



COMUNE DI CARINARO

REGIONE CAMPANIA PROVINCIA DI

CASERTA

CAPITOLATO PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Anni Scolastici 2017/2018 – 2018/2019

ART. 1 - OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha per oggetto il servizio di preparazione e consegna di pasti caldi per gli alunni delle scuole materne e medie di Carinaro, per gli anni scolastici 2017/2018 – 2018/2019. L'appalto dovrà prevedere la fornitura di pasti presso i seguenti plessi scolastici: SCUOLA MATERNA - INDIRIZZO VIA MANZONI, 24 – CARINARO: TOTALE PASTI ANNUI N. 12.500
SCUOLA MEDIA - INDIRIZZO VIA LUIGI STURZO, 12 – CARINARO: TOTALE PASTI ANNUI N. 2.000.

Il numero dei pasti è puramente indicativo in quanto il reale quantitativo annuo potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in relazione all'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza, così come i giorni di servizio presso le scuole potranno variare a seconda degli orari stabiliti dal Dirigente Scolastico.

ART. 2 - SERVIZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE

I servizi oggetto della concessione sono i seguenti:

A. SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

A1. Fornitura del servizio completo di refezione scolastica con la produzione, il trasporto giornaliero di pasti pronti per il consumo, destinati agli alunni ed agli insegnanti della scuola materna e media site nel Comune di Carinaro, con le modalità stabilite nei successivi articoli. Tutti gli alimenti dovranno essere conformi al D.Lgs. 114/2006. A2. Fornitura di generi sussidiari necessari alla preparazione e distribuzione dei pasti: tovaglie, tovaglioli di carta, stoviglie e posateria in plastica a perdere. Le stoviglie ed i materiali a perdere dovranno essere forniti in ragione di un coefficiente giornaliero per pasto ordinato di 1:1. A3. Riordino, pulizia e detersione dei locali adibiti a refettori, con la fornitura dei materiali di pulizia. A3. La fornitura e l'integrazione, rispetto a quanto in dotazione al Comune, di tutte le attrezzature necessarie all'erogazione del servizio mensa. A4. Il numero dei pasti da erogare in ogni scuola dovrà essere rilevato entro le ore 9.00 di ogni giorno di servizio. Eventuali diverse modalità per le ordinazioni potranno essere concordate per il miglioramento del servizio. A5. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere alla ditta appaltatrice eventuali prestazioni occasionali di ristorazione collettiva anche a favore di terzi e di ristorazione nei Centri Estivi. A6. Il Comune si riserva la possibilità di accedere a tutte le aree e i locali oggetto del presente capitolato in ogni momento, senza obbligo di preavviso, al fine di poter effettuare le verifiche di conformità al presente capitolato, ai relativi allegati ed alle norme sanitarie inerenti il servizio fornito dalla ditta appaltatrice; A7. La ditta appaltatrice si impegna a comunicare tempestivamente ogni eventuale problema o difficoltà che si dovessero presentare, sia in ambito nutrizionale che igienicosanitario.

B. GESTIONE CONSUMI E VENDITA BUONI PER RISTORAZIONE SCOLASTICA

B1. L'impresa concessionaria garantirà la registrazione quotidiana, con riepiloghi mensili, dei pasti consumati nei singoli plessi scolastici, suddivisi per categorie di utenti (alunni/insegnanti);

B.2. Restano a carico del Comune le seguenti procedure:

- a) Determinazione per ogni anno scolastico delle tariffe annuali del servizio ristorazione a carico degli utenti;
- b) comunicazione elenco insegnanti aventi diritto al pasto gratuito;

c) vendita dei buoni e riscossione coattiva degli insoluti.

ARTICOLO 3 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

I pasti devono essere preparati con una catena differenziata o con cicli di lavorazione e preparazione differenziati dagli altri, utilizzando prodotti aventi le caratteristiche merceologiche di seguito specificate e con la scrupolosa osservanza della tabella dietetica allegata al presente capitolato. I locali adibiti alla produzione dei pasti dovranno risultare strutturalmente suddivisi in aree di lavoro indipendenti tra di loro. I pasti per gli adulti che operano all'interno delle scuole sono formulati secondo quanto previsto dal menù scolastico e le grammature dovranno essere calibrate secondo le esigenze alimentari dell'adulto medio. Gli alimenti devono essere conformi alle leggi vigenti sotto il profilo merceologico ed organolettico. 1- LA PASTA deve essere di pura semola garantita di grano duro, esente da qualsiasi altro macinato o additivo, e non deve presentare in modo diffuso difetti. Deve essere indenne da infestanti o parassiti o larve di alcun tipo o da muffe o da altri agenti infestanti. Non possono essere aggiunte sostanze coloranti gialle per imitare il colore della pasta di semola. La pasta alimentare deve essere conforme alle norme stabilite dalle leggi vigenti, deve cioè possedere le seguenti caratteristiche per 100 parti di sostanza secca: -umidità max 12,50% -ceneri contenuto min. 0,70%, max 0,85% -cellulosa contenuto min. 0,20%, max 0,45% -sostanze azotate contenuto min.10,5% -acidità espressa in gradi max 4. 2- IL RISO deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge. Non essere quindi trattato con sostanze non consentite e possedere caratteristiche merceologiche ben definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà. Non deve presentare difetti tipici: striatura, vaiolatura interna. Il riso deve essere di tipo parboiled, Ribe, Vialone. 3- LA CARNE bovina, suina, avicola, deve essere fresca e di prima qualità, proveniente da animali sani con carni magre prive di additivi e di estrogeni secondo quanto stabilito dalle vigenti norme igienico-sanitarie, avere un buon sapore, essere tenere e ben digeribili, non avere odori sgradevoli. Le carni bovine devono essere classificate nella griglia C.E.E. con la qualifica classe U. 4- IL PESCE deve essere surgelato e privo di lische, di prima qualità sia per quanto riguarda la genuinità che la lavorazione, esente da difetti e confezionato secondo le vigenti disposizioni di legge in materia. 5- LE UOVA devono essere di gallina, fresche, di categoria A, peso gr.50/60 e conformi alle vigenti leggi sulla commercializzazione delle uova.

6- IL FORMAGGIO da condimento deve essere della qualità parmigiano reggiano o grana padano, prodotto da latte vaccino, non deve presentare odori o sapori anomali e non corrispondenti al prodotto tipico. Il formaggio da taglio deve essere di primo sale nelle tipologie: certosino o stracchino, asiago dolce, fontina, mozzarella, latteria, caciotta. I formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne. Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni: tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, nome del venditore, eventuali additivi consentiti aggiunti, peso di ogni forma o confezione, data di scadenza.

7- IL PROSCIUTTO cotto deve essere di coscia, privo di additivi, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare. Non deve essere utilizzato il prosciutto cotto confezionato sottovuoto già affettato. La fetta deve essere: compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale; non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore; non deve presentare iridizzazione, picchiettatura o altri difetti. 8- GLI ORTAGGI devono essere di stagione, freschi, puliti e selezionati, privi di additivi, integri nelle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale; privi di altri corpi e prodotti estranei e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni anche incipienti, perciò escluse le screpolature fresche e cicatrizzate e con la zona peripeduncolare di consistenza e colore visibilmente anormale. Gli ortaggi devono essere di recente raccolta; quelli a foglia larga non devono essere surriscaldati. Gli ortaggi surgelati devono essere confezionati secondo le vigenti disposizioni di legge in materia e conformi ai limiti massimi di pesticidi. E' vietato l'utilizzo di ortaggi in latta fatta eccezione per i pomodoro pelati. Le carote devono essere di prima qualità, lisce, intere, consistenti, senza alcun segno di ammolimento, non germogliate né legnose e biforcute; è tollerata una leggera colorazione verde e rosso-violacea al colletto. I piselli devono essere di qualità fini; i fagiolini di qualità semifini, i finocchi devono essere di prima scelta, senza gambo, i grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno; le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo; le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale. 9- LA FRUTTA di stagione deve essere fresca e di ottima qualità, selezionata, con le peculiari caratteristiche della specie di appartenenza. Le forniture devono

riportare nel documento accompagnatorio la specie, la provenienza, il peso netto e il peso lordo. La frutta deve essere di prima scelta e deve aver raggiunto la maturità che la renda adatta al consumo. Le arance, i mandarini e le clementine devono essere di prima qualità, esenti da colorazioni anomale e da inizio di essiccamento; non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente grossa e rugosa, né gonfia, né distaccata dagli specchi, né deformata. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari. Le mele e le pere devono essere di prima qualità, devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato, devono essere di calibratura e grammatura idonea; sono ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione; le pere non devono essere grumose.

L'uva da tavola deve essere di prima qualità, i grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffa, fertilizzanti e antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al grappolo e ricoperti della loro purina.

Le pesche devono essere di prima qualità di tipo polpa gialla o polpa bianca.

Le albicocche devono essere di prima qualità di tipo precoce gialla o boccuccia.

10- I LEGUMI devono essere secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei.

11- IL BURRO deve essere fresco, genuino, pastorizzato e non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all' 80%. Non deve presentare alterazioni di colore sulla superficie, non deve avere gusto di rancido, non deve esserci crescita di muffa, non deve essere microbiologicamente contaminato.

Deve essere confezionato in involucri non manomissibili e deve essere usato solo a crudo o fuso a bagnomaria.

12- L'OLIO extra vergine di oliva deve essere di ottima qualità, non deve contenere più dell' 1% in peso di acidità espressa in acido oleico e deve rispondere alle vigenti norme di legge. Deve essere utilizzato olio extra vergine di oliva in tutte le preparazioni.

13- IL PANE deve essere comune, prodotto con farina di tipo "0", ben lievitato, ben cotto, privo di grassi aggiunti. Non deve contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalle legge. Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non conservato con il freddo o con altre tecniche e successivamente rigenerato. La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei al trasporto degli alimenti, assicurando l'osservanza di tutte le norme igienicosanitarie.

Nella preparazione dei pasti, l'aggiudicatario del servizio dovrà attenersi a tutte le norme previste dal presente capitolato e a tutte le norme di legge in vigore in materia di ristorazione collettiva.

ARTICOLO 4 – MENU' E TABELLE DIETETICHE

I menù e le tabelle dietetiche sono allegate al presente capitolato. Innovazioni o modifiche ai menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulle base delle indicazioni concordate tra il SIAN, la Commissione Mensa e la Ditta aggiudicataria. I menù settimanali, inviati presso le scuole, dovranno contenere tutte le indicazioni nutrizionali necessarie quali: ingredienti utilizzati per la preparazione di ogni ricetta, valori calorico-nutrizionali di ciascun piatto, grammature, tipologia di frutta e verdura. Per gli alunni che hanno il rientro sempre negli stessi giorni dovrà essere assicurato un menù variato nelle diverse settimane. I menù dovranno essere strutturati come di seguito specificato: Primo piatto Secondo piatto Contorni (cotto e crudo) Frutta fresca o dessert o yogurt Pane, una bottiglia di acqua naturale da 0,50 l

ART. 5 - VARIAZIONE E DIETE SPECIALI

La ditta dovrà assicurare la fornitura di menù particolari destinati ad utenti soggetti ad allergie/intolleranze/malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, che dovranno essere necessariamente comprovati da certificazione medica. La ditta dovrà assicurare inoltre un menù dietetico richiesto in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi.

ART. 6 - NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Nell'approntamento del servizio la ditta appaltatrice dovrà attenersi alle seguenti norme principali:

-cuocere le verdure al forno o al vapore

-somministrare la razione di carne e di pesce possibilmente in una unica porzione (una scaloppina, una coscetta, ecc.)

-consegnare alle scuole le verdure da consumare crude, perfettamente lavate e pronte

all'uso.

E' assolutamente vietato utilizzare:

le carni al sangue

i cibi fritti

il dado da brodo

conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti

verdure, carni, pesci semilavorati o precotti

residui dei pasti dei giorni precedenti

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle allegate tabelle dietetiche, si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

Tutte le derrate porzionate a cura della ditta devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art.5 della legge 283/1962, per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980, per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere 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 i limiti naturali o minimi, quando previsti, di quelle sostanze generalmente considerate indesiderabili (metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali

o regionali di riferimento.

ART. 7- NORME E MODALITA' DEL TRASPORTO DEI PASTI

La ditta aggiudicataria sarà tenuta e recapitare, a propria cura e spese, i pasti e i generi sussidiari, presso le singole scuole, depositandoli nei locali adibiti a mensa. **Il Centro Cottura utilizzato per la preparazione dei pasti non deve trovarsi ad una distanza superiore a 30 Km dalla sede del Comune di Carinaro.**

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con idonei contenitori termici perfettamente integri e numero automezzi sufficienti, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore ai +65°C fino alla somministrazione dei pasti e per almeno la durata di 90 minuti dall'ora della consegna stessa. La ditta aggiudicataria dovrà fornire alle scuole, per tutta la durata dell'appalto, apposite attrezzature per la conservazione della temperatura degli alimenti, carrelli termici o self- service, onde permettere anche ai responsabili della fase di distribuzione di rispettare le temperature fino alla somministrazione (+65°C per i pasti caldi – max +10°C per i pasti freddi). I mezzi utilizzati devono essere in numero sufficiente da garantire le consegne nell'arco di 30 minuti a decorrere dal momento di partenza dal centro di cottura. L'ultima consegna dovrà avvenire non più tardi di 30 minuti rispetto dall'orario stabilito per la refezione. I pasti dovranno essere forniti in contenitori in acciaio inox chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per pasta, per sughi, per le pietanze, per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in contenitori termici in policarbonato oppure dotati di valvole per iniezioni a vapore adatti alla conservazione della temperatura o altri prodotti di maggior pregio.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere di ogni scuola dovrà avvenire con apposito documento di trasporto che sarà sottoscritto da un incaricato della scuola. In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, su segnalazione delle scuole, la ditta deve

provvedere entro 30 minuti dalla segnalazione ad integrare i generi mancanti. La ditta aggiudicataria deve provvedere al ritiro, alla pulizia e alla sanificazione dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti. Dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il pasto, la Ditta dovrà provvedere a sparecchiare i tavoli e a pulirli, a separare i rifiuti differenziati, a riassetare i refettori, a spazzare il pavimento e detergerlo, con prodotti da essa forniti.

ART. 8 - DURATA DEL CONTRATTO E CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Il presente contratto avrà la durata dal mese di ottobre 2017 al mese di maggio 2019, con le interruzioni dovute alla chiusura delle scuole. Se durante l'anno scolastico la Ditta riceve almeno 2 contestazioni per le quali propone delle controdeduzioni non accettate dall'ente appaltante, si darà luogo alla risoluzione automatica del contratto. La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di continuare il servizio alle condizioni convenute sino a quando l'Ente non abbia provveduto a definire un nuovo contratto e, comunque, entro i termini di legge. Per quanto riguarda le scuole, il servizio viene richiesto secondo il calendario scolastico dell'Istituto Comprensivo Statale di Carinaro, con l'esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione. In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'azienda dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura. Per scioperi del personale dipendente della ditta, la ditta stessa dovrà darne comunicazione all'Ente appaltante con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi comunque a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante. 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.

ART. 9 - RITARDI NELLE CONSEGNE

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause 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, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve, alla ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità. La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili. I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto dall'art. 23 del presente capitolato.

ART. 10 - 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 avere il proprio centro di cottura in una località distante non più di **30 chilometri** dalla sede Municipale.

ART. 11 - VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente 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 produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti della Commissione Mensa. 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 aggiuntivo per l'appaltante. Se, al contrario, le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto. La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione-preparazione, il confezionamento, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare, ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria come previsto dalla Legge 283/62, dal D.P.R. 327/80, nonché di quanto previsto dal

Regolamento CE 852/2004. La ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione. 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. 12 - MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

La ditta aggiudicataria 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 del Comune, 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 aggiudicataria deve dimostrare di essersi uniformata al Regolamento Ce 852/2004, sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, che nell'individuare nelle loro attività dei processi, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell' HACCP (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

ARTICOLO 13 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La ditta aggiudicataria è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno presso il centro cottura. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei ed igienici contenitori chiusi e conservati a temperatura di +2/+4°C per 72 ore in frigorifero. I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva. Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

ART 14 - FORMAZIONE DEL PERSONALE

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- Igiene degli alimenti;
- Merceologia degli alimenti;

Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;

Controllo di qualità;

Aspetti nutrizionali Sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

ART. 15 – COMMISSIONE MENSA

Il controllo sul funzionamento del servizio sarà effettuato anche dalla Commissione Mensa, formata dai rappresentanti delle scuole e dell'Amministrazione Comunale. I membri della Commissione effettueranno anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica, il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto svolgimento del servizio. Il controllo sul servizio dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e secondo le modalità di accesso alla refezione concordate con l'autorità scolastica. Il Comune convocherà, con cadenza periodica, degli incontri alla presenza dei responsabili della ditta aggiudicataria per valutare l'andamento del servizio e/o per apportare eventuali migliorie.

ARTICOLO 16 – CORRISPETTIVO DELL' APPALTO

Il Comune si obbliga a corrispondere al concessionario il prezzo, nella misura di quello unitario offerto in sede di gara, relativo ai pasti forniti per gli alunni ed insegnanti aventi diritto, comunicati dal Comune al concessionario ai sensi dell'art. 2 del capitolato. Condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte del Comune nei confronti del Concessionario è la verifica della corretta ed effettiva erogazione dei pasti. In caso di eventuale controversia giudiziaria che accerti l'esistenza di irregolarità e/o vizi imputabili al concessionario, il Comune avrà diritto di ripetere da quest'ultimo le somme eventualmente già corrisposte.

ART. 17 - AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione verrà realizzata avvalendosi della collaborazione di un'apposita Commissione, a favore dell'offerta che si presenterà nella sua globalità economicamente più vantaggiosa, come da bando. Verranno escluse dalla gara tutte quelle offerte non presentate nel modo e nei termini stabiliti dal capitolato e dal bando di gara. L'aggiudicazione potrà avere luogo anche in presenza di una sola offerta valida, non anomala ai sensi si legge e congrua alle richieste dell'Amministrazione.

All'Amministrazione è comunque riservata la più ampia facoltà di non aggiudicare il servizio in presenza di offerte ritenute non convenienti. In caso di offerte anormalmente basse, la Stazione Appaltante si riserva di applicare l'istituto previsto dagli artt. 86, commi 2 e 3, 87 e 88 del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163.

ART. 18 - RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

L'appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione-preparazione, conservazione, trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti. Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

ART. 19 - CONTENZIOSO / CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Gli eventuali contenziosi sono da dirimersi di fronte al foro di Napoli Nord.

ARTICOLO 20 – INADEMPIENZE CONTRATTUALI – PENALITA'

La ditta appaltatrice, nell'esecuzione del servizio previsto dal capitolato, avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso. Il Comune di Carinaro, previa contestazione alla ditta appaltatrice, potrà applicare sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificatamente riguardo a:

qualità delle derrate non rispondenti per qualità merceologica ed organolettica, per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico;

ritardo nella consegna dei pasti rispetto agli orari concordati.

Per ogni violazione verrà avviata la procedura di contestazione, mediante PEC. Entro 8 giorni dalla data di ricevimento della contestazione scritta, la ditta appaltatrice deve fornire le proprie controdeduzioni scritte, sempre con PEC.

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

Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla ditta entro 30 giorni dalle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse.

Il pagamento delle penalità non libera la ditta appaltatrice dalla responsabilità per i danni causati.

La quota relativa alla penale sarà decurtata d'ufficio dalle successive fatture relative al servizio prestato.

Le sanzioni previste sono le seguenti:

da € 2.000,00 a € 8.000,00 nel caso di mancato rispetto dei parametri microbiologici di riferimento sulla base della valutazione del rischio (basso € 2.000,00, medio € 5.000,00, alto € 8.000,00), effettuato dagli uffici competenti dell'ULSS.

€ 2.000,00 nel caso di utilizzo di alimenti o fornitura di cibi contaminati parassitologicamente.

€ 500,00 in caso di mancata consegna dei pasti.

Il Comune di Carinaro avrà la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta, nel caso in cui dovessero verificarsi:

violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dalla ditta appaltatrice nonostante le diffide formali del Comune di Carinaro;

subappalto del servizio non preventivamente autorizzato;

accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale.

ART. 21 – PREVENZIONE DELLA DELINQUENZA MAFIOSA

La documentazione antimafia, relativa all'impresa aggiudicataria, verrà acquisita ai sensi degli artt. 82 e segg. del D.lgs. n.159 del 6 settembre 2011 prima della stipula del contratto. Fino all'acquisizione della suddetta documentazione, ogni atto di aggiudicazione è da ritenersi del tutto

provvisorio. Qualora emergesse la sussistenza delle cause di decadenza, sospensione o divieto di cui all'art. 67 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa ai sensi dell'art. 84, comma 4 e dell'art. 91, comma 7 del citato decreto legislativo, non si procederà alla stipula del contratto e si applicheranno le disposizioni di cui all'art. 94 del decreto. Qualora l'impresa aggiudicataria risultasse nelle condizioni di cui sopra, di esclusione dalla possibilità di contrattare con la stazione appaltante, quest'ultima si riserva di aggiudicare al concorrente che si sia qualificato con il punteggio immediatamente più basso ovvero di indire una nuova gara.

ARTICOLO 22 – NORME ANTICORRUZIONE

La ditta, con riferimento alle prestazioni oggetto del presente contratto, si impegna ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 (Codice di comportamento dei dipendenti pubblici), ai sensi dell'articolo 2, comma 3 dello stesso

D.P.R. A tal fine l'Amministrazione si obbliga a consegnare alla sottoscrizione del contratto alla ditta, ai sensi dell'art. 17 del D.P.R. n. 62/2013, copia del Decreto stesso, per una sua più completa e piena conoscenza. Il contraente si impegna a trasmettere copia dello stesso ai propri collaboratori a qualsiasi titolo e a fornire prova dell'avvenuta comunicazione. La violazione degli obblighi di cui al D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 e sopra richiamati, può costituire causa di risoluzione del contratto. L'Amministrazione verificata l'eventuale violazione, contesta per scritto (al contraente) il fatto assegnando un termine non superiore a dieci giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni. Ove queste non fossero presentate o risultassero non accoglibili, procederà alla risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni.

ARTICOLO 23 – ASSICURAZIONE

Oltre a quanto previsto negli articoli del presente capitolato, la ditta appaltatrice si impegna a contrarre, per tutta la durata del servizio, una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, utenti e persone incaricate al controllo del servizio di ristorazione scolastica, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone, con massimale ritenuto idoneo dalle ditte e comunque non inferiore a € 5.000.000,00, copia della quale dovrà essere trasmessa al Comune di Carinaro prima dell'avvio del servizio. La ditta appaltatrice sarà direttamente responsabile per tutti gli eventuali danni accertati di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone o cose che risultassero causati dalla ditta stessa nell'esecuzione del presente appalto provvedendo a proprie spese a rifondere i danni causati.

ART. 24 - RISPETTO DEL DECRETO LEGISLATIVO N° 81/2008

L'impresa è tenuta all'osservanza delle disposizioni del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m. ed i. ed in particolare del disposto dell'art. 28. L'impresa nella formulazione dell'offerta economica – ai sensi dell'art. 87, comma 5, del D. Lgs. n. 163/06 – dovrà tener conto dei costi relativi alla sicurezza. L'impresa dovrà comunicare, prima della stipula del contratto, il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e trasmettere la valutazione dei rischi connessi alla propria azienda. Relativamente agli adempimenti di cui all'art. 26 del D.lgs 81/08 l'Amministrazione ha provveduto a redigere il DUVRI (documento unico di valutazione dei rischi da interferenze) al fine di individuare le misure di prevenzione da attuare per eliminare/ridurre i rischi da interferenze.

ARTICOLO 25 – DOMICILIO DEL CONCESSIONARIO

Il concessionario elegge domicilio legale a tutti gli effetti presso il recapito indicato nell'offerta e a questo verranno indirizzate tutte le eventuali comunicazioni o notifiche relative al presente contratto.

ART. 26 - AGGIORNAMENTO DEI PREZZI E PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI

I servizi erogati in difformità a quanto programmato dall'Amministrazione Comunale e quelli non effettuati per responsabilità della Ditta aggiudicataria, oltre ad incorrere alle penalità previste all'art.

23, non saranno soggetti a pagamento.

Il prezzo si intende fisso per tutta la durata del contratto.

La Ditta aggiudicataria dovrà emettere fatture mensili posticipate relative ai pasti – suddivisi per scuola - erogati agli alunni e al personale docente in servizio nei plessi scolastici, indicanti le bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le forniture.

Il pagamento della fattura, detratte d'ufficio eventuali penali come previsto all'art. 23, sarà effettuato con mandato di pagamento entro 30 gg. dalla data di ricevimento delle singole fatture, senza aggiunta di interessi, salvo che l'Amministrazione Comunale disconosca la regolarità delle fatture stesse e proceda, in conseguenza, a contestazioni.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente capitolato.

ART. 27 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010 e successive modifiche. In particolare, si impegna a trasmettere alla stazione appaltante, entro 7 (sette) giorni dall'accensione del/i conto/i dedicato/i al contratto o, se già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni connesse al contratto, gli estremi del/i conto/i, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate alle operazioni sullo/gli stesso/i. L'Impresa aggiudicataria si impegna, inoltre, a comunicare alla stazione appaltante ogni vicenda modificativa che riguardi il conto in questione, entro 7 giorni dal verificarsi della stessa. Ai sensi dell'art. 3 comma 8 della Legge n. 136/2010 il contratto è risolto di diritto in tutti i casi in cui le transazioni sono state eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane S.p.A. ovvero di altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni; il contratto è inoltre risolto allorché l'appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente ha notizie dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui al citato art. 3. In tale caso l'aggiudicatario si impegna a dare immediata comunicazione alla Stazione appaltante e alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo della Provincia in cui ha sede l'impresa della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

ART. 28 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune ha diritto, oltre che nei casi previsti dal precedente art. 23, nei modi e nelle forme di legge, alla risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni rivalsa di danni, anche nei seguenti casi:

- 1 motivi di pubblico interesse;
- 2 frode, grave negligenza, contravvenzione nella esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali e mancata reintegrazione del deposito cauzionale, nonché fallimento;
- 3 gravissime violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate dopo due diffide formali da parte dell'Amministrazione Comunale;
- 4 sospensione, abbandono o mancata effettuazione da parte dell'impresa del servizio affidato, salvo che per cause di forza maggiore;
- 5 ogni altra inadempienza qui non contemplata, o fatto che renda impossibile la prosecuzione della concessione;
- 6 in qualsiasi momento dell'esecuzione, avvalendosi della facoltà consentita dall'art. 1671 del Codice Civile, tenendo indenne il concessionario delle spese sostenute e del mancato guadagno. Con la risoluzione del contratto sorge nell'Amministrazione il diritto di affidare a terzi i servizi in danno dell'impresa inadempiente. Nel caso di non accettazione ad eseguire il servizio da parte della ditta concessionaria seconda in graduatoria, l'affidamento avverrà per trattativa privata, stante l'esigenza di limitare le conseguenze dei ritardi connessi con la risoluzione del contratto. L'affidamento a terzi viene notificato all'impresa inadempiente nelle forme prescritte, con indicazione dei nuovi termini di esecuzione dei servizi affidati e degli importi relativi. All'impresa inadempiente saranno addebitate le maggiori spese sostenute dal Comune rispetto a quelle previste dal contratto risolto con il risarcimento danni, quantificate nella somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto rispettivamente dall'aggiudicatario e dalla ditta subentrante (con riferimento al numero dei pasti di cui all'art. 1). Esse sono prelevate dal deposito cauzionale e, ove questo non sia bastevole, da eventuali crediti

dell'impresa, senza pregiudizio dei diritti dell'Amministrazione Comunale sui beni dell'impresa. L'esecuzione in danno non esime l'impresa dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione. L'impresa può chiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguire il contratto, in conseguenza di cause non imputabili alla stessa impresa, secondo il disposto dell'art. 1672 del Codice Civile.

ART. 29 - RINUNCIA

Nel caso di rinuncia da parte della ditta aggiudicataria, da notificarsi a mezzo PEC. con preavviso di almeno 90 giorni, l'Amministrazione Comunale incamererà per intero la cauzione prestata. Verrà, inoltre, addebitata alla Ditta aggiudicataria la maggior spesa derivante dall'assegnazione del servizio ad altre ditte concorrenti, a titolo di risarcimento danno, fatto salvo ogni altro diritto per danni eventuali.

ART. 30 - DEPOSITO CAUZIONALE

A garanzia dell'adempimento degli obblighi contrattuali la ditta appaltatrice dovrà prestare una cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo contrattuale del servizio come previsto dall'art. 113 del Decreto Legislativo n. 163/2006, ridotta del 50% per gli operatori economici in possesso della certificazione di qualità ISO. Per usufruire di tale beneficio la ditta concorrente segnala in sede di offerta, il possesso del requisito e lo documenta nei modi previsti dalla normativa vigente. Essa potrà essere presentata mediante Polizza fidejussoria assicurativa o bancaria, che dovrà contenere i seguenti requisiti minimi:

- le generalità anagrafiche, la qualifica e i poteri del soggetto che sottoscrive la fidejussione,
- validità per l'intero periodo contrattuale,
- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'accezione di cui all'art. 1957, comma 2 del c.c.;
- l'obbligo di versare al Comune, a semplice richiesta scritta senza eccezione alcuna o ritardi, l'ammontare della somma garantita.

- L'ammontare della cauzione sarà comunicato assieme all'aggiudicazione e la ditta dovrà provvedere alla costituzione della stessa entro il termine stabilito dall'Amministrazione.

ART. 31 – SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese, le imposte ed ogni altro eventuale onere accessorio, inerenti e conseguenti alla stipulazione ed esecuzione del contratto, sono a carico della ditta aggiudicataria, senza diritto di rivalsa verso l'Amministrazione Comunale.

ART. 32 - NORME GENERALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si richiamano le norme vigenti in materia e quanto disposto dal Codice Civile.

ART 33- TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003, si informa che tutti i dati forniti saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati, sia mediante supporto cartaceo che informatico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo. *****