

COMUNE DI CASAMARCIANO

Provincia di Napoli

Servizio di Refezione Scolastica

Anno scolastico 2011/2012

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 - Oggetto dell'Appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di Refezione Scolastica del Comune di Casamarciano (NA) (diseguito chiamato Comune) ad Imprese di ristorazione specializzate relativamente all'anno scolastico 2011/2012.

Il servizio che l'Impresa aggiudicataria (di seguito chiamata I.A.) deve realizzare con propria organizzazione, prevede:

- la preparazione, cottura, porzionatura e distribuzione dei pasti, secondo il menù annuale predisposto dall'ASL competente, nei locali della scuola materna in Casamarciano (NA) alla Via G.Mazzini Rione Gescal;
- la fornitura di diete personalizzate per eventuali alunni celiaci;
- l'allestimento dei tavoli dei refettori;
- lo sbarazzo e la pulizia dei refettori nonché dei locali accessori;
- la pulizia e sanificazione dei locali, dei macchinari e di quanto utilizzato per la produzione dei pasti;
- la fornitura delle stoviglie in materiale usa e getta e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo.

Art. 2 - Durata del contratto

L'appalto avrà durata di un anno scolastico a partire presumibilmente dalla data di affidamento del servizio (17 Ottobre 2011) e con scadenza 31 maggio 2012.

Art. 3 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta dagli alunni della scuola materna dell'Istituto Comprensivo Casamarciano. Per l'individuazione del personale insegnante e non insegnante avente diritto al pasto, si fa riferimento alle disposizioni normative e contrattuali relative al rapporto di lavoro, vigenti al tempo della prestazione.

Art. 4 - Dimensione presumibile dell'utenza

Il numero totale presunto dei pasti per tutta la durata del contratto (17 ottobre 2011- 31 maggio 2012) è di circa n. 11.500 (71 alunni + 3 insegnanti + 1 collaboratore scolastico = 75 pasti giornalieri).

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'I.A.

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti alle scuole.

Art. 5 - Importo prezzo posto a base della gara

Il prezzo posto a base d'asta è di € **3,30**(Euro tre/30) a pasto IVA esclusa.

Il valore presunto dell'appalto è di € **37.950,00** IVA esclusa.

Ai sensi dell'art. 3 del Decreto Legislativo 163/2006 l'appalto si configura come appalto di servizi.

L'appalto è finanziato con fondi ordinari di bilancio.

I pagamenti saranno effettuati in conformità alle disposizioni di legge ed alle norme regolamentari in materia di contabilità.

Art. 6 - Requisiti di partecipazione

Possono partecipare alla gara imprese di ristorazione specializzate, in forma individuale e societaria, i Consorzi e le Società consortili, Cooperative e loro consorzi nonché imprese appositamente e temporaneamente raggruppate (RTI), ai sensi degli articoli 34, 35 e 37 del decreto legislativo n. 163/2006 e s.s.m. e i..

Art. 7 - Modalità di presentazione dell'offerta

L'offerta dovrà essere indirizzata al Comune di Casamarciano (NA) – Settore Affari Generali – Piazza Umberti I^a, CAP 80032, Casamarciano (NA) ed essere contenuta in plico perfettamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura dal legale rappresentante dell'Impresa, recante all'esterno, oltre al mittente, la dicitura **“Gara d'appalto per la gestione del servizio di refezione scolastica a.s. 2011/2012”**.

Il plico dovrà pervenire ad esclusivo rischio del mittente, **pena l'esclusione**, entro e non oltre le ore ed il giorno indicato nel bando di gara.

Si ribadisce che:

- il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile;
- trascorso il tempo fissato, non viene riconosciuta valida alcuna offerta anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerta precedente;

Il plico di cui sopra dovrà contenere al suo interno due diverse buste chiuse non trasparenti, a loro volta sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura.

Le due buste, identificate dalle lettere **A, B** dovranno riportare rispettivamente le seguenti diciture:

- **busta A: documentazione amministrativa;**
- **busta B: offerta economica.**

Art. 8 - Busta contenente la documentazione amministrativa

Nella busta **“A documentazione amministrativa”** deve essere contenuto, **a pena di esclusione**, la seguente documentazione:

1. Domanda di partecipazione alla gara con relativa dichiarazione (è preferibile utilizzare il modello allegato A) in carta semplice, sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare della ditta o dal legale rappresentante della società, contenente le seguenti dichiarazioni, **a pena di esclusione**:

- a) di essere in regola con quanto previsto dall'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68;
- b) di essere iscritta al registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura;
- c) l'indicazione dei nominativi delle persone delegate a rappresentare ed impegnare legalmente l'impresa;
- d) che alla gara non partecipa altro concorrente con cui possa configurarsi una delle situazioni di controllo ai sensi dell'articolo 2359 del Codice civile;
- e) di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi assicurativi e previdenziali;
- f) di essere in regola con gli obblighi della sicurezza e di essere in possesso di un proprio documento di valutazione dei rischi e di aver provveduto alla nomina di un responsabile del servizio di prevenzione e protezione ai sensi del D. Lgs. 81/2008;
- g) di essere in regola con quanto previsto dal D. Lgs n. 155/97 relativo al sistema di autocontrollo (HACCP);
- h) di aver preso visione del capitolato speciale d'appalto ed accettare senza riserve quanto in esso contenuto;
- i) di accettare senza riserve lo stato dei luoghi di esecuzione del servizio, le condizioni e le circostanze generali e particolari che possono aver influito sulla determinazione del prezzo;
- l) di aver tenuto conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori che possono influire sull'espletamento del servizio;
- m) di aver giudicato il servizio realizzabile ed il prezzo remunerativo tale da consentire il ribasso offerto;
- n) di aver tenuto conto, nella formulazione dell'offerta, degli oneri previsti per i piani di sicurezza ed i piani di emergenza;
- o) di impegnarsi ad attivare il servizio entro il termine stabilito dall'amministrazione anche in pendenza della stipulazione del contratto;
- p) il numero di fax a cui inviare eventuali comunicazioni:.....;
- q) di avere il seguente numero di Partita IVA:
- r) di avere il seguente numero di matricola INPS:
- s) (per le cooperative) di essere iscritta all'albo delle società cooperative di cui al D.M. 23 giugno 2004 istituito presso il Ministero delle attività produttive;

In caso di RTI la dichiarazione di cui al punto 1 deve essere compilata e sottoscritta da ogni impresa che partecipa al raggruppamento.

2. Dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi dell'art.47 del DPR 445/2000, che attesti l'inesistenza delle situazioni di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 (è preferibile utilizzare il Modello allegato **B**).

Detta dichiarazione deve essere resa e sottoscritta:

- per le imprese individuali: dal titolare e dal direttore tecnico;
- per le società in nome collettivo: dai soci e dal direttore tecnico;
- per le società in accomandita semplice: dai soci accomandatari e dal direttore tecnico;
- per gli altri tipi di società o consorzio: dagli amministratori muniti di poteri di rappresentanza e dal direttore tecnico.
- Nel caso di Raggruppamento temporaneo di imprese, già costituite o da costituire: da ogni impresa associata o che intende associarsi.

3. Copia del bando e del Capitolato speciale d'appalto sottoscritto in calce ad ogni pagina dal legale rappresentante in segno di piena ed integrale accettazione. In caso di RTI costituito o costituendo la copia del bando e del capitolato dovrà essere sottoscritta da ogni impresa che partecipa al raggruppamento.

4. Cauzione provvisoria di cui al successivo articolo 16.

5. Elenco delle consorziate (solo nel caso dei consorzi). I consorzi dovranno indicare le consorziate per le quali partecipano e presentare un elenco completo delle proprie consorziate.

Si raccomanda di non inserire documenti di natura amministrativa all'interno dei plichi relativi all'offerta economica, in quanto la mancanza di un documento amministrativo di cui è richiesto l'inserimento all'interno della busta A comporta l'esclusione del concorrente.

Art. 9- Offerta Economica

Nella busta "**B – Offerta Economica**" dovrà essere contenuta l'indicazione in cifre ed in lettere del **ribasso percentuale** applicato al prezzo di Euro 3,30 posto a base d'asta per ogni singolo pasto ed essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal legale rappresentante dell'impresa.

In caso di discordanza, farà fede il ribasso percentuale indicato in lettere.

Per la predisposizione dell'offerta economica è consigliabile l'utilizzo del modello allegato **C**.

Art. 10 - Modalità di aggiudicazione

L'appalto verrà aggiudicato secondo il criterio del prezzo più basso come previsto dall'art. 82 del D. L.gs 12 aprile 2006, n. 163.

In caso di parità tra offerte si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio.

Si procederà all'aggiudicazione dell'appalto anche in presenza di una sola offerta valida ammessa purché la stessa sia ritenuta congrua a giudizio insindacabile dell'Amministrazione.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, ai sensi dell'art. 81, comma 3, del D.lgs. 163/2006, di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

Art. 11 - Calendario di erogazione del servizio

L'erogazione dei pasti, avverrà secondo il calendario predisposto dalle scuole, dal mese di ottobre al mese di maggio di ciascun anno scolastico.

La distribuzione dei pasti deve iniziare alle ore 12.30 e terminare alle ore 13.30.

Art. 12 - Ordinativi dei pasti da parte dell'Amministrazione

I pasti dovranno essere forniti dall'I.A. in base al numero degli utenti giornalmente comunicati, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle Tabelle Dietetiche e secondo il menù proposto dal Comune.

Il Comune indica all'I.A. il calendario scolastico tenendo conto delle festività stabilite dal Ministero della P.I. e dei giorni di chiusura stabiliti dalle varie Istituzioni scolastiche nell'ambito dell'autonomia.

L'ordinazione dei pasti è effettuata da personale delle scuole, attraverso un ordine esecutivo sulla base dei tagliandi di contribuzione tassativamente ritirati giornaliermente e comunicato telefonicamente entro e non oltre le ore 9,30 a.m.

Annullamenti del servizio devono essere comunicati all'I.A. almeno 24 ore prima.

Tali comunicazioni possono venire effettuate sia per via telefonica e confermate a mezzo telefax, che direttamente via telefax.

L'I.A. è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate per alunni allergici ed intolleranti nonché per motivi etici e religiosi.

Art. 13 - Interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'I.A. dovrà di norma darne avviso con anticipo di almeno 24 ore.

Le interruzioni totali del servizio per cause riconosciute valide dall'Amministrazione non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'I.A. che la stessa non possa evitare con l'esercizio della normale diligenza.

Art. 14 - Cauzione provvisoria e definitiva

A garanzia dell'adempimento degli obblighi derivanti dalla partecipazione alla gara, la ditta concorrente è obbligata, ai sensi dell'art. 75 D.Lgs. 163/2006, a presentare cauzione provvisoria nei modi prescritti dalla legge, pari al 2% dell'importo contrattuale di (€ 37.125,00), salvo il beneficio previsto dall'art. 75 comma 7 dello stesso Decreto. In quest'ultimo caso il concorrente dovrà segnalare, in sede di offerta, il possesso del requisito per fruire del beneficio e lo dovrà documentare nei modi prescritti dalla legge.

La garanzia dovrà prevedere espressamente, **pena l'esclusione dalla gara**, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 c.c.; inoltre, dovrà prevedere l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante ed avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

L'appaltatore è obbligato a prestare garanzia fideiussoria definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale. 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%. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa di cui sopra deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. Al fine di quantificare l'importo netto di aggiudicazione per commisurare l'importo della garanzia definitiva, e quindi il valore presunto del contratto, si procederà moltiplicando il prezzo unitario offerto dall'impresa in sede di gara moltiplicato per il numero complessivo di pasti presunto per tutta la durata dell'appalto. La stazione appaltante potrà avvalersi della cauzione, anche per l'applicazione di penalità previste dal presente capitolato. In tal caso, a pena di decadenza, la cauzione dovrà essere integrata entro i termini che saranno comunicati.

La cauzione definitiva non dovrà prevedere l'estinzione automatica della garanzia e sarà svincolata nei modi di cui all'art. 113 c. 3 del D. Lgs. 163/2006.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina decadenza dall'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'articolo 75 del D. Lgs. n. 163/2006 da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

Art. 15 -Divieto di subappalto

E' fatto divieto alla Ditta di subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto ed il risarcimento delle spese e dei danni causati all'Amministrazione, fatto salvo l'incameramento della cauzione a titolo di anticipazione dei danni sofferti.

Titolo II

ONERI INERENTI IL CONTRATTO

Art. 16- Assicurazioni

Ogni responsabilità civile sia per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'I.A.

Pertanto l'I.A. deve stipulare apposita assicurazione R.C.T., con un massimale non inferiore ad €. 500000,00 (cinquecento/00) per sinistro e di €. 500.000,00 (cinquecento/00) per persona.

Art. 17 - Spese, imposte e tasse

Il contratto sarà stipulato sotto forma di scrittura privata con registrazione in caso d'uso.

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla eventuale stipulazione e scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'I.A.

Per l'esecuzione del servizio, l'Amministrazione Comunale concede in locazione dietro il pagamento di un canone mensile di €. 50,00 (cinquanta/00) all'I.A. i locali del centro di cottura siti in Casamarciano (Na) Piazza G.Mazzini Rione Gescal.

Detto centro di cottura è dotato di impianti, attrezzature, macchinari ed arredi.

Resta a totale carico dell'I.A. la manutenzione ordinaria relativamente al punto cottura ed alle attrezzature.

Titolo III

PERSONALE

Art. 18 - Personale

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'I.A..

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere Libretto di idoneità sanitaria in corso di validità, adeguate professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione, di norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

Tutte le disposizioni del presente Titolo devono essere scrupolosamente osservate dall'I.A.

Art. 19 - Organico addetti

L'I.A. deve individuare e comunicare al Comune il Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

Entro 15 giorni dall'inizio del servizio, l'I.A. deve comunicare all'Ufficio Amministrativo del Comune l'elenco nominativo del personale impegnato diviso per mansione, livello e monte ore settimanale.

Il Comune si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi. In tale caso, l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Art. 20 - Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 D.P.R. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento del Decreto Legislativo n. 81/2008 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'I.A. ed il nome e cognome del dipendente.

Art. 21 - Controllo della salute degli addetti

L'I.A. si obbliga a sottoporre il proprio personale a tutti gli accertamenti che saranno richiesti alla ASL da parte del Comune nonché ad adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti.

Titolo IV

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 22 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

Le derrate alimentari utilizzate presenti nei frigoriferi e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle Tabelle Dietetiche complete di computo nutrizionale e grammature predisposte dall'ASL di competenza.

L'I.A. deve inviare agli Uffici preposti l'elenco delle derrate alimentari utilizzate, comprensivo del relativo marchio, nominativo dell'azienda fornitrice, nome commerciale del prodotto, schede tecniche, etc..

Non è consentito l'utilizzo di alimenti provenienti da colture di Organismi Geneticamente Modificati.

Titolo V

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 23 - Igiene della produzione

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

L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, insalata, ortaggi crudi, etc..

L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte.

I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.

Art. 24 - Conservazione delle derrate

Il luogo di conservazione delle derrate e i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non debbono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

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

Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto 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.

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 al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 77.

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

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

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

La temperatura del luogo di conservazione delle derrate non deve superare i 20/25°C.

Art. 25 - Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Titolo VI

MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 26 - Manipolazione e cottura

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

Art. 27 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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 sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;
- la porzionatura dei salumi e formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;

- per i legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.

Titolo VII

MENU' PER TUTTE LE UTENZE

Art. 28 - Menù

I menù proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli della tabella dietetica predisposta dall'ASL competente completi di computo nutrizionale e grammature.

Art. 29 - Struttura dei menù

Pranzo per gli alunni e per i docenti:

- Un primo piatto
- Un secondo piatto
- Un contorno
- Pane fresco di giornata
- Frutta fresca

L'I.A. si impegna altresì a fornire, per specifiche e comprovate patologie, compreso nel prezzo, specialità dietetiche relative a diete particolari e personalizzate.

Art. 30 - Variazioni di menù

Variazioni del menù potranno essere richieste dal Comune sia in relazione all'andamento stagionale che a seguito di valutazione sul gradimento da parte dell'utenza.

Nessuna variazione può essere apportata dall'I.A. senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.

L'I.A. può, in via temporanea e previa comunicazione all'Ufficio comunale preposto per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

- Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Titolo VIII

TABELLE DIETETICHE E MENU'

Art. 31 - Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare saranno quelle previste dalle Tabelle Dietetiche predisposte dalla ASL competente, nelle quali saranno riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Art. 32 - Diete speciali

L'I.A. si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico al competente Ufficio del Comune.

Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

L'I.A. si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etiche ed etnico-religiose.

Titolo IX

NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 33 -Somministrazione delle portate

L'I.A. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

Art. 34 - Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

I pasti sono distribuiti da personale dell'I.A. nei locali del plesso scolastici dove avviene la refezione in stovigliato a perdere, fornito dall'I.A. e conforme ai requisiti di legge.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
2. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, bottiglie, piatti;
5. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
6. la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi;
7. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
8. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
9. distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica;
10. il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto.

Art. 35 - Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa comunque riferimento alla normativa vigente nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Titolo X

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 36 - Modalità di utilizzo dei prodotti di deterzione

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto in un armadietto adibito appositamente a tale funzione.

Art. 37- Interventi ordinari e straordinari

Devono essere previsti interventi di disinfestazione e di derattizzazione generale del centro di cottura pasti (a carico dell'I.A.), e delle zone limitrofe (a carico dell'Amministrazione Comunale).

Art. 38 - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia, se effettuate dallo stesso personale addetto alla preparazione degli alimenti e alla distribuzione dei pasti, non devono essere eseguite contemporaneamente.

Il personale, che effettua pulizia o lavaggio, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

Art. 39 - Rifiuti

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali del centro di cottura.

Detti contenitori dovranno essere conferiti direttamente nei cassonetti stazionati dal Comune.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico verranno trattati come rifiuti speciali oppure come materie prime e seconde in conformità delle normative vigenti. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti sono a carico del Comune.

L'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Titolo XI

CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 40 - Diritto di controllo del Comune

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il punto cucina e presso il refettorio della scuola per verificare la rispondenza del

servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato. E' facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso il Centro cottura ed il refettorio, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato.

Art. 41 - Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono:

- il Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione e il Servizio veterinario dell'Azienda Unità Sanitaria Locale;
- strutture specializzate, incaricate dal Comune;

Art. 42 - Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità

I rilievi inerenti la non conformità al servizio saranno contestati tempestivamente all'I.A. In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui il Comune riscontri la violazione degli obblighi sarà comunicato per iscritto ed entro 48 ore dall'accertamento le contestazioni degli organi di controllo.

Se entro gg. 8 dalla data di ricevimento della comunicazione l'I.A. non dovesse fornire motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, il Comune applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

Titolo XII

PENALI

Art. 43 Penalità previste per il servizio di preparazione e somministrazione dei pasti

- Conservazione delle derrate non conformi alla normativa vigente.....€. 250,00
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro di cottura pasti €. 250,00
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali refettori€. 250,00
- Mancato rispetto degli orari di consegna per un ritardo superiore a 30 minuti dell'orario previsto per ogni giorno...€. 150,00

Titolo XIII

PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 44 - Prezzo del pasto

Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'I.A. tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Art. 45 - Pagamenti per la preparazione e somministrazione dei pasti.

L'I.A. deve presentare all'inizio di ogni mese la fattura relative alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che sarà liquidata sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto.

Alla fattura deve essere allegato:

- l'elenco dei pasti consegnati suddiviso per alunni e personale docente e non docente;
- i tagliandi dei buoni pasto ritirati dalla I.A.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese per il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o in subordine a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Le fatture saranno pagate liquidate entro 30 giorni dal ricevimento della stessa con atto di liquidazione predisposto dal competente Ufficio.

Titolo XV

CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 46 - Clausola risolutiva espressa

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale:

- A. Apertura di una procedura legale a carico dell'I.A.;
- B. Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.;
- C. Impiego di personale non dipendente dall'I.A.;

D. Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;

E. Gravi violazioni delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;

F. Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex Decreto Legislativo 26 maggio 1997 n° 155;

G. Gravi casi di tossinfezione alimentare;

H. Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;

I. Interruzione non motivata del servizio;

J. Sub-appalto non autorizzato del servizio;

K. Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

L. Difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dal Committente.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

Titolo XVI

CONTROVERSIE

Art. 47 - Foro competente

Qualunque contestazione o vertenza dovesse sorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente capitolato, sarà definita dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo secondo la normativa vigente.

Foro competente: Nola.

Titolo XVI

NORME FINALI

Art. 48 - Richiamo alla Legge ed altre norme

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, che costituisce *lex specialis*, si applicano le norme di cui al decreto legislativo 163/2006 nonché le altre disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

Allegati

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

ALLEGATI

- *Allegato Modello A – Dichiarazione*
- *Allegato Modello B – Dichiarazione*
- *Allegato Modello C – Offerta Economica*