

COMUNE DI STURNO

Provincia di Avellino

**Pubblico incanto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica.
Anni scolastici 2014/2015 – 2015/2016**

Bando di gara

Ente appaltante: Comune di Sturno – Servizio Amministrativo - Piazza
Municipio, 1 – 83055. Sturno Tel. 0825 448003. Sito web:
www.comune.sturno.av.it

CIG: il codice identificativo della gara è 5915618A65

Determina di approvazione n. 72 del 13/09/2014

Oggetto dell'appalto: pubblico incanto per l'affidamento del servizio di
refezione scolastica nelle scuole dell'infanzia e secondaria di primo grado.
Il è CPV 55512000-2

Durata dell'appalto: due anni scolastici, a partire dalla data di affidamento
del servizio (ottobre 2014) e con scadenza 31 maggio 2016.

Il numero presunto di pasti complessivi da fornire nel periodo di durata
dell'appalto (ottobre 2014 – maggio 2016) è stimato in circa n. 24.000
(n.12.000 annui).

Importo: Il valore presunto dell'appalto è pari ad €96.000,00 IVA esclusa.

valore a base d'asta: L'importo soggetto a ribasso d'asta è il costo del
singolo pasto, che viene stabilito in € 3,96 (trevirgolanovantasei) oltre oneri
per la sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenze, pari a € 0,04
(zerovirgolazeroquattro), non soggetti a ribasso d'asta, per un importo
complessivo di € 4,00 (quattro), iva esclusa..

Luogo di esecuzione: Comune di Sturno.

Riferimenti normativi: procedura aperta con aggiudicazione con il
massimo ribasso, ai sensi dell'art. 82 e art. 124 comma 8 del D.Lgs.
n.163/2006 e secondo i criteri previsti nel capitolato d'appalto.

Non sono ammesse offerte parziali né offerte economiche in aumento. Si
procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

Partecipazione: i requisiti di partecipazione sono dettagliatamente previsti nell'art. 7 del capitolato d'appalto.

Termini e modalità di presentazione delle offerte: le offerte e la relativa documentazione dovranno pervenire, a pena di esclusione, al Comune di STURNO – Servizio Amministrativo – Piazza Municipio, 1 c.a.p. 83055 Sturno (Avellino), **entro e non oltre le ore 12,00 del giorno 10 ottobre 2014**, ad esclusivo rischio del mittente. Le modalità di presentazione delle offerte ed il contenuto delle stesse sono espressamente indicate nel capitolato d'appalto.

Operazioni di gara: L'apertura delle offerte avverrà presso gli uffici del Servizio Amministrativo siti in Piazza Municipio, 1, Sturno, nel giorno 11 ottobre 2014 alle ore 10.00.

Verifica dei requisiti: la verifica dei requisiti avverrà attraverso l'utilizzo del sistema AVCPass.

Tutti i documenti della gara possono essere ritirati in copia presso l'Ufficio sopra detto. Possono, altresì, essere visionati e scaricati dal sito del Comune www.comune.sturno.av.it.

Tutte le informazioni necessarie potranno essere richieste al responsabile del servizio Dott. Luigi Rinaldo Abbondandolo, tel. 0825 448003.

Il bando di gara è stato pubblicato all'Albo Pretorio, sul sito internet del Comune e sulla G.U.R.I. n. 108 del 22/09/2014

Rinvio: per quanto non previsto dal presente bando si fa espresso rinvio alle disposizioni del capitolato speciale d'appalto allegato quale parte integrante e sostanziale del presente.

Dalla residenza municipale 23 settembre 2014



Il Responsabile del Servizio
IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
(Luigi Rinaldo Abbondandolo)

A handwritten signature in blue ink, written over the printed name of the responsible official.

Modello "A"

DICHIARAZIONE

Gara per l'appalto del servizio di refezione scolastica del Comune di Sturno

Il/La sottoscritto/a (cognome) (nome)
nato/a il a in qualità
di..... dell'impresa
..... con sede legale in
..... prov. CAP
Via n.
P. Iva - Cod. Fisc. Telefono Fax
..... e-mail.....

(Se raggruppamento temporaneo o consorzio)

Imprese mandanti o consorziate:

Impresa capogruppo:

Ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dal successivo articolo 76 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate

CHIEDE

di essere invitato a partecipare alla gara per l'appalto del servizio di refezione scolastica del Comune di Sturno come:

- impresa singola
- come Consorzio;
- come Raggruppamento Temporaneo d'Impresa.

Ed a tal fine

DICHIARA

- a) di essere in regola con quanto previsto dall'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68;
- b) di essere iscritta al registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (al n. in dataper le seguenti attività.....)
oppure di essere iscritta al registro delle commissioni provinciali per l'artigianato (al n. in data);
- c) che le persone delegate a rappresentare legalmente l'impresa, oltre al sottoscritto dichiarante sono
(indicare per le imprese individuali il nominativo del titolare e del direttore tecnico; per le società in nome collettivo il nominativo dei soci e del direttore tecnico; per le società in accomandita semplice il nominativo dei soci accomandatari e del direttore tecnico; per ogni altro tipo di società o di consorzio tutti gli amministratori muniti di potere di rappresentanza, il socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci e il direttore tecnico);

nomenato a il

nomenato a il
nomenato a il

- d) che alla gara non partecipa altro concorrente con cui possa configurarsi una delle situazioni di controllo ai sensi dell'articolo 2359 del Codice civile;
- e) di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi assicurativi e previdenziali;
- f) di essere in regola con gli obblighi della sicurezza e di essere in possesso di un proprio documento di valutazione dei rischi e di aver provveduto alla nomina di un responsabile del servizio di prevenzione e protezione ai sensi del D. Lgs. 626/94;
- g) di essere in regola con quanto previsto dal D. Lgs: 155/97 relativo al sistema di autocontrollo (HACCP);
- h) di aver preso visione del capitolato speciale d'appalto ed accettare senza riserve quanto in esso contenuto;
- i) di aver effettuato il sopralluogo nei luoghi di esecuzione del servizio e pertanto di essere a conoscenza dei luoghi, delle condizioni, delle circostanze generali e particolari che possono aver influito sulla determinazione del prezzo;
- j) di aver tenuto conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori che possono influire sull'espletamento del servizio;
- k) di aver giudicato il servizio realizzabile ed il prezzo remunerativo tale da consentire il ribasso offerto;
- l) di aver tenuto conto, nella formulazione dell'offerta, degli oneri previsti per i piani di sicurezza ed i piani di emergenza;
- m) di impegnarsi ad attivare il servizio entro il termine stabilito dall'amministrazione anche in pendenza della stipulazione del contratto;
- n) il numero di fax a cui inviare eventuali comunicazioni.....;
- o) di avere il seguente numero di Partita IVA:
- p) di avere il seguente numero di matricola INPS:
- q) (per le cooperative) di essere iscritta all'albo delle società cooperative di cui al D.M. 23 giugno 2004 istituito presso il Ministero delle attività produttive;
- r) di aderire al/i seguente/i Consorzio/i oppure di non aderire ad alcun consorzio.

..... li

Il dichiarante

.....
*(firma per esteso e leggibile e timbro dell'impresa)
allegare fotocopia non autenticata del documento di
riconoscimento valido di chi firma*

Modello "B"

D I C H I A R A Z I O N E

Gara per l'appalto del servizio di refezione scolastica del Comune di Sturno.

Il/La sottoscritto/a nato/a il a
..... in qualità di dell'impresa

Partita IVA n.....con sede legale
in.....Via.....

Ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dal successivo articolo 76 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate

D I C H I A R A

che l'impresa non è incorsa nelle cause di esclusione di cui all'articolo 38, comma 1, del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 e successive modifiche ed integrazioni e precisamente:

- a. di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo e di non aver in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
- b. di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55;
- c. di non avere commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro;
- d. di non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione di prestazioni precedentemente affidate da codesta stazione appaltante e di non aver commesso un errore grave nell'esercizio dell'attività professionale;
- e. di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilito il concorrente;
- f. di non aver reso, nell'anno antecedente alla data di pubblicazione del bando di gara per l'affidamento del servizio in oggetto, false dichiarazioni in merito ai requisiti ed alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara;
- g. di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui è stabilito il concorrente;
- h. di non aver in corso un procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575;
- i. di non avere subito sentenza di condanna passata in giudicato, decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale;

- j. di non essere stato assoggettato all'applicazione della sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo dell'8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 36-bis, comma 1, del decreto legge 4 luglio 2006 n. 223, convertito con modificazioni dalla legge 4 agosto 2006, n. 248;
j-bis) che nei propri confronti, ai sensi dell'art. 40, comma 9-quater del D. Lgs. 163/2006, non risulta l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'art. 7, comma 10, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestato SOA;
- k. a) di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile con alcun soggetto e di aver formulato l'offerta autonomamente;
(ovvero)
- b) di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al sottoscritto concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile e di aver formulato l'offerta autonomamente;
(ovvero)
- c) di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al sottoscritto concorrente, in situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile e di aver formulato l'offerta autonomamente.

..... li

Il dichiarante

.....
*(firma per esteso e leggibile e timbro dell'impresa)
allegare fotocopia non autenticata del documento di
riconoscimento valido di chi firma*

Tale dichiarazione dovrà essere rilasciata:

- **per le imprese individuali:** dal titolare e dal direttore tecnico;
- **per le società in nome collettivo:** da tutti i soci e dal direttore tecnico;
- **per le società in accomandita semplice:** dai soci accomandatari e dal direttore tecnico;
- **per gli altri tipi di società o consorzio:** tutti gli amministratori muniti di potere di rappresentanza, il socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci e il direttore tecnico.
- **Nel caso di Raggruppamento temporaneo di imprese, già costituite o da costituire:** da ogni impresa associata o che intende associarsi.

Modello "C"
Requisiti di capacità economica e finanziaria, tecnica e di qualità.

D I C H I A R A Z I O N E

Gara per l'appalto del servizio di refezione scolastica del Comune di Sturno.

Il/La sottoscritto/a nato/a il
..... a in qualità di
..... dell'impresa
..... con sede
legale in prov. CAP
Via n. P. Iva - Cod. Fisc.
..... Telefono Fax
.....

(Se raggruppamento temporaneo o consorzio)

Imprese mandanti o consorziate:

Impresa capogruppo:

Ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dal successivo articolo 76 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate

D I C H I A R A

- a) che il fatturato relativo a servizi di refezione scolastica relativi agli ultimi tre esercizi (anni scolastici 2010/2011, 2011/2012 e 2012/2013), è pari ad €.....ed in particolare
- anno scolastico 2010/2011 €.....;
 - anno scolastico 2011/2012 €.....;
 - anno scolastico 2012/2013 €.....;
- b) di aver gestito, sempre nel triennio scolastico di cui al punto a) un numero di pasti di refezione scolastica pari a n.....;
- c) di essere in possesso della certificazione di qualità.....

Il dichiarante

.....
*(firma per esteso e leggibile e timbro dell'impresa)
allegare fotocopia non autenticata del documento di
riconoscimento valido di chi firma*

**Modello D
Offerta Economica**

Gara per l'appalto del servizio di refezione scolastica del Comune di Sturno.

Il sottoscritto.....
nato ail.....
in qualità di.....
della società.....
per il servizio in oggetto

OFFRE

Il seguente ribasso percentuale sul prezzo a base d'asta per singolo pasto:

- prezzo posto a base d'asta per singolo pasto..... Euro 3,96
- percentuale di ribasso in cifre _____
- percentuale di ribasso in lettere _____

In fede

In caso di ATI il presente modulo dovrà essere compilato dal Capogruppo e sottoscritto da tutte le imprese.

COMUNE DI STURNO
Provincia di Avellino

Servizio di Refezione Scolastica
Anni scolastici 2014/2015 – 2015/2016

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

INDICE

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 - Oggetto dell'appalto.....	pag. 5
Art. 2 - Durata del contratto.....	pag. 5
Art. 3 - Tipologia dell'utenza.....	pag. 5
Art. 4 - Standards minimi di qualità del servizio	pag. 5
Art. 5 - Dimensione presumibile dell'utenza.....	pag. 5
Art. 6 - Importo prezzo posto a base della gara.....	pag. 6
Art. 7 - Requisiti di partecipazione.....	pag. 6
Art. 7 bis – Sopralluogo sui luoghi di esecuzione del servizio	pag. 7
Art. 8 – Avvalimento dei requisiti.....	pag. 7
Art. 9 - Modalità di presentazione dell'offerta.....	pag. 7
Art. 10 - Busta contenente la documentazione amministrativa.....	pag. 7
Art. 11 - Offerta economica.....	pag. 9
Art. 12 - Modalità di aggiudicazione.....	pag. 9
Art. 13 - Calendario di erogazione del servizio.....	pag. 9
Art. 14 - Ordinativi dei pasti da parte dell'Amministrazione.....	pag. 9
Art. 15 - Interruzione del servizio.....	pag. 9
Art. 16 - Cauzione provvisoria e definitiva.....	pag. 10
Art. 17 - Rinuncia all'aggiudicazione.....	pag. 10
Art. 18 - Divieto di subappalto.....	pag. 10
Art. 19 - Personale dell'impresa cessante.....	pag. 10

TITOLO II ONERI INERENTI IL CONTRATTO

Art. 20 - Assicurazioni.....	pag. 11
Art. 21 - Spese, imposte e tasse.....	pag. 11

TITOLO III PERSONALE

Art. 22 – Personale.....	pag. 11
Art. 23 - Organico addetti.....	pag. 11
Art. 24 - Reintegro personale mancante.....	pag. 11
Art. 25 - Direzione del servizio.....	pag. 12
Art. 26 - Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI).....	pag. 12
Art. 27 - Controllo della salute degli addetti.....	pag. 12
Art. 28 - Rispetto delle normative vigenti.....	pag. 12
Art. 29 - Applicazioni contrattuali.....	pag. 12

TITOLO IV CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 30 - Caratteristiche delle derrate alimentari.....	pag. 13
Art. 31 - Etichettatura delle derrate alimentari e Garanzie di qualità.....	pag. 13

TITOLO V IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 32 - Igiene della produzione.....	pag. 13
Art. 33 - Conservazione delle derrate.....	pag. 13
Art. 34 - Riciclo.....	pag. 14

TITOLO VI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 35 - Manipolazione e cottura.....	pag. 14
Art. 36 - Preparazione piatti freddi.....	pag. 14
Art. 37 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione.....	pag. 14
Art. 38 - Pentolame per la cottura.....	pag. 14
Art. 39- Condimenti.....	pag. 14

TITOLO VII MENU' PER TUTTE LE UTENZE

Art. 40 - Menù	pag. 15
----------------------	---------

Art. 41 - Struttura dei menù.....	pag. 15
Art. 42 - Variazioni di menù.....	pag. 15
TITOLO VIII TABELLE DIETETICHE E MENU'	
Art. 43 - Tabelle dietetiche.....	pag. 15
Art. 44 - Quantità degli ingredienti.....	pag. 15
Art. 45 - Diete speciali.....	pag. 15
TITOLO IX NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI	
Art. 46 - Contenitori.....	pag. 16
Art. 47 - Mezzi di trasporto.....	pag. 16
Art. 48 - Orari di trasporto e consegna dei pasti.....	pag. 16
TITOLO X NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI	
Art. 49 - Somministrazione delle portate.....	pag. 16
Art. 50 - Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione.....	pag. 16
Art. 51 - Informazione ai commensali.....	pag. 17
Art. 52 - Disposizioni igienico-sanitarie.....	pag. 17
TITOLO XI PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO	
Art. 53 - Regolamenti.....	pag. 17
Art. 54 - Modalità di utilizzo dei prodotti di deterzione.....	pag. 17
Art. 55 - Interventi ordinari e straordinari.....	pag. 17
Art. 56 - Divieti.....	pag. 17
Art. 57 - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia.....	pag. 17
Art. 58 - Rifiuti.....	pag. 17
TITOLO XII NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO	
Art. 60 - Disposizioni in materia di sicurezza.....	pag. 18
Art. 61 - Referenti della sicurezza	pag. 18
Art. 62 - Imposizione del rispetto delle norme e dei regolamenti.....	pag. 18
Art. 63 - Sicurezza antinfortunistica.....	pag. 18
Art. 64 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro.....	pag. 18
Art. 65 - Piano di evacuazione.....	pag. 18
Art. 66 - Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti.....	pag. 18
TITOLO XIII CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO	
Art. 67 - Diritto di controllo del Comune.....	pag. 19
Art. 68 - Organismi preposti al controllo.....	pag. 19
Art. 69 - Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità.....	pag. 19
TITOLO XIV PENALI	
Art. 70 - Penalità previste per il servizio di preparazione, veicolazione e somministrazione dei pasti.....	pag. 19
TITOLO XV PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI	
Art. 71 - Prezzo del pasto.....	pag. 20
Art. 72 - Pagamenti per la preparazione, veicolazione e somministrazione dei pasti.....	pag. 20
TITOLO XVI CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	
Art. 73 - Clausola risolutiva espressa.....	pag. 21
Art. 74 - Risoluzione per inadempimento.....	pag. 21
TITOLO XVII CONTROVERSIE	
Art. 75 - Foro competente.....	pag. 21

TITOLO XIX NORME FINALI

Art. 76 - Richiamo alla Legge ed altre norme.....pag. 21

ALLEGATI

- **Allegato Modello A – Dichiarazione**
- **Allegato Modello B – Dichiarazione**
- **Allegato Modello C – Dichiarazione**
- **Allegato Modello D – Offerta Economica**
- **Allegato E - Tabelle Dietetiche e Menù**

Titolo I INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 Oggetto dell'Appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di Refezione Scolastica del Comune di Sturno (di seguito chiamato Comune) ad Imprese di ristorazione specializzate relativamente agli anni scolastici 2014/2015, 2015/2016.

Il servizio che l'Impresa aggiudicataria (di seguito chiamata I.A.) deve realizzare con propria organizzazione prevede:

- preparazione, cottura e porzionatura dei pasti presso il centro di cottura sito presso la scuola dell'infanzia in Sturno in Via del Rosario;
- trasporto dei pasti in multirazione presso i refettori scolastici e somministrazione degli stessi;
- fornitura di diete personalizzate;
- l'allestimento dei tavoli dei refettori;
- lo sbarazzo e la pulizia dei refettori nonché dei locali accessori;
- la pulizia e sanificazione dei locali, dei macchinari e di quanto utilizzato per la produzione dei pasti;
- il ritiro dei contenitori sporchi;
- la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione;
- la fornitura delle stoviglie in materiale usa e getta e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo.

Art. 2 Durata del contratto

L'appalto avrà durata di due anni scolastici a partire dalla data di affidamento del servizio (ottobre 2014) e con scadenza 31 maggio 2016.

Se allo scadere del termine naturale previsto dal contratto, il Comune non avesse ancora provveduto a definire la procedura di aggiudicazione del servizio per il periodo successivo, lo stesso potrà richiedere la proroga e l'I.A. sarà tenuta a continuare per un periodo non superiore a sei mesi alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla scadenza.

Art. 3 Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta dagli alunni della scuola dell'infanzia e secondaria di primo grado dell'Istituto Comprensivo G. Marconi. Il servizio potrà essere esteso agli alunni della scuola primaria del predetto Istituto interessati al tempo pieno.

Per l'individuazione del personale insegnante e non insegnante avente diritto al pasto, si fa riferimento alle disposizioni normative e contrattuali relative al rapporto di lavoro, vigenti al tempo della prestazione.

Art. 4 Standards minimi di qualità del servizio

Gli standards minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

Art. 5 Dimensione presumibile dell'utenza

Il numero totale presunto dei pasti per tutta la durata del contratto (ottobre 2014-maggio 2016) è di n. 24.000 (n. 12.000 annui).

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'I.A.

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti alle scuole.

Art. 6 Importo prezzo posto a base della gara

Il prezzo posto a base d'asta è di € 3,96 (Euro tre e novantasei centesimi) a pasto IVA esclusa.

Il valore presunto dell'appalto è di € 96.000,00 IVA esclusa.

Ai sensi dell'art. 3 del Decreto Legislativo 163/2006 l'appalto si configura come appalto di servizi.

L'appalto è finanziato con fondi ordinari di bilancio.

I pagamenti saranno effettuati in conformità alle disposizioni di legge ed alle norme regolamentari in materia di contabilità.

Art. 7 Requisiti di partecipazione

Possono partecipare alla gara imprese di ristorazione specializzate, in forma individuale e societaria, i Consorzi e le Società consortili, Cooperative e loro consorzi nonché imprese appositamente e temporaneamente raggruppate (RTI), ai sensi degli articoli 34, 35 e 37 del decreto legislativo n. 163/2006 e s.s.m. e i..

Per poter partecipare alla gara occorre essere in possesso dei requisiti di ordine generale e di ordine speciale di seguito elencati.

Requisiti di ordine generale e di idoneità professionale

- di non essere nelle condizioni di esclusione di cui all'art. 38 del D.lgs. n.163/2006;
- di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ai sensi dell'art. 17 della legge 12.03.1999, n.68.
- iscrizione alla C.C.I.A.A. per l'attività di ristorazione scolastica.

Capacità economica e finanziaria

- Aver prodotto, nel triennio scolastico 2010/2011, 2011/2012 e 2012/2013, cumulativamente, un fatturato non inferiore ad € 192.000,00 (centonovantaduemila) riferito esclusivamente a servizi di ristorazione scolastica;
- Referenze di almeno 2 (due) Istituti bancari attestanti la solidità economica dell'impresa.

In caso di RTI il requisito relativo al fatturato deve essere posseduto nella misura almeno del 60% dall'Impresa mandataria e per almeno il 20% dalle singole imprese mandanti, fermo restando che il raggruppamento nel suo insieme deve possedere il 100% del requisito per la partecipazione.

Capacità tecnica

- Aver gestito cumulativamente nel triennio scolastico 2010/2011, 2011/2012 e 2012/2013 servizi di ristorazione scolastica con un numero di pasti erogati almeno pari al numero dei pasti complessivi previsti per l'appalto in oggetto (ovvero n. 24.000).

Requisito di qualità

- Possesso della certificazione di qualità aziendale in corso di validità per lo specifico settore oggetto del presente appalto conforme alle norme UNI EN ISO 9001: 2000, rilasciata da organismo accreditato ai sensi delle norme europee.

I RTI debbono possedere e dimostrare per tutte le imprese raggruppate il possesso dei requisiti di partecipazione sopra elencati.

Art. 7 bis – Modalità di verifica dei requisiti di partecipazione (sistema AVCPass)

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario delle ditte partecipanti avviene ai sensi dell'art. 6-bis del Codice, attraverso l'utilizzo del sistema AVCPass, reso disponibile dall'*Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture* con la Delibera n. 111 del 20 dicembre 2012.

Pertanto tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono, obbligatoriamente, registrarsi al sistema AVCPass, accedendo all'apposito link sul portale dell'Autorità www.avcp.it (Servizi ad accesso riservato-Avcpass) secondo le istruzioni ivi contenute, nonché acquisire il "PASSOE" di cui all'art. 2, comma 3.2 della succitata Delibera, da produrre in sede di gara.

A norma dell'art. Art. 6-bis. "Banca dati nazionale dei contratti pubblici" del D.Lgs. 163/2006 e di cui alla Deliberazione AVCP n. 111/2012 adottata nell'Adunanza del 20 dicembre 2012 e con oggetto "Attuazione dell'art. 6bis del D.Lgs. 163/2006 introdotto dall'art. 20, comma 1, lettera a), Legge n. 35 del 2012", tutti i soggetti interessati a partecipare alla Procedura devono obbligatoriamente registrarsi al sistema AVCPass accedendo all'apposito link sul Portale AVCP (Servizi ad accesso riservato – AVCPASS Operatore economico presso: <http://www.avcp.it/portal/public/classic/Servizi/ServiziAccessoRiservato>) secondo le istruzioni ivi contenute.

L'operatore economico, dopo la registrazione al servizio AVCPass indica a sistema il CIG (Codice Identificativo Gara) della procedura di affidamento cui intende partecipare: [CIG _____]. Il sistema rilascia un "PASSOE" da inserire nella busta "A" contenente la documentazione amministrativa e di cui al successivo articolo 10.

Articolo 7 ter – Sopralluogo nei luoghi di esecuzione del servizio

I partecipanti dovranno effettuare, a pena di esclusione, il sopralluogo nella scuola dell'infanzia in Sturno in Via del Rosario dove è ubicato il centro di cottura e un refettorio e nella scuola secondaria di primo grado dove è ubicato l'altro refettorio.

Articolo 8 - Avvalimento dei requisiti.

L'impresa che intenda partecipare alla gara ha facoltà di avvalersi dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e organizzativo di un'altra impresa (definita impresa ausiliaria), con la quale abbia o possa avere un rapporto definito o definibile con strumenti contrattuali o di garanzia o di altra natura.

Si applica a tal fine la disciplina prevista dall'articolo 49 del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163.

Il candidato e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un candidato e che partecipino alla gara sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

Art. 9 Modalità di presentazione dell'offerta

L'offerta dovrà essere indirizzata al Comune di Sturno – Servizio Amministrativo – Piazza Municipio, 1, CAP 83055, STURNO ed essere contenuta in plico perfettamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura dal legale rappresentante dell'Impresa, recante all'esterno, oltre al mittente, la dicitura "**Gara d'appalto per la gestione del servizio di refezione scolastica**".

Il plico dovrà pervenire ad esclusivo rischio del mittente, **pena l'esclusione**, entro e non oltre le ore ed il giorno indicato nel bando di gara.

Si ribadisce che:

- il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile;
- trascorso il tempo fissato, non viene riconosciuta valida alcuna offerta anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerta precedente;

Il plico di cui sopra dovrà contenere al suo interno due diverse buste chiuse non trasparenti, a loro volta sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura. Le due buste, identificate dalle lettere A, B dovranno riportare rispettivamente le seguenti diciture:

- busta A: documentazione amministrativa;
- busta B: offerta economica.

Art. 10 Busta contenente la documentazione amministrativa

Nella busta "A documentazione amministrativa" deve essere contenuto, **a pena di esclusione**, la seguente documentazione:

1. Domanda di partecipazione alla gara con relativa dichiarazione (è preferibile utilizzare il modello allegato A) in carta semplice, sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare della ditta o dal legale rappresentante della società, contenente le seguenti dichiarazioni, **a pena di esclusione**:

- a) di essere in regola con quanto previsto dall'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68;
- b) di essere iscritta al registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura;
- c) l'indicazione dei nominativi delle persone delegate a rappresentare ed impegnare legalmente l'impresa;
- d) che alla gara non partecipa altro concorrente con cui possa configurarsi una delle situazioni di controllo ai sensi dell'articolo 2359 del Codice civile;
- e) di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi assicurativi e previdenziali;
- f) di essere in regola con gli obblighi della sicurezza e di essere in possesso di un proprio documento di valutazione dei rischi e di aver provveduto alla nomina di un responsabile del servizio di prevenzione e protezione ai sensi del D. Lgs. 81/2008;
- g) di essere in regola con quanto previsto dal D. Lgs n. 155/97 relativo al sistema di autocontrollo (HACCP);
- h) di aver preso visione del capitolato speciale d'appalto ed accettare senza riserve quanto in esso contenuto;
- i) di aver effettuato il sopralluogo nei luoghi di esecuzione del servizio e pertanto di essere a conoscenza dei luoghi, delle condizioni, delle circostanze generali e particolari che possono aver influito sulla determinazione del prezzo;
- l) di aver tenuto conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori che possono influire sull'espletamento del servizio;
- m) di aver giudicato il servizio realizzabile ed il prezzo remunerativo tale da consentire il ribasso offerto;
- n) di aver tenuto conto, nella formulazione dell'offerta, degli oneri previsti per i piani di sicurezza ed i piani di emergenza;
- o) di impegnarsi ad attivare il servizio entro il termine stabilito dall'amministrazione anche in pendenza della stipulazione del contratto;
- p) il numero di fax a cui inviare eventuali comunicazioni:.....;
- q) di avere il seguente numero di Partita IVA:
- r) di avere il seguente numero di matricola INPS:
- s) (per le cooperative) di essere iscritta all'albo delle società cooperative di cui al D.M. 23 giugno 2004 istituito presso il Ministero delle attività produttive;

In caso di RTI la dichiarazione di cui al punto 1 deve essere compilata e sottoscritta da ogni impresa che partecipa al raggruppamento.

2. Dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi dell'art.47 del DPR 445/2000, che attesti l'inesistenza delle situazioni di cui all'art.38 del D.Lgs. 163/2006 (è preferibile utilizzare il Modello allegato B).

Detta dichiarazione deve essere resa e sottoscritta:

- **per le imprese individuali**: dal titolare e dal direttore tecnico;

- per le società in nome collettivo: da tutti i soci e dal direttore tecnico;
- per le società in accomandita semplice: dai soci accomandatari e dal direttore tecnico;
- per gli altri tipi di società o consorzio: tutti gli amministratori muniti di potere di rappresentanza, il socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con numero di quattro soci e dal direttore tecnico.
- Nel caso di Raggruppamento temporaneo di imprese, già costituite o da costituire: da ogni impresa associata o che intende associarsi.

3. **Dichiarazione** sostitutiva, resa ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 445/2000, concernente il fatturato prodotto cumulativamente negli ultimi tre esercizi, il numero dei pasti prodotti cumulativamente nonché il possesso della certificazione di qualità (è preferibile utilizzare il modello allegato C).

4. **Copia del bando e del Capitolato speciale d'appalto** sottoscritto in calce ad ogni pagina dal legale rappresentante in segno di piena ed integrale accettazione. In caso di RTI costituito o costituendo la copia del bando e del capitolato dovrà essere sottoscritta da ogni impresa che partecipa al raggruppamento.

5. **Referenze di almeno 2 (due) Istituti bancari** attestanti la solidità economica d'impresa.

6. **Cauzione provvisoria** di cui al successivo articolo 16.

7. **Elenco delle consorziate** (solo nel caso dei consorzi). I consorzi dovranno indicare le consorziate per le quali partecipano e presentare un elenco completo delle proprie consorziate.

8. **"PASSOE"** di cui all'art. 2, comma 3.2 Delibera n. 111 del 20 dicembre 2012 dell'autorità di vigilanza (secondo quanto contenuto nel precedente art. 7 bis del presente capitolato d'appalto);

9. In caso di avvalimento dei requisiti di altra impresa dovrà essere prodotta la documentazione indicata all'articolo 49, comma 2, del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163.

Si raccomanda di non inserire documenti di natura amministrativa all'interno dei plichi relativi all'offerta economica, in quanto la mancanza di un documento amministrativo di cui è richiesto l'inserimento all'interno della busta A comporta l'esclusione del concorrente.

Art. 11 Offerta Economica

Nella busta "**B – Offerta Economica**" dovrà essere contenuta l'indicazione in cifre ed in lettere del ribasso percentuale applicato al prezzo di Euro 3,96 posto a base d'asta per ogni singolo pasto ed essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal legale rappresentante dell'impresa.

In caso di discordanza, farà fede il ribasso percentuale indicato in lettere.

Per la predisposizione dell'offerta economica è consigliabile l'utilizzo del modello allegato D.

Art. 12 Modalità di aggiudicazione

L'appalto verrà aggiudicato secondo il criterio del prezzo più basso come previsto dall'art. 82 del D. Lgs 12 aprile 2006, n. 163. Ai sensi dell'art. 124, comma 8 del D. Lgs 163/2006 si procederà all'esclusione automatica dalla gara delle offerte che presenteranno una percentuale di ribasso pari o superiore alla soglia di anomalia, individuata ai sensi dell'art. 86 comma 1, dello stesso D. Lgs. Nell'ipotesi disciplinata dall'art. 124 comma 8, ultimo periodo, del D.Lgs 163/2006 l'amministrazione procederà ai sensi dell'art. 86 comma 3 del d. Lgs 163/2006.

In caso di parità tra offerte si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio.

Si procederà all'aggiudicazione dell'appalto anche in presenza di una sola offerta valida ammessa purché la stessa sia ritenuta congrua a giudizio insindacabile dell'Amministrazione.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, ai sensi dell'art. 81, comma 3, del D.lgs. 163/2006, di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

Le Imprese concorrenti che volessero intervenire potranno presenziare con il proprio titolare, legale rappresentante od altra persona appositamente delegata. Potrà assistere all'apertura dei plichi contenenti le offerte un rappresentante per ogni concorrente.

Si procederà pubblicamente al controllo dell'integrità di ciascun plico regolarmente pervenuto entro il termine di scadenza e si verificherà che contenga le buste richieste dal presente capitolato. Si procederà quindi all'apertura della busta contenente la documentazione amministrativa ed all'esame della documentazione contenuta ai fini dell'ammissione alla gara.

Ultimata la fase relativa all'ammissione delle imprese partecipanti la Commissione procederà in seduta pubblica all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche.

Art. 13 Calendario di erogazione del servizio

L'erogazione dei pasti, avverrà secondo il calendario predisposto dalle scuole, dal mese di ottobre al mese di maggio di ciascun anno scolastico.

Art. 14 Ordinativi dei pasti da parte dell'Amministrazione

I pasti dovranno essere forniti dall'I.A. in base al numero degli utenti giornalmente comunicati, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle Tabelle Dietetiche e secondo il menù proposto dal Comune.

Il Comune indica all'I.A. il calendario scolastico tenendo conto delle festività stabilite dal Ministero della P.I. e dei giorni di chiusura stabiliti dalle varie Istituzioni scolastiche nell'ambito dell'autonomia.

L'ordinazione dei pasti al centro cottura è effettuata da personale delle scuole, attraverso un ordine esecutivo giornaliero comunicato telefonicamente entro e non oltre le ore 9,30 a.m.

Annullamenti del servizio, ovvero riduzioni del numero di pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera, devono essere comunicati all'I.A. almeno 48 ore prima.

Tali comunicazioni possono venire effettuate sia per via telefonica e confermate a mezzo telefax, che direttamente via telefax.

L'I.A. è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate per alunni allergici ed intolleranti nonché per motivi etici e religiosi.

Art. 15 Interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'I.A. dovrà di norma darne avviso con anticipo di almeno 24 ore.

In caso di interruzione totale, non prevedibile dell'attività scolastica per la quale non sia stata data comunicazione all'I.A. con un anticipo di 24 ore, il Comune riconosce all'I.A. un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura giornaliera prevista.

Le interruzioni totali del servizio per cause riconosciute valide dall'Amministrazione non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'I.A. che la stessa non possa evitare con l'esercizio della normale diligenza.

Art. 16 Cauzione provvisoria e definitiva

A garanzia dell'adempimento degli obblighi derivanti dalla partecipazione alla gara, la ditta concorrente è obbligata, ai sensi dell'art. 75 D.Lgs. 163/2006, a presentare cauzione provvisoria nei modi prescritti dalla legge, pari al 2% dell'importo contrattuale di (€ 96.000,00), salvo il beneficio previsto dall'art. 75 comma 7 dello stesso Decreto. In quest'ultimo caso il concorrente dovrà segnalare, in sede di offerta, il possesso del requisito per fruire del beneficio e lo dovrà documentare nei modi prescritti dalla legge.

La garanzia dovrà prevedere espressamente, pena l'esclusione dalla gara, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 c.c.; inoltre, dovrà prevedere l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante ed avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

L'appaltatore è obbligato a prestare garanzia fideiussoria definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti

percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa di cui sopra deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. Al fine di quantificare l'importo netto di aggiudicazione per commisurare l'importo della garanzia definitiva, e quindi il valore presunto del contratto, si procederà moltiplicando il prezzo unitario offerto dall'impresa in sede di gara moltiplicato per il numero complessivo di pasti presunto per tutta la durata dell'appalto. La stazione appaltante potrà avvalersi della cauzione, anche per l'applicazione di penalità previste dal presente capitolato. In tal caso, a pena di decadenza, la cauzione dovrà essere integrata entro i termini che saranno comunicati.

La cauzione definitiva non dovrà prevedere l'estinzione automatica della garanzia e sarà svincolata nei modi di cui all'art. 113 c. 3 del D. Lgs. 163/2006.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina decadenza dall'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'articolo 75 del D. Lgs. n. 163/2006 da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

Art. 17 Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'I.A. non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune.

Art. 18 Divieto di subappalto

E' fatto divieto alla Ditta di subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto ed il risarcimento delle spese e dei danni causati all'Amministrazione, fatto salvo l'incameramento della cauzione a titolo di anticipazione dei danni sofferti.

Art. 19 Personale dell'impresa cessante

La Ditta aggiudicataria si obbliga, prioritariamente, all'assunzione del personale attualmente operante nei servizi di cui al presente appalto con i medesimi livelli occupazionali nel rispetto delle norme contenute nel C.C.N.L. previo accertamento dell'effettivo utilizzo dei lavoratori da parte dell'Impresa cessante attraverso il libro paghe e contributi, ovvero altra idonea documentazione.

Titolo II ONERI INERENTI IL CONTRATTO

Art. 20 Assicurazioni

Ogni responsabilità civile sia per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'I.A. Pertanto l'I.A. deve stipulare apposita assicurazione R.C.T., con un massimale non inferiore ad €. 500.000,00 (cinquecento/00) per sinistro e di €. 500.000,00 (cinquecento/00) per persona.

Art. 21 Spese, imposte e tasse

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'I.A.

Per l'esecuzione del servizio, l'Amministrazione Comunale concede in comodato d'uso all'I.A. i locali del centro di cottura siti in Sturno Via del Rosario, con esonero espresso da ogni responsabilità in ordine all'adeguatezza dei locali medesimi per l'attività di ristorazione scolastica ivi espletata. Detto centro di cottura è dotato di impianti, attrezzature, macchinari ed arredi, come da elenco in atti.

Resta a totale carico dell'I.A. la manutenzione ordinaria relativamente al punto cottura ed alle attrezzature.

Titolo III PERSONALE

Art. 22 Personale

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'I.A..

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere Libretto di idoneità sanitaria in corso di validità, adeguate professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione, di norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

Tutte le disposizioni del presente Titolo devono essere scrupolosamente osservate dall'I.A.

Art. 23 Organico addetti

L'I.A. deve individuare e comunicare al Comune il Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

Entro 15 giorni dall'inizio del servizio, l'I.A. deve comunicare all'Ufficio Amministrativo del Comune l'elenco nominativo del personale impegnato diviso per mansione, livello e monte ore settimanale.

Il Comune si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi. In tale caso, l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Per ogni refettorio deve essere garantito un numero di addetti alla distribuzione pari ad un rapporto di 1:40.

Art. 24 Reintegro personale mancante

Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito per ogni refettorio. Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate al Comune per l'approvazione formale.

Art. 25 Direzione del servizio

Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Direttore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

Il Direttore deve mantenere un contatto continuo con il responsabile comunale preposto al controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del Direttore (congedi ordinari e straordinari), l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Direttore e darne comunicazione al Comune.

Art.26 Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 D.P.R. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento del Decreto Legislativo n. 81/2008 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'I.A. ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980.

Art. 27 Controllo della salute degli addetti

L'I.A. si obbliga a sottoporre il proprio personale a tutti gli accertamenti che saranno richiesti alla ASL da parte del Comune nonché ad adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti.

Art. 28 Rispetto delle normative vigenti

L'I.A. deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali, con quelle poste in atto dal Committente

L'I.A. deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'I.A. deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'I.A..

Art. 29 Applicazioni contrattuali

L'I.A. deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali del settore.

L'I.A. è tenuta, altresì, a continuare ad applicare i sindacati contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'I.A. anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'I.A.

Titolo IV

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 30 Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

Le derrate alimentari utilizzate presenti nei frigoriferi e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle Tabelle di cui all'allegato E del presente Capitolato speciale.

L'I.A. deve inviare agli Uffici preposti l'elenco delle derrate alimentari utilizzate, comprensivo del relativo marchio, nominativo dell'azienda fornitrice, nome commerciale del prodotto, schede tecniche, etc..

Non è consentito l'utilizzo di alimenti provenienti da colture di Organismi Geneticamente Modificati.

Art. 31 Etichettatura delle derrate alimentari e garanzie di qualità

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

L'I.A. deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle leggi vigenti in materia.

Titolo V

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 32 Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

L'I.A. deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche, che la stessa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto. Tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva.

Ogni modifica di regolamento deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, insalata, ortaggi crudi, etc..

L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte.

I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.

Art. 33 Conservazione delle derrate

Il Luogo di conservazione delle derrate e i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non debbono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 77.

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

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

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

La temperatura del luogo di conservazione delle derrate non deve superare i 20/25°C.

Art. 34 Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato nel successivo art. 39 del presente Capitolato.

Titolo VI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 35 Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Art. 36 Preparazione piatti freddi

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4°.

Art. 37 Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- ✓ tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- ✓ la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- ✓ il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- ✓ il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;
- ✓ le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- ✓ tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;
- ✓ la porzionatura dei salumi e formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- ✓ per i legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.

Art. 38 Pentolame per la cottura

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentole in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Art. 39 Condimenti

Le paste asciutte devono essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si devono utilizzare formaggi e comuni prodotti disciplinati dalla normativa igienico sanitaria vigente.

E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente caratteristiche prescritte dalla legge 1407 e dal D.M. 509 del 1987.

Titolo VII MENU' PER TUTTE LE UTENZE

Art. 40 Menù

I menù proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli dell'allegata tabella dietetica e stabiliti dal Comune.

Art. 41 Struttura dei menù

Pranzo per gli alunni e per i docenti:

- Un primo piatto
- Un secondo piatto
- Un contorno
- Pane fresco di giornata
- Frutta fresca

L'I.A. si impegna altresì a fornire, per specifiche e comprovate patologie, compreso nel prezzo, specialità dietetiche relative a diete particolari e personalizzate.

Art. 42 Variazioni di menù

Variazioni del menù potranno essere richieste dal Comune sia in relazione all'andamento stagionale che a seguito di valutazione sul gradimento da parte dell'utenza.

Nessuna variazione può essere apportata dall'I.A. senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.

L'I.A. può, in via temporanea e previa comunicazione all'Ufficio comunale preposto per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

- ❖ Guasto di uno o più impianti;
- ❖ Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
- ❖ Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Titolo VIII TABELLE DIETETICHE E MENU'

Art. 43 Tabelle dietetiche

Il Comune si riserva di modificare la stesura delle Tabelle Dietetiche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, che modificassero le classi di utenza, concordando comunque le possibili variazioni con l'I.A. L'I.A. è tenuta a fornire al Comune le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza.

Art. 44 Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle Tabelle Dietetiche allegate al presente Capitolato, nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Art. 45 Diete speciali

L'I.A. si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico al competente Ufficio del Comune. Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox, in monoporzione. Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente. L'I.A. si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etiche ed etnico-religiose.

Titolo IX NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 46 Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi al D.P.R. 327/1980 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R.. I contenitori devono contenere all'interno contenitori Gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge. Le diete speciali devono essere consegnate in mono porzione e recare l'indicazione dell'utente destinatario. La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Art. 47 Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art. 43 del D.P.R. n. 327/1980. L'I.A. deve provvedere al trasporto per la consegna dei pasti presso i refettori, salvaguardando le caratteristiche sensoriali dei pasti.

Art. 48 Orari di trasporto e consegna dei pasti

I pasti devono essere consegnati nei locali dove avviene la refezione a cura dell'I.A. I pasti non dovranno stazionare nei contenitori più di 30' prima di essere serviti. Gli orari di consegna del pranzo sono stabiliti secondo le indicazioni dell'autorità scolastica e comunale.

Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso, salvo cause di forza maggiore non imputabili all'I.A.

Titolo X NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 49 Somministrazione delle portate

L'I.A. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

Art. 50 Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

I pasti sono distribuiti da personale dell'I.A. nei locali dei plessi scolastici dove avviene la refezione in stovigliato a perdere, fornito dall'I.A. e conforme ai requisiti di legge.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
2. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, bottiglie, piatti;
5. all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
6. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
7. prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o crudo;
8. la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi;
9. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
10. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
11. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
12. distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica;
13. il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto.

Art. 51 Informazione ai commensali

L'I.A. è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti e l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati.

Art. 52 Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa comunque riferimento alla normativa vigente nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Titolo XI PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 53 Regolamenti

Tutti i trattamenti di pulizia devono essere eseguiti quotidianamente presso il centro di cottura e presso i refettori.

L'I.A. deve predisporre un piano di sanificazione presso il centro di cottura pasti e tenere la documentazione comprovante il rispetto di tale piano.

Art. 54 Modalità di utilizzo dei prodotti di deterzione

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Art. 55 Interventi ordinari e straordinari

Devono essere previsti interventi di disinfestazione e di derattizzazione generale del centro di cottura pasti (a carico dell'I.A.), e delle zone limitrofe (a carico dell'Amministrazione Comunale).

Art. 56 Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Art. 57 Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia, se effettuate dallo stesso personale addetto alla preparazione degli alimenti e alla distribuzione dei pasti, non devono essere eseguite contemporaneamente. Il personale, che effettua pulizia o lavaggio, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

Art. 58 Rifiuti

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti.
I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta.
Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali del centro di cottura, nell'ambito dei cortili di pertinenza.
Detti contenitori dovranno essere conferiti direttamente nei cassonetti stazionati dal Comune sulla via.
Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico verranno trattati come rifiuti speciali oppure come materie prime e seconde in conformità delle normative vigenti. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).
Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti sono a carico del Comune.
L'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.
Il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. il riciclaggio del materiale a perdere.
Contenitori e pattumiere devono essere munite di coperchio.

Titolo XII

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 60 Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia.
L'I.A. deve, entro sessanta giorni dell'inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento di cui all'art. 4 del Decreto Legislativo 626/1994, tenendolo a disposizione.

Art. 61 Referenti della sicurezza

L'I.A. è tenuta al rispetto della normativa vigente sulla sicurezza e quindi nominare il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

Art. 62 Imposizione del rispetto delle norme e dei regolamenti

L'I.A. deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza ed ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

Art. 63 Sicurezza antinfortunistica

Per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'I.A.

Art. 64 Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

E' a carico dell'I.A. la predisposizione e affissione dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali del centro cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 65 Piano di evacuazione

L'I.A. deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali.

A tal fine l'I.A. deve effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito e verificato nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente.

Art. 66 Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

Titolo XIII CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 67 Diritto di controllo del Comune

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il punto cucina e presso i refettori delle scuole per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato. E' facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso il Centro cottura e i refettori, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato e di quanto previsto dal progetto offerto dall'I.A.

L'I.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante in qualsiasi luogo ed ora per verificare il buon andamento delle strutture edili e degli impianti tecnologici.

Annualmente le parti verificheranno lo stato dei locali utilizzati.

Art. 68 Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono:

- il Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione e il Servizio veterinario dell'Azienda Unità Sanitaria Locale;

- strutture specializzate, incaricate dal Comune;

Art. 69 Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità

I rilievi inerenti la non conformità al servizio saranno contestati tempestivamente all'I.A. In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui il Comune riscontri la violazione degli obblighi sarà comunicato per iscritto ed entro 48 ore dall'accertamento le contestazioni degli organi di controllo.

Se entro gg. 8 dalla data di ricevimento della comunicazione l'I.A. non dovesse fornire motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, il Comune applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

TITOLO XIV PENALI

Art. 70

Penalità previste per il servizio di preparazione, veicolazione e somministrazione dei pasti

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità:

1. Standard merceologici

- I. Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Allegato E € 300,00
- II. Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia € 300,00
- III. Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia € 300,00

2. Quantità

- a) Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati € 300,00
- b) Totale mancata consegna dei pasti ordinati, € 300,00
- c) Totale mancata consegna di una portata. € 300,00
- d) Mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate € 300,00
- e) Mancata consegna di materiale a perdere € 300,00
- f) Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione € 300,00

3. Rispetto del menù

- a. Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) € 300,00
- b. Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) € 300,00
- c. Mancato rispetto del menù previsto (contorno) € 300,00
- d. Mancato rispetto del menù previsto (frutta) € 300,00

4. Igienico-sanitari

- a) Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici... € 500,00
- b) Rinvenimento di parassiti.....€ 5.000,00
- c) Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti€ 3.000,00
- d) Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili..... € 500,00
- e) Inadeguata igiene degli automezzi.....€ 1.000,00
- f) Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica..... € 500,00
- g) Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana € 3.000,00
- h) Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il centro di Produzione Pasti o presso i refettori€ 1.000,00
- i) Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.....€ 1.000,00
- j) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro di cottura pasti€ 1.000,00
- k) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti€ 1.000,00
- l) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali refettori€ 1.000,00

5. Tempistica

Mancato rispetto degli orari di consegna per un ritardo superiore a 30 minuti dell'orario previsto € 300,00 per ogni giorno

6. Personale

Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo III del presente Capitolato speciale d'Appalto.....€. 1.000,00

Titolo XV PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 71 Prezzo del pasto

Nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'I.A. tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Trascorsi almeno 365 giorni dall'aggiudicazione, annualmente, ad istanza della parte interessata, pena decadenza, il prezzo del pasto verrà rivalutato nella misura prevista dalla Legge dei prezzi al consumo accertati dall' ISTAT per le famiglie di operai ed impiegati.

Art. 72 Pagamenti per la preparazione, veicolazione e somministrazione dei pasti.

L'I.A. deve presentare all'inizio di ogni mese la fattura relative alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che sarà liquidata sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto. Alla fattura deve essere allegato:

- l'elenco dei pasti consegnati suddiviso per scuola nonché alunni e personale docente e non docente;
- i buoni pasto ritirati dalla I.A.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese per il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o in subordine a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Le fatture saranno pagate liquidate entro 30 giorni dal ricevimento della stessa con atto di liquidazione predisposto dal competente Ufficio.

Titolo XVI CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 73 Clausola risolutiva espressa

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale:

- A. Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- B. Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.;
- C. Impiego di personale non dipendente dall'I.A.;
- D. Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- E. Gravi violazioni delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- F. Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex Decreto Legislativo 26 maggio 1997 n° 155;
- G. Gravi casi di tossinfezione alimentare;
- H. Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- I. Interruzione non motivata del servizio;
- J. Sub-appalto non autorizzato del servizio;
- K. Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- L. Difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dal Committente.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

Art. 74 Risoluzione per inadempimento

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'I.A. un termine non inferiore a gg. 15 dalla sua ricezione per l'adempimento.

Alla fine di detto termine, in caso di inadempimento, il contratto si intende risolto di diritto, salvo, in ogni caso, il risarcimento dei danni.

Titolo XVII CONTROVERSIE

Art. 75 Foro competente

Qualunque contestazione o vertenza dovesse sorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente capitolato, sarà definita dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo secondo la normativa vigente.

Foro competente: Ariano Irpino.

Titolo XIX NORME FINALI

Art. 76 Richiamo alla Legge ed altre norme

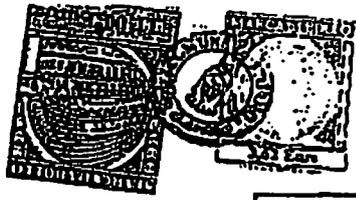
Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, che costituisce *lex specialis*, si applicano le norme di cui al decreto legislativo 163/2006 nonché le altre disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

Allegati

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

ALLEGATI

- *Allegato Modello A – Dichiarazione*
- *Allegato Modello B – Dichiarazione*
- *Allegato Modello C – Dichiarazione*
- *Allegato Modello D – Offerta Economica*
- *Allegato E - Tabelle Dietetiche e Menu*



x6

10



**ASL AV 1 - ARIANO IRPINO
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI**

NOTE PER LE TABELLE DELLA REFEZIONE SCOLASTICA

La quantità dei singoli alimenti è riportata in peso netto (al netto degli scarti).

Acqua da bere: a piacere.

Olio: extra vergine di oliva.

Sale da cucina: preferibilmente iodato.

Si può fare uso di aromatizzanti di: succo di limone, basilico, prezzemolo.

Aggiungere per la pasta e per il riso al sugo: pomodori e parmigiano q.b..

Purea di patate, per ogni 100 grammi: (patate gr.100, latte gr.50, burro gr.5, parmigiano gr.10).

Brodo vegetale: (patate, fagioli, zucchine, carote, pomodori, piselli e aromi).

Minestrone: (patate, fagioli, zucchine, carote, pomodori, piselli e aromi).

I formaggi devono essere privi di polifosfati.

Il vitello ed il petto di pollo possono essere cucinati a cotoletta, al forno (roast-beef) o al pomodoro.

Il pesce può essere cucinato al forno o in umido.

Si consigliano verdura e frutta di stagione (pomodori, broccoli, scarola, carote, spinaci, melanzane, mandarini, banane, cachi, arance).

Il peso dei legumi (fagioli) si riferisce al prodotto secco.

Il peso dei piselli si riferisce al prodotto surgelato.

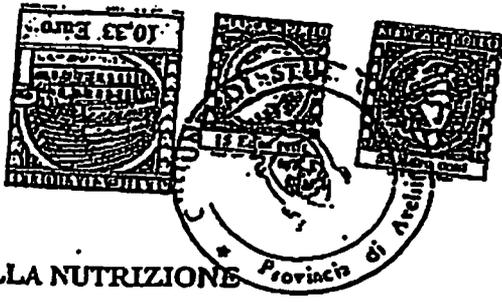


I nutrizionisti raccomandano una buona prima colazione e la rinuncia alla merenda di metà mattinata che dovrebbe essere sostituita da frutta fresca.

**SI PREGA DI PRESTARE ATTENZIONE ALLE SUCCITATE NOTE
ONDE EVITARE SPIACEVOLI MALINTESI**



SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE
REGIONE CAMPANIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE ASL AV/1



18

SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
Via Condotto, 83 - 83035 Grottaminarda (AV)
Telefono 0825446464

TABELLA DIETETICA MENSA SCOLASTICA

PRIMA SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PASSATA DI VERDURE CON PASTA	RISO AL POMODORO	PASTA E LENTICCHIE	PASTA AL POMODORO	PASTA E PATATE
PETTO DI POLLO IN PADELLA	MERLUZZO IMPANATO	PROSCIUTTO CRUDO O COTTO	SCALOPPINE DI VITELLO	MOZZARELLA

SECONDA SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PASTA AL POMODORO	PASTA E FAGIOLI	RISO AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA E PISELLI
FILETTO DI MERLUZZO AL POMODORO	PETTO DI POLLO o DI TACCHINO	MOZZARELLA	COTOLETTA ALLA MILANESE	LOMBATINE DI MAIALE

TERZA SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PASTA E ZUCCHINE	PASTA AL POMODORO	PASTA E LENTICCHIE	PASTA AL POMODORO	PASTA E PATATE
CARNE ALLA PIZZAIOLA	COTOLETTA DI POLLO	MOZZARELLA	SCALOPPINE DI VITELLO	FILETTO DI MERLUZZO IN BIANCO

QUARTA SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PASTA E PISELLI	RISO AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA E LEGUMI	PASTA AL POMODORO
MOZZARELLA	SCALOPPINA DI VITELLO	PETTO DI POLLO o DI TACCHINO	PROSCIUTTO CRUDO O COTTO	FILETTO DI MERLUZZO IMPANATO AL FORNO

CONTORNO E FRUTTA DI STAGIONE
PANINO FRESCO 50/100 Gr. A PERSONA
LATTE 100 CC. A MERENDA





QUANTITA' DA UTILIZZARE PER L'ALLESTIMENTO DEI PASTI

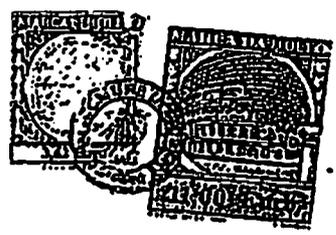
	CLASSI DI ETA'			
	3/5 ANNI gr./Persona	6/10 ANNI gr./Persona	11/14 ANNI gr./Persona	15/18 ANNI gr./persona
MINISTRÀ DI PASTA E LEGUMI				
PASTA	45	55	65	75
LENTICCHIE	20	30	35	40
PELATI	15	20	25	40
OLIO EXTRAV. OLIVA	4	5	6	7
SALE ED AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.

PASTA AL POMODORO				
PASTA	70	80	90	100
PELATI	50	60	70	80
OLIO EXTRAV. OLIVA	4	5	6	7
PARMIGIANO	4	5	6	7
SALE ED AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.

RISO AL SUGO				
RISO	70	85	100	110
PELATI	50	60	70	80
PARMIGIANO	4	5	6	7
OLIO EXTRAV. OLIVA	4	5	6	7
SALE ED AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.

PASTA E FAGIOLI				
PASTA	45	50	65	75
FAGIOLI	60	70	80	90
PELATI	20	25	30	40
OLIO EXTRAV. OLIVA	4	5	6	7
SALE ED AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.





PASTA E PATATE

PASTA	45	50	65	75
PATATE	60	70	80	80
GRANA PADANA	4	5	6	7
PELATI	20	25	30	40
OLIO EXTRAV. OLIVA	4	5	6	6
SALE ED AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.

PASTA E PISELLI

PASTA	45	50	65	75
PISELLI	20	25	30	35
OLIO EXTRAV. OLIVA	4	5	6	6
GRANA PADANA	4	5	6	7
SALE ED AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.

PATATE AL FORNO

PATATE	80	90	100	110
OLIO EXTRAV. OLIVA	6	7	8	8
SALE ED AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.

SPINACI ALL'INSALATA

SPINACI	50	70	100	100
OLIO EXTRAV. OLIVA	4	5	6	6
SALE ED AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.

PATATE PREZZEMOLATE

PATATE	80	90	100	110
OLIO EXTRAV. OLIVA	4	5	6	6
LIMONE PREZZEM. E SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.

PURE' DI PATATE

PATATE	50	60	70	80
BURRO	5	6	7	8
LATTE	20	25	30	35
GRANA PADANA	5	6	7	8
SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.





FRUTTA			
MELE			
PERE			
ARANCE			
MANDARINI			
PESCHE			

CAROTE ALL'INSALATA			
CAROTE	100	80	90
OLIO EXTRA.V.OLIVA	6	5	5
LIMONE E SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.
PANE	100	50	100

110
7
Q.B.
100

COTOLETTA ALLA MILANESE			
CARNE DI VITELLO	90	70	80
UOVO	1110	1110	4
OLIO EXTRA.V.OLIVA	Q.B.	4	Q.B.
PANE GRATUG. SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.

100
Q.B.

CARNE ALLA PIZZAIOLA			
CARNE DI VITELLO	90	70	80
PELATI	50	35	40
OLIO EXTRA.V.OLIVA	6	4	5
SALE ED AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.

100
55
6
Q.B.

PROSCUITTO COTTO/CRUDO	70	50	70
MOZZARELLA...	100	80	70

120



22

23

24

23

FILETTI DI MERLUZZO O DI SOGLIOLEA:

FILETTI DI MERLUZZO O DI SOGLIOLEA	80	90	100
OLIO EXTRAV. OLIVA	5	6	7
SALE ED AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.

110
8
Q.B.

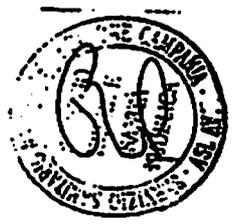
FILETTI DI MERLUZZO AL POMODORO

FILETTO DI MERLUZZO	80	90	100
OLIO EXTRAV. OLIVA	4	5	6
POMODORO PELATO	35	40	50
SALE ED AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.

110
6
50
Q.B.

BRODO VEGETALE

POMODORO	200	200	250	250
CIPOLLA			1	1
CAROTA	30	30	40	40
SEDANO	5	5	5	5
OLIO	10	10	20	20
SALE	5	5	5	5
	6	6	7	6
	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.



25

24

SCALOPPINE
DI POLLO/TACCHINO
AL LIMONE

	70	80	90	110
FARINA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
OLIO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.
SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.

COSCIOTTO DI POLLO

POLLO	70	80	90	110
OLIO	4	5	6	7
SALE E AROMI	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.

PASTA AL BURRO

PASTA	70	80	90	100
BURRO	10	10	20	20
PARMIGIANO	5	6	8	10
SALE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.

LATTE	100 ML	100ML	200ML	200ML
-------	--------	-------	-------	-------

SALE IODATO

YOGURT ALLA FRUTTA

ACQUA NATURALE A VOLONTA'

