



COMUNE DI SAN PAOLO BEL SITO

Provincia di Napoli

Via Tommaso Vitale, 36 - CAP 80030 –

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER
L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA PER GLI
ALUNNI DELLA SCUOLA DELL’INFANZIA DEL COMUNE DI SAN
PAOLO BEL SITO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2017/2018 E 2018/2019.
CIG:**

INDICE

- Art.1-Oggetto dell’Appalto
- Art.2-Durata dell’Appalto
- Art.3- Procedura e criteri di aggiudicazione
- Art.4- Importo dell’appalto
- Art.5- Caratteristiche merceologiche dei prodotti
- Art.6- Prodotti biologici
- Art. 7- Divieto di OGM
- Art. 8- Pasto alternativo
- Art. 9- Diete speciali
- Art. 10- Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti
- Art. 11- Menù e tabelle dietetiche
- Art. 12- Referente
- Art. 13- Trasporto dei pasti
- Art. 14- Condizioni per l’effettuazione del servizio
- Art. 15- Campionatura rappresentativa del pasto
- Art.16- Ritardi nelle consegne
- Art.17- Ubicazione del centro di cottura
- Art. 18- Responsabilità civile – Responsabilità dell’appaltatore
- Art.19- Oneri contrattuali
- Art.20- Oneri a carico del Comune – Pagamenti
- Art.21 Visite e verifiche del servizio
- Art. 22 Monitoraggio ed Autocontrollo da parte della ditta
- Art.23 Personale
- Art.24 Commissione mensa
- Art.25 Gestione delle irregolarità, procedimento di applicazione delle penali
- Art.26 Risoluzione del contratto
- Art.27 Decadenza
- Art.28 Divieto di subappalto
- Art.29- Garanzia definitiva
- Art.30-Trattamento dei dati personali
- Art.31-Osservanza delle norme in materia di lavoro e sicurezza
- Art.32- Luogo di esecuzione e Foro competente
- Art.33-Rinvio a disposizioni di legge

Art.1 Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione della ristorazione scolastica degli alunni e degli insegnanti della Scuola Statale dell'Infanzia di San Paolo Bel Sito per il biennio scolastico 2017/2018 e 2018/2019, secondo le modalità e le prescrizioni contenute nel Bando di gara e nel presente Capitolato.

Il servizio di ristorazione cui si riferisce il presente capitolato speciale di appalto è svolto con il sistema di "pasti veicolati". Con tale termine s'intende la condizione nella quale i pasti vengono preparati in un centro di cottura, confezionati e trasportati nel plesso scolastico dove avviene la somministrazione.

Questa caratteristica del servizio che s'intende appaltare comporta che la maggioranza delle fasi saranno gestite dall'impresa aggiudicataria nel proprio centro di cottura.

La gestione del servizio comprende le seguenti fasi:

- 1) approvvigionamento delle materie prime,
- 2) preparazione e confezionamento pasti;
- 3) trasporto e distribuzione dei pasti;
- 4) preparazione dei tavoli nei locali destinati a refettorio;
- 6) pulizia dei locali, degli arredi e delle stoviglie;
- 7) gestione dei rifiuti con particolare riguardo alla raccolta differenziata, coerente con le modalità di raccolta del Comune di San Paolo Bel Sito.

Art.2 Durata dell'appalto

L'appalto avrà la durata di anni scolastici due e decorre, per l'anno scolastico 2017/2018, dalla data di comunicazione di inizio servizio e termine il 31 maggio 2018 e dal 15 ottobre 2018 e termine il 31 maggio 2019, per l'anno scolastico 2018/2019, salva la facoltà dell'Amministrazione di risolvere il contratto nei casi previsti dal presente Capitolato.

Il servizio dovrà essere svolto secondo il calendario scolastico approvato con deliberazione della G.R.C. e secondo le autonome decisioni dell'Amministrazione Comunale e della Direzione didattica in ordine ai giorni di sospensione delle medesime attività scolastiche dell'Istituto con esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

Il servizio di mensa scolastica è comunque sospeso tutti i sabati.

L'Amministrazione Comunale si riserva di prorogare il contratto alle condizioni originarie per un periodo non superiore a mesi sei, nelle more della procedura per l'affidamento della concessione del servizio.

L'Amministrazione Comunale si impegna a comunicare all'impresa, all'inizio delle attività scolastiche con almeno 10 giorni di preavviso, la data di inizio e termine effettivo del servizio.

In caso di sciopero programmato del personale della scuola, la ditta dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima, impegnandosi a ricercare alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi. In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti ,ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di sopprimere il servizio di refezione in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

I quantitativi giornalieri dei pasti, stabiliti sulla base delle effettive presenze, verranno raccolti dal personale scolastico giornalmente entro le ore 10,00.

Eventuali diverse modalità per le ordinazioni potranno essere concordate per il miglioramento del servizio.

Art.3 Procedura di gara e criteri di aggiudicazione

L'affidamento del servizio avverrà mediante procedura aperta ai sensi dell'art.60, del D.lgs.50/2016, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi del successivo art. 95, comma 3 secondo gli elementi sotto indicati, senza ammissioni di offerte economiche alla pari o in aumento.

La Commissione di gara affiderà il servizio alla ditta che avrà conseguito il maggior punteggio complessivo derivante dalla somma dei punti assegnati all'offerta tecnica ed economica. A parità di punteggio verrà preferita la ditta che avrà ottenuto il punteggio maggiore nel criterio qualità.

Le modalità di attribuzione del punteggio sono i seguenti:

1) OFFERTA TECNICA/QUALITATIVA- massimo dei punti assegnabili: 70/100 così suddivisi:

A. Progetto tecnico migliorativo del servizio rispetto ai livelli qualitativi previsti nel Capitolato Di Appalto (max 30 punti):

Progetto tecnico contenente proposte innovative e migliorative per la gestione del servizio idonee ad innalzare la qualità del servizio rispetto ai livelli chiesti.

Il progetto dovrà dettagliare il piano di lavoro per garantire una puntuale erogazione del servizio, nonché ogni altro elemento ritenuto utile per la migliore e più efficace organizzazione delle attività richieste. In esso dovranno essere descritte le procedure

di sanificazione applicate al centro di produzione pasti ed agli automezzi adibiti al trasporto dal luogo di produzione al luogo di consumo.

Sarà valutata anche l'eventuale integrazione di attrezzature rispetto a quelle esistenti del Comune ed un eventuale piano di recupero del cibo non somministrato da destinare a organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti.

Il concorrente dovrà presentare relazione illustrativa contenente in dettaglio le proposte innovative e migliorative offerte, accompagnata da espressa dichiarazione che, in caso di aggiudicazione, le proposte migliorative e innovative offerte saranno attuate senza onere alcuno a carico del Comune e saranno condizioni contrattuali.

Al progetto sarà assegnato dalla commissione di gara un punteggio massimo di 25 punti in ragione della innovatività e qualità delle proposte, ulteriori rispetto alle specifiche richieste del capitolato d'oneri.

B. Azienda avente in organico personale qualificato dedicato alla refezione scolastica (max 5 punti):

- a) nutrizionista laureato o dietista,
specialisti in scienze dell'alimentazione **punti 5**
- b) cuoco diplomato **punti 3**
- c) cuoco con esperienza **punti 1**

C. utilizzo di prodotti DOP, IGP o STG allegando schede tecniche descrittive dei prodotti relativa frequenza di somministrazione (max 10 punti):

- a) offerta di 6 prodotti DOP/IGT/STG **punti 10**
- b) offerta di 4 prodotti DOP/IGT/STG **punti 5**
- c) offerta di 2 prodotti DOP/IGT/STG **punti 2**

D. utilizzo di ulteriori prodotti agricoli e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta – Km zero -e biologici, allegando schede tecniche descrittive dei prodotti e relativa frequenza di somministrazione: (max 10 punti)

- a. offerta di 10 prodotti biologi-filiera corta -km.0 **punti 10**
- b. offerta di 6 prodotti biologi-filiera corta -km.0 **punti 8**
- c. offerta di 4 prodotti biologi-filiera corta -km.0 **punti 5**

E. PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E DI INFORMAZIONE ALL'UTENZA (max 5 punti)

A tale parametro viene attribuito un fattore ponderale pari a **5 punti**, articolato nei seguenti subcriteri:

Se l'offerta tecnica prevede un programma di educazione alimentare rivolto ai bambini

2 punti

Se l'offerta tecnica prevede un programma di educazione

alimentare rivolto a bambini, genitori, insegnanti ed operatori comunali verranno attribuiti

5 punti

F. proposte migliorative/innovative rispetto ai requisiti minimi previsti dal Capitolato senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione (max punti 10 riferiti a:

1. organizzazione di eventi in occasione delle principali festività (natale, carnevale, pasquali, ..., fine anno scolastico); **max 6 punti**
2. fornitura di acqua da consegnare all'entrata del bimbo in aula. **max 4 punti**

2) OFFERTA ECONOMICA-massimo dei punti assegnabili: 30/100

L'attribuzione del punteggio relativo all'offerta economica avverrà proporzionalmente tra i concorrenti attribuendo all'offerta più bassa il massimo punteggio e cioè 30 (trenta).

Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:

$$x = \frac{B \times 30 (\text{punteggio massimo})}{A}$$

Dove:

A = Prezzo offerta da valutare

B = Prezzo offerta più bassa

X = Punteggio da attribuire all'offerta

Art.4 Importo dell'appalto

L'importo complessivo dell'appalto per il biennio scolastico 2017/2018 e 2018/2019 è stimato in complessivi € 61.600,00 oltre IVA nella misura di legge. Il prezzo unitario per pasto a base di gara è pari ad euro € 4,00 (quattro/00) oltre IVA come per legge.

Nel prezzo unitario di un pasto, che s'intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall'Amministrazione all'impresa tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere inerente e conseguente al presente capitolato.

Art.5 Caratteristiche merceologiche dei prodotti

I tipi e le caratteristiche dei prodotti alimentari dovranno essere conformi a quanto prescritto dalle "linee guida per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica".

La qualità del pasto confezionato e servito nell'ambito della refezione scolastica dipende anche dalla qualità dei prodotti utilizzati che, pertanto dovranno essere di ottima qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.

La Ditta si obbliga a confezionare i pasti secondo le grammature stabilite nel menù di cui alle tabelle dietetiche del servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL Napoli 3 Sud, allegati al presente Capitolato.

Si dovranno preferire i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative, e i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Regolamento CEE n 91/2092 e s.m.i, i prodotti di provenienza nazionale, i prodotti DOP e IGP e i prodotti non derivanti da OGM o che non contengono OGM o sostanze indesiderate. Dovrà esser data comunicazione, da parte della ditta aggiudicataria, agli utenti sulla provenienza degli alimenti somministrati.

In generale si dovrà fare in riferimento alle seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:

Fonti proteiche: la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti di seguito indicati:

- a) **Carni**: vanno alternate le parti magre di carne di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino, suino.
- b) **Pesce**: da preferire il pesce surgelato o freschissimo, filetti o tranci privi di lisce, surgelati individualmente o interfogliato (filetti di merluzzo, di nasello, di platessa, di persico). Il pesce non deve aver subito fenomeni di scongelamento ed esser privo di lisce, spine, cartilagini e pelle.
- c) **Tonno**: al naturale o all'olio di oliva di prima scelta, poco salato.
- d) **Formaggi**: il formaggio da condimento deve esser Grana Padano: le confezioni dovranno riportare il relativo marchio consorziale. Dovranno essere utilizzati formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti. I formaggi da taglio non devono presentare alterazioni esterne o interne e dovrà essere evitato l'uso di formaggi fusi.
- e) **Uova**: per le preparazioni alimentari si raccomanda prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, dovranno essere utilizzate quelle di categoria A extra di produzione comunitaria in confezioni originali conformi alle norme vigenti.
- f) **Prosciutto**: deve esser utilizzato prosciutto crudo o cotto di prima qualità, senza polifosfati.
- g) **Legumi**: oltre ai legumi freschi potranno essere utilizzati legumi surgelati o secchi. Devono esser puliti, sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei.
- h) **Pasta**: deve essere utilizzata pasta di semola, di grano duro e /o integrale, nelle preparazioni dovranno esser variati i formati per garantire l'alternanza quotidiana. Il prodotto dovrà esser privo di coloranti e di sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura.
- i) **Riso**: dovrà esser utilizzato preferibilmente riso nazionale: delle qualità Arborio, Vialone, ecc.

- j) **Verdure ortaggi:** dovranno esser utilizzati verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte. È consentito l'uso delle seguenti verdure surgelate: piselli, spinaci, bietole. Non si dovrà fare uso di primizie o di produzione tardive. La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione di norma di provenienza nazionale. Il prodotto dovrà presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni. Per salvaguardarne i nutrienti dovranno essere cotte a vapore o in poca acqua.
- k) **Purè di patate:** dovrà essere esclusivamente preparato con patate fresche.
- l) **Frutta:** la scelta dei prodotti dovrà esser effettuata tra quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, dovrà esser utilizzata frutta fresca di stagione di provenienza nazionale ed esente da difetti visibili. Non si dovrà far uso di primizie o di produzioni tardive.
- m) **Pane:** utilizzare pane fresco di giornata. E vietato l'uso del pane riscaldato surgelato.
- n) **Latte:** il latte deve esser fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.
- o) **Dolci:** preferire dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o le confetture di frutta, torte di mele o altri prodotti da forno. Limitare il consumo di dolci ed evitare quelli preconfezionati.
- p) **Aromi:** utilizzare aromi quali: basilico, prezzemolo, rosmarino, cipolla, aglio, ecc. non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.
- q) **Salse ed estratti per brodo:** il sale alimentare dovrà esser utilizzato in quantità moderata, preferibilmente iodurato/iodato. Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico.
- r) **Conserve e semiconserve alimentari** (scatolame): dovrà esser data la preferenza ai pomodori pelati senza aggiunta di concentrato. il tonno dovrà essere naturale o all'olio d'oliva.
- s) **Condimenti:** sono da utilizzare:
 - olio extravergine di oliva
 - burro, solo in piccole quantità, per le preparazioni che lo richiedono esclusivamente crudo o scaldato a temperature basse.

Art.6 Prodotti biologici

La ditta aggiudicataria dovrà garantire, nella preparazione dei pasti, anche l'uso di prodotti biologici. I prodotti biologici utilizzati dovranno essere conformi a quanto disposto dal succitato Regolamento CEE 91/2092 e s.m.i. . La ditta aggiudicataria, si impegna a presentare, su richiesta dell'Ente appaltante, le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

Conformemente a quanto previsto dall'art, 4, comma 5 quater, del decreto legge 12/09/2013 n. 104 convertito, con modificazioni, in legge 08/11/2013 n. 128 deve

essere garantita una adeguata quota di prodotti agricoli e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e biologica.

Art. 7 Divieto di OGM

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che vi portino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".

Art. 8 Pasto alternativo

La ditta fornirà allo stesso prezzo del pasto completo, pasti freddi da somministrare in caso di improvvisi inconvenienti tecnici. L'emergenza dovrà essere limitata a 2 giorni al massimo.

Art. 9 Diete speciali

La ditta dovrà fornire, su richiesta della scuola, eventuali piatti anche non previsti dal menù, per alunni che devono seguire diete speciali (per motivi di salute). Gli alunni affetti da allergie o intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente fornire adeguata certificazione medica. Tale tipologia di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Art. 10 Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente. In particolare si richiede:

- cuocere le verdure a vapore o in poca acqua;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata ed a temperatura ambiente;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione;
- evitare la precottura e l'eccessiva cottura;
- per limitare la perdita di nutrienti evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali,
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità di olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue
- i cibi fritti
- il dado da brodo contenente glutammato
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei cibi
- residui dei pasti dei giorni precedenti
- verdure, carni e pesce semilavorati e precotti
- evitare i soffritti.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e la consegna ai locali adibiti a refettorio deve avvenire entro 20 minuti dall'orario stabilito per la refezione.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà esser riportato al centro di cottura ma deve esser eliminato in loco.

Tutti i contenitori per alimenti dovranno esser ritirati in giornata a cura della ditta aggiudicataria.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (esempio, metalli pesanti, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc). Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali in materia.

Art. 11 Menù e tabelle dietetiche

I pasti devono essere preparati attenendosi al menù e alle tabelle dietetiche in allegato al presente capitolato.

Eventuali e successive variazioni al menù potranno effettuarsi previo accordo con l'Amministrazione comunale e previa acquisizione del parere da parte dell'Asl competente per territorio.

L'impresa aggiudicataria dovrà in ogni caso adeguare il servizio alle eventuali sopravvenute indicazioni o prescrizioni dell'autorità sanitaria locale competente per territorio.

Art. 12 Referente

La ditta deve garantire la costante disponibilità di un unico referente, professionalmente qualificato, a cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente appalto e che dovrà garantire la presenza e la reperibilità presso il centro di cottura durante l'intero ciclo produttivo nei giorni dell'espletamento del servizio.

Art. 13 Trasporto dei pasti

La ditta sarà tenuta a recapitare a propria cura e spese, i pasti e tutto il materiale necessario per l'espletamento del servizio presso il plesso scolastico, depositandoli nei locali destinati a mensa.

Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori ed automezzo, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura a termine di legge fino alla somministrazione del pasto (DPR n.327/80).

Il mezzo di trasporto utilizzato dovrà essere munito di tutte le autorizzazioni igienico-sanitarie vigenti, in riferimento alla specifica attività di trasporto pasti ed in linea con le vigenti disposizioni H.A.C.C.P.

La consegna dei pasti presso il locale adibito a refettorio deve avvenire **entro 20** minuti dall'orario stabilito per la refezione. L'eventuale anticipo o posticipo rispetto ai tempi indicati, comporterà l'applicazione di sanzioni pecuniarie a carico della ditta adempiente.

I pasti in multi porzione, dovranno essere trasportati in idonei contenitori (esempio, acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere al plesso da servire dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola che ne conserverà una copia.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione della scuola la ditta appaltatrice deve provvedere entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

È sempre dovuto il ritiro dei contenitori a fine dei pasti.

Art. 14 Condizioni per l'effettuazione del servizio

Le condizioni alle quali dovrà essere attuato il servizio sono le seguenti:

- a) I pasti dovranno essere cucinati nella stessa mattinata della somministrazione e consegnati garantendo la massima igiene per tutte le portate;

b) Il menù dovrà essere diversificato giornalmente secondo le tabelle dietetiche e corrispondere a quello concordato e strutturato almeno su 4 settimane a rotazione;

il pasto classico giornaliero si compone di:

1 – un primo piatto

2 – un secondo piatto

3 – un contorno di stagione (crudo e/o cotto)

4 – pane

5 – frutta di stagione già lavata

6- acqua oligominerale (monoconfezione da mezzo litro)

Si dovrà tenere conto della stagionalità: autunno-inverno, primavera-estate.

c) Dovranno essere forniti, per ciascun operatore scolastico addetto alla distribuzione, gli indumenti necessari quali cuffia copri testa, grembiule, guanti monouso;

d) Dovrà essere fornito giornalmente per ciascun utente una tovaglietta, un tovagliolo, piatti, bicchieri, e posateria a perdere;

e) Il materiale a perdere dovrà esser fornito in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti.

Le posate a perdere fornite dovranno risultare in materiale idoneo e robusto, non dovranno piegarsi né spezzarsi durante le normali funzioni a cui sono preposte. Il materiale suddetto dovrà risultare conforme alle vigenti disposizioni di legge.

Art. 15 Campionatura rappresentativa del pasto

La ditta aggiudicatrice è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome dell'operatore responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, +4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica data di produzione".

Art.16 Ritardi nelle consegne

Nell'eventualità di un ritardo nella produzione per causa di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'ente appaltante, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.

In caso di calamità naturali, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla ditta o al vettore di cui si serve, alla ditta non potrà esser addebitata nessuna penalità.

I ritardi nella consegna dovuti dall'organizzazioni dovuti dal centro di cottura e alle modalità di trasporto e da altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto dall'art. 25 del presente capitolato.

Art.17 Ubicazione del centro di cottura

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento e pertanto le ditte partecipanti dovranno dichiarare ,in sede di gara, di dotarsi, in caso di aggiudicazione, di un proprio centro di cottura in una località distante non più di 10 KM dalla sede della Scuola dell'infanzia del Comune di San Paolo Bel Sito in modo da consentire la consegna nei tempi previsti.

Il centro di cottura dovrà essere funzionante e regolarmente autorizzato a norma delle vigenti disposizioni igienico sanitarie ed anche in possesso dell' autorizzazione sanitaria relativa ai pasti di asporto.

Art. 18 Responsabilità civile – Responsabilità dell'appaltatore

La ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi ed all'amministrazione comunale stessa durante l'esecuzione dell'appalto.

La ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura delle responsabilità civili verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone.

L'assicurazione dovrà comprendere i danni cagionati dal servizio erogato.

L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto.

Inoltre l'appaltatore è responsabile dei rapporti con il proprio personale (anche per quanto attiene agli obblighi relativi ai versamenti fiscali, assicurativi e previdenziali e di sicurezza del personale e dei luoghi di lavoro) e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

Art.19 Oneri contrattuali

La ditta aggiudicataria resterà vincolata all'assunzione del servizio in oggetto, alla data fissata dall'amministrazione comunale anche nelle more del perfezionamento degli atti relativi all'appalto.

Il contratto sarà stipulato nei termini previsti dall'art.32 del D.Lgs.50/2016.

La ditta aggiudicataria dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto alla data stabilita dall'amministrazione appaltante, versando la cauzione definitiva stabilita al successivo art. 29.

In caso di rifiuto alla stipulazione del contratto nei termini previsti , la ditta aggiudicataria decade dall'aggiudicazione dell'appalto, fatti salvi, comunque,ogni diritto e azione dell'amministrazione comunale, ivi compreso il risarcimento dei danni causati e le ulteriori spese che l'amministrazione comunale dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente.

L'amministrazione comunale in tal caso procederà, comunque ad incamerare la cauzione provvisoria.

Tutte le spese, comprese gli oneri fiscali conseguenti alla stipulazione del contratto, sono a carico della ditta aggiudicataria senza diritto di rivalsa nei confronti del comune.

Art.20 Oneri a carico del Comune – Pagamenti

In relazione al presente capitolato, il Comune si impegna al pagamento del corrispettivo mensile nel termine di 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura. Ogni fattura dovrà fare riferimento alle bolle di consegna che accompagnano la fornitura e che dovranno esser firmate dal personale della scuola addetto al ritiro.

In ogni fattura inoltre deve essere riportato il numero dei pasti erogati. Qualsiasi irregolarità formale o materiale riscontrata nella compilazione delle fatture o nell'erogazione del servizio, interromperà il decorso del termine indicato sopra per il pagamento.

La liquidazione è subordinata alla verifica della regolarità della prestazione ed alla regolarità dell'D.U.R.C. L'irregolarità del D.U.R.C. comporta la sospensione del pagamento delle fatture e l'interruzione della decorrenza dei termini di pagamento.

Tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto devono essere registrati sui conti correnti dedicati. L'impresa aggiudicataria, si impegna a comunicare tempestivamente al comune eventuali modifiche degli estremi indicati e si assume espressamente tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalle vigenti normative.

Il Comune potrà trattenere sul prezzo da corrispondere all'appaltatore le somme necessarie ad ottenere il reintegro di eventuali danni già contestati alla ditta appaltatrice, il rimborso di spese e /o pagamento di penalità.

Art.21 Visite e verifiche del servizio

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del servizio igiene alimenti e nutrizione dell'Asl di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla distribuzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di proprio esperti e di rappresentanti della commissione controllo mensa di cui al successivo art. 24 .

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che a giudizio dell'ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiunto per l'appaltante.

Se, al contrario, le carenze fossero gravi ed irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

L'ente appaltante si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

Art. 22 Monitoraggio ed Autocontrollo da parte della ditta

La ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato. La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'ente appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato. La ditta deve altresì aver redatto il piano di autocontrollo come previsto dal D.Lgs. 24 maggio 1997 n.155-HACCP.

Art.23 Personale

La Ditta appaltatrice si impegna a svolgere il servizio con personale numericamente e qualitativamente idoneo.

Il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti deve essere in possesso dei certificati attestanti l'idoneità fisica e l'esenzione da malattie infettive, contagiose o di carattere epidemico, rilasciati dalle competenti autorità sanitarie.

Il personale dovrà curare l'igiene personale e indossare gli indumenti da lavoro, previsti dalla legislazione vigente.

L'aggiudicatario dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per qualsiasi motivo, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio.

La ditta è tenuta all'osservanza delle norme di legge, di regolamento e dei contratti collettivi nazionali di categoria che disciplinano il trattamento giuridico ed economico dei propri dipendenti, nonché in materia di sicurezza, prevenzione infortuni ed igiene del lavoro.

Tutti gli oneri per retribuzioni, assicurazioni, contributi, previdenza ed assistenza sono a carico dell'aggiudicatario e, in particolare, quelli riguardanti l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro e la responsabilità civile.

L'amministrazione comunale è estranea al rapporto di lavoro intercorrente fra l'aggiudicatario ed i suoi dipendenti.

L'Amministrazione ha facoltà di chiedere la sostituzione delle unità di personale che, a suo insindacabile giudizio, durante lo svolgimento del servizio abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro.

Art.24 Commissione mensa

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di esercitare la funzione di vigilanza, con propri rappresentanti, o tramite apposita "commissione mensa", formata da un rappresentante dei genitori e da un rappresentante del Comune e da un insegnante, al quale viene affidato il compito di garantire una costruttiva collaborazione per il miglioramento del servizio, una maggiore efficacia nei controlli. I membri della "commissione controllo mensa", oltre che effettuare visite presso il centro di cottura, effettuano, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

Art.25 Gestione delle irregolarità, procedimento di applicazione delle penali

La ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti e le prescrizioni che riguardano il servizio stesso e tutte le disposizioni del presente capitolato speciale di appalto.

Per ogni violazione verrà avviata la procedura di contestazione di cui ai successivi commi.

Entro 3 giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, la ditta appaltatrice deve fornire le proprie controdeduzioni scritte.

In caso di mancato invio nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste nel seguente articolo.

Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla ditta entro 15 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse. Il Comune procederà al recupero delle penali applicate mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla ditta.

L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per altre violazioni contrattuali.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'Amministrazione Comunale si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

- € 25,00 per ogni pasto mancante;
- € 50,00 per porzioni inferiori alle grammature previste nella tabella dietetica, tenuto conto del calo di peso dovuto alla cottura;
- €100,00 per l'inosservanza degli orari previsti per la consegna dei pasti;
- €500,00 per utilizzo di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza;
- € 500,00 per qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico; qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di lavorazione secondo le norme citate, igiene nella preparazione e trasporto, secondo le norme citate; con possibile immediata rescissione del contratto da parte dell'Amministrazione se in presenza di fatto grave e/o ripetuto e/o con documentate conseguenze sulla salute dei bambini;

- € 500,00 per carenze igieniche strutturali del personale o di altro tipo;
 - € 500,00 per ogni fornitore dell'impresa aggiudicataria sprovvisto di certificazione UNI EN-ISO 9000;
 - € 500,00 per automezzo utilizzato nella distribuzione dei pasti non conforme alla normativa vigente;
 - € 500,00 per la mancata utilizzazione DOP e/o IGP della Regione Campania offerti in sede di gara;
 - € 500,00 per la mancata utilizzazione dei prodotti biologici offerti in sede di gara;
- Per i casi di inadempienza, sopra non contemplati, l'Amministrazione Comunale si riserva di applicare, a suo insindacabile giudizio, ulteriori penalità da un minimo di euro 25,00 ad un massimo di € 500,00.
- Per cumulo di infrazioni, il Comune procederà alla rescissione del contratto.

Art.26 Risoluzione del contratto

Le insufficienze, le inadempienze, la violazione totale o parziale delle condizioni e degli obblighi contenuti nel presente capitolato speciale di appalto che siano, a parere dell'Amministrazione comunale, di gravità tale da compromettere la funzionalità del servizio, saranno causa di risoluzione automatica del contratto.

Oltre che nei casi di cui al primo comma del presente articolo il contratto, ai sensi dell'art. 1456 del C.C. potrà essere risolto nei seguenti casi:

- per perdita da parte della ditta dei requisiti richiesti per la partecipazione all'incanto;
- per comprovata anti-igienicità dei locali e delle attrezzature dei centri di cottura o nel trasporto dei pasti;
- per gravi violazioni agli obblighi contrattuali;
- per gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico sanitario;
- per inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- per casi di grave tossinfezione alimentare;
- per subappalto o cessione anche parziale della fornitura;
- incapacità o rifiuto di effettuare la fornitura;
- ritardo dell'inizio della fornitura oltre 10 giorni dal termine prefissato;
- per fornitura di alimenti avariati e deteriorati, imputabili alla ditta aggiudicataria;
- qualora la ditta aggiudicataria non provvedesse entro il termine assegnato a rimuovere le irregolarità contestate.

L'aggiudicatario riconosce al Comune ove si verifichi uno solo dei casi previsti nel seguente articolo, di risolvere "ipso iure" il contratto mediante comunicazione da inviarsi a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, al domicilio eletto

dalla ditta medesima, nonché di incamerare la cauzione definitiva presentata dalla ditta, a carico della quale resterà anche l'onere del maggior prezzo pagato dal Comune, rispetto a quello convenuto con la ditta inadempiente, per proseguire il servizio.

Per qualsiasi ragione si addivenga alla risoluzione del contratto, la ditta, oltre alla immediata perdita della cauzione a titolo di penale, sarà tenuta al risarcimento di tutti i danni diretti ed indiretti e alle maggiori spese a carico del Comune per il rimanente periodo contrattuale.

In caso di risoluzione del contratto, all'appaltatore sarà corrisposto il prezzo contrattuale del solo servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, fermo restando il recupero delle somme spettanti all'Amministrazione per applicazioni di penali.

La risoluzione del contratto comporta, altresì, che la ditta non potrà partecipare a successive gare indette dall'Amministrazione comunale.

In caso di risoluzione del contratto l'Amministrazione comunale avrà la facoltà di affidare la fornitura alla seconda classificata alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta e, in caso di indisponibilità della seconda classificata, di interpellare le successive ditte utilmente collocate in graduatoria al fine di stipulare il nuovo contratto alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta.

Qualora le ditte interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, L'amministrazione comunale si riserva di procedere con soggetti terzi, con addebito alla società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

Art.27 Decadenza

L'Amministrazione Comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto prevista nell'art.26, si riserva la facoltà di pronunciare la decadenza dell'appalto in tutti i casi in cui risultino a carico dell'Impresa aggiudicataria cause di divieto, sospensione o decadenza di cui al D.Lgs. 490/1994, senza formalità di sorta e senza che l'appaltatore possa nulla eccepire.

Art.28 Divieto di subappalto

E' fatto tassativo e assoluto divieto di cedere a terzi, in tutto o in parte, la gestione del servizio oggetto dell'appalto, a pena di risoluzione immediata del contratto.

Art.29- Garanzia definitiva

L'aggiudicatario, a tutela del regolare adempimento degli obblighi contrattuali prima della stipula del contratto dovrà prestare una garanzia il cui importo verrà calcolato con le modalità previste dall'art. 93 del decreto legislativo n.50/2016 ridotta del 50% se in possesso di certificato UNI EN ISO 9001/2000.

La garanzia dovrà essere costituita mediante fideiussione bancaria, polizza assicurativa, o rilasciata da intermediari finanziari, nel rispetto di quanto disposto dal succitato art.93.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia definitiva è svincolata a conclusione del contratto, previo accertamento, da parte del responsabile dell'esecuzione, degli adempimenti contrattuali.

Art.30-Trattamento dei dati personali

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 13 del D.Lgs. n.196/2003, nella procedura di gara saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite, compatibilmente con le funzioni istituzionali, le disposizioni di legge e regolamentari concernenti i pubblici appalti e le disposizioni riguardanti il diritto di accesso ai documenti e alle informazioni.

Soggetto attivo della raccolta è l'Amministrazione aggiudicante e il responsabile è il responsabile del servizio Pubblica Istruzione del Comune di San Paolo Bel Sito.

L'aggiudicatario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga a conoscenza, non divulgandoli in alcun modo e non utilizzandoli per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.

L'inosservanza, da parte dell'aggiudicatario, della normativa vigente in materia di trattamento dei dati sensibili, comporta la risoluzione del contratto di appalto.

Art.31-Osservanza delle norme in materia di lavoro e sicurezza

L'Impresa aggiudicataria è tenuta, e ne è la sola responsabile, con l'esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione aggiudicatrice e di indennizzo, all'esatta osservanza di tutte le norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, sicurezza, salute, assicurazione, assistenza, contribuzione e retribuzione dei lavoratori, vigenti in materia, nonché eventualmente entrate in vigore nel corso dell'appalto.

Art.32- Luogo di esecuzione e Foro competente

Ai fini dell'esecuzione del contratto di appalto e per la notifica di eventuali atti giudiziari, l'aggiudicatario elegge il proprio domicilio presso la propria sede legale.

Le eventuali controversie che dovessero sorgere tra l'amministrazione aggiudicatrice e il soggetto aggiudicatario, così durante l'appalto come al suo termine, saranno deferite alla competenza esclusiva del Foro di Nola.

Art.33-Rinvio a disposizioni di legge

Per quanto non previsto dal presente capitolato speciale di appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle norme del Codice Civile e ad ogni altra disposizione normativa vigente in materia.

In caso di discordanza tra le disposizioni contenute nel presente capitolato speciale di appalto e nel bando di gara, sono prevalenti le disposizioni contenute nel bando di gara.

Allegati:

-Tabelle dietetiche e menù