



COMUNE DI LAPIO
(PROVINCIA DI AVELLINO)

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA**

Art. 1

L'appalto ha per oggetto il servizio di mensa scolastica per la Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Lapio (AV).

Art. 2

Il servizio mensa scolastica per le scuole indicate all'art. 1 verrà affidato in appalto secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi del combinato disposto degli artt. 81, 83 e 125 del D. Lgs. n. 163 del 12.04.2006 e del vigente Regolamento Comunale per le acquisizioni in economia approvato con deliberazione C.C. n. 24 del 26.09.2012, esecutiva ai sensi di legge.

Art. 3

Il servizio comprende:

- a) la fornitura degli alimenti che dovranno essere di prima qualità;
- b) la preparazione dei pasti, nella cucina dell'edificio scolastico "G. De Feo", nel rigoroso rispetto delle quantità e qualità previste nella tabella dietetica predisposta dall'A.S.L. territorialmente competente;
- c) la somministrazione e distribuzione dei pasti;
- d) la pulizia quotidiana dei locali utilizzati, degli impianti e delle stoviglie;
- e) la pulizia straordinaria dei locali utilizzati, degli impianti, arredi e stoviglie almeno una volta al mese e comunque all'inizio e alla fine del servizio;
- f) la raccolta differenziata dei rifiuti secondo le modalità e il calendario di raccolta del servizio svolto dal Comune.

Art. 4

I pasti dovranno essere cucinati in loco, nell'edificio scolastico, utilizzando le strutture e le attrezzature di proprietà comunale e, nel caso dette attrezzature dovessero risultare insufficienti, le stesse dovranno essere integrate a cura e spese della ditta aggiudicataria.

In ogni caso è a totale carico della ditta aggiudicataria le forniture di accessori a perdere: posate, bicchieri, piatti, tovaglioli, tovaglie ecc.; la somministrazione dei pasti dovrà avvenire negli orari indicati dalle autorità scolastiche.

Art. 5

Il servizio oggetto di appalto, da espletarsi secondo le modalità di cui ai precedenti artt. 3 e 4, dovrà essere assicurato con un numero di operatori sufficienti e tale da evitare disservizi all'utenza.

Art. 6

Per i consumi di acqua ed energia elettrica, le cui utenze sono e rimarranno intestate al Comune, nonché per l'uso delle attrezzature, è posta a carico della ditta aggiudicataria la quota omniacomprendente di € 0,20 a pasto a titolo di rimborso spese, mentre gli alimenti, esclusivamente di prima qualità, occorrenti per la preparazione dei pasti, i materiali e le attrezzature per la pulizia dei locali cucina e mensa sono a carico della ditta aggiudicataria.

Saranno altresì a carico dell'aggiudicatario le spese per eventuali riparazioni delle attrezzature domestiche che si rendessero necessarie nel corso dell'appalto, ivi comprese le sostituzioni dei pezzi di ricambio usurabili, sino ad un massimo di € 500,00, oltre I.V.A., per l'intera durata del servizio.

Art. 7

L'appalto del servizio avrà la durata di due anni scolastici: a.s. 2015/2016 e a.s. 2016/2017, con presumibile inizio da ottobre 2015 e si svolgerà secondo il calendario scolastico, con scadenza il 31/05/2017.

Art. 8

I pasti da erogare sono complessivamente, in via presuntiva, numero 10.000. Il numero complessivo dei pasti sopra esposto è puramente indicativo, in quanto il consumo effettivo è subordinato al numero degli utenti frequentanti e a numerose altre circostanze non dipendenti dall'Amministrazione Comunale. Conseguentemente, il numero dei pasti non vincola l'Amministrazione e la fornitura potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli previsti.

Art. 9

Il prezzo a base d'asta soggetto al ribasso è fissato in € 3,30, oltre I.V.A., per ciascun pasto, oltre ad € 0,12 per ogni pasto somministrato quale onere per la sicurezza non soggetto a ribasso.

Art. 10

Il servizio dovrà essere assicurato per gli alunni della Scuola dell'Infanzia, primaria e secondaria di primo grado, nei giorni e negli orari stabiliti dalla Direzione Didattica in funzione delle attività scolastiche.

E' fatto divieto assoluto di fornire cibi precotti o precucinati ovvero cibi cotti all'esterno dei locali comunali.

Nei locali adibiti a cucina non potranno essere immagazzinati, conservati e smistati generi non destinati alla refezione.

Art. 11

Il numero dei pasti da fornire potrebbe subire delle modifiche in più o in meno.

Art. 12

Il compenso dovuto alla ditta aggiudicataria sarà liquidato su presentazione di regolare fattura, previo accertamento del numero dei pasti erogati, in base al numero dei buoni pasto che dovranno essere allegati alla fattura e che un incaricato dell'appaltatore stesso provvederà a ritirare ogni mattina dagli utenti in base alle presenze giornaliere, il pagamento sarà effettuato entro trenta giorni dalla di ricevimento della fattura elettronica.

Art. 13

A garanzia dell'esatto adempimento del contratto la ditta aggiudicataria provvederà, prima della stipula del contratto, a prestare cauzione definitiva in misura del 10% del prezzo netto di aggiudicazione. I rapporti tra il Comune e la ditta aggiudicataria, per quanto non previsto nel presente capitolato, saranno regolati dalle vigenti norme di legge.

Art. 14

Nell'esecuzione della fornitura del servizio che forma oggetto del presente appalto, la ditta aggiudicataria si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme in vigore contenute nei contratti collettivi nazionali di lavoro per i propri dipendenti e negli accordi locali integrativi degli stessi.

Il servizio di cui si tratta dovrà essere effettuato dalla ditta aggiudicataria con operatori muniti di regolare certificazione sanitaria, che dovrà essere custodita presso la sede del servizio per eventuali controlli. Il numero e le professionalità delle unità lavorative dovrà essere tale da garantire la continuità e la perfetta regolarità del servizio stesso nell'edificio scolastico. L'elenco del personale impegnato, corredato delle fotocopie della certificazione sanitaria, è consegnato dalla ditta aggiudicataria al Comune. In ogni caso il Comune si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione di quegli elementi che, per idoneità fisica o, comunque, a suo giudizio, non siano riconosciuti in possesso dei requisiti indispensabili per il disimpegno del servizio. Tutti gli obblighi assicurativi, infortunistici, assistenziali e previdenziali, compresi i relativi oneri, sono a carico della ditta aggiudicataria, la quale ne è la sola responsabile. All'uopo prima dell'inizio del servizio la

Art. 15

Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta, e ciò sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie e delle suppellettili da tavolo e da cucina, sia, infine, in relazione ai requisiti del personale utilizzato, con particolare riferimento a quanto in merito disposto dal testo unico delle leggi sanitarie di cui al R.D. 27.07.1934, n. 1265, recante "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande", come modificato dalla Legge del 30.04.1962, n. 283.

Art. 16

I pasti dovranno essere conformi al menù proposto dalla ASL AV2 - Dipartimento di Prevenzione - allegato al presente capitolato per farne parte integrante e sostanziale.

Tutti gli alimenti ed i condimenti impiegati nella preparazione dei cibi dovranno essere di prima qualità e di marche note ed accreditate. Per le materie prime, la ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza dei seguenti obblighi:

- a) precisa denominazione di vendita del prodotto alla consegna dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti;
- b) integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente privi di ammaccature, ruggine ecc.;
- c) integrità del prodotto dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e con caratteristiche organolettiche adeguate di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo;
- d) la ditta aggiudicataria dovrà provvedere, altresì, alla conservazione delle bolle di consegna, o equivalenti a norma di legge, delle ditte fornitrici che andranno tenute in maniera ordinata presso il centro di cottura da parte del personale incaricato e dovranno essere disponibili per eventuali controlli. In particolare non è ammesso l'utilizzo di derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati (cosiddetti cibi transgenici). La ditta aggiudicataria è tenuta a verificare e dimostrare l'assenza di alimenti contenenti organismi geneticamente modificati (O.M.G.), per ciascuna delle seguenti derrate o categorie di derrate:

- a. pane;
- b. carni;
- c. formaggi e derivati del latte;
- d. frutta e verdura fresca;
- e. pasta;
- f. riso;
- g. uova;
- h. pesce e verdura surgelati.

La ditta aggiudicataria, prima dell'esecuzione della fornitura dovrà presentare una scheda tecnica contenente i dati identificativi del produttore o fornitore della ditta.

Ulteriori schede dovranno essere presentate durante l'esecuzione del servizio in occasione di ogni variazione del produttore o fornitore della ditta;

- e) è fatto obbligo nelle operazioni che precedono la cottura di seguire le modalità di seguito descritte:
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
 - la carne trita deve essere macinata in giornata;
 - è vietato utilizzare carne premacinata anche se conservata sottovuoto;
 - il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
 - il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente precedenti la cottura;
- sono assolutamente vietate le frittiture tradizionali per immersione in olio;
 - tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;
 - è vietato utilizzare alimenti precotti;
 - le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;
 - tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a

scongelo in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° C e + 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti;

- legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua;
- è vietato utilizzare preparati per purè o prodotti simili. Come addensante è possibile utilizzare farina bianca o fecola di patate;

- è vietato utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monopodico, E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti esponendoli a temperatura ambiente o sottoponendoli ad immersione in acqua;

f) al personale di cucina spetta l'obbligo di un controllo accurato della qualità e dello stato di conservazione della derrata prima del suo utilizzo, dandone immediata comunicazione al proprio datore di lavoro e al personale amministrativo in servizio presso la scuola. Tutto il personale addetto al ciclo di produzione, distribuzione e consumo dovrà astenersi dal fumare.

Tutti i prodotti forniti dovranno essere idonei all'uso alimentare umano, perfettamente conformi alle normative nazionali di etichettature che attuano le direttive CEE 89/396 ed acquistati presso ditte produttrici in regola con le autorizzazioni e le misure di autocontrollo, particolarmente per ciò che riguarda i manuali di produzione, l'identificazione dei punti critici con definizione e attuazione dei metodi di sorveglianza e/controllo (HACCP - D. Lgs. n. 155/97) recante "Attuazione delle direttive 93/43CEE e 96/43CE concernente l'igiene dei prodotti alimentari". La ditta aggiudicataria è tenuta:

- a predisporre per il centro di cottura il documento HACCP, consegnandone copia al Comune prima dell'inizio del servizio;

» ad osservare le prescrizioni della tabella dietetica ASL in ordine all'uso dell'olio extravergine d'oliva e del sale iodato;

- a fornire, come previsto dalla Legge Regionale n. 2 dell'11.02.2003, art. 4, comma 3, previa richiesta degli interessati, pasti differenziati a soggetti con particolari esigenze cliniche, quali allergie/intolleranze alimentari, stati transitori di malessere, convalescenza di stati patologici, motivi sanitari, religiosi o altro comprovate da certificato medico ove necessario;

- a preparare, su richiesta dell'Amministrazione Comunale e senza oneri aggiuntivi piatti alternativi composti da pasta o riso in bianco o prosciutto cotto e crudo e/o formaggio che potranno essere richieste per iscritto dai genitori degli alunni con adeguate motivazioni.

La ditta aggiudicataria predisponde per ciascun alimento somministrato appositi campioni da tenere a disposizione dell'A.S.L. per i prescritti controlli per almeno 72 ore.

Per tali campioni non verrà riconosciuto alla ditta aggiudicataria alcun compenso.

Art. 17

L'Amministrazione si riserva il diritto di controllare la qualità e quantità dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti e che il servizio venga svolto in maniera corrispondente al capitolato e al contratto d'appalto, pena la risoluzione del medesimo. I controlli potranno essere effettuati, senza preavviso, in ogni momento a discrezione dell'Amministrazione, nei modi ritenuti più idonei. E' facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza di propri incaricati presso il centro di cottura ed il refettorio, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente capitolato.

Di norma il controllo diretto della cucina e/o nei refettorio sarà effettuato attraverso i seguenti organismi:

- servizi di igiene Pubblica Ambientale dell'A.S.L. territorialmente competente;
- rappresentante dell'Istituzione Scolastica;
- rappresentante del Comune;

Art. 18

E' fatto divieto alla ditta aggiudicataria di cedere o subappaltare il servizio senza il preventivo consenso dell'Amministrazione, pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione.

Art. 19

Tutti gli oneri inerenti al personale assunto dalla ditta aggiudicataria per l'espletamento del servizio

saranno a carico della stessa.

Art. 20

Tutte le spese inerenti il contratto, comprese quelle di registrazione, saranno a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 21

I termini e le comminatorie contenute nel presente contratto operano ipso iure, senza obbligo per il Comune della costituzione in mora della ditta aggiudicataria.

Art. 22

Il valore del contratto è determinato moltiplicando il prezzo offerto per il numero dei pasti presunti da erogare nell'anno.

Art. 23

I rapporti tra il Comune e la ditta aggiudicataria, per quanto non previsto dal presente capitolato, saranno regolati dalle vigenti norme di legge.

Art. 24

Prima dell'inizio del servizio sarà redatto apposito verbale di consegna dei locali, degli elettrodomestici e delle stoviglie necessari al funzionamento dello stesso.

Alla scadenza dell'appalto quanto consegnato dovrà essere restituito al Comune nelle medesime condizioni iniziali, salva la normale usura.

In caso di mancanza di alcune stoviglie o delle suppellettili consegnate alla ditta aggiudicataria all'inizio dell'espletamento del servizio, quest'ultima dovrà reintegrarle.

Art. 25

E' facoltà dell'Amministrazione, senza che la ditta aggiudicataria nulla possa eccepire, effettuare una sospensione del servizio di refezione per qualsiasi causa in dipendenza di esigenze manifestate dall'Autorità scolastica

In caso di sciopero del personale della ditta, o altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione comunale e/o la ditta aggiudicataria dovranno, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 24 ore.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore 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 della ditta aggiudicataria, o del Comune che non possa essere evitato con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

Art. 26

L'Amministrazione comunale, oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1456 del Codice Civile, avrà la facoltà di risolvere il contratto a seguito di:

- 1) abbandono del servizio;
- 2) dopo tre contestazioni scritte, cui la ditta aggiudicataria non fornisca adeguate soluzioni;
- 3) impiego di personale non dipendente della ditta aggiudicataria;
- 4) casi di intossicazione alimentare;
- 5) rifiuto di accesso ai locali adibiti a cucina e refettorio agli addetti al controllo di qualità;
- 6) fallimento della ditta aggiudicataria;
- 7) sub appalto non autorizzato;
- 8) inadempienze agli obblighi assicurativi o altre gravi inadempienze. La decadenza dell'appalto è pronunciata con determinazione del responsabile del servizio.

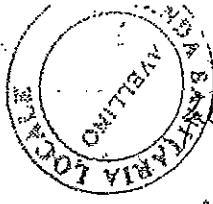
La risoluzione del contratto comporterà per la ditta aggiudicataria la perdita del deposito cauzionale, il rimborso di eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune, nonché ogni altro danno che per tali fatti dovessero accadere.

Art. 27

Le inadempienze ritenute lievi, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, a qualunque obbligo derivante dalla presente convenzione, comporteranno l'applicazione della penalità di euro 250,00, con la sola formalità della contestazione degli addebiti da parte del Responsabile del Servizio.

Art. 28

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di osservare tutte le disposizioni, derivanti da leggi e regolamenti, nazionali e regionali, attinenti al servizio. Per tutto quanto non previsto, si fa riferimento alle relative disposizioni di legge.



Si riconferma 14-8-09
per l'anno 2010/11
Prof. [Signature]

Dipartimento di Prevenzione
C.da Tiratore - ATRIPALDA (AV)
Fax 0825.293419

U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

21 OTT. 2010

ot 5254/04

Prof. [Signature] di 21-10-10

30 LUG. 2004

MENU SCUOLA MATERNA ELEMENTARE E MEDIA ANNO SCOLASTICO 2004-05

Prima settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta e lenticchie	Riso e zucca	Gnocchi al sugo	Pasta e patate	Pasta al gratin
Bocconcino	Scaloppina	Frittata al forno	Cotoletta di pollo	Merluzzo
Cavolfiore in insalata	Spinaci al burro	Fagiolini	Bietola all'insalata	Carote all'insalata

Seconda settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Minestrone	Pasta al pomodoro	Pasta e fagioli	Risotto	Pizza al pomodoro
Tacchino in umido	formaggio	bastoncini	Arista di maiale	Prosciutto cotto
Patate prezzemolate	Verdura al gratin	Broccoli all'insalata	Carote all'insalata	Zucchine lesse

Terza settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta al gratin	Pasta e ceci	Pasta al pomodoro	Minestrone	Pasta e patate
Vitello alla pizzaiola	Platessa impanata	Petto di pollo	Frittata al forno	bocconcino
Bietole all'insalata	Carote all'insalata	Spinaci al burro	Purea di patate	Fagiolini all'insalata

Quarta settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pizza al pomodoro	Pasta e zucchine	Risotto	Gnocchi al pomodoro	Pasta e fagioli
Prosciutto cotto	Petto di pollo in cotoletta	Scaloppina di vitello	Formaggio	Bastoncini di merluzzo
Spinaci lessi	Broccoli all'insalata	Fagiolini all'insalata	Verdura al gratin	Carote all'insalata

LA PIZZA DOVRA' ESSERE PREPARATA NEL CENTRO COTTURA, IN PRESENZA DI DIFFICOLTA' POTRA' ESSERE SOSTITUITA CON PASTA AL POMODORO
Ogni giorno dovrà essere previsto inoltre un panino di circa 50 grammi e frutta fresca di stagione

Responsabile U.O.
Dott.ssa Sabina D'Andrea

14-8-09
Il Direttore Sanitario
Dott. Giovanni Casfora