



COMUNE DI GRICIGNANO DI AVERSA

(Provincia CASERTA)

☎ 081.5026501 - 5026511 fax 081.5027595 cod. Fiscale 81002610616

CAPITOLATO D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA MATERNA E MEDIA STATALE PER IL PERIODO 01/10/2011 - 31/05/2014 NEL COMUNE DI GRICIGNANO DI AVERSA (CE)

ART.1

OGGETTO DELL' APPALTO

L'appalto ha per oggetto :L' affidamento del servizio di refezione scolastica per la scuola materna e per la scuola media statale per il periodo 01/10/2011(dalla data dell'aggiudicazione)al - 31/05/2014. Saranno ammessi a fruire della mensa anche gli insegnanti che indicherà il Dirigente Scolastico. Ai fini del presente capitolato, il Comune di Gricignano di Aversa è indicato per brevità "Comune" e la ditta appaltatrice "Ditta".

ART.2

DURATA DELL'APPALTO

Come precedente art.1.

ART.3

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Le ditte, per essere ammesse alla gara, sono tenute a dare dimostrazione della propria capacità finanziaria ed economica, nonché della propria capacità tecnica, mediante i seguenti documenti:

- idonee referenze rilasciate da almeno due istituti bancari;
- dichiarazione, successivamente verificabile, concernente il volume globale d'affari dell'ultimo triennio riferito alla refezione scolastica; in particolare le ditte devono dare dimostrazione di aver raggiunto, nell'ultimo triennio, per ristorazione scolastica, un fatturato non inferiore all'importo complessivo dell'appalto, tale requisito viene acquisito anche mediante cessione.

Le imprese oltre che singolarmente, sono ammesse a partecipare alla gara in raggruppamenti temporanei costituiti ai sensi dell'art.34 del D.Lgs 163/06: in tal caso l'offerta congiunta deve essere sottoscritta a pena di esclusione, da tutte le imprese raggruppate, e deve specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese.

Certificato di iscrizione alla Camera di Commercio Industria Artigianato ed Agricoltura della provincia in cui l'impresa ha sede o ad analogo registro professionale di Stato aderente alla CEE, in corso di validità, da cui risulta l'attività della ditta che dovrà essere pertinente, servizio richiesto, che la stessa ditta è regolarmente costituita; se trattasi di Società quali sono suo Organi di Amministrazione e le persone che li compongono, nonché i poteri loro conferiti (in particolare, per le società in nome collettivo dovranno risultare tutti i soci, per le società in accomandita semplice i soci accomandatari, per le altre società tutti gli amministratori con poteri di rappresentanza); che la ditta non si trova in stato di fallimento, liquidazione, amministrazione controllata concordato preventivo o qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione italiana straniera, se trattasi di concorrente di altro Stato; oltre ad essere in possesso del nulla osta ai fini dell'art. 10 della Legge 31\05\1965 n°575 e successive modifiche. In luogo di detto certificato potrà essere prodotta dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000.

Non è ammesso, trattandosi di servizi "prestati", riferimento a volumi d'affari o quantità di pasti

relativi a previsioni di servizi ancora da prestare ancorché già affidati.

La scadenza del triennio di riferimento per il volume di affari e per la fornitura pasti eseguiti si intende per gli anni scolastici 2007/2008 2008/2009 e 2009/2010.

ART.4 PREZZO A BASE D' ASTA

Il prezzo a base d'asta per ogni singolo pasto soggetto a ribasso unico percentuale è stabilito in € 3.37 IVA ESCLUSA ;

ART.5 IMPORTO DELL 'APPAL TO

L 'importo presunto dell'appalto ammonta a €: 353.850,00 IVA ESCLUSA

ART.6 MODALITA' DELLA FORNITURA

I pasti, che devono essere preparati esclusivamente nel centro di cottura per la refezione scolastica, devono avere una quota calorica tale da soddisfare il fabbisogno nutrizionale degli alunni calcolato in riferimento a quelle che sono le indicazioni dei LARN per i bambini della scuola materna e gli alunni della scuola media.

I pasti dovranno essere forniti in tegame fresco - caldo presso il centro di cottura dell'Ente o un centro di cottura con idonea capacità produttiva che disti non più di Km. 20 dalla Casa Comunale di Gricignano di Aversa(CE), e inoltre deve garantire la consegna dei pasti entro mezz'ora dalla loro preparazione. I pasti, in appositi contenitori termici a norma, tramite automezzi della Ditta, saranno inviati ai punti di consumo (refettori). Il pasto deve, in ogni caso, essere composto da : un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane del tipo rosetta o francese al taglio, e frutta fresca o dolce, e acqua oligominerale naturale, il tutto corrispondente ai menù predisposti dall'autorità sanitaria. E' vietato l'uso degli alimenti surgelati, tranne nei casi di uso di prodotti fuori stagione richiesti dal menù e per il pesce. E' vietata ogni forma di riciclo. Detti pasti vengono serviti secondo le seguenti modalità:

- Primo Piatto —multiporzione /monoporzione a seconda della necessità dei plessi;
- Secondo Piatto —monoporzione/monoporzione a seconda della necessità dei plessi.
- Frutta fresca o succo di frutta o dolce
- Pane - acqua

La Ditta dovrà inoltre provvedere alla fornitura delle posate, stoviglie, bicchieri, tovaglie e tovaglioli, tutto in materiale completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia, ed avendo cura che tale fornitura sia adeguata al numero degli utenti.

Sarà compito del personale comunale o scolastico, appositamente incaricato, comunicare alla Ditta entro le ore 9,30 del mattino le prenotazioni degli alunni che usufruiranno del servizio mensa.

I buoni mensa dovranno essere raccolti dal personale comunale o scolastico.

La Ditta invece per ogni plesso di distribuzione emetterà bolla di consegna recante l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna.

ART.7 SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio in parola si svolgerà per cinque giorni la settimana. dal lunedì al venerdì, con esclusione delle festività infrasettimanali, per gli alunni della Scuola Materna ,e per tre giorni la settimana (LUN –MERC- VEN) per gli alunni della Scuola Media. Il servizio medesimo verrà reso nel rispetto del calendario scolastico e delle disposizioni dell'Ente, con esclusione quindi. dei periodi di chiusura della scuola .

ART.8
UTENTI DEL SERVIZIO

Il numero degli utilizzatori del servizio mensa, annualmente è previsto in circa 180 alunni e docenti scuola materna per 5 giorni a settimana (da lunedì a venerdì) e n. 80 alunni e docenti scuola media statale 4 per 3 giorni a settimana per un totale numero di pasti di 35.000 con una frequenza media di 130 giorni l'anno. Tale quantificazione è tuttavia, del tutto indicativa e potrà essere soggetta a variazione in aumento o diminuzione nella misura del 20%. La Ditta aggiudicataria del servizio pertanto, non potrà vantare diritti ad alcuna compensazione sia nel primo che nel secondo caso pur avendo l'obbligo di assicurare il pasto a tutti coloro che ne abbiano fatto richiesta nei modi e nei tempi previsti all'art.6.

ART.9
ORGANIZZAZIONE DEGLI UTENTI

Gli alunni che usufruiscono del servizio, saranno accompagnati e sorvegliati ed assistiti dal personale insegnante

ART. 10
ORGANIZZAZIONE DEGLI UTENTI SCODELLAMENTO (a cura della Ditta)

Presso il refettorio dovrà essere presente un adeguato numero di addetti forniti dalla Ditta che dovrà provvedere a garantire il servizio di refezione scolastica e la pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti; Per numero "adeguato di addetti" deve intendersi una presenza di personale che garantisca oltre alla qualità del servizio, lo svolgimento del pasto in 30/45 minuti, per non interferire con le attività didattiche pomeridiane. Nel caso venissero riscontrati ripetuti ritardi o disservizi la Ditta dovrà provvedere in merito.

ART.11
INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, la Ditta dovrà essere preavvisata dall'Ufficio comunale competente, possibilmente 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, sarà comunicato entro le ore 13.00 del giorno precedente la fornitura. Per scioperi non programmati, la Ditta dovrà essere avvertita dall' Autorità scolastica entro e non oltre le ore 09,00 dello stesso giorno della fornitura. Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la stessa dovrà darne comunicazione all' ufficio Servizi Sociali del Comune e alla direzione didattica con un preavviso di almeno 48 ore. In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà applicata alla controparte. In caso di eventi improvvisi, non prevedibili, e/o non programmabili, con una normale cura del "buon padre di famiglia", che non consentano la preparazione dei piatti caldi la Ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi, dandone preventiva comunicazione al Comune. In caso di gravi eventi quali calamità naturali ecc. che dovessero comportare la chiusura improvvisa e immediata della scuola nessuna penalità è dovuta dal Comune.

ART .12
CAUZIONE PROVVISORIA

L' offerta da presentare per l'affidamento del servizio deve essere corredata da una cauzione da prestare mediante fideiussione bancaria o assicurativa corrispondente al 2% dell'importo presunto dell'appalto. La suddetta cauzione copre la mancata sottoscrizione del contratto per cause imputabili alla Ditta ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo. Ai non aggiudicatari tale cauzione è restituita al momento dell'aggiudicazione

dell'appalto. La cauzione dovrà essere stipulata con primaria società assicuratrice o con istituto bancario e dovrà prevedere espressamente a pena esclusione la operatività a semplice richiesta scritta della stazione appaltante e la rinuncia al beneficio delle preventiva esclusione del debitore principale.

ART.13
CAUZIONE DEFINITIVA

La Ditta aggiudicataria, a garanzia delle obbligazioni assunte dovrà costituire, nei modi previsti dalla legge la cauzione definitiva pari al 10 % dell'importo del contratto, da vincolarsi per tutto il periodo dell'appalto. Tale cauzione sarà vincolata a norma di legge, alla risoluzione di tutti i rapporti . L'Amministrazione potrà avvalersi sulla cauzione, in caso di comunicazione di penalità prevista dal presente capitolato. In tal caso, a pena decadenza, la cauzione dovrà essere Integrata entro i termini che saranno comunicati. La cauzione dovrà essere stipulata con primaria società assicuratrice o con istituto bancario e dovrà prevedere espressamente, a pena esclusione, la operatività a semplice richiesta scritta della stazione appaltante e la rinuncia al beneficio delle preventiva esclusione del debitore principale.

ART.14
RINUNCIA ALL' AGGIUDICAZIONE

Qualora il soggetto aggiudicatario, per qualsiasi motivo, non intenda accettare l'aggiudicazione sarà tenuto al risarcimento degli eventuali danni subiti dal Comune per effetto della rinuncia

ART.15
DIVIETO DI CESSIONE -SUB-APPALTO

L' affidamento in subappalto è regolato dall' art. 118 del D. Lgs n.163/2006. Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità, salvo quanto previsto dall'art.116 del D.Lgs. n. 163/2006.

ART . 16
ASSICURAZIONI

La ditta aggiudicataria deve stipulare e mantenere operanti, per tutta la durata del contratto, polizze assicurative che garantiscano la copertura dei seguenti rischi, nel rispetto dei massimali indicati responsabilità civile verso terzi con massimale non inferiore a cinque milioni, infortuni connessi all'assunzione dei cibi somministrati e gli ulteriori infortuni non rientranti nella copertura INAIL con massimale non inferiore a un milione.

ART. 17
AUTORIZZAZIONI

La ditta aggiudicataria 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.18
ONERI PER IL FUNZIONAMENTO DELLA CUCINA E LOCALI REFEZIONE

La Ditta oltre agli obblighi di cui all'art.6 deve provvedere:
- alla verifica dell'idoneità dei locali adibiti a refettorio.

ART.19

SPESE PER L'APPROVVIGIONAMENTO

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

ART.20

SPESE CONTRATTUALI

Le spese contrattuali, nessuna esclusa od eccezzuata, sono a carico della Ditta appaltatrice.

ART.21

CORRISPETTIVO DELL'APPALTO MODALITA' DI PAGAMENTO

Il corrispettivo dell' appalto sarà liquidato mensilmente alla Ditta, su presentazione di fatture e sulla base dei pasti effettivamente somministrati entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura stessa, inviata al protocollo generale del Comune relativa al servizio effettuato nel mese precedente. Con il suddetto corrispettivo la Ditta si intende compensata di qualsiasi suo onere per il servizio di che trattasi, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi , essendo soddisfatta in tutto dal Comune con il pagamento del corrispettivo stesso.

ART.22

ESONERO DA RESPONSABILITA' PER IL COMUNE

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell' appaltatore, che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune. La Ditta 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. al Comune o a terzi in genere. La Ditta è tenuta inoltre a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi. assumendo in proprio l'eventuale lite.

ART.24

PERSONALE

La Ditta nell'espletamento dei servizi di cui al presente appalto, dovrà avvalersi di personale scelto, capace, moralmente ineccepibile ed in regola con le Leggi sanitarie in vigore previste per la manipolazione di prodotti destinati all'alimentazione. L'organico per tutta la durata del contratto. deve essere quello dichiarato in fase di offerta come numero. ed organigramma funzionale.

Il Comune si riserva inoltre di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi ; in tal caso la Ditta provvederà a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere. L'assunzione del servizio comporta l'accettazione incondizionata da parte dell'impresa di applicare integralmente tutte le norme contenute nei Contratti Collettivi di lavoro per gli operai dipendenti delle aziende di ristorazione e negli accordi integrativi degli stessi, di versare regolarmente tutti contributi stabiliti dalla legge ivi compresi gli oneri assicurativi e previdenziali. L' Amministrazione Comunale, pur essendo ferma la sua estraneità e responsabilità a qualsiasi rapporto tra la ditta appaltatrice ed il suo personale, potrà richiedere in ogni momento la documentazione comprovante il rispetto di tali adempimenti; la ditta si impegna a mettere a disposizione quanto richiesto dalla ,l'Amministrazione Comunale al fine di accertare inadempienze.

ART.25

REINTEGRO PERSONALE MANCANTE

Il personale addetto alla preparazione e alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito; le "eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti. Nel caso di variazione del personale, i nominati, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate a mezzo lettera raccomandata al Comune per l'approvazione formale.

ART.26

RESPONSABILE TECNICO

E' fatto obbligo alla Ditta di proporre un Responsabile Tecnico" di comprovata capacità ed esperienza. L' esperienza (minimo due anni di esperienza maturata nel settore) dimostrabile mediante idonee referenze da esibire prima dell'inizio del servizio, reperibile quotidianamente negli orari di servizio.

ART.27

APPLICAZIONE NORME CONTRATTUALI

Nell'esecuzione del servizio la Ditta è obbligata ad applicare integralmente tutte le norme del "Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro" per la categoria e degli accordi locali integrativi" dello stesso in vigore per il tempo e la località in cui il servizio viene espletato.

Inoltre, l'appaltatore stesso si obbliga alla scrupolosa osservanza delle disposizioni concernenti gli infortuni sul lavoro e le assicurazioni sociali (invalidità. disoccupazione. tubercolosi, malattie, vecchiaia ecc.) nonché al pagamento dei contributi -da comprovare trimestralmente mediante produzione di copia dei versamenti -messi a carico dei datori di lavoro. come gli assegni familiari. le indennità ai chiamati alle armi ed i contributi per tini mutualistici. in conformità delle clausole contenute nei patti nazionali e provinciali. In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo, accertata dal Comune o segnalata dall'Ispettorato del Lavoro il Comune stesso comunicherà alla Ditta e, se del caso anche all'Ispettorato suddetto. L'inadempienza accertata sospenderà il pagamento delle prestazioni eseguire sino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non venga accertato che gli obblighi predetti non siano stati integralmente adempiuti.

TITOLO IV

CARATTERISTICHE DERRATE ALIMENTARI

ART.28

CARATTERISTICHE

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono richiamate all'allegato A, tabella predisposta dal Servizio di Dietologia ASL CE/2 La Ditta deve inviare 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 relativa ad un solo componente, comporta la ristesa dell'elenco completo. Ogni stesura deve riportare la data e la firma del Responsabile Tecnico.

ART.29

ETICHETTATURA

Le derrate alimentari devono avere confezione conformi alle leggi vigenti.

ART.30
GARANZIE DI QUALITA'

La Ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

Titolo V

IGIENE DELLA PRODUZIONE
ART.31

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 incrociate. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti".

La Ditta 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 al Comune.

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, formaggio, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc.

ART.32
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 appoggiati a terra. I prodotti sfusi 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, i salumi, 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.

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

È vietato l'uso di recipienti di alluminio.

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

Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

ART.33
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.35 del presente capitolato.

Titolo VI
MANIPOLAZIONE E COTTURA

ART .34
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.35
PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

La preparazione dei piatti Freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine. La conservazione degli stessi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra lo 0° e 4°C in conformità all'art.31 del D.P.R. 26 marzo 1980,n°327.

ART.36
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 sottoposti a cottura 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 viene consumata o il giorno precedente il consumo
- 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 fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittata, cotolette);
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato:
- la porzionatura di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore antecedenti la distribuzione.

ART.37
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, posti in recipienti idonei e conservati 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.38 PENTOLAME PER LA COTTURA

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolame in acciaio inox o vetro pirex.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio,

I ragù e i sughi devono essere cotti in brasiera.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

ART.39 CONDIMENTI

Presso i plessi che ne tacciano richiesta, la Ditta recapiterà parte dei condimenti (sugo, olio, pesto) dopo aver condito solo parzialmente presso i centri cottura il primo piatto.

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

ART.40 DIETE SPECIALI

La Ditta si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico alle Direzioni Scolastiche, con un aumento del 10% sul prezzo del pasto

Titolo VIII

NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI- CONTROLLI

ART.41 PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La preparazione e distribuzione dei pasti avverrà con il sistema così detto "tresco-caldo" veicolato, nel rispetto delle norme previste dalla Legge in materia. La cottura dei cibi si effettuerà in strutture e con attrezzature idonee della Ditta appaltatrice.

La Ditta appaltatrice provvederà a consegnare insieme all'offerta:

- a) una dettagliata relazione tecnica sulle modalità di preparazione, cottura e confezionamento delle vivande;
- b) una tabella delle grammature a cotto delle vivande previste in menù, grammature che non dovranno essere inferiori a quelle previste dall'allegato B;
- c) una descrizione delle procedure e modalità di effettuazione del controllo di qualità nelle varie fasi del processo produttivo.

ART.42 CONTENITORI

Il trasporto delle vivande dal luogo di cottura a quello della consumazione dovrà avvenire con confezioni conformi al DPR 327/80, in contenitori termici, 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 gastronomia in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di gualizioni in grado di assicurare, sino al momento della distribuzione del pasto ai bambini" il mantenimento delle temperature 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 trota dovranno essere trasportati in contenitori ad uso alimentare muniti di coperchio.

ART.43

MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi di trasporto, dovranno essere idonei e conformi al D.P.R. 327/80 art.43

ART.44

ORARIO DI TRASPORTO E CONSEGNA PASTI

La consegna dei pasti avverrà a mezzo della Ditta appaltatrice presso i locali appositamente predisposti dall' Amministrazione Comunale nei vari plessi scolastici.

I pasti devono essere consegnati in un arco di tempo compreso tra i 30' e 10' prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo. Nessun ritardo, per qualsiasi motivo dovuto, è ammesso alla consegna.

ART.45

AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

Procedura di aggiudicazione: Aperta . ai sensi dell' art.3 punto 37 del D.Lgs. 163/2006 da effettuarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 83 del D.Lgs.163/2006; si potrà procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida e valutata positivamente dalla Commissione di Gara. Non sono ammesse offerte in aumento.

ART.46

ESTENSIONE DELL'APPALTO

La ditta aggiudicataria potrà fornire pasti aggiuntivi, altri Enti e Comunità anche in periodi diversi da quelli prima specificati.

ART.47

VIGILANZA E CONTROLLO

È facoltà del Comune effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con tutte le modalità che riterrà opportune. controlli presso il Centro di Produzione Pasti e presso le mense scolastiche per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato con l'ausilio di una ".Commissione Mensa"". Compete inoltre alla ASL il servizio igienico -sanitario per tutto il periodo di affidamento del servizio a tale scopo la Ditta appaltatrice 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 , la Ditta appaltatrice è obbligata a fornire agli incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria. Il personale autorizzato al controllo sarà munito di tessera sanitaria.

TITOLO IX

RILIEVI INADEMPIENZE –PENALI

ART.48

RILIEVI INADEMPIENZE E PROCEDIMENTO APPLICAZIONE PENALI

In caso di accertate inadempienze da parte della Ditta relativi alla non conformità del servizio, il Comune provvederà all'applicazione di una penale.

Detta somma sarà detratta dalla fattura mensile riferita a tale periodo. A fronte di tale decurtazione, la Ditta si obbliga ad emettere regolare nota di accredito, ai sensi e per gli effetti del DPR.633/72.

Qualora una inadempienza grave si ripeta per tre volte, anche non nello stesso periodo mensile, il Comune avrà la facoltà di risolvere il contratto d'appalto con esclusione di ogni formalità di Legge, incamerando la cauzione all'uopo prestata.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza da parte del responsabile del settore AA.GG, alla quale la Ditta avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre giorni dieci dalla contestazione.

Nel caso in cui la Ditta non presenti controdeduzioni in termini utili, oppure tornisca elementi inidonei a giustificare le inadempienze contestate verrà applicata una sanzione, nelle misure sotto precisate a titolo di penale per ogni singola infrazione.

ART.49

PENALI

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità previste per il servizio di preparazione, veicolazione e somministrazione dei pasti.

1- Standard Merceologici

€ 150,00 Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.

€ 150,00 Etichettatura non conforme alla vigente normativa.

€ 500,00 Totale mancanza consegna dei pasti ordinari.

€ 300,00 Totale mancata consegna di una portata.

€ 300,00 Mancata consegna di pasti destinati alle diete personalizzate.

€ 100,00 Mancata consegna di materiale a perdere.

€ 150,00 mancato rispetto della grammatura verificato su 10 pesate della stessa.

€ 300,00 Mancato rispetto senza preavviso del menù previsto.

€ 500,00 Rinvenimento corpi estranei organici ed inorganici.

€ 1000,00 Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.

€ 500,00 Inadeguata igiene della attrezzature e utensili.

€ 500,00 Inadeguata igiene degli automezzi.

€ 500,00 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il centro di produzione pasti.

€ 500,00 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.

€ 500,00 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei refettori.

€ 200,00 Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 20 min. dall'orario previsto.

€ 200,00 Mancato rispetto delle norme di cui al Tit III del presente capitolato.

ART.50

CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Nell'ipotesi di cui ai precedenti articoli e nel caso di gravi e/o reiterate inadempienze, il Comune provvederà all'immediata contestazione alla Ditta dell'inadempienza riscontrata tramite lettera raccomandata, assegnando un termine non superiore a giorni dieci per le eventuali controdeduzioni ove possibile, per l'eliminazione degli inadempimenti riscontrati. Ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 1456 del Codice Civile, a semplice richiesta del Comune di volersi valere delle relative

facoltà, il contratto di appalto del presente servizio si intenderà risolto di diritto senza necessità di indagine sulla gravità dell'inadempienza nel caso in cui la ditta non dovesse eliminare in seguito alla diffida di cui al presente articolo, l'inadempimento riscontrato, considerandosi il termine assegnato a tal fine iniziale ai sensi dell'art.1457 del codice civile.

ART.51
DOMICILIO

La ditta aggiudicataria dovrà eleggere e dichiarare il luogo del proprio domicilio, al quale resta inteso che il Comune potrà indirizzargli per tutta la durata del contratto avvisi, richieste, atti giudiziari ed ogni altra comunicazione di qualsiasi natura potesse occorrere;

ART.52
FORO COMPETENTE

Per ogni controversia inerente al presente atto è competente il Foro di S.Maria C. V.

ART.53
RICHIAMO NORMATIVO

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

ART .54
STRUTTURA RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

La struttura responsabile è l'Ufficio Staff della Commissione Straordinaria (tel 081/5026525 _fax 081/5027595-)

ART 55
PROROGA DEL CONTRATTO

Se alla scadenza naturale del contratto il Comune non avrà ancora provveduto all'aggiudicazione del servizio per il periodo successivo, l'Appaltatore è obbligato a continuare la gestione del servizio per un periodo non superiore a sei mesi alle medesime condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

Gricignano di Aversa _____