;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- non possono essere effettuate frittture tradizionali per immersione in olio;
- ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittata, cotolette);
- la porzionatura del prosciutto cotto e formaggi deve essere effettuata nelle ore antecedenti la distribuzione.

ART. 31

LINEA REFRIGERATA

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura compresa tra 1° e 6°C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono: arrostiti, brasati, e bolliti.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ART.32 CONDIMENTI

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e per la preparazione dei sughi, delle pietanze cotte e per la preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. n. 509 dell'ottobre 1987 e successive modificazioni ed integrazioni.

Titolo VII: MENU

ART.33 MENU SETTIMANALI – TABELLE DIETETICHE

Ogni pasto sarà composto, in particolare da:

primo, secondo, contorno, pane e frutta, che dovrà essere opportunamente sbucciata a cura dell'appaltatore, e sarà costituito giornalmente dai componenti e rispettive quantità risultanti dal menu di cui all'allegato 2) al presente capitolato.

Può accadere che, per motivi tecnici di servizio, debbano essere preparati "pasti" diversi da quelli previsti dal menu del giorno, ma dette variazioni devono essere di volta in volta comunicate agli uffici preposti della stazione appaltante per la necessaria autorizzazione.

La tabella dietetica e il menu potranno subire modifiche, sia per esigenze climatiche contingenti, che per esigenze inderogabili degli utenti, attestate dal dirigente medico del SIAN dell'ASL n. 2 di Potenza Distretto di Villa D'Agri, sia su espressa richiesta della stessa AUSL, o su richiesta della stazione appaltante previa autorizzazione della AUSL.

Tali modifiche non daranno luogo a variazioni del corrispettivo stabilito in contratto e derivante dal prezzo di aggiudicazione.

Titolo VIII: NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI - CONTROLLI

ART.34 CONTENITORI E MATERIALE MONOUSO

L'eventuale trasporto delle vivande dal luogo di cottura a quello della consumazione dovrà avvenire con confezioni conformi al DPR n.327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, in contenitori termici, forniti dall'appaltatore, in modo che i cibi giungano al consumatore alla temperatura più idonea per il consumo ed evitando un doppio ciclo termico agli alimenti con raffreddamento o congelazioni intermedie.

In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.

I contenitori devono essere in polipropilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare, sino al momento della distribuzione del pasto ai bambini ed alle bambine, il mantenimento delle temperature previste per legge. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori separati (ad es. pasta, sugo, formaggio grattugiato, pietanza, contorno). In particolare le

vasche gastro-norm per il trasporto della pasta dovranno avere un'altezza non superiore ai cm.10, per evitare fenomeni di impaccamento.

Il pane e la frutta dovranno essere trasportati in contenitori ad uso alimentare muniti di coperchio.

Ai sensi della L.R. 23/2006 "Norme regionali per la promozione degli acquisti pubblici ecologici e per l'introduzione degli aspetti ambientali nelle procedure di acquisto di beni e servizi delle amministrazioni pubbliche" la ditta appaltatrice dovrà rispettare le seguenti prescrizioni per la fornitura del materiale monouso:

- i tovaglioli di carta, le tovaglie di carta e tutti gli altri accessori di carta dovranno essere di marca dotata della etichettatura ecologica europea (Ecolabel);
- tutti i contenitori monouso, piatti, bicchieri e posate dovranno essere in materiale completamente biodegradabile, nello specifico Mater Bi (amido di mais) o similari.

I prodotti a marchio Ecolabel o in Mater-Bi sono rispondenti alle specifiche richieste dal presente capitolato. Il concorrente può provare la conformità alle specifiche richieste, con qualsiasi altro mezzo di prova equivalente, quale la documentazione tecnica del fabbricante o una relazione valutativa di un organismo riconosciuto, di altro materiale o altri marchi, purchè le caratteristiche dei prodotti siano equivalenti. In tal caso all'offerta dovrà essere allegata tale documentazione.

ART. 35

VIGILANZA E CONTROLLO

E' facoltà della stazione appaltante effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con tutte le modalità che riterrà opportune, controlli presso i centri ove si preparano i pasti e presso le mense scolastiche per verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni del presente capitolato. Alla ASL compete il controllo igienico – sanitario per tutto il periodo di affidamento del servizio; a tale scopo l'appaltatore dovrà giornalmente prelevare una quantità corrispondente a due porzioni di ogni vivanda somministrata, da confezionare in contenitori sterili e conservare in cella frigorifera per le 48 ore successive.

Per una migliore funzionalità del controllo l'appaltatore è obbligato a fornire agli incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria.

Potrà essere costituita una Commissione mensa formata da rappresentanti dei genitori e degli insegnanti per l'attuazione dei controlli di cui all'articolo precedente.

L'appaltatore si impegna ad accettare che un rappresentante dei genitori partecipi alla preparazione dei pasti una volta alla settimana e che lo stesso possa comunque avere accesso alle cucine durante la preparazione dei pasti.

La stazione appaltante potrà adottare forme di monitoraggio e rilevazione della qualità del servizio offerto dall'appaltatore, anche istituendo un servizio di segnalazione reclami.

TITOLO IX: RILIEVI INADEMPIENZE - PENALI

ART. 36

RILIEVI INADEMPIENZE E PROCEDIMENTO APPLICAZIONE PENALI

In caso di accertate inadempienze da parte dell'appaltatore la stazione appaltante provvederà all'applicazione di una penale, consistente in una sanzione pecuniaria.

La somma stabilita quale penale sarà detratta dalla fattura mensile riferita al periodo a cui si riferisce l'inadempienza. A fronte di tale decurtazione, l'appaltatore si obbliga ad emettere regolare nota di accredito, ai sensi e per gli effetti del DPR.n.633/72 e successive modificazioni ed integrazioni. Qualora una inadempienza si ripeta per tre volte, la stazione appaltante avrà la facoltà di risolvere il contratto d'appalto, incamerando la garanzia prestata, ai sensi del successivo art. 43.

In caso di risoluzione del contratto o di fallimento dell'appaltatore, la stazione appaltante potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del

completamento del servizio. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, escluso l'originario aggiudicatario.

L'applicazione delle penali dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza da parte dell'ufficio competente, alla quale l'appaltatore avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre giorni dieci dalla contestazione.

Nel caso in cui l'appaltatore non presenti controdeduzioni in termini utili, oppure fornisca elementi inadeguati a giustificare le inadempienze contestate, verrà applicata la penale, nella misura sotto precisata .

L'unica formalità preliminare per procedere all'applicazione della penale è la contestazione degli addebiti .

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e dei regolamenti concernenti il servizio stesso.

Qualora la ditta non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato, l'Amministrazione Comunale applicherà le seguenti penalità previa relativa contestazione:

- da € 200,00.= a € 800,00.= per forniture alimentari e/o superfici ,impianti, attrezzature, utensili e piani di lavoro con cariche microbiche superiori a quanto previsto nel piano delle verifiche;
- € 1.500,00.= per sospensione, ritardo o interruzione del servizio o relativo mancato preavviso;
- €. 500,00.= per menù non corrispondenti a quello concordato;
- €. 500,00.= per alimenti non corrispondenti al capitolato.

Nel caso venisse distribuito un numero di porzioni inferiore a quello delle presenze segnalate, è fatto obbligo alla ditta l'immediato rimpiazzo delle stesse senza alcuna variazione di menù.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione della inadempienza, rispetto alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 (dieci) giorni dalla notifica della contestazione stessa.

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

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

La penalità ed ogni altro genere di provvedimento del Comune sono notificate alla controparte.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

ART.37

CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Fatta salva l'applicazione di quanto stabilito al precedente articolo, nel caso di gravi e/o reiterate inadempienze, la stazione appaltante si potrà comunque avvalere, previa diffida all'appaltatore da trasmettere anche a mezzo telefax, assegnando un termine non superiore a quindici giorni per le eventuali controdeduzioni, dell'articolo 1456 del Codice Civile, ai sensi del quale il contratto di appalto del presente servizio si intenderà risolto di diritto.

ART.38

DOMICILIO

L'appaltatore dovrà eleggere e dichiarare il luogo del proprio domicilio, al quale resta inteso che la stazione appaltante potrà indirizzare per tutta la durata del contratto avvisi, richieste, atti giudiziari ed ogni altra comunicazione di qualsiasi natura.

ART.39

FORO COMPETENTE

Per ogni controversia inerente al presente atto è competente il Foro di Potenza.

ART.40

RICHIAMO NORMATIVO

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, si fa espresso richiamo alle norme contrattuali previste dal Codice Civile.

ALLEGATO 1)

ELENCO DELLE QUALITA' E DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE CHE DOVRANNO AVERE I GENERI ALIMENTARI DA UTILIZZARE PER LA MENSA SCOLASTICA.

CARNI: fresche (non congelate)

Devono provenire da animali sani, regolarmente macellati provvisti dei bolli sanitari come disposto dalle vigenti norme.

Tagli richiesti: anteriore e posteriore.

VITELLO: 1^a qualità di quarto posteriore – tessuto di colorito rosso vivo e grana fina.

CARNE MACINATA: i tagli possono provenire anche dai quarti anteriori purché corrispondenti alle caratteristiche della 1^a qualità.

PETTO DI POLLO E DI TACCHINO – senza pelle, la carne deve essere di colore bianco – rosa.

SCALOPPINE DI MAIALE: Arista.

PRODOTTI ITTICI: (surgelati).

- filetto di merluzzo e di platessa al naturale.

La tecnica della surgelazione utilizzata e la successiva conservazione deve essere tale da mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto e le sue caratteristiche intrinseche.

I prodotti surgelati devono essere di prima qualità.

PROSCIUTTO COTTO:

I prodotti dovranno essere tassativamente privi di sostanze colorate e di polifosfati. L'odore dovrà essere gradevole e il sale e gli aromi dovranno essere presenti nella giusta misura.

FORMAGGI:

Mozzarella e scamorza: il prodotto dovrà risultare corrispondente ai requisiti previsti dal D.P.R. 14.01.97 N° 54. Il latte vaccino utilizzato per la fabbricazione di tutti i formaggi deve essere tassativamente fornito da allevamenti indenni da TBC e BRUCELLOSI.

Grana padano: scelto fasciato di 1^a qualità riconosciuto con denominazione di origine ai sensi del D.P.R. 30 ottobre 1955, N°1269.

ORTAGGI:

Proprietà

- essere di recente raccolta
- maturazione fisiologica
- essere asciutti e privi di terrosità.
- Essere esenti da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli organi stessi.
- Non devono aver subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e la consistenza.

FRUTTA FRESCA:

dovrà essere di prima qualità merceologica, di recente raccolta e lavata accuratamente.

UOVA: fresche – categoria A (gr. 60/65)

OLIO:

extravergine di oliva per condimento e cottura dei cibi.

PASTA:

Secca: di semola di grano duro nelle varie forme e denominazione rispondenti a quanto per norma e legge stabilito all'art. 5 del DACA 13 – 11 – 53 – g.u. 271 del 25.11.53.

All'uovo: prodotta con farina di frumento – esente da additivi – deve corrispondere alle caratteristiche contenute negli artt. 5 e 6 legge 574 – 22/6/33.

PANE prodotto con farina “0” e con l’aggiunta di olio di oliva nella percentuale minima consentita dalla legge. Deve essere preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione con lievito naturale e cotto adeguatamente.

RISO:

fino o super fino tipo R.B.

PASSATA DI POMODORO:

esente da coloranti e conservanti, relativa a prodotti provenienti da coltivazione biologica.

MINISTRONE:

se surgelato dovrà essere prodotto di prima qualità.

Per quanto non contenuto nel presente elenco si rimanda alle tabelle di composizione degli alimenti emanate dall'Istituto Nazionale della Nutrizione.

