

**CAPITOLATO TECNICO PER LA FORNITURA DI PASTI CALDI, COTTI E CONFEZIONATI
PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA**

Periodo: Ottobre/Dicembre 2018 - Gennaio/Dicembre 2019 - Gennaio/Dicembre 2020

CIG: 7576570F57

art. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la fornitura di 140 giornalieri pasti caldi destinati ai bambini delle scuole dell'infanzia di Recale nonché ai docenti e personale A.T.A. coinvolti nel servizio stesso.

I pasti prodotti nei centri di cottura del fornitore e trasportati attraverso il legame differito caldo dovranno essere così consegnati: n. 140 giornalieri confezionati in porzioni monouso, ermeticamente chiuse, al plesso Camposciello dell'Istituto Comprensivo Statale in Via Borsellino.

La ditta è tenuta alla fornitura di posate, bicchieri, tovaglioli e tovaglette monouso e realizzati in materiale atossico.

art. 2 MODALITA' DELL'APPALTO

La gara è a *procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 D.Lgs. 50/2016* e s.m.i. L'importo della base d'asta è di €. 177.548,00 - oltre IVA al 4%, compreso oneri di sicurezza. Il criterio d'aggiudicazione è quello *dell'offerta economicamente più vantaggiosa* come previsto dall'art. 95 D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. o, secondo le modalità indicate nel disciplinare di gara.

art. 3 DURATA DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione si effettuerà nel periodo: Ottobre/Dicembre 2018 - Gennaio/Dicembre 2019 - Gennaio/Dicembre 2020; e comunque a partire dalla data indicata dal servizio Pubblica Istruzione nella comunicazione di aggiudicazione della gara.

L'erogazione dei pasti avverrà nei soli giorni di effettive lezioni secondo il calendario scolastico ministeriale con esclusione del sabato, della domenica e di tutti i giorni festivi infrasettimanali nonché delle vacanze pasquali e comunque di quei giorni in cui non vi è attività scolastica.

art. 4 (AUTOCONTROLLO SECONDO IL SISTEMA HACCP (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT) CONSEGNA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

a) Autocontrollo:

L'impresa dovrà effettuare l'autocontrollo concernente l'igiene dei prodotti alimentari.

L'impresa deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della consegna, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. L'impresa, pertanto deve adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema. Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, l'Impresa deve effettuare gli esami di laboratorio con la frequenza e la tipologia previsti dal piano. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso il centro di cottura, dell'Autorità Sanitaria e del competente servizio Pubblica Istruzione nonché di Enti incaricati dall'A.S.L..

b) Consegna e distribuzione: I pasti forniti in porzioni singole al plesso Camposciello dell'Istituto Comprensivo Statale dovranno essere consegnati dalla ditta al bidello addetto alla refezione scolastica

(individuato dal dirigente scolastico ed in regola con i requisiti sanitari) previo accertamento quotidiano del numero degli alunni.

I pasti dovranno essere serviti in contenitori monoporzione in vaschette termosaldate, con l'apposizione del nome del destinatario, nei casi di diete speciali o su richiesta del committente per casi particolari, incluso bottiglia in plastica (PET) di acqua per ogni pasto da 50 cl.

Il tutto deve essere trasportato in idonei contenitori termici o isotermici monoporzione (su questi ultimi deve essere apposto il nome del destinatario) realizzati in propilene o materiale similare non espanso che assicurino la conservazione dei pasti secondo quanto disposto dalle norme sanitarie vigenti.

L'amministrazione comunale si riserva il diritto di chiedere la sostituzione sia dei contenitori interni che esterni termici o isotermici qualora il tipo impiegato o l'usura degli stessi non li rendesse più idonei alla distribuzione del vitto nelle scuole.

Tutti i recipienti che saranno forniti dalla ditta aggiudicataria devono essere conformi ai requisiti di cui al DPR 327/1980 che consentono il mantenimento della temperatura di cottura fino al momento del consumo. Ogni pietanza (minestra, sugo, secondo, contorni) deve essere fornita in contenitori diversi.

I pasti dovranno essere trasportati con automezzi coibentati e conformi ai requisiti igienici definiti dal DPR 327/80 a cura e spese della ditta aggiudicataria, nei giorni, orari e luoghi da concordarsi con i singoli capi di Istituto, i quali provvederanno a comunicare il numero dei fruitori del servizio in parola e le fasce orarie in cui dovrà avvenire la consegna dei pasti stessi.

Il numero giornaliero dei pasti dovrà corrispondere al numero dei buoni d'ordine consegnati dalla scuola alla ditta.

art. 5 TABELLE DIETETICHE

La ditta aggiudicataria, nel fornire i pasti, dovrà attenersi alle tabelle dietetiche e menù elaborate della ASL CASERTA.

Si specifica inoltre che:

- è escluso l'utilizzo di cibi contenenti O.G.M. (organismi geneticamente modificati).
- sono da preferirsi cibi provenienti da coltura biologica, tipici e tradizionali, nonché a denominazione protetta (pane, uova, pasta, olio e legumi);
- le carni devono provenire da allevamenti nazionali;
- le quantità degli alimenti si riferiscono a crudo e al netto degli scarti. I cibi dovranno essere preparati con l'utilizzo di olio extravergine di oliva. Per quanto concerne i prodotti pre-confezionati (pasta, legumi ecc.) gli stessi dovranno essere di recentissima confezione e consumati almeno sei mesi prima della data di scadenza indicata sulla confezione;
- i prodotti freschi (pane, latticini, carne ecc.) devono essere conservati nella stessa giornata del confezionamento. Per ulteriori specificazioni si rimanda al capitolato merceologico.

art. 6 PAGAMENTI

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture che saranno emesse dalla ditta per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati alle scuole, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte dell'ufficio pubblica istruzione, entro 60 giorni dall'emissione della fattura.

I pagamenti sono comunque subordinati all'accertamento della posizione di regolarità contributiva con l'acquisizione del D.U.R.C. (*Documento Unico di Regolarità Contributiva*).



art. 7 ONERI DIVERSI A CARICO DEGLI ASSUNTORI DEL SERVIZIO

Fa carico all'assuntore del servizio:

- a) il ritiro dei buoni d'ordine che dovranno essere allegati alla relativa fattura da trasmettere al Comune per la successiva liquidazione;
- b) il trasporto dei pasti dal centro di cottura ai plessi scolastici, con mezzi idonei (D.P.R. 327/80, art. 43) e fomiti delle necessarie autorizzazioni di legge, nonché attrezzature conformi al citato DPR ed all'Allegato II, sezione I, del D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti;
- c) il confezionamento dei pasti in vaschette monouso ermeticamente chiuse ed in contenitori pluri-porzione, unitamente a posate, piatti, bicchieri, sottobicchieri, tovaglioli, tovaglette monouso, con garanzia della massima igiene per ogni tipo di cibo (normativa di riferimento: D.Lgs. n. 193/2007, L. 283/62 e D.P.R. 327/80 e s. m. i.);
- d) l'approvvigionamento e la conservazione delle derrate alimentari in modo tale che siano utilizzati prodotti sempre freschi; le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformante alle vigenti leggi (D.Lgs. 109/92, D.Lgs. 110/92, D.Lgs. 111/92 e s. m. i.) e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente per i singoli prodotti sia per la conservazione che per il trasporto. Non sono ammesse etichettature incomplete, in lingua straniera, con diciture poco chiare e poco leggibili. Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta. I prodotti alimentari da utilizzare per diete speciali relative a soggetti affetti da particolari patologie alimentari dovranno essere conformi alle norme vigenti;
- e) l'assunzione delle spese contrattuali e consequenziali.

art. 8 SANZIONI PER INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI CONTRATTUALI

L'Amministrazione comunale si riserva, a tutela della qualità del servizio, degli alimenti e della loro scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme. La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni della ditta, le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione. L'Amministrazione comunale, previa contestazione, applicherà le seguenti sanzioni:

- a) nel caso di impiego di generi alimentari non conformi alle caratteristiche merceologiche stabilite sarà inflitta una penale pari al 25% del valore di tutti i pasti completi consegnati nella giornata;
- b) nel caso che il peso dei viveri dovesse risultare, al controllo, inferiore al 10% di quanto previsto nella tabella dietetica così come aggiornata, sarà applicata una penale pari al 10% del valore di tutti i pasti da distribuire o distribuiti nella giornata;
- c) se a seguito di verifica da parte del personale della scuola addetto al servizio mensa, i pasti risultassero non rispondenti ai requisiti richiesti non saranno accettati e la prestazione sarà considerata non effettuata e quindi non pagata;
- d) nel caso di sostituzione parziale o totale di alimenti di cui al menù del giorno con altri, ancorché previsti dalla tabella dietetica, senza regolare e preventiva autorizzazione del Responsabile del servizio pubblica istruzione, sarà applicata una penale pari al 10% dell'importo dei pasti completi preparati in difformità della tabella dietetica.

Le sanzioni per l'inosservanza degli obblighi contrattuali suddetti vengono calcolate dal Responsabile del servizio pubblica istruzione, previa contestazione alla ditta fornitrice e, qualora risultino incontestabili, vengono applicate con apposita determina.

art. 9 RESPONSABILITA' CIVILE E PENALE

La ditta è tenuta a presentare una polizza di responsabilità civile verso terzi, a garanzia di eventuali danni che potessero essere causati all'utenza o a cose, in ogni fase dell'espletamento del servizio, sollevando con ciò il Comune da ogni e qualsiasi responsabilità. I massimali di assicurazione non dovranno essere inferiori all'importo di €. 250.000,00 per persona e per ogni sinistro. Copia di tale polizza dovrà essere consegnata al servizio Pubblica Istruzione.

art.10 DIVIETO DI CESSIONE

Il contratto di appalto non può essere ceduto, pena di nullità.

art. 11 SUBAPPALTO

E' tassativamente escluso il subappalto, anche parziale, del servizio.

art. 12 CONTROLLI O DIRITTO DI VERIFICA

E' facoltà della stazione appaltante, in qualsiasi momento e senza preavviso effettuare controlli, con le modalità che riterrà opportune, presso la Ditta e presso le scuole per verificare la corrispondenza del servizio alle prescrizioni contrattuali e del capitolato di appalto. L'organo deputato al controllo è il responsabile del servizio o suo incaricato. Una apposita commissione, inoltre, potrà provvedere a verificare il rispetto delle tabelle dietetiche, delle norme igieniche e la bontà dei pasti. Detta Commissione è formata da un presidente, nella persona del responsabile del servizio, da due rappresentanti dei docenti e due rappresentanti dei genitori, scelti tra i membri del Consiglio d'Istituto. La concessionaria si obbliga, fin d'ora, a fornire fuori computo e senza spese n. 2 pasti ad ogni plesso scolastico in favore di genitori di alunni indicati dalla Direzione scolastica al fine di permettere agli stessi la verifica contestuale della qualità complessiva del servizio fornito. Inoltre il responsabile del servizio della Pubblica Istruzione si riserva la facoltà di richiedere quotidianamente n. 2 pasti per verificare la corrispondenza degli stessi alla tabella dietetica, alle caratteristiche organolettiche e per eventuali analisi di laboratorio. La stazione appaltante, effettuati i controlli, farà pervenire alla ditta, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni.

Se entro otto giorni dalla data di ricezione della comunicazione la ditta non fornirà nessuna controprova ritenuta valida e probante, si applicheranno le penali previste nel contratto, salvi gli altri rimedi contrattuali, fermo restando -in ogni caso -il risarcimento dei danni.

art. 13 ALTRI ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Altri organismi preposti al controllo sono:

U.O. di Prevenzione Collettiva della A.S.L. competente per territorio, che eseguita controlli periodici relativi all'idoneità dei locali ed attrezzature ove vengono manipolati gli alimenti;

-Servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione del dipartimento ASL competente per il territorio, che eseguirà controlli in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e delle bevande.

art. 14 SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese inerenti e conseguenti l'appalto saranno a carico della ditta aggiudicataria.

art. 15 DIETE SPECIALI

La ditta dovrà confezionare piatti speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari nonché per gli utenti che professano credi religiosi diversi da quello cristiano. La predisposizione delle diete speciali deve avvenire dietro documentata richiesta con allegato certificato medico rilasciato da un centro di allergologia o di gastroenterologia infantile con validità non superiore all'anno. La fornitura dei pasti speciali dovrà avvenire in vaschette monoporzioni contrassegnate dal nome del bambino per consentirne la perfetta identificazione da parte del personale addetto alla distribuzione. Per le diete speciali la ditta si atterrà a quanto disposto dal certificato medico e/o dal capitolato merceologico.



art. 16 FORO COMPETENTE

Qualsiasi controversia relativa all'applicazione del contratto e degli obblighi da esso scaturiti è di competenza esclusiva del Tribunale di Santa Maria C.V.

art. 17 DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 53 del D. Lgs. 50/2016 e s. m. e i., si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza. Il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento del servizio.

art. 18 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

I casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, previsti dal codice civile, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto.

