

**CAPITOLATO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA.**

Titolo I: INDICAZIONI GENERALI

ART.1

OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato disciplina l'affidamento del servizio di refezione e mensa delle scuole, comprensivo del servizio di provvista, cottura vivande, distribuzione e scodellamento per gli alunni dei seguenti plessi:

- Circolo didattico Carlo Collodi – Via Bachelet;
- Circolo didattico G. Verga – piazza Carlo Alberto;
- Circolo didattico G. Verga – succursale via Bologna;

Saranno ammessi a fruire della mensa anche gli insegnanti che per ragioni di servizio dovranno permanere nel plesso.

ART.2

DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è stabilita con decorrenza 18 gennaio 2012-31 maggio 2012, salvo quanto previsto nell'art.10 del bando di gara.

Il servizio sarà avviato allorché l'Ufficio di Igiene Pubblica della A.S.L. n°3 di Palagonia avrà rilasciato apposito parere sanitario per il rilascio delle autorizzazioni sanitarie. In caso di mancato ottenimento dell'autorizzazione "de qua", il servizio non sarà attivato e nulla avrà a pretendere, quale risarcimento danni, la ditta aggiudicataria. La partecipazione alla gara equivale a presa d'atto della presente clausola e piena ed incondizionata accettazione.

L'Amministrazione si riserva, per giustificati e documentati motivi, di sospendere o interrompere parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento, a proprio insindacabile giudizio.

ART.3

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Le ditte, per essere ammesse alla gara, sono tenute a dare dimostrazione della propria capacità finanziaria ed economica, nonché della propria capacità tecnica, mediante i seguenti documenti:

- idonee referenze rilasciate da almeno due istituti bancari;
- dichiarazione, successivamente verificabile, concernente il volume globale d'affari dell'ultimo triennio (2008-09-10) riferito al settore della ristorazione; in particolare le ditte devono dare dimostrazione di aver raggiunto nel triennio un fatturato pari almeno al triplo dell'importo del capitolato;
- dichiarazione successivamente verificabile di aver eseguito nell'ultimo triennio in almeno un anno una fornitura nella ristorazione scolastica pari al numero medio giornaliero dei pasti previsti dal capitolato rapportato ad anno;

La scadenza del triennio di riferimento per il volume di affari e per fornitura pasti eseguiti si intende alla data di scadenza per la presentazione della domanda di partecipazione alla gara.

ART.4
PREZZO A BASE D'ASTA

Il prezzo a base d'asta per ogni singolo pasto soggetto a ribasso unico percentuale, è stabilito in € 4,15 oltre IVA al 4%.

ART.5
IMPORTO DELL'APPALTO

L'importo presunto dell'appalto ammonta a € 50.225,00 IVA (al 4%) esclusa.

ART.6
MODALITA' DELLA FORNITURA

Il servizio di preparazione dei pasti dovrà essere svolto in locali di proprietà del Comune, e più specificatamente presso i centri di cottura siti nei plessi scolastici delle scuole di p.zza C. Alberto e via Bachelet, e serviti negli attigui refettori. I pasti che verranno serviti presso il refettorio di via Bologna, verranno preparati presso il centro cottura di piazza Carlo Alberto e trasportati con un mezzo idoneo fornito dalla ditta aggiudicataria. Pertanto l'impresa dovrà mettere a disposizione un furgone per il trasporto pasti autorizzato a norma della Legge 327/80 art.44

All'impresa saranno concessi in uso tutti gli impianti di elettrodomestici, le attrezzature che si trovano nei locali di cucina e di mensa alla data d'inizio del contratto.

L'impresa dovrà prendere in carico, previo controllo, il predetto materiale, sottoscrivendo l'apposito inventario esistente agli atti dell'ufficio;

Per i predetti impianti l'ordinaria manutenzione e le eventuali riparazioni sono a carico totale della ditta.

Resta inteso che l'Amministrazione comunale provvederà alla fornitura di energia elettrica, acqua.

All'appaltatore inoltre competerà la cura dei locali per renderli rispondenti alle vigenti norme di igiene sanitaria.

La ditta appaltatrice dovrà mettere a disposizione, e dovranno rispondere alle relative norme di legge, tutte le attrezzature occorrenti a rendere funzionale il centro di cottura comprensivo di tutti gli utensili necessari alla preparazione e alla conservazione delle derrate alimentari, nonché per il lavaggio e la sterilizzazione delle stoviglie.

Si chiede la fornitura temporanea di un forno ventilato con la potenzialità di 60 porzioni; lavastoviglie professionale; dispenser erogatore detergente capacità lt.1,200; dispenser rotolo carta a spirale a perdere asciugamani.

E' compito della ditta la detersione e disinfestazione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, ecc. sia al centro di cottura che nelle sale da pranzo.

Detersione e disinfestazione settimanale del frigorifero, cappe aspiranti e strumenti d'uso.

Detersione e disinfestazione mensile, previa asportazione delle derrate alimentari, in tutti gli ambienti. Verifica dell'efficienza delle cappe aspiranti.

La ditta aggiudicataria è tenuta a pagare il canone mensile di € 824,00. Gli stessi locali, da adibire a cucine e a refettori, non potranno essere diversamente utilizzati dall'impresa;

L'importo del canone dovrà essere versato con cadenza mensile sul c/c postale n. 15903958 intestato alla Tesoreria Comunale, ed in ogni caso il dovuto dovrà essere saldato prima della liquidazione dell'ultima fattura.

La Ditta dovrà inoltre provvedere alla fornitura dei vuoti a perdere: posate, piatti, bicchieri, tovaglie e tovaglioli, tutto in materiale completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia, ed avendo cura che tale fornitura sia adeguata al numero degli utenti.

ART.7
SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio in parola si svolgerà per cinque giorni la settimana, dal lunedì al venerdì, con esclusione delle festività infrasettimanali e dei periodi di vacanza stabiliti dalle Autorità.

Il pranzo dovrà essere servito tra le ore 12,00 e le ore 13,00 circa.

La ditta aggiudicataria dovrà designare e comunicare al Comune il nominativo di un proprio incaricato quale referente per la prenotazione dei pasti e la raccolta dati sui pasti consumati dai singoli alunni.

Il Comune consegnerà alla ditta, o a chi per essa, l'anagrafica dei bambini frequentanti il servizio di refezione, suddivisi per classi e plesso scolastico. Sarà cura dello stesso referente raccogliere giornalmente, entro le ore 9,30, le prenotazioni ed i buoni mensa degli alunni che usufruiranno del servizio mensa.

ART.8

UTENTI DEL SERVIZIO

Il numero degli utilizzatori del servizio mensa è previsto mediamente in 142 unità al giorno.

Tale quantificazione è, tuttavia, del tutto indicativa e potrà essere soggetta a variazione in aumento o diminuzione. La Ditta aggiudicataria del servizio, pertanto, non potrà vantare diritti ad alcuna compensazione sia nel primo che nel secondo caso, pur avendo l'obbligo di assicurare il pasto a tutti coloro che ne abbiano fatto richiesta nei modi e nei tempi previsti all'art.6.

ART.9

ORGANIZZAZIONE DEGLI UTENTI

Gli alunni che usufruiscono del servizio, saranno accompagnati alla mensa dal personale insegnante che li riaccompagnerà nelle aule al termine del pasto stesso, mentre il personale della ditta provvederà alle operazioni relative alla pulizia dei locali adibiti a refettorio.

ART.10

ORGANIZZAZIONE DEGLI UTENTI SCODELLAMENTO (a cura della Ditta)

Presso ogni refettorio dovrà essere presente un adeguato numero di addetti forniti dalla Ditta che dovrà provvedere ai seguenti compiti:

- a) predisposizione del refettorio;
- c) predisposizione dei tavoli per i pasti;
- d) scodellamento e distribuzione dei pasti;
- e) pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- f) lavaggio e riordino delle stoviglie;
- g) gestione dei rifiuti.

Per numero "adeguato di addetti" deve intendersi una presenza di personale che garantisca oltre alla qualità del servizio, lo svolgimento del pasto in 45/50 minuti, per non interferire con le attività didattiche pomeridiane. Nel caso venissero riscontrati ripetuti ritardi o disservizi, la Ditta dovrà provvedere in merito.

ART.11

INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole, la Ditta dovrà essere preavvisata dalla Direzione didattica, possibilmente 24 ore prima.

Per scioperi non programmati, la Ditta dovrà essere avvertita dall'Autorità scolastica entro e non oltre le ore 9,00 dello stesso giorno della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la stessa dovrà darne comunicazione all'Ufficio scolastico con un preavviso di almeno 48 ore.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà applicata alla controparte.

In caso di eventi improvvisi, non prevedibili, e/o non programmabili, che non consentano la preparazione dei piatti caldi, la Ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi, dandone preventiva comunicazione al Comune.

In caso di gravi eventi, quali calamità naturali ecc, che dovessero comportare la chiusura improvvisa e immediata delle scuole, nessuna penalità è dovuta dal Comune.

ART.12

CAUZIONE

Per partecipare alla gara, le imprese concorrenti devono presentare, nelle forme previste dalla legge, ricevuta attestante l'effettuato versamento della cauzione provvisoria pari al 2% del valore complessivo dell'appalto, ex art. 75 del D.Lgs.n. 163/2006.

La ditta aggiudicataria prima della stipula del contratto, è obbligata a costituire una garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs 163/2006.

La garanzia sia provvisoria che definitiva, se prestata con fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile nonché operatività della garanzia medesima entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della società appaltante. La cauzione provvisoria, in qualsiasi forma venga prestata, deve essere accompagnata dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fidejussoria del contratto di cui all'art. 113 del D.Lgs 163/2006, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario. La garanzia provvisoria, nonché l'impegno a rilasciare la garanzia definitiva, dovrà essere accompagnata da una dichiarazione a firma del funzionario responsabile, a seconda del caso, della Banca o Società Assicurativa o Intermediario finanziario, con l'indicazione dei dati anagrafici, della qualifica e degli estremi dell'atto di conferimento dei poteri di firma e di rappresentanza relativi al predetto funzionario. Tale dichiarazione deve essere corredata di fotocopia di documento di identità del sottoscrittore.

Nel caso in cui i concorrenti intendano avvalersi delle agevolazioni previste dall'art. 75, comma 7, del D.Lgs 163/2006 (riduzione della cauzione provvisoria del 50%), dovranno obbligatoriamente allegare alla garanzia, la certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000 rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 1700, in originale o copia autenticata con le modalità previste dal DPR 445/2000.

Nel caso di partecipazione da parte di A.T.I., già costituite o ancora da costituirsi, la cauzione provvisoria dovrà essere presentata dall'impresa mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti.

ART.13

RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Qualora la Ditta 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.14

DIVIETO DI CESSIONE - SUB-APPALTO

E' vietata la cessione del contratto. E' consentito il subappalto limitatamente a :

- pulizia del centro di produzione pasti;

Nel caso suddetto l'impresa dovrà dichiararlo in sede di offerta.

ART. 15
ASSICURAZIONI

La ditta aggiudicataria deve stipulare e mantenere operanti, per tutta la durata del contratto, polizze assicurative che garantiscano la copertura dei seguenti rischi, nel rispetto dei massimali indicati:

- responsabilità civile verso terzi;
- infortuni connessi all'assunzione dei cibi somministrati e gli ulteriori infortuni non rientranti nella copertura INAIL.

ART.16
AUTORIZZAZIONI

La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la prestazione dei servizi oggetto dell'appalto.

Titolo II: ONERI INERENTI IL CONTRATTO

ART.17
ONERI PER IL FUNZIONAMENTO DELLA CUCINA E LOCALI REFEZIONE

La Ditta oltre agli obblighi di cui all'art.6 deve provvedere:

- alla fornitura, stoccaggio e conservazione delle derrate, assumendo ogni rischio per il loro deterioramento e calo di peso e, in ogni caso, nel rispetto delle norme in materia di conservazione delle stesse;
- alla manutenzione ordinaria dei locali, degli ambienti e delle attrezzature della cucina;
- al lavaggio della biancheria eventualmente utilizzata in cucina.

ART.18
SPESE PER L'APPROVVIGIONAMENTO

Sono a carico della Ditta le spese per l'approvvigionamento delle derrate, le spese per il personale di cucina, ed ogni altra spesa e qualsiasi onere relativo al servizio di appalto.

ART.19
SPESE CONTRATTUALI

Le spese contrattuali, nessuna esclusa od eccettuata, sono a carico della Ditta appaltatrice.

ART.20.
CORRISPETTIVO DELL'APPALTO – MODALITA' DI PAGAMENTO

Il corrispettivo dell'appalto sarà liquidato mensilmente alla Ditta su presentazione di fatture e sulla base dei pasti effettivamente somministrati, entro 30 giorni dalla data di ricevimento della

fattura stessa, inviata al protocollo generale del Comune, relativa al servizio effettuato nel mese precedente.

La fattura dovrà essere corredata dei tagliandi (buoni pasto), presentati da alunni ed insegnanti che usufruiscono del servizio, e dal prospetto riepilogativo dei pasti forniti in ogni sezione dei tre plessi scolastici.

I buoni pasto saranno forniti agli utenti da parte del Comune.

Con il suddetto corrispettivo, la Ditta si intende compensata di qualsiasi suo onere per il servizio di che trattasi, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, essendo soddisfatta in tutto dal Comune con il pagamento del corrispettivo stesso.

ART.21

ESONERO DA RESPONSABILITA' PER IL COMUNE

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore, che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune.

La Ditta risponde, inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, al Comune o a terzi in genere.

La Ditta è tenuta inoltre a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

Titolo III: PERSONALE

ART.22

PERSONALE

Al fine di salvaguardare il livello occupazionale e la professionalità, acquisita dal personale che ha svolto il servizio di refezione scolastica fino alla scadenza dell'ultimo contratto, la ditta appaltatrice dovrà utilizzare il personale in servizio alla scadenza del predetto contratto e comunque in possesso dei requisiti professionali.

L'organico per tutta la durata del contratto, dovrà essere adeguato per numero e qualifica professionale si da consentire un funzionamento corretto della cucina e un sollecito disbrigo delle operazioni di distribuzione dei pasti e di riordino.

Lo staff impiegato dalla ditta per ciascuna scuola gestita potrà variare a seconda delle esigenze della struttura e degli utenti beneficiari, fermo restando che in via previsionale sono richiesti i sotto notati operatori:

- n. 3 cuochi responsabili cucina per 25 ore settimanali, dalle ore 9,00 alle ore 14,00;
- n. 3 aiuti cuochi per 25 ore settimanali, dalle ore 9,00 alle ore 14,00;
- n. 4 aiuti cuochi per 20 ore settimanali, dalle ore 10,00 alle ore 14,00;

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tal caso la Ditta provvederà a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

ART.23

REINTEGRO PERSONALE MANCANTE

Il personale addetto alla preparazione e alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito, e dichiarato in fase di offerta, 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 a mezzo lettera raccomandata al Comune per l'approvazione formale.

ART.24 **RESPONSABILE TECNICO**

E' fatto obbligo alla Ditta di proporre un "Responsabile Tecnico" di comprovata capacità ed esperienza (minimo due anni di esperienza maturata nel settore) dimostrabile mediante idonee referenze da esibire prima dell'inizio del servizio, reperibile quotidianamente negli orari di servizio.

ART.25 **APPLICAZIONE NORME CONTRATTUALI**

Nell'esecuzione del servizio, la Ditta è obbligata ad applicare integralmente tutte le norme del "Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro" per la categoria e degli "accordi locali integrativi" dello stesso, in vigore per il tempo e la località in cui il servizio viene espletato.

E in particolare le norme relative alle retribuzioni, assicurazioni, prevenzioni degli infortuni e sicurezza sul lavoro, come previsto dal decreto legge 626/94 e dalle altre norme vigenti, contributi a vario titolo posti a carico dei datori di lavoro.

Il personale utilizzato dalla ditta viene regolarmente scritto a libro paga e ne viene garantito il regolare versamento dei contributi sociali e assicurativi; detto personale è pure dotato di appositi assicurazioni contro gli infortuni.

La ditta deve assicurare la tutela indicata dalle norme relativa all'igiene e alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale degli indumenti appositi e dei mezzi di protezione personale idonei a soddisfare le esigenze di sicurezza e di salute.

La ditta si impegna a permettere la visione dei libri paga e di ogni altra documentazione inerente i rapporti contrattuali con i dipendenti, impegnati nei servizi di cui al presente capitolato, al Dirigente dell'Area 3 Servizi Socio-Culturali, al fine di verificare il rispetto delle condizioni poste dal presente articolo. I dirigenti comunali sono tenuti al segreto d'ufficio sulle notizie apprese, salvo che le stesse configurino illecito o denunciino un contrasto con quanto pattuito col Comune. Su richiesta, la ditta fornisce al Comune copia dei modelli comprovanti l'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assicurativi relativi agli addetti impegnati nel servizio di cui al presente appalto. Nel caso di inottemperanza o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Amministrazione segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro, e sospenderà il pagamento delle prestazioni eseguite sino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non venga accertato che gli obblighi predetti non siano stati integralmente adempiuti.

Per la sospensione del pagamento di cui sopra, la Ditta non può opporre eccezioni al Comune, neppure a titolo di risarcimento danni.

TITOLO IV: CARATTERISTICHE DERRATE ALIMENTARI

ART.26 **CARATTERISTICHE**

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia .

La Ditta deve inviare agli Uffici preposti l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta la ristestura dell'elenco completo.

Ogni stesura deve riportare la data e la firma del Responsabile Tecnico.

ART.27

ETICHETTATURA

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

ART.28

GARANZIE DI QUALITÀ

La Ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

Titolo V: IGIENE DELLA PRODUZIONE

ART.29

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.

La Ditta 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 e fornito in copia al Comune.

Ogni stesura di regolamento deve riportare la data e la firma del Responsabile Tecnico.

L'utilizzo di mascherine è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutto, formaggio, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc.

ART.30

CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con le potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili, non devono essere mai appoggiati a terra.

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

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato 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.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6°C.

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 inox.

E' vietato l'uso di recipienti di alluminio.

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

ART.31 *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.

Titolo VI: MANIPOLAZIONE E COTTURA

ART.32 *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.33 *PREPARAZIONE PIATTI FREDDI*

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine.

ART.34 *OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA*

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 o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4°C, ad eccezione dei prodotti che vengono 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 deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittata, cotolette);
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;
- la porzionatura di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore antecedenti la distribuzione.

ART.35

PENTOLAME PER LA COTTURA

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolame in acciaio inox o vetro pirex.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

ART.36

CONDIMENTI

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 le caratteristiche prescritte dal D.M.509 dell'ottobre 1987.

Titolo VII: MENU'

ART.37

MENU' SETTIMANALI - TABELLE DIETETICHE

Ogni pasto sarà composto, in particolare da:

primo - secondo - contorno - frutta o dessert - pane, e sarà costituito giornalmente dai componenti e rispettive quantità risultanti dalle tabelle dietetiche, allegate al presente capitolato, predisposte dal SIAN - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL 3 Catania.

Nel pasto si intende inclusa la fornitura di acqua minerale naturale in quantità prevista di 1/4 di litro per ogni bambino.

Può accadere che, per motivi tecnici di servizio, debbano essere preparati "pasti" diversi da quelli previsti dal menù del giorno, ma dette variazioni devono essere di volta in volta comunicate agli Uffici preposti del Comune per la necessaria autorizzazione.

La tabella dietetica e il menù potranno subire modifiche, sia per esigenze climatiche contingenti, che per esigenze inderogabili degli utenti, attestate dall'ASL n°3, sia su espressa richiesta della stessa ASL, previa notifica al Comune, o su richiesta del Comune previa autorizzazione della ASL.

Il Comune sarà indenne da ogni conseguenza derivante dal consumo dei generi alimentari, per la quale sarà invece responsabile la Ditta Appaltatrice.

ART.38

DIETE SPECIALI

La Ditta si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico alle Direzioni Scolastiche.

Titolo VIII: - CONTROLLI

ART.39

VIGILANZA E CONTROLLO

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con tutte le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro di Produzione Pasti e presso le mense scolastiche per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

Compete inoltre alla ASL il servizio igienico – sanitario, per tutto il periodo di affidamento del servizio.

Per una migliore funzionalità del controllo, la Ditta Appaltatrice è obbligata a fornire agli incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria.

TITOLO IX: RILIEVI INADEMPIENZE - PENALI

ART.40

RILIEVI INADEMPIENZE E PROCEDIMENTO - APPLICAZIONE PENALI

In caso di accertate inadempienze da parte della Ditta relativi alla non conformità del servizio, il Comune provvederà all'applicazione di una penale.

Detta somma sarà detratta dalla fattura mensile riferita a tale periodo.

A fronte di tale decurtazione, la Ditta si obbliga ad emettere regolare nota di accredito, ai sensi e per gli effetti del DPR.633/72. Qualora una inadempienza grave si ripeta per tre volte, anche non nello stesso periodo mensile, il Comune avrà la facoltà di risolvere il contratto d'appalto con esclusione di ogni formalità di Legge, incamerando la cauzione all'uopo prestata.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza da parte del responsabile del servizio, alla quale la Ditta avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre giorni dieci dalla contestazione.

Nel caso in cui la Ditta non presenti controdeduzioni in termini utili, oppure fornisca elementi inidonei a giustificare le inadempienze contestate, verrà applicata una sanzione, nelle misure sotto precisate, a titolo di penale, per ogni singola infrazione.

ART.41

PENALI

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità previste per il servizio di preparazione e somministrazione dei pasti.

1- Standard Merceologici

- | | | |
|-----|-----------|---|
| 1.1 | €. 125,00 | Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia. |
| 1.2 | €. 125,00 | Etichettatura non conforme alla vigente normativa. |

2- Quantità

- | | | |
|-----|-----------|---|
| 2.1 | €. 100,00 | Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati |
| 2.2 | €. 100,00 | Mancata consegna di pasti destinati alle diete personalizzate. |
| 2.3 | €. 50,00 | Mancata consegna di materiale a perdere. |
| 2.4 | €. 125,00 | Mancato rispetto delle grammature verificato su 10 pesate della stessa. |

3 – Rispetto del Menù

3.1 €. 100,00 Mancato rispetto senza preavviso del menù previsto.

4 – Igienico Sanitari

4.1 €. 500,00 Rinvenimento corpi estranei organici ed inorganici.

4.2 €. 1.000,00 Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.

4.3 €. 250,00 Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili.

4.4 €. 500,00 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il centro di produzione pasti.

4.5 €. 500,00 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei refettori.

5 - Tempistica

5.1 €. 100,00 Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 20 min. dall'orario previsto.

6 – Personale

6.1 €. 250,00 Mancato rispetto delle norme di cui al Tit. III del presente capitolato.

ART.42

CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Nell'ipotesi di cui ai precedenti articoli e nel caso di gravi e/o reiterate inadempienze, il Comune provvederà all'immediata contestazione alla Ditta dell'inadempienza riscontrata tramite lettera raccomandata, assegnando un termine non superiore a giorni dieci per le eventuali controdeduzioni o, ove possibile, per l'eliminazione degli inadempimenti riscontrati.

Ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 1456 del Codice Civile, a semplice richiesta del Comune di volersi valere delle relative facoltà, il contratto di appalto del presente servizio si intenderà risolto di diritto, senza necessità di indagine sulla gravità dell'inadempienza nel caso in cui la ditta non dovesse eliminare, in seguito alla diffida di cui al presente articolo, l'inadempimento riscontrato, considerandosi il termine assegnato al tal fine iniziale ai sensi dell'articolo 1457 del Codice Civile.

ART.43

DOMICILIO

La ditta aggiudicataria dovrà eleggere e dichiarare il luogo del proprio domicilio, al quale resta inteso che il Comune potrà indirizzargli per tutta la durata del contratto avvisi, richieste, atti giudiziari ed ogni altra comunicazione di qualsiasi natura potesse occorrere;

La ditta aggiudicataria che non ha sede nel Comune di Scordia dovrà eleggere domicilio legale in Scordia.

Nel caso di cui al precedente comma, oltre al domicilio legale verrà effettuata comunicazione amministrativa alla sede della Ditta.

ART.44

FORO COMPETENTE

Per ogni controversia inerente al presente atto è competente il Foro di Caltagirone.

ART.45

RICHIAMO NORMATIVO

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, si fa espresso richiamo alle norme contrattuali previste dal Codice Civile e alle norme vigenti in materia.

ART.46

STRUTTURA RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

La struttura responsabile è l'Ufficio Pubblica Istruzione, nella persona del Dirigente dell'Area Socio-Culturale dr. Innocenzio Guttuso .

ALLEGATI

E' allegata al presente Capitolato d'Appalto, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

- La Tabella dietetica con grammature a crudo delle vivande.