

**CAPITOLATO SPECIALE
DI APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
FORNITURA, PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI
AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL’INFANZIA ED ACCESSORIO
SERVIZIO DI PULIZIA LOCALI ADIBITI A CUCINA E REFETTORIO
PER GLI ANNI SCOLASTICI 2009/2010, 2010/2011 E 2011/2012.**

**CAPITOLO 1
CRITERI DI ORDINE GENERALE**

Art. 1

Oggetto dell'appalto è la fornitura, preparazione e somministrazione dei pasti per il servizio di refezione scolastica nella scuola dell’infanzia del comune di Rifreddo ed accessorio servizio di pulizia locali adibiti a cucina e refettorio per gli anni scolastici 2009/2010, 2010/2011 e 2011/2012.

Art. 2

I pasti da somministrare vengono presuntivamente indicati in n. di 7.000 (settemila) annui. Il servizio dovrà essere effettuato nella Scuola Materna di Rifreddo sita in Via Vittorio Emanuele II° n. 22 dal lunedì al venerdì. Il calendario scolastico programmato è indicativo e potrà subire variazioni in relazione alle esigenze didattiche della scuola interessata. La mancata attivazione o la soppressione, temporanea o definitiva, in alcuno dei plessi indicati, del servizio di mensa, per sospensione dell'attività scolastica o per cause di forza maggiore, non dà diritto a rivendicazione alcuna da parte della Ditta.

Art. 3

Ai fini del pagamento, il conteggio dei pasti sarà effettuato su apposito modello, firmato dalla ditta e controfirmato, per attestazione, dal personale scolastico in servizio. Il pagamento verrà effettuato per mensilità posticipate, e comunque entro 60 giorni dalla presentazione della relativa fattura, con apposita determinazione del responsabile del servizio.

Art. 4

Il prezzo offerto a pasto si intende fisso per tutta la durata dell'anno scolastico 2009/2010, senza alcuna possibilità di revisione di esso. Tale prezzo si intende formato dalla ditta concorrente in base a calcoli di convenienza, a suo rischio, ed è quindi invariabile ed indipendente da qualsiasi eventualità e circostanza che l'appaltatore stesso non abbia tenuto presente. Il prezzo unitario di ogni pasto è unico e non varia in relazione all’età dell’utente ed alla conseguente e necessaria diversa consistenza dello stesso.

A decorrere dall'anno scolastico 2010/2011 e dietro richiesta espressa della ditta appaltatrice con nota analitica, tale prezzo potrà essere adeguato agli indici ISTAT

Art. 5

È espressamente vietato il sub-appalto totale o anche parziale del servizio, sotto qualsiasi forma.

Art. 6

La ditta appaltatrice sarà direttamente responsabile di tutti gli eventuali danni, di qualsiasi natura e per qualsiasi motivo dalla stessa arrecati, in corso di appalto, ai fruitori del servizio mensa, ed, in generale, a persone o cose. A tal fine essa dovrà pertanto procedere alla stipula di una polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi, con un massimale non inferiore a € 1.000.000,00 , sia per sinistro che per persona e per cose. Tale polizza dovrà essere prodotta in copia integrale al committente alla firma del contratto ed avere una durata non inferiore alla durata dell'appalto (fino al 30.06.2012)

Art. 7

A titolo di cauzione definitiva, l'impresa aggiudicataria, ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria del 10% dell'importo contrattuale, mediante polizza fideiussoria, assicurativa o bancaria, a garanzia del mancato o inesatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, dell'eventuale risarcimento di danni nonché del rimborso di somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimenti, o cattiva gestione, o altro evento a lui imputabile. Nel caso di mancata costituzione della stessa, si procede ai sensi dell'art. 113, comma 4, del D.Lgs. citato.

Art. 8

L'aggiudicatario dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto, nella forma pubblica amministrativa, nel termine che sarà indicato, previa presentazione della necessaria documentazione richiesta.

Tutte le spese di contratto, nonché quelle da esso dipendenti e conseguenti, sono a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 9

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento e rinvio a tutte le disposizioni normative vigenti che regolano la materia.

CAPITOLO 2 STRUTTURE, ATTREZZATURE ED ARREDI

Art. 10

I pasti dovranno essere preparati esclusivamente e quotidianamente nei locali adibiti a centro di cottura - cucina ubicata presso il seguente plesso scolastico, struttura che possiede i requisiti previsti dalla normativa vigente in materia di igiene degli alimenti:

Art.11

La cucina della scuola materna è dotata di attrezzature di base per l'espletamento del servizio di proprietà del Comune, per cui è l'ente stesso che provvederà all'eventuale sostituzione.

Dei locali, degli impianti e delle attrezzature eventualmente esistenti, la Ditta dovrà prendere visione prima della formulazione dell'offerta e dichiarare espressamente nella medesima di aver preso visione degli stessi, nonché di aver preso piena cognizione delle condizioni dell'appalto, e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio, e tali da considerare remunerativo il prezzo offerto.

Gli uffici rilasceranno un'attestazione di avvenuto sopralluogo alle ditte, che dovrà essere allegata a corredo dell'istanza di ammissione.

Art. 12

La ditta aggiudicataria provvederà a preparare e distribuire i pasti con proprio personale, mezzi ed attrezzature adeguati, presso i plessi scolastici interessati alla refezione, ed a somministrarli unicamente agli alunni ed al personale che si presentino muniti di apposito buono rilasciato dal Comune.

Tutte le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti, devono rispondere ai requisiti di legge (D.M. 21 marzo 1973, D.P.R. 777 del 23 agosto 1982, D.lgs. 108/1992) ed essere in linea con le norme di buona fabbricazione. I requisiti standard delle attrezzature per la produzione dei pasti sono oggetto di vigenti direttive comunitarie.

Art. 13

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla accurata pulizia quotidiana ordinaria e straordinaria, compresi i vetri e la disinfezione dei locali adibiti a cucina e refettorio, nonché di tutte le attrezzature utilizzate, con propri mezzi tecnici e capitale, con proprio personale, attrezzi, macchine, mediante l'organizzazione dell'appaltatore ed a proprio rischio.

CAPITOLO 3 NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 14

La ditta aggiudicataria si impegna a destinare stabilmente al servizio il personale necessario, avente adeguata qualificazione.

Tutto il personale dovrà essere in possesso dei requisiti di cui alla disciplina comunitaria sull'igiene degli alimenti (sistema di autocontrollo HACCP), dotato degli indumenti suggeriti dalle norme igieniche e di decoro (copricapo-giacche-tute), e dovrà conservare un contegno corretto, educato ed improntato al massimo rispetto dei commensali e dell'ambiente.

L'elenco del personale impiegato deve essere consegnato al Comune prima dell'inizio del servizio. Ogni eventuale sostituzione o integrazione di personale dovrà essere comunicata all'Amministrazione comunale e il nuovo addetto è soggetto all'obbligo della formazione e

addestramento previsti per gli operatori che vengono a contatto con gli alimenti, nonché al mantenimento e all'aggiornamento delle conoscenze mediante l'applicazione di moduli formativi specifici, adatti alle mansioni ed ai rischi ad esse legati. Il mantenimento della formazione deve essere programmato e pianificato.

L'aggiudicatario dovrà osservare in favore dei lavoratori dipendenti addetti al servizio il contratto collettivo di lavoro di categoria vigente e provvedere in loro favore a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali, garantire il mantenimento e l'aggiornamento delle conoscenze specifiche per gli addetti alla manipolazione degli alimenti e il rispetto di alcuni obblighi normativi generali:

esigere il certificato medico di non contagiosità del lavoratore dipendente in caso di assenza dello stesso per malattia superiore a 5 giorni;

richiedere una comunicazione di eventuali disturbi riferibili a malattie infettive contagiose contratte dall'addetto al servizio (art. 41, 2^a comma del D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327)

pretendere uno standard elevato di pulizia personale e adeguato abbigliamento.

Art. 15

Il servizio dovrà essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possono avere inconvenienti di sorta, e ciò in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione e alla somministrazione dei cibi ed ingredienti; in relazione alla pulizia dei locali di cucina, di refettorio, nonché delle stoviglie e suppellettili da tavola e da cucina; sia, infine, in relazione ai requisiti del personale da utilizzare.

La ditta si impegna, in ogni caso, al rispetto di tutte le disposizioni in materia igienico-sanitarie dettate dal competente servizio dell'ASL. Nonché della disciplina comunitaria sull'igiene degli alimenti.

CAPITOLO 4

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI: MATERIE PRIME E MODALITA' DI PRODUZIONE

Art. 16

La ditta appaltatrice dovrà approvvigionarsi, con mezzi propri ed a sua cura e spese di tutte le materie prime e di quant'altro occorrente per la preparazione e somministrazione dei pasti.

Dovranno essere adottati tutti gli accorgimenti imposti dai più moderni principi igienici, rispettate le regole sulle modalità di trasporto (temperatura dell'automezzo, autorizzazione sanitaria, condizioni di pulizia), sull'integrità degli imballaggi e delle confezioni, sul divieto di congelare alimenti già scongelati e sul divieto dell'uso di derrate alimentari il cui termine massimo di conservazione sia superato.

In linea generale si stabiliscono i seguenti criteri per l'approvvigionamento delle derrate alimentari, così come individuati con deliberazione della Giunta Comunale n. 43 in data 07.07.2009:

RACCOMANDAZIONE N. 1:

UTILIZZAZIONE DI PRODOTTI BIOLOGICI E D.O.P.

Nella dieta giornaliera devono essere utilizzati anche prodotti biologici, tipici, tradizionali e di specialità tradizionale garantita, nonché di quelli a denominazione protetta D.O.P. (Art. 59 L. 488/99 – legge finanziaria) almeno nella misura del 20%, con esclusione dal calcolo dei condimenti e del pane;

RACCOMANDAZIONE N. 2:

PRODOTTI DA ESCLUDERE ESPLICITAMENTE

E' escluso l'utilizzo di alimenti geneticamente modificati (OGM);

RACCOMANDAZIONE N. 3:

PRODOTTI DA FORNO

Il pane, prodotto con farine di tipo 0,1,2 o integrale, non deve contenere grassi aggiunti; deve essere di produzione giornaliera e non deve essere conservato; il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti; il pane grattugiato non deve contenere grassi;

RACCOMANDAZIONE N. 4:

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti ortofrutticoli devono essere freschi, di stagione e opportunamente variati; sono accettabili come surgelati: legumi, fagiolini, spinaci, erbe e verdure miste per minestra; non è quindi consigliabile l'utilizzo di verdura e frutta in scatola, ad eccezione dei pomodori pelati;

RACCOMANDAZIONE N. 5:

OLI E GRASSI PER CONDIMENTO

E' preferibile utilizzare l'olio extra vergine di oliva (di produzione o provenienza CEE), per la cottura, solo nel caso non fosse gradito, può essere utilizzato olio di un solo seme, l'utilizzo del burro deve essere limitato ed esclusivamente di quello pastorizzato crudo insaporitori: per dare gusto ai cibi utilizzare aromi, spezie, vino, limone, pomodori: limitare l'uso di sale da cucina, iodato e non utilizzare dadi e prodotti similari

RACCOMANDAZIONE N. 6:

LATTE E DERIVATI

Latte: se consumato come bevanda, deve essere fresco di tipo "intero", con data di scadenza non inferiore a 2 giorni oltre la data di utilizzo, se utilizzato per preparazioni alimentari, per esempio budini, può essere "parzialmente scremato a lunga conservazione (UHT), con l'avvertenza di tenere la confezione una volta aperta per non più di 2 giorni in frigorifero

formaggi: non dovrebbero essere utilizzati formaggi fusi (formaggini, sottilette, ecc..) in quanto contenenti polifosfati e/o altri additivi e provenienti da materie prime di bassa qualità; dare la preferenza a formaggi DOP, IGP e ai formaggi locali

RACCOMANDAZIONE N. 7:

CARNI E SALUMI

Salumi: preferire prodotti DOP, IGP (Indicazione geografica protetta) e tradizionali. Utilizzare unicamente salumi crudi e cotti non insaccati quali prosciutto cotto, speck, bresaola, prosciutto crudo e prodotti similari. Devono essere affettati il giorno stesso dell'utilizzo. Il prosciutto cotto deve essere senza polifosfati aggiunti.

Carne bovina: sono da preferirsi carni fresche (non congelate per evitare la perdita di nutrienti nel liquido di congelazione) ed etichettate conformemente al Regolamento CEE 1760/2000 e alle norme sulla tracciabilità di cui alla Legge 1° marzo 2002 n. 39; bisogna preferire l'uso di carni di animali nati, allevati e macellati in Italia: indicazione di origine italiana e prodotti della Zootecnia biologica;

RACCOMANDAZIONE N. 8:

PESCE

Il pesce può essere fresco o surgelato

RACCOMANDAZIONE N. 9:

DOLCI E BEVANDE

Nei prodotti industriali (merendine, biscotti, dessert, creme spalmabili, ecc) evitare additivi e “grassi vegetali” non meglio specificati; i grassi impiegati possono essere: olio di oliva, arachidi, mais, soia, girasole e burro.

Il cioccolato non deve contenere grassi aggiunti diversi dal burro di cacao.

Il miele deve essere preferibilmente di provenienza nazionale

I succhi di frutta devono essere senza zucchero aggiunto e privi di additivi

Le confetture di frutta devono essere del tipo extra, prive di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti, ad eccezione della pectina

RACCOMANDAZIONE N. 10:

STOVIGLIERIA

Per motivi di educazione alimentare e ambientale è altamente sconsigliato l'utilizzo di stovigliera a perdere

Al fine di verificare l'utilizzo giornaliero nella misura almeno del 20% dei prodotti biologici, tipici, tradizionali e di specialità tradizionale garantita, nonché di quelli a denominazione protetta D.O.P. e a indicazione geografica protetta I.G.P. , è istituito un registro, predisposto da questo ufficio e vidimato in ogni pagina, il cui esemplare si allega, che deve essere compilato giornalmente dall'addetto alla preparazione dei pasti e che potrà essere verificato in qualsiasi momento dall'Amministrazione Comunale.

CAPITOLO 5 MENU' E TABELLE DIETETICHE

Art. 17

I pasti dovranno essere preparati in conformità alla tabella dietetica e menù settimanale approvati dal competente servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'A.S.L. CN1, Servizio S.I.A.N. che si allega, salvo modifiche apportate dal medesimo servizio e salvo diete alimentari speciali prescritte dal medico per bimbi intolleranti o allergici .

Essi dovranno essere erogati, indicativamente, dalle ore 11,30 alle ore 13,30 salvo diverse disposizioni delle autorità scolastiche e/o comunali.

Art. 18

Qualora si renda necessaria l'introduzione di una dieta speciale, da concordare di volta in volta tra i genitori del bimbo intollerante o allergico a determinati alimenti e il medico del S.I.A.N. , deve essere previsto un aggiornamento dell'addetto alla preparazione dei pasti sull'argomento. La dieta speciale, se prescritta dal medico, è un diritto dell'allievo e non può essere rifiutata in nessun caso.

CAPITOLO 6 CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO E PENALITA'

Art. 19

Fermo restando i controlli di competenza della A.S.L., il Comune si riserva la facoltà di effettuare ispezioni in qualsiasi momento, al fine di verificare il buon andamento del servizio, nonché di controllare la piena rispondenza dei requisiti richiesti per tutti gli alimenti, anche attraverso analisi da effettuarsi presso strutture pubbliche o private convenzionate.

Previo accertamenti ed analisi da parte dei competenti organi sanitari, il Comune potrà richiedere l'eliminazione delle merci ritenute scadenti e comminare penali nella misura e secondo le modalità di cui al successivo art. 20, accollando le spese sostenute all'assuntore, qualora sarà ritenuta la sua inadempienza.

Art. 20

In caso di inottemperanza ad uno degli obblighi di cui al presente capitolato, il Comune applicherà di volta in volta, a suo insindacabile giudizio, penali variabili tra € 258,23 e € 2582,28, a seconda della gravità od a seguito di ripetute contestazioni.

Il Comune si riserva comunque il diritto di risolvere il contratto, ai sensi dell'Art. 1456 C.C., fatto salvo il diritto del Comune stesso al risarcimento dei danni.

Rifreddo, li 14.07.2009

**IL RESPONSABILE
DEL SERVIZIO
(SANZIEL Rag. Paola)**

M:documenti/anagrafe/appaltomensa2009/capitolatospeciale