



COMUNE DI LATRONICO

(PROVINCIA DI POTENZA)

Responsabile DEL GAUDIO Giuseppina
Largo Marconi,10-85043 Latronico(PZ)
Tel. 0973-853209 - Fax 0973-853232
e-mail: giuseppina.delgaudio@comune.latronico.pz.it

SETTORE AMMINISTRATIVO

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2014/2015-2015/2016

ART.1

L'appalto ha per oggetto la preparazione e la fornitura dei pasti agli alunni, al personale docente e non docente preposto alla vigilanza ed assistenza degli alunni delle scuole statali dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I° grado del Comune di LATRONICO.

ART.2

1. L'appalto avrà la durata per gli anni scolastici 2014/2015 - 2015/2016
2. La data di inizio e di termine del servizio potrà subire riduzioni ad esclusivo giudizio dell'Amministrazione Comunale, fatto salvo il preavviso di giorni cinque.

ART.3

1. Il compenso a pasto è fissato in sede di procedimento ad evidenza pubblica, l'importo per singolo pasto posto a base d'asta è di euro 3,00 escluso IVA.
2. Con tale corrispettivo l'aggiudicatario si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, in tutto essendo soddisfatto dal Comune con il pagamento di tale compenso.
3. Il pagamento avverrà a rate mensili posticipate, determinato dal prezzo riferito a pasto per il numero dei pasti consumati.
4. A tal fine i fruitori del servizio mensa, saranno muniti da parte del competente servizio comunale, di buoni pasti che consegneranno all'appaltatore ogni mattina dalle ore 8,30 alle ore 9,30.
5. L'appaltatore curerà la conservazione dei buoni pasti ai fine di comprovare al predetto Servizio comunale, la erogazione effettuata per poi ottenere la liquidazione delle spettanze.
7. La composizione del pasto tipo giornaliero è quello indicato nella tabella dietetica, fornita dal **SERVIZIO SANITARIO REGIONALE DI BASILICATA, AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA, AMBITO TERRITORIALE EX ASL 3 LAGONEGRO, DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE, SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (S.I.A.N.)**, allegata al presente capitolato e potrà essere suscettibile di integrazione e variazione (tanto nel corso dell'A.S. 2014/2015,

quanto delle annualità successive) a giudizio del dirigente medico dell'U.O. di cui innanzi.

8. Al fornitore è fatto assoluto divieto di modificare in tutto o in parte le tabelle dietetiche settimanali o giornaliere, salvo cause di forza maggiore, dandone comunicazione scritta all'Ente.

ART.4

1. La preparazione dei pasti avverrà presso un centro di produzione pasti in disponibilità della ditta affidataria ed in possesso di tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente, ubicato esclusivamente nel territorio comunale di Latronico, per la preparazione dei pasti per gli alunni delle Scuole: dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado di Latronico Centro e presso i locali comunali adibiti a cucina nel Plesso Scolastico di Agromonte Magnano, per la preparazione dei pasti per gli alunni delle Scuole: dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado della Frazione Agromonte, presso tali strutture, l'aggiudicatario dovrà allocare le occorrenti attrezzature. L'uso dei suddetti locali comunali è concesso in regime di comodato. Le spese di gas saranno poste a carico della ditta aggiudicataria.

2. L'aggiudicatario, prima dell'inizio dell'attività, dovrà acquisire e comprovare il possesso dell'atto autorizzativo previsto dal REGOLAMENTO CE 852/04 sia riferito ai locali destinati alla preparazione, produzione e consumo di alimenti che alle attrezzature.

3. Ogni centro di cottura deve essere in possesso del manuale di corretta prassi igienica-sanitaria tenendo conto, ove necessario, del codice internazionale raccomandato e dei principi generali di igiene del Codex Alimentarius (art.4 del D.L.vo 20.5.1977 n.155 e ss.mm.ii).Copia del manuale deve essere depositato e tenuto in visione, oltre che nel centro di cottura anche presso il Comune.

4. La ditta aggiudicataria, obbligata a redigere il piano di autocontrollo - inerente la corretta prassi igienica per ogni singola struttura in cui è attivata la mensa scolastica - se necessario e/o se richiesto dall'Autorità Sanitaria, si impegna a fornirne copia al Comune.

5. Verranno consegnati in uso al gestore i locali comunali adibiti a cucina nel plesso di Agromonte Magnano, gli impianti e l'attrezzatura e supplettili, tali da assicurare l'ottimale funzionamento della refezione scolastica, osservando le indicazioni del servizio S.I.A.N

6. Il gestore è impegnato a mantenere a sua cura e spesa, in perfetto stato di pulizia e conservazione tutti gli impianti e le attrezzature anzidette e pertanto dovrà provvedere alla manutenzione al reintegro dei beni comunque danneggiati dal proprio personale.

7. L'appaltatore dovrà effettuare il servizio con proprio personale idoneo e qualificato e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.

8. Il gestore all'inizio dell'attività, dovrà trasmettere all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune l'elenco del personale utilizzato nelle mense scolastiche .

9. I pasti da fornire dovranno essere trasportati, dai Centri di cottura ai vari refettori, in idonei contenitori e con automezzo della ditta aggiudicataria, munito di atto autorizzativo, ai sensi del REGOLAMENTO CE 852/04

10. Il gestore sarà tenuto a provvedere a proprie cure e spese, all'analisi dei cibi somministrati , con la periodicità richiesta dal Comune.

ART.5

1. Il personale addetto alla preparazione, alla produzione ed alla manipolazione delle sostanze alimentari, deve essere munito di attestato di formazione o aggiornamento ai sensi della DGR 07/09/2010 n° 1484
2. Inoltre, deve indossare tute o sopravestiti di colore bianco, ai sensi del REGOLAMENTO CE 852/04, nonché mascherina igienica.
3. Anche il personale addetto al trasporto dei pasti deve essere munito di attestato di formazione e/o aggiornamento ai sensi della DGR 07/09/2010 n° 1484

ART.6

1. Potranno essere ordinati pasti, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza, mediante presentazione di certificazione medica al gestore del servizio, secondo apposite tabelle dietetiche indicate nella certificazione del medico dell'utente controfirmate dal dirigente medico del S.I.A.N. senza che tanto determini aggravio di costi per l'ente
2. Potranno essere ordinati al gestore, mediante richiesta dell'utenza, diete per esigenze etniche religiose.
3. Ogni pasto servito deve essere corredato di un tris di posate monouso con angolature tondeggianti, bicchiere e tovaglietta di carta a perdere. Il tutto omologato dal punto di vista igienico sanitario.
4. Il gestore deve provvedere all'allestimento dei tavoli della mensa, alla pulizia degli stessi ed all'allontanamento dei rifiuti rinvenienti dalla preparazione dei pasti.
5. Al momento della consumazione dei pasti presso le mense:
 - a) gli alimenti deperibili cotti, **da consumarsi caldi**, devono essere conservati da +60° C a +65°C
 - b) gli alimenti deperibili , **da consumarsi freddi**, e le paste alimentari fresche con ripieno, devono essere conservati a temperatura non superiore da +0 a +10°C
 - c) gli alimenti deperibili (non presenti nell'attuale tabella dietetica) con copertura o farciti con panna o crema a base di uova e latte (crema pasticciera), yogurt nei vari tipi, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, devono essere conservati a temperatura non superiore a +4°C
6. Ogni tipo di frutta che lo consenta, deve essere preventivamente lavata e privata di residui estranei. Per gli alunni della scuola dell'infanzia sarà cura del gestore somministrare la (frutta prevista in tabella dietetica) sbucciata e porzionata.
7. La ditta aggiudicataria dovrà dotare ogni mensa di appositi contenitori, distinti e separati per la conservazione del pane, della frutta e del materiale a perdere (posate, bicchieri, ecc.) in attesa della loro distribuzione per la consumazione dei pasti. Il tutto omologato dal punto di vista igienico sanitario.

ART.7

1. Durante l'esecuzione del servizio si provvederà al controllo dello stesso, al fine di accertare le condizioni poste nel presente capitolato, vengano rispettate.

2. Qualora il servizio non fosse regolarmente eseguito, la ditta aggiudicataria deve provvedere immediatamente ad adeguarsi alle prescrizioni.

ART.8

1. Per l'attuazione dei controlli di cui all'articolo precedente, L'Amministrazione Comunale potrà avvalersi anche di una Commissione denominata "COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA", che, ove istituita, opererà a termini di apposito regolamento predisposto ed approvato dal Comune di Latronico.

ART.9

CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMETARI

1. I seguenti prodotti alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti dovranno avere le seguenti caratteristiche:

La pasta deve essere di semola di grano duro. Deve resistere alla cottura per almeno venti minuti senza spaccarsi, deformarsi o lasciare l'acqua troppo torbida. Il riso da utilizzarsi deve essere del tipo "parboiled" per le preparazioni convenzionali di lunga cottura

LE CARNI, bovine, suine (queste ultime al momento non presenti nella tabella dietetica, salvo essere contemplate in diete speciali) ed avicunicole devono essere, fresche e non surgelate, di consistenza non flaccida di provenienza certificata secondo la normativa vigente, provenire da animali nazionali e/o regionali, sani di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e di salute, avere buon sapore, essere tenera e ben digeribile, non avere odore sgradevole. Limitatamente a quelle bovine, esse dovranno essere di primo taglio

I PRODOTTI ITTICI devono presentare poco grasso ed essere privi di lisce. Sono ammessi prodotti ittici surgelati e bastoncini di pesce surgelati

I LEGUMI devono essere freschi o secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei. I legumi freschi utilizzati fuori stagione possono essere surgelati.

GLI ORTAGGI devono essere di stagione e di recente raccolta essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente essere asciutti, privi di terrosità e di altri corpi o prodotti estranei essere indenni da difetti tali da alterare le caratteristiche organolettiche non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati. L'aglio, le cipolle e le patate non devono essere raggrinzite o flaccide o con germogli. L'interno non deve avere chiazze scure e tracce di verde epicarpale (presenza di solanina).

II FORMAGGIO:

DA CONDIMENTO deve essere: della qualità "Parmigiano Reggiano" e deve essere di prima scelta e marchiato, prodotto nelle zone tipiche, avere ottimo sapore e profumo e avere una stagionatura di almeno diciotto mesi

DA PASTO, quali: Fontina o Galbanino, Emmenthal, Mozzarella e simili, non devono presentare alterazioni esterne ed interne. Le eventuali confezioni, in mono porzioni sigillate devono riportare le seguenti informazioni:

- a) tipo di formaggio
- b) nome del produttore
- c) luogo di produzione
- d) data di scadenza

II PROSCIUTTO COTTO prodotto da carni di suino nato, allevato e macellato in Italia, deve essere privo di polifosfati aggiunti, deve essere di coscia, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione. A richiesta l'aggiudicatario dovrà fornire tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice ed al luogo di produzione.

II PROSCIUTTO CRUDO prodotto da carni di suino nato, allevato e macellato in Italia, deve essere magro di tipo dolce, di coscia, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, con stagionatura non inferiore a dodici mesi. A richiesta l'aggiudicatario dovrà fornire tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice ed al luogo di produzione.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, ma essere compatto, senza presentare parti ingiallite o con odore e sapore di rancido. Non deve essere usato prosciutto affettato o confezionato sottovuoto.

L'OLIO usato per la cottura (non anche per la frittura) e per il condimento deve essere di tipo extravergine di oliva, di ottima qualità. Non deve contenere più di 0,8 di acidità espressa in acido oleico e deve rispondere alle vigenti norme igienico-sanitarie

Il **PANE** deve essere prodotto con farina "0" e con l'aggiunta di olio d'oliva nella percentuale minima consentita dalla legge. Deve essere preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, con lievito naturale e cotto adeguatamente. Deve essere di piccola pezzatura (panino confezionato, monoporzione), ben lievitato e non rigenerato.

La **FRUTTA** deve essere di stagione, esente da difetti all'epicarpio e alla polpa di prima qualità, di calibratura e grammatura come da tabelle dietetiche, fisiologicamente matura omogenea, uniforme e turgida

Le **UOVA** devono essere di categoria extra "A", classe L (senza alcuna preferenza di merito per le dimensioni)

Il sale deve essere del tipo iodato

L'ACQUA da somministrare dovrà essere somministrata acqua di tipo oligominerale naturale, preconfezionata in bric di plastica da 50 cl.

Tutti gli alimenti devono provenire da aziende in regola con le vigenti normative di settore ovvero senza l'impiego di organismi geneticamente modificati OGM e/o prodotti derivati da tali organismi.

ART.10

1. Nella preparazione dei pasti, alla ditta aggiudicataria è fatto obbligo di attenersi alle istruzioni che verranno impartite dal SERVIZIO SIAN anche per quanto riguarda metodi di cottura e di conservazione degli alimenti e quant'altro che, in materia di tecnica alimentare, da questi verrà disposto.

2. Per la preparazione dei pasti la ditta deve utilizzare i generi alimentari descritti nell'articolo precedente.
3. Le verdure devono essere accuratamente lavate con acqua corrente.
4. Gli alimenti surgelati devono subire la fase di scongelamento nel frigorifero.
5. La ditta aggiudicataria deve impegnarsi a:
 - ✓ cuocere le verdure a forno a vapore
 - ✓ cuocere i secondi piatti al forno
 - aggiungere i grassi possibilmente a crudo
 - somministrare la razione di carne e/o di pesce, possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una coscetta. ecc.)
 - conservare le uova in frigorifero tra +4°C e -10°C, per non oltre una settimana e devono essere accuratamente lavate e asciugate immediatamente prima dell'utilizzo
6. E' assolutamente vietato utilizzare:
 - a) carni al sangue
 - b) cibi fritti
 - c) alimenti surgelati, esclusi i prodotti ittici
 - d) conservanti ed additivi chimici
 - e) paste speciali fresche
 - f) verdure, carni e prodotti ittici semilavorati o precotti
 - g) residui dei pasti dei giorni precedenti

ART.11

CAUSE DI SOSPENSIONE DEL SERVIZIO MODIFICAZIONE DELLA FORNITURA

1. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sospendere la fornitura nei casi di eventi sismici, meteorologici, epidemiologici, soppressione o interruzione dell'attività didattica e per ogni altro fatto o evento che impedisca il regolare svolgimento del servizio mensa.
2. In caso sospensione della fornitura e di interruzione del servizio, nessun corrispettivo o risarcimento danni sarà dovuto dall'Amministrazione Comunale.
3. L'aggiudicatario si impegna a modificare la tipologia degli alimenti in considerazione di eventi, tali da ritenere giustificate altre soluzioni, suggerite dal SERVIZIO SIAN, che dovranno essere concordate tra le parti.
4. Qualora nel corso del contratto si dovesse ravvisare la necessità di modificare, in tutto o in parte, le tipologie alimentari come previsto dal presente capitolato, tra le parti sarà definito il nuovo prezzo d'appalto. In caso di mancata intesa sulla congruità del nuovo prezzo, il contratto potrà risolversi, previo accordo sottoscritto dalle parti, entro i tempi concordati e comunque non oltre 45 giorni dalla data di sottoscrizione dell'accordo medesimo.

ART.12

SCIOPERI E ASSEMBLEE SINDACALI

1. La ditta aggiudicataria dovrà assicurare la fornitura anche in presenza di scioperi o rivendicazioni sindacali degli addetti alla produzione.
2. In caso di sciopero o di assemblee sindacali degli operatori scolastici che comporti l'interruzione del servizio di mensa scolastica, l'Amministrazione Comunale darà comunicazione alla ditta almeno un giorno prima del giorno fissato.
3. In tale caso, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sospendere il servizio, limitatamente ai soli giorni interessati allo sciopero o alle assemblee sindacali, senza pretesa o indennizzo alcuno da parte della ditta.

ART. 13

CAUZIONI

1. La ditta offerente è tenuta a prestare unitamente all'offerta, cauzione provvisoria nella misura di 2% importo a base d'asta.
2. L'Amministrazione Comunale provvede a trattenere la cauzione per la mancata sottoscrizione del contratto da parte della ditta aggiudicataria. Detta cauzione sarà svincolata automaticamente nel momento della sottoscrizione del contratto.
3. Alle ditte non aggiudicatarie, la cauzione sarà restituita non appena avvenuta l'aggiudicazione.
4. La ditta aggiudicataria, entro giorni dieci dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione provvisoria, dovrà presentare una cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo contrattuale.
5. Tale cauzione resterà vincolata fino al termine dell'esatto adempimento della fornitura.
6. La cauzione provvisoria e definitiva potranno essere prestate con fideiussione polizza assicurativa rilasciata da primaria ed abilitata Compagnia di Assicurazione.
7. La ditta aggiudicataria deve costituire, prima della stipula del contratto, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi, per eventuali danni derivanti da intossicazione alimentare imputabile alla ditta stessa, per un importo di euro 1.000.000,00

ART.14

CONTRATTO

1. Prima dell'avvio del servizio, la ditta aggiudicataria dovrà stipulare apposito contratto o, nelle more della stipula, sottoscrivere verbale di consegna, sub lege.
2. Tutte le spese di bollo, di registro, di copia di atti, di diritti di segreteria, ecc. dipendenti dal contratto stesso, sono a totale carico della ditta.

ART.15

RISOLUZIONE

1. L'Amministrazione Comunale procederà alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art.1456 del C.C. nei seguenti casi:
 - ⊗ per perdita da parte della ditta dei requisiti richiesti per la partecipazione all'incanto
 - ⊗ per comprovata mancanza di igiene dei locali e delle attrezzature che comporta la revoca dell'autorizzazione sanitaria: utilizzo di centri di cottura o di contenitori e mezzi

per il trasporto dei pasti non idonei; personale non in regola circa gli obblighi igienico - sanitari (attestati di formazione igienico - sanitaria, abiti di lavoro, ecc.)

☞ per gravi violazioni agli obblighi contrattuali

☞ per subappalto o cessione anche parziale della fornitura senza specifica autorizzazione comunale

☞ incapacità o rifiuto di effettuare la fornitura

☞ ritardo dell'inizio della fornitura oltre gg.7 dal termine prefissato

☞ per fornitura di alimenti avariati e deteriorati, imputabili alla ditta aggiudicataria

☞ qualora la ditta aggiudicataria non provvedesse entro il termine assegnato a rimuovere le irregolarità contestate elencate nell'art 16.

2. La risoluzione del contratto, per cause imputabili alla ditta aggiudicataria, comporterà per quest'ultima, il risarcimento dei danni subiti dall'Amministrazione Comunale.

ART.16

PENALITA'

1. L'Amministrazione Comunale, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, applicherà le seguenti penalità:

a - euro 500 ,00 per mancata fornitura dei pasti ordinati, presso la mensa

b - euro 500,00 in ciascuno dei seguenti casi:

☞ per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti

☞ per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica

☞ per fornitura di pasti chimicamente contaminati e inadatti all'alimentazione.

c - euro 300,00 in ciascuno dei casi seguenti :

☞ per mancato rispetto delle caratteristiche qualitative previste

☞ per confezionamento non conforme alle vigenti normative

☞ per etichettatura non conforme alla vigente normativa

☞ per non corrispondenza dei pasti rispetto a quelli previsti dalla tabella dietetica giornaliera

☞ per mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate

☞ per rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei cibi preparati

☞ per inadeguatezza igienica delle attrezzature ed utensili

☞ per inadeguatezza igienica degli automezzi di trasporto dei pasti

☞ per mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia dei locali cucina

☞ per conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente

☞ per mancato rispetto delle norme igieniche da parte del personale addetto alla preparazione dei pasti e trasporto

d - euro 150,00 in ciascuno dei seguenti casi:

☞ per mancata consegna di materiale a perdere (posate, bicchieri, tovaglioli)

☞ per mancato rispetto della grammatura, verificato su 10 pesate della stessa preparazione

☞ per mancato rispetto per ciascuno dei menù riferiti al contorno, alla frutta, al pane, al dessert

☞ per rinvenimento di parassiti

2 L'Amministrazione Comunale, inoltre, si riserva la facoltà di diffidare la ditta a porre rimedio alle irregolarità contestate, assegnando un congruo termine di gg. 15.

3. In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivati dalle inadempienze.

4 Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, L'Amministrazione Comunale potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta nonché della cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di sorta.

ART.17

CONTROVERSIE

In caso di controversie sull'applicazione e sulla interpretazione del contratto, le parti si atterranno al giudizio di un collegio arbitrale composto da un rappresentante del Comune, da un rappresentante della ditta aggiudicataria e da un terzo nominato dal Presidente del Tribunale di Lagonegro.

ART.18

NORME ANTIMAFIA

Ad avvenuta aggiudicazione, il Comune si riserva di procedere agli accertamenti previsti dal decreto legislativo 8.8.1994 n.490.

ART.19

DISPOSIZIONI FINALI

1. La ditta aggiudicataria sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi decreti, regolamenti e capitoli, in quanto applicabili ed in genere di tutte quelle prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma.

2. A tutti gli effetti la ditta aggiudicataria deve eleggere domicilio legale in LATRONICO e pertanto il Foro competente per eventuali controversie sarà quello di LAGONEGRO.

3. Approvazione espressa ex art. 1321 CC. In sede contrattuale , le parti dichiareranno di accettare espressamente il contenuto degli artt 4.5, 16. 17

* CAPITOLATO SPECIALE REDATTO CON LA CONSULENZA DEL SERVIZIO SANITARIO REGIONALE DI BASILICATA , AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA , AMBITO TERRITORIALE EX ASL 3 LAGONEGRO, DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE , SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (S.I.A.N.)

**IL RESPONSABILE DEL SETTORE
GIUSEPPINA DEL GAUDIO**