COMUNE DI GIANO VETUSTO

Provincia di Caserta

Via Municipio,4-8042 Giano Vetusto

Pec: demo.giano@asmepec.it

Sito web : www.comune.gianovetusto.ce.it

Tel.0823871008-0823653624

Allegato "C"alla determinazione n. 182 DELL'11/12/2017

GARA PUBBLICA CON PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA PRIMARIA E DELL'INFANZIA STATALE DI GIANO VETUSTO- ANNO SCOLASTICO 2017/2018 - GIC Z422006A09-
SCADENZA: 21/12/2017.ore 12.00

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Art.1 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la preparazione, il trasporto e la consegna di pasti caldi agli alunni e agli insegnanti della scuola primaria e dell'infanzia statale di Giano Vetusto, per l'anno scolastico 2017-2018.

È ammessa la ripetizione del servizio, ai sensi dell'art. 63 comma 5 e art 125 comma 1 lett f) del D.lgs 50/2016 ricorrendone le condizioni. E' possibile esercitare la facoltà di proroga,ai sensi dell'art 106, comma 11 del medesimo Codice, limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente;

Sono previsti un numero di pasti presumibile di nr.4532 , ed un importo presumibile di € 15.408,80 pari ad € 3,40/ pasto (oltre ad IVA).

Il numero di pasti presumibili non è comunque vincolante per l'Amministrazione Comunale.

Dell'inizio del servizio verrà redatto apposito verbale.

Il Capitolato Speciale d'Appalto deve essere accettato incondizionatamente dai partecipanti; esso contiene tutte le indicazioni e condizioni generali relative al servizio, e ad esso occorre far riferimento prima di formulare l'offerta.

Il servizio consiste nelle seguenti attività:

- Acquisto dei generi alimentari (compresi quelli relativi alle diete personalizzate);
- Acquisto dei materiali di disinfezione e pulizia;
- Fornitura delle stoviglie occorrenti per l'organizzazione del servizio di refezione presso la scuola primaria, quali a titolo esemplificativo: piatti, posateria e bicchieri in materiale riutilizzabile e tovagliette e tovaglioli monouso, etc. ;
- Preparazione dei pasti, compresa la fornitura di diete personalizzate a seguito di specifiche prescrizioni mediche;
- Confezionamento e trasporto dei pasti in contenitori isotermici e con automezzi idonei;
- Predisposizione del refettorio;
- Preparazione dei tavoli per i pasti;
- Scodellamento e distribuzione dei pasti;
- Pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- Lavaggio e riordino delle stoviglie, delle attrezzature e degli utensili utilizzati;
- Pulizia del refettorio scolastico;
- Gestione dei rifiuti.

La fornitura e la consegna dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni feriali, escluso il sabato, nei periodi di funzionamento della scuola secondo il calendario scolastico comunicato dal Dirigente Scolastico.

La scuola dell'infanzia e la scuola primaria non sono dotate di cucina, pertanto i pasti saranno preparati presso il centro di cottura della ditta aggiudicataria e trasportati presso i centri refezionali della scuola;

Per l'espletamento del servizio, L'Amministrazione Comunale mette a disposizione della ditta aggiudicataria, a titolo gratuito, quanto segue:

- locale refettorio scuola dell'infanzia;
- locale refettorio scuola primaria;

Per l'anno scolastico relativo all'appalto in oggetto, tenuto conto del numero degli alunni comunicato dalla direzione scolastica si presume vengano consumati n. 4532,00 pasti. Tale quantitativo, indicato in via previsionale, potrà subire delle variazioni a seconda delle esigenze dei fruitori e l'Aggiudicatario ha l'obbligo di fornire il servizio appaltato fino ad una variazione massima del 25%, sia positiva che negativa, della quantità inizialmente stabilita, senza aver titolo di richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito.

Qualora il decremento della richiesta dei pasti oltre il 25% sia causato dalle reiterate inadempienze imputabili alla Ditta appaltatrice e alla stessa contestate ai sensi dell'art. 34 del presente capitolato, tali da provocare disaffezione a partecipare al servizio mensa da parte dell'utenza, il Comune non riconoscerà il minimo garantito e i relativi corrispettivi di cui al comma precedente. E' comunque fatto salvo a favore del Comune quanto disposto dagli artt. 2, 33, 35 e 36.

Il prezzo si intende comprensivo di ogni obbligo od onere che gravi sulla Ditta appaltatrice a qualunque titolo, secondo le condizioni di fornitura specificate nel presente capitolato.

Ai sensi dell'art. 216, comma 18 del D. Lgs. n. 50/2016, fino all'adozione delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica di cui all'articolo 144, comma 2 del medesimo Decreto, si individuano nel presente capitolato le specifiche tecniche finalizzate a garantire la qualità del servizio richiesto.

Art. 2 – MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE E PREDISPOSIZIONE DELL'OFFERTA

L'appalto verrà aggiudicato, ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. 50/2016, all'operatore che avrà fatto la miglior offerta qualità/prezzo, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

La Stazione Appaltante potrà procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

La verifica di congruità delle offerte verrà effettuata nel rispetto delle disposizioni di quanto disposto dal nuovo codice dei contratti.

Ove anche l'unica offerta presentata venga ritenuta non congrua, la S.A. non darà luogo all'aggiudicazione.

In caso di parità di offerte, si procederà al tentativo di esperimento migliorativo ai sensi dell'art. 77 del D.R. n. 827/1924. Ove nessuno di coloro che ha formulato offerte uguali sia presente, o i presenti non vogliano migliorare l'offerta, si procederà mediante sorteggio.

Ciascun concorrente dovrà indicare nell'offerta economica il prezzo/pasto unitario, espresso in lettere e cifre, con facoltà di esprimere sino ad un massimo di tre decimali.

Art. 3 – MODALITA' PRESENTAZIONE OFFERTA

Si rimanda a quanto indicato al punto 12) del disciplinare di gara.

Art. 4 - CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE - SITUAZIONE GIURIDICA.

Sono ammessi alla gara i soggetti di cui all'art. 45 D.Lgs. n. 50/2016. I concorrenti non devono trovarsi nelle condizioni preclusive e devono essere in possesso dei requisiti di ammissione indicati nel Disciplinare di gara, dimostrati con le modalità, le forme ed i contenuti previsti nel Disciplinare di gara stesso.

Sono ammesse a formulare offerta le imprese costituite in forma individuale o societaria, singole o raggruppate, operanti nel settore della ristorazione collettiva.

Le ditte devono comunque rispondere ai seguenti requisiti di accesso:

a) Situazione giuridica:

- Iscrizione nel Registro imprese presso la Camera di Commercio Industria Artigianato ed Agricoltura per prestazione di servizi di ristorazione collettiva e scolastica. Per le imprese appartenenti ad altro stato membro dell'Unione Europea, iscrizione in appositi registri professionali o commerciali di cui all'allegato IX del D. Lgs 50/2016.
- che non ricorre, nei confronti del concorrente, alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016, né altre cause che determinano l'incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione, e che tali situazioni non si sono verificate per gli amministratori e soci muniti di poteri di rappresentanza;
- *nel caso di impresa individuale*, che non ricorrono nei confronti del titolare e del direttore tecnico, le cause di esclusione di cui al comma 1 dell'art. 80, del D.Lgs. n. 50/2016;
- *nel caso di società in nome collettivo*, che non ricorrono nei confronti di un socio e del direttore tecnico, le cause di esclusione di cui al comma 1 dell'art. 80, del D.Lgs. n. 50/2016;
- *nel caso di società in accomandita semplice*, che non ricorrono nei confronti dei soci accomandatari e del direttore tecnico, le cause di esclusione di cui al comma 1 dell'art. 80, del D.Lgs. n. 50/2016;
- *nel caso di altri tipi di società o consorzi*, che non ricorrono nei dei membri del Consiglio di amministrazione cui siano stati attribuiti poteri di rappresentanza, di direzione o di vigilanza, o dei soggetti muniti di potere di rappresentanza, di direzione o di vigilanza, del direttore tecnico, o del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, le cause di esclusione di cui al comma 1 dell'art. 80, del D.Lgs. n. 50/2016;
- *nel caso di soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara in oggetto,* qualora l'impresa non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata..

I Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c), del D.Lgs. n. 50/2016, sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'art. 353 del codice penale.

Ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs. 50/2016, il concorrente, singolo o consorziato o raggruppato ai sensi dell'art. 45 del D.Lgs. citato, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e organizzativo di cui all'art. 83 comma 1, lett. b) e c), in ogni caso con esclusione dei requisiti di cui all'art. 80, nonché il possesso dei requisiti di qualificazione di cui all'art. 84 del D. Lgs. n. 50/2016, avvalendosi delle capacità di altri soggetti, anche di partecipanti al raggruppamento a prescindere dalla natura giuridica dei suoi legami con questi ultimi. Nel caso in cui il concorrente si avvalga della facoltà di cui al suddetto art. 89, dovrà produrre, a pena di esclusione, la documentazione indicata al comma 1 dell'articolo medesimo.

Nel caso di raggruppamento di imprese, l'offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e deve specificare le parti della fornitura stessa che saranno eseguite dalle singole imprese.

I requisiti di accesso sono riferiti alla associazione nel suo complesso. L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale nei confronti dell'Amministrazione di tutte le imprese raggruppate. Le singole imprese, facenti parte del gruppo risultato aggiudicatario della gara, devono conferire, con unico atto, mandato speciale con rappresentanza ad una di esse, designata quale capogruppo.

Tale mandato deve contenere espressamente le prescrizioni di cui al presente articolo e risultare da scrittura privata autenticata, secondo la forma prevista dallo Stato in cui il relativo atto è redatto. La procura è conferita al rappresentante legale dell'impresa capogruppo. Il mandato è gratuito e irrevocabile e la sua revoca per giusta causa non ha effetto nei riguardi dell'amministrazione.

Al mandatario spetta la rappresentanza, anche processuale, delle imprese mandanti nei riguardi dell'amministrazione per tutte le operazioni e gli atti di qualsiasi natura dipendenti dal contratto fino all'estinzione del rapporto.

Tuttavia l'amministrazione può far valere direttamente le responsabilità a carico delle imprese mandanti. Il rapporto di mandato non determina di per sé organizzazione o associazione fra le imprese riunite, ognuna delle quali conserva la propria autonomia ai fini della gestione, degli adempimenti fiscali e degli oneri sociali.

In caso di fallimento dell'impresa mandataria o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'amministrazione ha facoltà di proseguire il contratto con altra impresa del gruppo o altra, in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, entrata nel gruppo in dipendenza di una delle cause predette, che sia designata mandataria, ovvero di recedere dal contratto.

In caso di fallimento di una impresa mandante o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'impresa mandataria, qualora non indichi altra impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuta alla esecuzione direttamente o a mezzo delle altre imprese mandanti.

Art. 5 – AGGIORNAMENTO PREZZI

Non è prevista revisione dei prezzi.

Art. 6 – CARATTERISTICHEMERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, la Ditta aggiudicataria è tenuta ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e che si intendono tutte richiamate.

La qualità del pasto confezionato e servito nell'ambito della refezione scolastica dipende anche dalla qualità delle materie utilizzate che, pertanto dovranno essere di ottima qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.

La Ditta si obbliga a confezionare i pasti secondo il menù e le grammature stabilite dall'ASL competente.

Si dovranno preferire i prodotti con caratteristiche igienico – sanitarie migliorative, e i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Regolamento CEE n. 91/2092 e s.m.i., i prodotti di provenienza nazionale, i prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta) e i prodotti non derivanti da OGM o che non contengano OGM o sostanze

indesiderate. Dovrà essere data comunicazione, da parte della ditta aggiudicataria, agli utenti sulla provenienza degli alimenti somministrati.

In generale si dovrà fare riferimento alle seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:

Fonti proteiche: la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti si seguito indicati. E' consigliabile alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche in modo che ciascuna venga rappresentata mediamente una volta la settimana:

Carni: vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino suino ed equino. Nelle cucine convenzionali a gestione diretta, è opportuno utilizzare carni macinate al momento (es. macinato per ragù, svizzera, polpetta, ecc.).

Pesce: da preferire il pesce surgelato o freschissimo, filetti o tranci privi di lische, surgelati individualmente o interfogliato (filetti di halibut, di merluzzo, di nasello, di platessa, di persico, pesce spada in tranci, seppie). I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo non devono essere ricostituiti. Il pesce non deve aver subito fenomeni di scongelamento ed essere privo di lische, spine, cartilagini e pelle. Non deve essere stato sottoposto a trattamenti con antibiotici o antisettici e deve essere conforme alle norme igienico – sanitarie vigenti.

Tonno: al naturale o all'olio d'oliva di prima scelta, poco salato (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale).

Formaggi: il formaggio da condimento deve essere grana padano: le confezioni dovranno riportare il relativo marchio consorziale. Dovranno essere utilizzati formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti. I formaggi da taglio non devono presentare alterazioni esterne o interne e dovrà essere evitato l'uso di formaggi fusi. Preferire l'uso di formaggi D.O.P.

Uova: per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, dovranno essere utilizzate quelle di categoria A extra di produzione comunitaria in confezioni originali conformi alle norme vigenti. E' vietato l'uso di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

Prosciutto: deve essere utilizzato prosciutto crudo o cotto di prima qualità, senza polifosfati e ottenuto dalla coscia (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale).

Legumi: oltre ai legumi freschi potranno essere utilizzati legumi surgelati o secchi. Devono essere puliti, sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei.

Pasta: deve essere utilizzata pasta di semola, di grano duro e/o integrale, pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). Nelle preparazioni dovranno essere variati i formati per garantire l'alternanza quotidiana. Il prodotto dovrà essere privo di coloranti e di sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura.

Riso: dovrà essere utilizzato riso nazionale: Arborio, Vialone, ecc. Il ricorso al riso parboiled deve essere limitato a ricette o situazioni che ne richiedono l'uso particolare.

Gnocchi: utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati, assenti da additivi in genere, da coloranti e conservanti.

Verdure ortaggi: nel menù dovrà essere garantita la presenza giornaliera: dovranno essere utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte. E' consentito l'uso delle seguenti verdure surgelate: piselli, spinaci, biete, fagioli e carote. Non si dovrà far uso di primizie o di produzioni tardive. La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione di norma di provenienza nazionale. Il prodotto dovrà rispettare la normativa vigente in merito e dovrà presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie,

essere giunti a naturale e compiuta maturazione e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni.
Per salvaguardarne i nutrienti dovranno essere cotte a vapore o in poca acqua.
Per favorirne il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, la ditta appaltatrice dovrà curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma miste).
Purè di patate: dovrà essere esclusivamente preparato con patate fresche.
Frutta: la scelta dei prodotti dovrà essere effettuata tra quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, dovrà essere utilizzata frutta fresca di stagione di provenienza nazionale ed esente da difetti visibili. La macedonia dovrà essere preparata con frutta fresca di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Non si dovrà far uso di primizie o di produzioni tardive.
Pane: utilizzare pane fresco di giornata. E' vietato l'uso del pane riscaldato surgelato.
Latte: il latte deve essere fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.
Yogurt: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato (alla frutta, ai cereali, ecc.) con durabilità residua non inferiore ai 5 giorni.
Dolci (quali merendine da consegnare ai centri ricreativi estivi): preferire dolci semplici quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi. Limitare il consumo di dolci ed evitare quelli preconfezionati.
Budino: confezionato in giornata e correttamente conservato.
Gelato: deve essere preconfezionato in vaschette "multiporzione" o in confezioni singole "monoporzione". Dovrà essere data la preferenza alle preparazioni semplici.
Aromi: utilizzare aromi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.
Salse ed estratti per brodo: il sale alimentare dovrà essere utilizzato in quantità moderata, preferibilmente iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato. Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico.
Conserve e semiconserve alimentari (scatolame): dovrà essere data la preferenza ai pomodori pelati senza aggiunta di concentrato.
Il tonno, lo sgombro ed il salmone dovranno essere al naturale o all'olio d'oliva.
Condimenti: sono da utilizzare:
- olio extra vergine di oliva
- burro, solo in piccole quantità, per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature
- oliomonoseme di arachide, di mais o di girasole.

La Ditta dovrà fornire, su richiesta del Comune, eventuali piatti anche non previsti dal menù, per studenti che devono seguire diete particolari (diete speciali) come meglio precisato all'art 11. Questi pasti speciali dovranno essere consegnati in monoporzione e recare indicazione dell'alunno destinatario.

Considerando che il servizio della mensa è un momento educativo e di socializzazione per i bambini, si ritiene opportuno accogliere alcune richieste di diete particolari anche per motivi non strettamente sanitari, a scopo di garantirne l'integrazione.

Art. 7 – PRODOTTI BIOLOGICI – FILIERA CORTA – KM. ZERO.

La ditta aggiudicataria dovrà garantire, nella preparazione dei pasti, anche l'uso di prodotti biologici.

La ditta dovrà specificare quali prodotti alimentari costituenti il menù sono di derivazione biologica.

I prodotti biologici utilizzati dovranno essere conformi a quanto disposto dal Regolamento CEE 91/2092 e s.m.i.

La ditta aggiudicataria si impegna a presentare, su richiesta dell'Ente appaltante, le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

I seguenti prodotti, per i pasti confezionati per tutte le scuole, dovranno essere esclusivamente di origine biologica rispondendo a quanto indicato nel reg. CEE n. 2092/91 e sue modifiche ed integrazioni e nel D.Lgs. n. 220/95:

• pasta di semola di grano duro priva di additivi;

• passata di pomodoro.

Conformemente a quanto previsto dall'art. 4, comma 5-quater, del Decreto legge 12.9.2013 nr. 104 convertito, con modificazioni, in legge 08.11.2013 nr. 128 deve essere garantita un'adeguata quota di prodotti agricoli e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e biologica.

Art. 8 – DIVIETO DI O.G.M.

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".

Art. 9 – PASTO ALTERNATIVO (CESTINI)

Su richiesta della Dirigenza Scolastica e con almeno 3 giorni lavorativi di preavviso, la Ditta fornirà allo stesso prezzo del pasto completo, pasti freddi da somministrare in occasione di gite o altre manifestazioni organizzate dalle scuole.

Art. 10 – DIETE SPECIALI

Per gli studenti a dieta speciale (per motivi di salute, religiosi o filosofici) dovranno essere formulati, in accordo con il personale preposto dal Comune, menù equilibrati e variati secondo le singole necessità e che prevedano una corretta rotazione degli alimenti.

In conformità a quanto previsto dall'art. 4, comma 5-quater, del Decreto legge 12.9.2013 nr. 104 convertito, con modificazioni, in legge 08.11.2013 nr. 128 deve essere prevista un'adeguata quota di prodotti per soddisfare le richieste di alimenti per coloro che sono affetti da celiachia.

La ditta, quindi, è tenuta a fornire per le diete speciali un menù il più possibile aderente a quello generale e pertanto dovrà fornirsi di tutte le derrate necessarie; in particolare per la "dieta no glutine" dovrà far uso del prontuario dell'Associazione celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri o, in alternativa, premunirsi di adeguate garanzie di conformità dell'alimento fornite dalla ditta produttrice, qualora la stessa non risulti inserita nel suddetto prontuario.

Il menù speciale può essere richiesto anche in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi.

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

Tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Art. 11 - NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente, in particolare si richiede:

- cuocere le verdure al vapore o al forno
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili - aggiungere i condimenti possibilmente a crudo
- preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo, indipendentemente dal tipo di cottura previsto)
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.)
- evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestroni, verdura, pasta)
- per limitare la perdita di nutrienti evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue
- cibi fritti
- il dado da brodo contenente glutammato
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei cibi
- residui dei pasti dei giorni precedenti
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti
- evitare i soffritti, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata di consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120minuti.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco.

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della ditta aggiudicataria.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione, solo in presenza di abbattitore di temperatura, sono:

- la cottura di arrosti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di + 10° C entro 2 ore dal temine della cottura e di + 4° C entro le successive due ore)
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra)
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico – sanitarie in vigore.

Tutte le derrate porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dall'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.). Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali in materia.

Art. 12 –MENU' E TABELLE DIETETICHE

La Ditta provvederà alla preparazione dei pasti secondo il menù fornito dall'ASL competente, per il tramite della direzione scolastica. In assenza, la ditta potrà proporre un proprio menù, creato nel rispetto di quanto stabilito nel presente capitolato.

La frutta deve essere servita matura e pronta al consumo. Dovrà essere adeguatamente alternata con la macedonia e/o budino, e nei periodi primaverili e/o autunnali con gelato alla frutta.

All'inizio di ogni mese dell'anno scolastico, possibilità di escludere per l'intero periodo del servizio, piatti non graditi.

Art. 13 – SCELTA DEL CONDIMENTO PER LA PASTA

Qualora vi siano documentate esigenze, agli alunni potrà essere servita la pasta in bianco con olio. Sarà cura dei genitori, entro le ore 9.30 del giorno per il quale viene fatta richiesta, comunicare tale esigenza al personale scolastico, che informerà repentinamente la ditta.

Art. 14 – REFERENTE

La ditta deve garantire la costante disponibilità di un unico referente, professionalmente qualificato, a cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente appalto e che dovrà garantire la presenza e la reperibilità presso il centro di cottura durante l'intero ciclo produttivo nei giorni di espletamento del servizio.

Art. 15 – TRASPORTO DEI PASTI

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e tutto il materiale necessario per l'espletamento del servizio presso il plesso scolastico, depositandoli nei locali destinati alla mensa.

Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Nel tempo intercorrente fra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge e l'appetibilità del cibo (DPR n. 327/80).

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +65°C fino alla somministrazione dei pasti.

Si provvederà al controllo sistematico della temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

Per i pasti freddi: la temperatura non dovrà superare i +10°C.

I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di attestazione di idoneità per il servizio di trasporto alimentari.

I pasti in multi porzione, dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es.: acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni).

Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione, così come sopra descritto.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione delle scuole e/o e dell'Ente appaltante, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

E' sempre dovuto il ritiro dei contenitori a fine pasto.

Art. 16 – CONDIZIONI PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

Le condizioni alle quali dovrà essere attuato il servizio sono le seguenti:

a) I pasti in multiporzione o in monorazione con distribuzione su piatti a perdere o vassoi se migliorativi del servizio, con oneri a carico della Ditta dovranno essere cucinati nella stessa mattinata della somministrazione e consegnati garantendo la massima igiene per tutte le portate;

b) Il menù dovrà essere diversificato giornalmente secondo le tabelle nutrizionali e corrispondere a quello concordato e strutturato almeno su 4 settimane a rotazione.

Il pasto classico giornaliero si compone di:

1- un primo piatto,

2- un secondo piatto,

3- un contorno di stagione (crudo e/o cotto),

4- pane,

5- frutta di stagione già lavata, o dessert, o alternativa,

6- fornitura di olio, aceto, sale, pepe, limoni e quant'altro necessario per condire le vivande.

In alternativa al pasto classico, almeno una volta la settimana, fornitura del così detto "piatto unico" che dovrà avere una composizione di per sé sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo. Tale "piatto unico" dovrà essere sempre accompagnato da contorni e frutta o dessert.

Si dovrà tenere conto della stagionalità: autunno-inverno, primavera-estate.

c) dovranno essere forniti, per ciascun operatore scolastico addetto alla distribuzione, gli indumenti necessari quali cuffia copritesta, grembiule, guanti monouso;

d) dovrà essere fornito giornalmente per ciascun utente una tovaglietta, un tovagliolo, piatti, bicchieri e posateria a perdere;

e) i materiali a perdere dovranno essere forniti in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti.

Le posate a perdere fornite dovranno risultare in materiale idoneo e robusto, non dovranno piegarsi né spezzarsi durante le normali funzioni a cui sono preposte ed in particolare i coltelli dovranno risultare adatti a tagliare agevolmente le pietanze, frutta inclusa.

Previo accordo con il personale comunale incaricato, un vassoio in plastica multi scomparto potrà sostituire i due piatti.

I materiali suddetti dovranno risultare conformi alle vigenti disposizioni di legge.

Art. 17 – CONSEGNE INACCETTABILI

Qualora il personale incaricato dal Comune o dalla scuola, a seguito di controlli durante la somministrazione, constati l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti siano in numero inferiore all'ordinato del giorno, le pietanze da servire non rispettino le temperature previste all'art. 16, presentino problemi di mancato rispetto al menù previsto dagli allegati, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o a integrare i pasti contestati.

In caso di ritardo nella consegna dei pasti o di mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui al precedente comma, il Comune provvederà a defalcare dalla fatturazione relativa il totale dei pasti interessati e ad applicare le penali di cui all'art. 32.

Art. 18 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La ditta aggiudicatrice è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data dei prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di O°C, +4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica data di produzione".

I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

Art. 19 - CONTINUITÀ DEL SERVIZIO

In caso di sciopero programmato del personale della scuola e/o degli alunni, l'azienda dovrà essere pre avvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato e meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della ditta, la ditta stessa dovrà darne comunicazione all'Ente appaltante con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante.

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

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire, in sostituzione, piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di sopprimere il servizio di refezione scolastica in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della

fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

Art. 20 - RITARDI NELLE CONSEGNE

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'Ente appaltante, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.

In caso di calamità naturali, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve, alla ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità.

La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto dall'art. 32 del presente capitolato.

Art. 21 - UBICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento e pertanto le ditte partecipanti dovranno avere il proprio centro di cottura ,come stabilito dall'allegato **A1(Organizzazione del servizio e capacità dell'O.E di garantire controllo e sicurezza degli alimenti).lettera d) del disciplinare di gara(Allegato B)**

Per il centro di cottura la ditta deve essere in possesso di autorizzazione sanitaria relativa anche ai pasti da asporto.

Art. 22 – RESPONSABILITA' CIVILE – RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

La Ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi ed all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione dell'appalto.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura delle responsabilità civili verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone.

Tale polizza dovrà prevedere almeno i seguenti massimali:

- polizza assicurativa responsabilità civile verso terzi (RCT) con massimale non inferiore a €. 500.000,00 per persona a ristoro di eventuali danni corporali ed €. 500.000,00 per danni a cose;
- polizza assicurativa responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO) con massimale non inferiore a €. 500.000,00 per prestatore di lavoro.

L'assicurazione dovrà comprendere i danni cagionati dal servizio erogato.

L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto. Il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia per ogni anno assicurativo.

Copia della polizza verrà presentata al Comune almeno 10 gg. prima dell'inizio del servizio e comunque prima della stipula del contratto.

L'Appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico – sanitaria attinenti alla produzione – preparazione, conservazione, trasporto e/o distribuzione dei pasti da somministrare (unicamente se allo stesso demandato) ed essere in possesso dell'autorizzazione

sanitaria prevista dalle norme vigenti in materia (Legge 283/62, D.P.R. 327/80 e s.m.i.) e di applicare un sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. 26.05.1997, n. 155).

Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale (anche per quanto attiene agli obblighi relativi ai versamenti fiscali, assicurativi e previdenziali e di sicurezza del personale e dei luoghi di lavoro) e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

Art. 23 - ONERI CONTRATTUALI

La Ditta aggiudicataria resterà vincolata all'assunzione del servizio in oggetto, alla data fissata dall'Amministrazione Comunale anche nelle more di perfezionamento degli atti relativi all'appalto.

La Ditta aggiudicataria dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto, su invito dell'Amministrazione Comunale alla data stabilita dall'Amministrazione appaltante, versando la cauzione definitiva stabilita.

In caso di rifiuto alla stipulazione del contratto entro 60 giorni dall'invito alla stipulazione, la Ditta aggiudicataria decade dall'aggiudicazione dell'appalto, fatti salvi, comunque, ogni diritto e azione dell'Amministrazione Comunale, ivi compreso il risarcimento dei danni causati e le ulteriori spese che l'Amministrazione Comunale dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente.

L'Amministrazione Comunale in tal caso procederà, comunque, ad incamerare la cauzione provvisoria.

Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali conseguenti alla stipulazione del contratto, sono a carico della Ditta aggiudicataria senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

Art. 24 – ONERI A CARICO DEL COMUNE

In relazione al presente capitolato, il Comune si impegna:

- al pagamento dei corrispettivi di cui all'art. 25;

Art. 25 – VERIFICA MENSILE DELLE FORNITURE E LIQUIDAZIONE DELLE FATTURAZIONI

Il Comune di GIANO VETUSTO, con la stipula del contratto, si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta appaltatrice, calcolati sulla base dei prezzi contrattuali e moltiplicati per il numero dei pasti forniti mese per mese.

Il pagamento avverrà con liquidazione mensile ad opera del Responsabile dell'Area Amministrativa su presentazione di regolare fattura entro 60 gg. dalla data di ricevimento della stessa, salvo che sussistano irregolarità o errori della fattura e si debba conseguentemente procedere a contestazioni.

In tal caso il pagamento delle fatture verrà effettuato non appena saranno rimossi i motivi della contestazione.

Con il pagamento dei corrispettivi s'intendono interamente compensati dal Comune tutti i pasti forniti, le prestazioni di servizi accessori e tutto quanto espresso e non dal presente capitolato a carico della Ditta appaltatrice al fine della corretta esecuzione della fornitura in oggetto.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali penali applicate per inadempienza a carico della Ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Art. 26 - VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

Fatto salvo che i controlli igienico – sanitari e nutrizionali sono di competenza dell'ASL di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti delle commissioni controllo mensa di cui al successivo art. 31.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano

rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiunto per l'appaltante.

Se, al contrario, le carenze fossero gravi ed irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

La ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L'Ente appaltante si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

Art. 27 -MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

La ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La ditta deve altresì aver redatto il piano di autocontrollo come previsto dal D.L.gs. 24 maggio 1997, n. 155- HACCP.

Art. 28 - FORMAZIONE DEL PERSONALE

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto dei pasti, oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- Igiene degli alimenti;
- Merceologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- Controllo di qualità;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- Sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

Art. 29 – COMMISSIONE MENSA

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di esercitare la funzione di vigilanza anche avvalendosi di una "Commissione Mensa", formata da un rappresentante dei genitori, da un rappresentante del Comune e da un insegnante, al quale viene affidato il compito di garantire una costruttiva collaborazione per il miglioramento del servizio, una maggiore efficacia nei controlli e di rappresentare una sede di contradditorio su eventuali contestazioni relative a carenze del servizio o violazioni contrattuali.

I membri della "commissione controllo mensa", oltre che effettuare visite presso lo stabilimento di produzione, effettuano, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

Art. 30 – GESTIONE DELLE IRREGOLARITA', PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALI

In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, su segnalazione del personale scolastico, la Ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare i pasti mancanti.

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge, i regolamenti e le prescrizioni che riguardano il servizio stesso e tutte le disposizioni del presente capitolato speciale d'appalto.

Per ogni violazione verrà avviata, mediante fax o per via telematica, la procedura di contestazione di cui ai successivi commi.

Entro 5 giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, la Ditta appaltatrice deve fornire le proprie controdeduzioni scritte, anche via fax o per via telematica.

In caso di mancato invio nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste nel presente articolo.

Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla Ditta entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse. Il Comune procederà al recupero delle penali applicate mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta.

L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi richiesti dal presente Capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

In caso di mancato rispetto di tale obbligo la Ditta è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che prevede, in caso di recidiva, la moltiplicazione delle sanzioni per il numero di volte in cui la contestazione viene formalizzata.

Il Comune, previa contestazione alla Ditta appaltatrice, provvederà all'applicazione delle sanzioni nei casi in cui non vi sia corrispondenza del servizio a quanto richiesto dal presente capitolato, secondo la seguente articolazione esemplificativa:

a) utilizzo di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza: € 100,00;

b) qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico; qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di lavorazione secondo le norme citate, igiene nella preparazione e trasporto, secondo le norme citate: € 200,00; con possibile immediata rescissione del contratto da parte dell'Amministrazione se in presenza di fatto grave e/o ripetuto e/o con documentate conseguenze sulla salute dei bambini;

c) sostituzione non autorizzata di una o più pietanze con altre non previste dal menu: € 25,00;

d) quantità non corrispondente al numero dei pasti ordinati: € 10,00 per ogni pasto mancante.

La Ditta aggiudicataria comunque è obbligata a consegnare entro 30' dalla segnalazione le quantità mancanti o un piatto alternativo che rispetti il menu in vigore, l'inosservanza di tale obbligo comporterà l'applicazione di una penale di € 50,00;

e) inosservanza degli orari previsti per la consegna dei pasti: € 50,00;

f) temperatura al di sotto dei + 65°C per i cibi da consumarsi caldi, al di sopra dei +10°C per quelli da consumarsi refrigerati e superiore a +4° C per quelli da consumarsi freddi: € 50,00 per ogni contenitore in cui sia stata riscontrata una temperatura difforme da quella stabilita;

g) non corrispondenza del peso, valutato sulla media di 5 porzioni di alimenti da consumarsi crudi o cotti, alle grammature previste: € 50,00.

Art. 31– CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA

Qualora la risoluzione del contratto abbia luogo per causa imputabile all'appaltatore, è facoltà di quest'ultimo proporre all'Amministrazione comunale, per il tempo necessario all'espletamento di una

gara per il nuovo affidamento dell'appalto, il nominativo di una Ditta in possesso dei requisiti richiesti nel presente Capitolato e nel Bando di gara e che sia comunque di gradimento al Comune.
La Ditta eventualmente subentrante presterà il servizio in via interinale allo stesso prezzo offerto dall'appaltatore e alle medesime condizioni previste nel presente Capitolato.

Art. 32 – CONTESTAZIONE DELLE INADEMPIENZE

Le inadempienze riscontrate da funzionari preposti dai competenti servizi comunali e dell'ASL CE 1 saranno tempestivamente contestate al rappresentante dell'appaltatore nei modi e nei termini di legge.

Art. 33 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il prodursi delle fattispecie previste all'art. 32 lettera punti a), b), f) qualora ne derivino conseguenze a carico di uno o più fruitori del servizio, determinerà la risoluzione per inadempimento del contratto di appalto.
In aggiunta alla previsione di risoluzione contenuta nel primo comma, il Comune potrà agire per ottenere la risoluzione per inadempimento:

- tutti gli altri casi contemplati dal predetto art. 35 qualora si verifichino reiterate irregolarità;
- per comportamento abitualmente scorretto della Ditta appaltatrice verso gli utenti;
- per inosservanza da parte della Ditta di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- per violazione di norme d'igiene, qualora tale violazione costituisca reato;
- per ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nei casi previsti dal presente articolo e dall'art. 32, la Ditta perde il deposito cauzionale ed è tenuta al risarcimento dei danni quantificato dall'ente.

Art. 34 - DECADENZA

L'Amministrazione Comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto prevista nell'art. 35, si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento dell'Impresa Aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine ed il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico.

Art. 35 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

In considerazione della particolarità del servizio da espletare e della conseguente necessità del Comune di avere un referente di stabile e sicura individuazione, è vietato alla Ditta appaltatrice, sotto pena di rescissione "de jure" del contratto e incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto.
Sono pure vietate cessioni di credito e procure che non siano state preventivamente autorizzate dal Comune di Giano Vetusto;
Resta salva la possibilità per l'appaltatore di poter gestire secondo le proprie esigenze organizzative il servizio di cui trattasi.

Art. 36 – RINVIO A DISPOSIZIONI DI LEGGE

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si farà riferimento alle norme del Codice Civile, con particolare riguardo all'art. 1655 e seguenti, nonché ad ogni altra disposizione normativa vigente in materia.

Art. 37 - TRATTAMENTO DEIDATI PERSONALI

Ai sensi del D.Lgs n. 196 del 2003, si informa che tutti i dati forniti dalla Ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico.

COMUNE DI GIANO VETUSTO

Provincia di Caserta

Via Municipio,4-8042 Giano Vetusto

Pec: demo.giano@asmepec.it

Sito web : www.comune.gianovetusto.ce.it

Tel.0823871008-0823653624

Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara.

L'interessato gode dei diritti di cui al Titolo II – art. 7, 8, 9 e 10 del citato D.Lgs 196/2003, tra i quali il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Art. 38 - CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Nel caso di controversia circa l'interpretazione o applicazione dei rapporti derivanti dal contratto d'appalto, resta convenuta la competenza del Foro competente per territorio.

APPROVAZIONE SPECIFICA DI CLAUSOLE

La Ditta appaltatrice dichiara di aver preso conoscenza e di approvare specificatamente le clausole di seguito indicate, ai sensi dell'art. 1341 del Codice Civile: artt. 25, 29, 30, 31, 32, 33 e 34.

Giano Vetusto, lì 11.12.2017.

Il Responsabile dell'Area Amministrativa

IL SINDACO

dott. Antonio FEOLA

COMUNE DI GIANO VETUSTO * PROVINCIA DI CASERTA *