

Comune di Atripalda

(Provincia di Avellino)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA – ANNI 2014 - 2015

ART.1 – Oggetto dell'appalto

- a) Il Comune di Atripalda assume la gestione del servizio della mensa per gli allievi delle sezioni della scuola materna statale affidando, a mezzo di pubblico incanto, a ditta operante nel settore, di comprovata capacità ed affidabilità, la preparazione e la distribuzione dei singoli pasti ed il relativo trasporto degli stessi dal centro di cottura ai centri di consumo (plessi scolastici).
- b) La preparazione dei pasti dovrà essere effettuata presso un centro di cottura dichiarato idoneo dall' A.S.L..
- c) Il centro di cottura dovrà essere dotato di idoneo magazzino di conservazione delle derrate, dichiarato agibile dalla competente A.S.L.
- d) Il centro, ubicato in un raggio massimo di 10 km. dalla Scuola dell'Infanzia sita nell'edificio "C.Collodi" di Via Adamo del comune di Atripalda, dovrà essere in possesso di adeguate scorte di magazzino per le materie prime non deperibili, quali pasta, riso, legumi, formaggio, olio ecc. e di tutto quanto occorre secondo l'allegata tabella dietetica. Inoltre, dovranno essere funzionanti nello stesso centro celle frigorifere di capacità sufficienti a contenere separatamente:
- 1) surgelati,
 - 2) carni,
 - 3) formaggi, latte, burro,
 - 4) uova e verdura.
- Una cella sarà destinata alla ventilazione dei prodotti surgelati per il loro scongelamento.
- e) La ditta appaltatrice curerà, con proprio personale ed idonei automezzi, il trasporto giornaliero dei pasti ai plessi scolastici (centro di consumo) esistenti sul territorio comunale e precisamente:
- 1) Scuola dell'Infanzia "N.Adamo" Via S.Giacomo,
 - 2) Scuola dell'Infanzia "C.Collodi" Via Adamo
 - 3) Scuola dell'Infanzia "G.Pascoli" Via De Curtis.

ART.2 – Durata dell'appalto

La durata dell'appalto sarà per il periodo 01/02/2014 – 31/12/2015, secondo il calendario che sarà predisposto dall'Autorità scolastica.

ART. 3 – Importo a Base di Gara

Il prezzo base sul quale le Ditte partecipanti dovranno proporre la loro offerta in ribasso, e' fissato in euro 3,46 (trevirgolaquarantasei), oltre oneri per la sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenze, pari a € 0,04 (zerovirgolazeroquattro), non soggetti a ribasso, per un importo complessivo di € 3,50, IVA esclusa, per singolo pasto fornito.

L'appalto in questione sarà pertanto aggiudicato a favore della ditta che avrà presentato l'offerta più bassa.

A parità dell'offerta si preferirà la minore distanza chilometrica del centro di cottura.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna delle offerte presentate soddisfi le proprie esigenze, anche in presenza di una sola offerta, ovvero di procedere all'aggiudicazione, anche in presenza di una sola offerta, qualora essa soddisfi le proprie esigenze.

ART.4 – Fornitura Pasti

I pasti da fornirsi dalle ore 12.00 alle ore 12,30 di ogni giorno - salvo diverse disposizioni dell'autorità scolastica competente - dovranno essere preparati in conformità alla tabella dietetica allegata e consegnati presso la scuola e distribuiti nel numero che sarà comunicato giornalmente dal personale della scuola stessa.

La ditta affidataria è tenuta a fornire pasti, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza, mediante presentazione di certificazione medica, secondo apposite tabelle dietetiche, indicate nella certificazione del medico dell'utente. Potranno, altresì, essere ordinati al gestore, a seguito di richiesta dell'utenza, diete per esigenze etniche e religiose.

La ditta aggiudicataria si impegna ad assicurare la fornitura dei pasti anche in caso di agitazioni sindacali del proprio personale ed in caso di mancanza di energia elettrica ed erogazione di acqua.

Si precisa che la fornitura si riferisce ai soli giorni di effettive lezioni nelle scuole escluso il sabato e le festività previste dalla legge nonché le vacanze natalizie e pasquali.

Il numero dei pasti giornalieri sarà determinato dalla presenza degli allievi nelle rispettive scuole e l'Amministrazione non è tenuta comunque a garantire un numero minimo di pasti.

Il trasporto dei pasti dovrà essere effettuato:

1. in contenitori isotermitici in grado di assicurare il corretto mantenimento termico, limitando i rischi di proliferazione batterica ed in grado di preservare la qualità degli alimenti trasportati e le loro proprietà organolettiche. Le caratteristiche di isotermitia devono soddisfare i criteri della legislazione vigente (Reg. CE 852/2004-HACCP). Ed in particolare l'eventuale l'isolamento ottenuto con schiuma poliuretana priva

di CFC e HCFC. Costruiti in materiale idonei al contatto alimentare su tutta la superficie del contenitore e con caratteristiche costruttive in grado di garantire una corretta pulizia e sanificazione anche a mezzo di lavastoviglie (Reg. CE 852/2004 –HACCP);

2. con appositi automezzi in possesso della ditta aggiudicataria, muniti di idoneità igienico sanitaria secondo le norme vigenti in materia.

La ditta aggiudicataria dovrà:

1. fornire un tris di posate in plastica monouso, con angolature tondeggianti, ed un tovagliolino di carta in busta chiusa per ogni singolo pasto.
2. fornire a parte, per ogni razione, una tovaglietta di carta con un bicchiere di plastica;
3. somministrare, altresì, ai commensali acqua in recipienti igienicamente idonei;
4. provvedere alla conservazione giornaliera di un pasto completo, nei modi previsti dalla vigente normativa in materia, per 48 ore successive alla preparazione, al fine di consentire alle competenti Autorità sanitarie idonei accertamenti nei casi previsti. La ditta aggiudicataria sarà tenuta a provvedere, a proprie cure e spese, all'analisi dei cibi somministrati, su richiesta dell'Amministrazione Comunale.

ART.5 – Distribuzione Pasti

La distribuzione delle razioni verrà effettuata a cura della ditta aggiudicataria con personale proprio, numericamente sufficiente per un adeguato servizio, direttamente ai tavoli e per ogni bambino.

La ditta appaltatrice, oltre a curare la pulizia giornaliera dei refettori, dovrà provvedere - con proprio personale – alla pulizia di tutte le attrezzature e dei locali annessi ai refettori ed utilizzati per la sosta dei pasti.

ART.6 – Personale

Il personale adibito al centro di cottura, al trasporto ed alla distribuzione delle razioni dovrà essere munito di attestato di formazione/aggiornamento rilasciato dall' ASL competente territorialmente ai sensi del Decreto Dirigenziale Regione Campania n. 46/2005.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, cottura, trasporto e distribuzione dovrà indossare camice e copricapo bianco ed usare apposito mascherino di carta e guanti in cellophane ad ambedue le mani.

Comunque tutte le persone che a qualsiasi titolo siano presenti nel centro di cottura e distribuzione dovranno indossare i già citati indumenti, il tutto ricambiabile almeno quotidianamente. Si precisa che gli accertamenti sanitari, trascritti nel Libretto Sanitario, possono essere ripetuti in qualsiasi momento a richiesta dell'Amministrazione Comunale o della competente A.S.L.

La ditta utilizzerà prioritariamente il personale, non dipendente del Comune di Atripalda, già utilizzato dalla ditta appaltatrice del servizio nel decorso anno scolastico, per la distribuzione dei pasti nei centri di consumo (refettori plessi scolastici) ai sensi dell'art. 277 del CCNL di categoria vigente.

L'elenco del personale impiegato, corredato dalle fotocopie degli Attestati di formazione/aggiornamento rilasciati dalla competente ASL, deve essere consegnato al Comune prima dell'inizio del servizio. Ogni eventuale sostituzione di personale dovrà essere comunicata all'Amministrazione Comunale perché dia il proprio assenso.

Durante il consumo dei pasti, in ogni refettorio dovrà essere presente minimo una unità con mansioni anche di assistente di mensa per assistere i piccoli utenti nel taglio della carne, sbucciatura della frutta e quanto altro necessario. Pertanto le unità a disposizione in ogni refettorio non potranno essere meno di due per la Scuola "G.Pascoli" di Via De Curtis e non meno di tre unità per ognuna delle altre due scuole.

La ditta aggiudicataria dovrà osservare in favore dei propri lavoratori dipendenti addetti alla refezione scolastica il contratto collettivo nazionale di lavoro di categoria e provvedere in loro favore alle assicurazioni sociali obbligatorie.

ART.7 – Ammissione a Gara e Cauzione Definitiva

Per essere ammesse alla gara le ditte interessate dovranno far pervenire, entro le ore 12 del 22° giorno successivo alla data di pubblicazione sulla G.U.R.I., un plico sigillato e siglato, sull'esterno del quale dovrà essere riportata la scritta: "OFFERTA PER LA GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA –ANNO 2014 - 2015.", contenente quanto richiesto dal Bando di Gara.

La ditta aggiudicataria a garanzia di tutte le obbligazioni che assume con il contratto di appalto in riferimento al capitolato, entro 10 (dieci) giorni dall'aggiudicazione, a pena di decadenza, dovrà costituire una polizza fidejussoria assicurativa o bancaria secondo la normativa vigente in materia, in particolare ai sensi della legge n. 348/82, per l'intera durata del rapporto nella misura pari al 10% dell'importo complessivo dell'appalto. Tale cauzione resterà vincolata fino al termine dell'esatto adempimento del servizio e sarà svincolata previa presentazione di certificazione liberatoria da parte degli enti previdenziali ed assistenziali.

ART.8 – Controlli

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sorvegliare con proprio personale l'esatta osservanza delle norme del presente capitolato con sopralluoghi sia al centro di cottura che al centro di consumo e cio' indipendentemente dal controllo che compete all'A.S.L. istituzionalmente o su richiesta dell'Amministrazione.

ART.9 - Pagamenti

Il pagamento del corrispettivo dovuto alla ditta appaltatrice, riferito ad un mese di fornitura, sarà effettuato nei 60 gg. successivi alla data di presentazione della fattura. La fattura, dovrà essere corredata da:

- a) D.U.R.C. Documento Unico Regolarità Contributiva,
- b) bolle giornalieri di consegna controfirmate dal personale della scuola, per le giornate di effettivo servizio.

In caso di inottemperanza degli obblighi assicurativi, assistenziali e previdenziali sopra indicati, accertata dalla stazione appaltante o ad essa segnalata dall'Ispettorato del lavoro, la stazione appaltante medesima comunicherà all'impresa e, se del caso, anche all'ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata e procederà ad una detrazione del 30% sulle liquidazioni mensili, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.

Il pagamento all'impresa delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Per le detrazioni e sospensioni dei pagamenti di cui sopra, la ditta non può opporre eccezione alla stazione appaltante, ne' ha titolo a risarcimento di danni.

ART. 10 Caratteristiche Qualitative dei Prodotti Alimentari

I seguenti prodotti alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti devono avere le seguenti caratteristiche:

a) **la pasta** deve essere di semola di grano duro o di semola di tipo integrale, esente da qualsiasi macinato o additivo. Deve resistere alla cottura per almeno venti minuti senza spaccarsi, deformarsi o lasciare l'acqua troppo torbida;

b) **Il riso** da utilizzare deve essere di tipo sbramato di risone (riso integrale) o semiraffinato per le cotture lunghe, piatti freddi e minestre, e del tipo parboiled per le preparazioni convenzionali;

c) **Le carni bovine**, suine ed avicunicole devono:

- essere fresche;
- certificate secondo la normativa vigente;
- provenire da animali non riproduttori, sani di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e di salute;
- avere buon sapore, essere tenera e ben digeribile e non avere odore sgradevole.

d) **I prodotti ittici** devono:

presentare poco grasso ed essere privi di lisce. Sono ammessi prodotti ittici surgelati.

e) **I legumi** devono essere freschi o secchi, integri, privi di impurità; e estranei: i legumi freschi utilizzati fuori stagione devono essere surgelati.

f) **Gli ortaggi devono:** essere di stagione e di recente raccolta; essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente;

essere asciutti, privi di terrosità, e di altri corpi o prodotti estranei; esseri indenni da difetti tali da alterare le caratteristiche organolettiche;

non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti.

Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

L'aglio, le cipolle, e le patate non devono essere raggrinzite, o flaccide o con germogli. L'interno non deve avere chiazze scure e tracce di verde epicarpale (presenza di solanina)

g) **Il formaggio da condimento** deve essere della qualità " Parmigiano reggiano o grana padano e deve essere di prima scelta;

marchiato;

prodotto nelle zone tipiche;

avere ottimo sapore e profumo;

avere una stagionatura di almeno diciotto mesi;

da pasto; quali Fontina, Emmenthal, Mozzarella e simili non devono presentare alterazioni esterne o interne:

Le confezioni, in mono porzioni sigillate devono riportare le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome produttore;
- luogo di produzione;
- data di scadenza.

h) **Il prosciutto cotto** deve essere privo di polifosfati aggiunti, deve essere: di coscia, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione.

A richiesta l'aggiudicatario, dovrà fornire tutta la documentazione relativa al prodotto, al nome della ditta produttrice, ed al luogo di produzione.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, ma essere compatto, senza presentare parti ingiallite, o con odore e sapore rancido.

Non deve essere usato prosciutto affettato confezionato sottovuoto.

i) **l'olio** usato per la cottura e per il condimento deve essere di tipo extravergine di oliva, di ottima qualità: non deve contenere più di un grado di acidità espressa in acido oleico e deve rispondere alle vigenti norme igienico sanitarie.

l.) **il pane** deve essere 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.

Deve essere di piccola pezzatura (panino) ben lievitato e non rigenerato.

m) **la frutta deve essere:**

di stagione;

esente da difetti dell'epicarpio e alla polpa; di prima qualità; di calibratura e grammatura come da tabelle dietetiche; fisiologicamente matura;

- omogenea, uniforme e turgida;

n) **Le uova** devono essere di categoria extra (senza alcuna preferenza di merito per le dimensioni).

o) **il sale** deve essere di tipo iodato;

ART. 11 - Modalità di preparazione dei pasti e Generi Alimentari Vietati

Nella preparazione dei pasti, alla ditta aggiudicataria, è fatto obbligo di attenersi alle istruzioni che verranno impartite dal medico dell'ASL per quanto riguarda ai metodi di cottura e di conservazione degli alimenti e a quant' altro che, in materia di tecnica alimentare, da questi verrà disposto.

Per la preparazione dei pasti la ditta deve utilizzare i generi alimentari descritti nell'articolo precedente seguendo il menù e relativa tabella dietetica predisposto dall'ASL ed allegati al presente Capitolato.

Le verdure devono essere accuratamente lavate con acqua corrente.

Gli alimenti surgelati devono subire la fase di scongelamento nel frigorifero.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi a :

cuocere le verdure al forno al vapore;

cuocere i secondi piatti al forno;

aggiungere i grassi possibilmente a crudo;

somministrare la razione di carne c/o di pesce , possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina , una coscetta ecc.)

conservare le uova in frigorifero tra + 4° e +10° C , per non oltre una settimana e devono essere accuratamente lavate ed asciugate immediatamente prima dell'utilizzo.

E' assolutamente vietato utilizzare:

- **Carni al sangue;**
- **Cibi fritti;**
- **Alimenti surgelati esclusi i prodotti ittici;**
- **Dadi da brodo;**
- **Conservanti e additivi chimici;**
- **Verdure, carni e prodotti semilavorati o precotti;**

- **Residui di pasti dei giorni precedenti.**

ART.12 - Sospensione – Modifiche Fornitura

Nell'ipotesi che, per un qualsiasi motivo, l'Amministrazione venisse nella determinazione di sospendere, ridurre o aumentare la fornitura delle razioni di una giornata dovrà essere fatta comunicazione al centro di cottura entro le ore 10 dello stesso giorno di inizio della variazione.

L'Amministrazione Comunale, altresì, si riserva la facoltà di sospendere la fornitura nei casi di eventi sismici, metereologici, epidemiologici, soppressione o interruzione dell'attività didattica e per ogni altro fatto o evento che impedisca il regolare svolgimento del servizio mensa.

In caso di sospensione o di interruzione del servizio, nessun corrispettivo o risarcimento danni sarà dovuto dall'Amministrazione Comunale.

L' Aggiudicatario si impegna a modificare la tipologia degli alimenti in considerazione di eventi tali da ritenere giustificate altre soluzioni, suggerite dal medico ASL che dovranno essere concordate dalle parti.

ART.13 - Contratto

Il Comune di Atripalda procederà alla stipula di apposito contratto con la ditta aggiudicataria della gara di appalto.

Tutte le spese di registrazione del contratto e quelle che da esso potranno derivare saranno ad esclusivo carico della ditta aggiudicataria.

Art. 14 – Risoluzione del Contratto

L'Amministrazione Comunale, procederà alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del c.c. nei seguenti casi:

1. per perdita da parte della ditta dei requisiti richiesti per la partecipazione all'incanto;
2. per comprovata antigienicità dei locali e delle attrezzature, decadenza dell'autorizzazione sanitaria, utilizzo dei centri di cottura o nel trasporto dei pasti di personale non munito di libretto sanitario;
3. per gravi violazioni agli obblighi contrattuali;
4. per sub appalto o cessione anche parziale della fornitura;
5. incapacità o rifiuto di effettuare la fornitura;
6. ritardo dell'inizio della fornitura oltre giorni uno dal termine prefissato;
7. per fornitura di alimenti avariati e deteriorati, imputabili alla ditta aggiudicatari;

8. qualora la ditta aggiudicataria non provvedesse a rimuovere immediatamente le irregolarità contestate elencate nell'art. 15.

ART.15 - Penalità

L'Amministrazione Comunale, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, applicherà le seguenti penalità:

- c) Euro **5.000,00** per mancata fornitura dei pasti ordinati, presso ogni singola mensa;
- b) Euro **2.500,00** per ciascuno dei seguenti casi:
- per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
 - per mancato rispetto dei limiti di contaminazione macrobiotica;
 - per fornitura di pasti chimicamente contaminati e inadatti all'alimentazione.
- c) Euro **1.000,00** in ciascuno dei seguenti casi:
- per mancato rispetto delle caratteristiche qualitative previste;
 - per confezionamento non conforme alle norme vigenti;
 - per etichettatura non conforme alle vigenti normative;
 - per non corrispondenza dei pasti rispetto a quelli previsti dalla tabella dietetica giornaliera.
 - per mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate;
 - per rinvenimento dei corpi estranei organici ed inorganici nei cibi preparati;
 - per inadeguatezza igienica degli automezzi di trasporto pasti;
 - per mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia locali del centro di cottura;
 - per conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;
 - per mancato rispetto delle norme igieniche da parte del personale addetto alla preparazione dei pasti e del trasporto;
- d) Euro **250,00** in ciascuno dei seguenti casi:
- per ritardo della fornitura, nel limite di 30 minuti dall'orario stabilito dall'art. 4;
 - per mancata consegna di materiale a perdere (posate, bicchieri, tovaglioli);
 - per mancato rispetto della grammatura, verificata su 10 pesate della stessa preparazione;
 - per mancato rispetto del menù ;

L'Amministrazione Comunale, inoltre, si riserva la facoltà di diffidare la ditta a porre rimedio alle irregolarità contestate “ad horas”;

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivati dalle inadempienze.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'Amministrazione potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta, nonché della cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di sorta.

ART.16 - IVA e Spese

Fatta eccezione per l'IVA, che è a carico del Comune, tutte le restanti spese sono a carico della ditta appaltatrice.

ART.17 - Affidamento fornitura

L'affidamento della fornitura resta subordinato all'effettivo funzionamento delle scuole a cui il servizio stesso è diretto.

ART.18 – Subappalto

È espressamente vietato il subappalto totale o anche parziale sotto qualsiasi forma e la cessione del contratto, pena la recessione del contratto e l'incameramento della cauzione definitiva.

ART.19 – Responsabilità – Assicurazione R.C.

La ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti dalla somministrazione di cibi contaminati o avariati.

A tal scopo la ditta risultata aggiudicataria, prima della stipula del contratto, dovrà essere in possesso di un'adeguata polizza assicurativa R.C. contro i rischi inerenti la gestione del servizio, ivi compresi casi di tossinfezione e/o avvelenamento dei fruitori del servizio di refezione, con un massimale unico di rischio non inferiore ad €1.000.000,00 (a persona) e € 20.000.000, 00 (ventimilioni di euro) per anno.

ART. 20 - Disposizioni Finali

La ditta aggiudicataria sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti e capitoli, in quanto applicabili ed in genere di tutte quelle prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma.

A tutti gli effetti la ditta aggiudicataria deve eleggere domicilio legale in Atripalda e pertanto il Foro competente sarà quello di Avellino.

La partecipazione alla gara di appalto, comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni sopra dette.

Atripalda, 27 /11/ 2013

Il Responsabile del Procedimento

F.to Istr. Direttivo Amato De Rogatis

Il Responsabile 1° Settore

F.to Dott.ssa Italia Katia Bocchino