



CITTA' DI ACERRA

PROVINCIA DI NAPOLI

Viale della Democrazia, 21 – 80011 ACERRA(NA)

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE DELL'INFANZIA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento, ad imprese di ristorazione specializzate, del servizio di refezione scolastica comprendente i seguenti servizi e forniture:

1. predisposizione di menù mensile, su base settimanale (invernale ed estivo) da sottoscrivere a cura di un economo/dietista dipendente dell'Impresa;
2. preparazione e confezionamento di pasti dietetici (a richiesta della parte interessata);
3. preparazione, confezionamento, veicolazione dei pasti, con responsabilità sulle procedure del sistema di autocontrollo HACCP e relativa formazione del personale addetto alla somministrazione, per gli allievi delle scuole materne del Comune di Acerra. La fornitura è comprensiva del materiale a perdere quale piatto (o vaschette monoporzioni), bicchiere, posate in plastica, tovaglietta e tovaglioli di carta;
4. approntamento dei refettori presso le scuole, la porzionatura, la distribuzione dei pasti, la pulizia e il riordino dei tavoli, lavaggio e riordino delle stoviglie, la gestione dei rifiuti secondo legge, fornendo per ogni aula contenitori per la raccolta differenziata;
5. coordinamento e organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal presente capitolato.

La fornitura deve essere effettuata nei giorni feriali (dal lunedì al venerdì), nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo i rispettivi calendari scolastici, per gli alunni ed il personale avente diritto.

I servizi descritti verranno effettuati presso le sedi scolastiche per un numero presumibile di n°**1.000(mille)** pasti giornalieri. Tale numero ha valore indicativo e potrà variare in relazione alla effettiva presenza degli utenti, per cui non costituisce impegno immediato per l'Ente.

Art. 2 - Tipologia del servizio richiesto

I pasti, preparati nel centro cottura dell'Impresa Aggiudicataria, sono trasportati con il sistema del legame caldo-fresco, in multirazione, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto adeguati, atti a garantire le temperature previste dalla legge.

Art. 3 - Durata del servizio

Il servizio si riferisce al sotto indicato periodo:

dal ottobre 2010 a maggio 2011;

dal ottobre 2011 a maggio 2012.

Per un totale di servizio per circa 290 gg., per un numero giornaliero di pasti 1.000 (mille) e per un numero complessivo di pasti 290.000;

Art. 4 - Tipologia dell'utenza

L'utenza del servizio di fornitura pasti è costituita da alunni delle scuole materne, dal personale avente diritto nonché da eventuali ospiti autorizzati dalla Amministrazione Comunale.

Art. 5 – Ammontare dell'appalto

L'ammontare dell'appalto è stimato in €. 932.692,31 oltre IVA del 4%, che scaturisce dal seguente calcolo:

costo pasto/die: €. 3,20

numero pasti giornalieri 1.000=(presunto)

costo giornaliero €. 3.200,00

totale dei giorni interessati al servizio 290 (presunto)

Il servizio è finanziato con fondi del bilancio comunale.

Art. 6 - Modalità della gara e requisiti di partecipazione

L'appalto sarà affidato secondo legge;

L'Amministrazione Comunale ammetterà alla gara solo quelle ditte che, dall'esame della dichiarazione, risulteranno:

1. avere la sede del centro di cottura e preparazione ubicata in località a non più di 15 chilometri dal centro di Acerra (Castello Baronale);
2. in possesso della Certificazione di qualità, secondo le norme UNI ISO EN 9001, riguardante il servizio oggetto del presente appalto;
3. in possesso dell'autorizzazione sanitaria per la produzione di alimenti e bevande e loro confezionamento in funzione della veicolazione;
4. in possesso dei requisiti per effettuare le procedure di autocontrollo del sistema HACCP.
5. in possesso dei requisiti minimi di fatturato indicati nell'avviso d'asta.
6. in grado di garantire l'utilizzo di prodotti di prima scelta, privilegiando le produzioni campane (olio di oliva, olio extra vergine di oliva, frutta e verdura di stagione, pomodori pelati, legumi di prima scelta, latte e prodotti lattiero-caseari);
in grado di garantire e fornire tutti i prodotti alimentari per la preparazione dei pasti siano assenti da organismi geneticamente modificati (OGM);

Art. 7 - Aggiudicazione

L'aggiudicazione avverrà a seguito dell'assegnazione del punteggio da parte della Commissione di gara. Dalla valutazione delle offerte sarà redatto apposito verbale.

La Commissione di gara prenderà in esame i vari elementi dell'offerta, osservando i seguenti criteri nell'attribuzione del punteggio:

a) OFFERTA ECONOMICA max punti: 25/100

Il punteggio viene attribuito secondo la presente formula: Prezzo più basso offerto x 25 : Prezzo offerto dalla singola Ditta.

b) QUALITA' DEL SERVIZIO max punti 75/100

I punti per la valutazione di qualità saranno attribuiti a discrezione insindacabile dell'apposita Commissione Tecnica di gara, secondo i seguenti elementi tecnico-qualitativi:

| N | Criteri | Sotto-criteri | Punti | Parametri valutazione |
|---|---|--|-----------|---|
| 1 | Sistemi di garanzia della qualità indicati nelle norme ISO 9001:2000, rilasciati da organismi indipendenti, attestanti che il concorrente osserva determinate norme in materia di garanzia della qualità | Documentazione attestante il possesso della certificazione inerente la ristorazione scolastica e riferito alla Ditta ed al Centro di produzione pasti indicato in sede di gara e certificati da organismi conformi alla serie di norme europee EN 45000 o certificati equivalenti rilasciati da organismi stabiliti in altri Stati membri | 10 | Suddivisione di applicazione: 5 punti = presenza di Certificazione di qualità UNI 10854; 5 punti = certificazione sugli alimenti biologici. I punteggi vengono sommati |
| 2 | Miglioramento del servizio | Verranno prese in considerazione e valutate, ai fini del punteggio, eventuali proposte di arricchimento del menù (predisposto a cura della Impresa). Tale arricchimento vedrà il totale onere a carico dell'impresa appaltatrice. | 20 | Il punteggio sarà attribuito come segue: posto 20 il punteggio max. Punti 5 pasto biologico quattro volte al mese. Punti 10 pasto biologico otto volte al mese. Punti 15 pasto biologico dodici volte al mese. Punti 20: pasto biologico sedici volte al mese. |
| 3 | Progetto educazione alimentare | Verrà preso in considerazione un progetto di educazione alimentare | 5 | L'impresa dovrà provvedere ad effettuare presso ogni direzione didattica un corso di educazione alimentare a favore dei docenti dei genitori e degli alunni stessi. |

| | | | | |
|---|---|---|----|---|
| 4 | Integrazione pasto | Verrà preso in considerazione la fornitura di una merenda pomeridiana a favore dei bambini. | 7 | - fette biscottate con marmellata, o biscotti. Tutti prodotti di 1^ scelta. |
| 5 | Referenze nel settore della Refezione scolastica | La Ditta deve dimostrare di aver effettuato servizi di refezione scolastica nell'ultimo triennio, mediante produzione di certificazioni rilasciate dai Comuni servizi, con indicazione del fatturato prodotto, del numero dei pasti serviti e del corretto e favorevole svolgimento del servizio prestato per volume di fatturato escluso IVA | 10 | 1-fatturato uguale a €.1.200.000,00 – punti 2 ; 2-fatturato superiore a 1.200.000,00,00 e fino a €.2.200.000,00 – punti 5 ; 3-fatturato superiore a €.2.200.000,00 – punti 10 ; Nel raggio di 15 Km punti 4 Nel raggio di 5 Km. Punti 6 Nel raggio di 1 Km. Punti 10 |
| 6 | Ubicazione centro di cottura | La ditta deve ubicare il centro di cottura nel raggio di 15 Km dal centro di Acerra (Castello Baronale), verrà preso in considerazione il centro di cottura più vicino. | 10 | Punteggio unico |
| 7 | Automezzi per il trasporto | Il servizio trasporto pasti assicurato con automezzi ecologici (GPL-METANO-ELETTRICI) | 5 | Punteggio unico |
| 8 | Frigoriferi | la ditta s'impegna a dotare ogni plesso interessato al servizio mensa di un frigorifero. | 8 | |

Il punteggio verrà calcolato sommando i punteggi attribuiti per ciascun parametro. I risultati saranno arrotondati al centesimo di punto.

Resta inteso che nessun onere aggiuntivo potrà essere addebitato all'Amministrazione Comunale per i progetti migliorativi.

In caso di carente, irregolare o intempestiva presentazione dei documenti prescritti, ovvero di non veridicità delle dichiarazioni rilasciate, di mancati adempimenti connessi e conseguenti all'aggiudicazione, la medesima sarà annullata e la fornitura sarà affidata al concorrente che segue nella graduatoria, fatti salvi i diritti al risarcimento di tutti i danni e delle spese derivanti dall'inadempimento, con incameramento della cauzione provvisoria.

Art. 8 – Variazioni del servizio

La ditta aggiudicataria dovrà accettare eventuali variazioni nel servizio (plessi, giorni di effettuazione, numero dei pasti previsti, ecc.) che comportino un aumento o una diminuzione non superiore del 10% (dieci per cento).

Art. 9 – Pagamenti

Il pagamento dei corrispettivi avverrà da parte dell'Amministrazione Comunale entro 120 giorni dalla data di ricevimento delle fatture, emesse a scadenza mensile dall'Impresa Aggiudicataria, per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati alle scuole, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del Dirigente scolastico o suo delegato.

Si stabilisce sin d'ora che l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'Impresa Aggiudicataria, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamenti dei corrispettivi di cui sopra.

Art. 10 – Spese

Tutte le spese inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico dell'Impresa Aggiudicataria, comprese quelle contrattuali, mentre l'I.V.A. sarà a carico dell'Amministrazione Comunale.

Art. 11 - Cauzioni

Come per legge.

Art. 12 - Inizio della fornitura.

La data di inizio del servizio sarà, presumibilmente, per il giorno 1° ottobre 2010. L'Amministrazione Comunale si riserva di posticipare la data di inizio del servizio o di attivarlo parzialmente, senza che ciò dia diritto all'Impresa Aggiudicataria a richiedere alcun indennizzo o risarcimento per la parziale o totale mancata attivazione del servizio.

Art. 13 - Elenco ed indirizzo delle scuole.

Le sedi delle scuole ove devono essere consegnati i pasti sono:

1. Primo Circolo didattico di P.le F. Renella;
2. Secondo Circolo didattico di Via dei Mille;
3. Terzo Circolo didattico (plesso Gescal Via Buozzi – plesso Siani al rione Madonnella);
4. Quarto Circolo didattico (plesso Spinello di Via Spinello – plesso Montessori di Via Calzolaio e plesso Croce Rossa di Via A. Diaz).

Art. 14 - Prenotazioni

Il numero effettivo dei pasti da erogare in ogni scuola sarà giornalmente comunicato all'Impresa Aggiudicataria entro le ore 9,30 dal personale incaricato dalle scuole interessate al servizio.

Art. 15 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, presso le sedi indicate nell'articolo precedente, a cura dell'Impresa Aggiudicataria ad un orario concordato con i dirigenti scolastici e idoneo all'ora di refezione (l'orario può essere differenziato su ogni plesso). L'orario dovrà essere rispettato in modo tassativo. Nessun ritardo, per qualsiasi motivo, è ammesso nella consegna.

Art. 16 - Accessi

Ogni qualvolta si renda necessario, l'Impresa Aggiudicataria deve garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

Art. 17 - Oneri inerenti il servizio e materiale di consumo.

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, al ritiro, al lavaggio dei contenitori termici, degli utensili per la distribuzione, sono a totale carico dell'Aggiudicataria che sosterrà, inoltre, le spese relative alle procedure del sistema di autocontrollo HACCP con relativa formazione del personale addetto alla somministrazione.

Piatti o vaschette monoporzioni, bicchieri e posate devono essere forniti in materiale riciclabile, secondo le attuali norme vigenti in materia di smaltimento rifiuti. Le posate devono essere realizzate in materiale resistente, assolutamente atossico, tipo antiurto con colorante idoneo al contatto alimentare.

Inoltre per ogni bambino deve essere fornita una tovaglietta monouso e due tovaglioli di carta.

L'acqua minerale fornita, un litro ogni quattro utenti, deve essere naturale con contenuto di calcio pari o inferiore a 200mgr /l.

Art. 18 - Assicurazioni

L'Impresa Aggiudicataria assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

Inoltre, così come previsto al precedente articolo 11, l'Aggiudicataria dovrà costituire, prima della sottoscrizione del contratto, polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi, per eventuali danni derivanti da intossicazione alimentare imputabile all'aggiudicatario stesso, per l'importo di €2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila/00).

Art. 19 - Sospensione del servizio

Nel caso che, per scioperi del personale delle scuole o degli studenti o per qualsiasi altra causa, i pasti prenotati siano disdetti dopo un'ora dalla prenotazione in misura superiore al 10% del prenotato, la ditta fornitrice avrà diritto al 70% del prezzo del pasto non consumato. Se i pasti disdettati saranno in misura pari o inferiori al 10% del totale prenotato, saranno pagati alla ditta solo i pasti consumati.

In caso di sciopero dei dipendenti della ditta, la stessa si impegna ad assicurare il servizio di refezione con la distribuzione di un pasto freddo di uguale valore, da concordarsi con l'A.C.

Art. 20 - Subappalto

E' vietata ogni forma di cottimo e subappalto. E' vietata, altresì, la cessione del contratto. La violazione di quanto sopra comporterà l'immediata risoluzione del contratto; gli oneri derivanti da detta risoluzione saranno posti a carico della ditta.

Art. 21 – Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR n°327/80.

In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento delle temperature, dotati di coperchio a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

Art. 22- Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto, per la consegna dei pasti, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43. L'Impresa Aggiudicataria dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

Art. 23 - Distribuzione

Nelle Scuole i pasti saranno distribuiti nei locali idonei o dedicati dei plessi scolastici con stovigliato già meglio specificato all'art. 17.

Art. 24 - Rispetto dei menu

L'Impresa Aggiudicataria deve garantire che il menù sia coerente con gli standard di riferimento dei LARN, distinto in menù invernale ed estivo, e dovrà essere sottoscritto da un **“Economo/Dietista”** dipendente dell'Impresa Aggiudicataria. Qualora l'Impresa ne sia sprovvista dovrà espressamente (in sede di offerta) dichiarare la propria disponibilità a dotarsi di tale figura.

Art. 25 - Norme legislative

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.3.1980 e successive modifiche, al D.Lgs. n°155 del 26.5.1997 sotto la responsabilità dell'Impresa Aggiudicataria.

Comunque tutte le norme di Legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

Art. 26 - Personale

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

Art. 27 - Responsabile del servizio

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione scolastica di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'Amministrazione Comunale o di adeguata formazione documentata.

L'Impresa Aggiudicataria sarà, inoltre, tenuta per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.

Il responsabile del servizio deve mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'Amministrazione Comunale per il controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o inadempimento del responsabile (ferie, malattia ecc.), l'Impresa Aggiudicataria deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

Art. 28 – Addestramento

Tutto il personale impiegato nel servizio, in qualsiasi livello inquadrato, deve essere formato e sottoposto, ai sensi di legge, a costante aggiornamento.

Art. 29 - Igiene del personale

Il personale, in servizio nel centro di cottura, addetto alla manipolazione, preparazione, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti, orecchini, ecc., al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice colore chiaro, cuffia per contenere la capigliatura e mascherina. Il personale dovrà indossare guanti monouso durante le fasi di cui sopra.

Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto quanto potrebbe contaminare gli alimenti stessi.

Art. 30 - Rispetto della normativa

L'Impresa Aggiudicataria dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Inoltre, l'Impresa Aggiudicataria dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra. Il personale dipendente dovrà essere iscritto nel libro paga dell'Aggiudicataria.

Art. 31 - Applicazione contrattuale

L'Aggiudicataria, anche qualora trattasi di cooperativa che impiega propri soci, dovrà applicare nei confronti del personale occupato nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse essere successivamente stipulato per la categoria stessa.

Art. 32 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalla vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alle Tabelle Merceologiche.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti.

La frutta fresca deve sempre essere distribuita già lavata e tagliata, in monoporzioni, sottoforma di "macedonia a pezzi grandi.

Nello specifico per i menù di bambini soggetti ad intolleranze alimentari (esempio celiache) dimostrare mediante certificazioni sanitarie che gli ambienti di cottura e confezionamento sono posti in regime di decontaminazione delle molecole (gliadina ecc..) oggetto dell'intolleranza.

Art. 33 - Menù

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo quantità e qualità, a quelli indicati nei menù predisposti dall'Aggiudicataria e concordati con l'Amministrazione Comunale.

E' consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi (debitamente documentata):

1. guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
2. interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc.;
3. avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
4. blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
5. variazioni per diete speciali, la ditta dovrà assicurare-su richiesta della scuole e relativa autorizzazione del comune-diete speciali che corrispondono di volta in volta a particolari esigenze di alunni che presentano patologie o intolleranza o abbiano motivi religiosi-culturali

”.

Le suddette variazioni dovranno in ogni caso essere effettuate e concordate con l'Amministrazione Comunale, con comunicazione scritta e/o via fax.

Art. 34- Variazione del menù

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere la variazione del menù.

Art. 35 - Struttura del menù

1. Un primo piatto;
2. Panini (gr.50);
3. Un secondo piatto con contorno;
4. Frutta fresca o yogurt di frutta o succo di frutta naturale o polpa di frutta al 100% in confezione di alluminio ;
5. Acqua, non gassata, (1 litro ogni quattro utenti);

Art. 36 - Quantità delle vivande

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche vigenti.

E' consentita, in fase di confezionamento per ogni preparazione alimentare di ogni scuola, un'eccedenza di peso non superiore al 10% del peso netto.

Art. 37 - Modalità di confezionamento

Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità a quanto previsto dal DPR 327/80, artt. 31 e 51, dal D.Lgs. 109 del 27.1. 1992 e successive modificazioni.

Art. 38- Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Aggiudicataria deve giornalmente prelevare due campioni da g. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura di - 18°C per 72 ore.

Art. 39- Segnalazioni antinfortunistiche

E' fatto obbligo all'Impresa Aggiudicataria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle normative in rigore in materia.

Art. 40 - Controlli da parte della Committenza

L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato, fatti salvi i controlli igienico/sanitari e nutrizionali di competenza del Servizio Igiene e Nutrizione dell'ASL NA/4, che avrà apposita comunicazione dell'inizio del servizio.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire all'Aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'Aggiudicataria dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'Impresa Aggiudicataria non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'Amministrazione Comunale.

L'Aggiudicataria sarà tenuta, inoltre, a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'Amministrazione Comunale. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Art. 41 - Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'Aggiudicataria

L'Aggiudicataria deve in possesso di un piano di autocontrollo documentato, basato sul controllo dei punti critici; tale piano deve essere elaborato secondo i principi contenuti nel Decreto Legislativo 155/97 e dalle Direttive della Regione Campania, e fare riferimento specificatamente al manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva approvato dal Ministero della Sanità.

Inoltre, l'Aggiudicataria deve essere in possesso di un sistema di qualità interno, la cui documentazione e le cui procedure devono essere trasmesse all'Amministrazione Comunale.

Art. 42 - Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti

Le modalità di verifica dell'andamento del servizio sono demandate ad apposita disciplina dell'Amministrazione Comunale.

Art. 43- Metodologia del controllo di qualità.

Nel caso vengano effettuati prelievi di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi sia da eventuali consulenti dell'Amministrazione Comunale, o da personale dell'ASL, nessun rimborso potrà essere richiesto all'Amministrazione Comunale, per le quantità di campioni prelevati.

Art. 44 - Penalità.

L'Amministrazione Comunale, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'Aggiudicataria, le quali devono pervenire entro 5 giorni dalla data della contestazione.

Le non conformità rilevate hanno valore di contestazione formale, prevedendo la possibilità, da parte dell'Aggiudicataria, di far evidenziare immediatamente le proprie osservazioni, di valore equivalente alle controdeduzioni.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che di norma comportano l'applicazione di una sanzione. secondo i parametri più sotto precisati:

1. mancato rispetto delle procedure di autocontrollo
2. mancata consegna di pasti interi o parte di pasti;
3. grammature diverse da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;

4. prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
5. presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
6. carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione Comunale il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Per tali inadempienze saranno applicate sanzioni da un minimo di €.300,00 ad un massimo di €.2.500,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza.

Qualora, invece, l'inadempienza riguardi l'intera fornitura del servizio, si applicherà una penalità pari all'intero costo dei pasti forniti quel giorno in quella scuola.

Dopo la comminazione di TRE sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico, si procederà alla risoluzione del contratto.

Art. 45 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Le parti convengono che, oltre a quanto e genericamente previsto dall'art. 1453 C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 C.C. le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Impresa Aggiudicataria;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'Aggiudicataria;
- c) mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente dell'Impresa Aggiudicataria;
- d) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura;
- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- f) casi di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) interruzione non motivata del servizio;

E' comunque facoltà dell'Amministrazione Comunale dichiarare, a suo insindacabile e motivato giudizio, risolto il contratto di fornitura senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del Giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione Comunale, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'Amministrazione Comunale intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'Impresa Aggiudicataria a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione stessa in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

Art. 46 Tabelle merceologiche delle derrate alimentari

- a) la filiera dei prodotti deve essere dichiarata e garantita "OGM FREE";
- b) il sale utilizzato deve essere del tipo iodato;
- c) la pasta deve essere del tipo 1^a qualità;
- d) il riso, del tipo "Pairboiled", deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, resistere alla cottura per non meno di 15' dalla sua immissione in acqua bollente, senza che i grani subiscano eccessiva alterazione di forma. Deve provenire dall'ultimo raccolto, essere secco, intero, pulito; non deve essere brillato e provenire da raccolti di imperfetta maturazione.
- e) le forniture di pesce, in ogni caso, dovranno provenire da stabilimenti riconosciuti dal Ministero della Sanità ai sensi del Decreto legislativo n. 531 del 1992;
- f) per la carne da brodo potrà essere usata anche la parte anteriore del vitellone nostrano nei seguenti tagli: spicchio di petto, scoperchiatura, costoline, muscolo;
- g) le forniture di carne fresca dovranno provenire da stabilimenti di sezionamento riconosciuti dal Ministero della Sanità ai sensi del Decreto Legislativo n. 286/94 (bollo S); la carne trita e i pezzi inferiori a 100 grammi dovranno provenire da stabilimento di preparazione riconosciuto dal Ministero della Sanità ai sensi del DPR 227/92(Bollo P);
- h) la ditta aggiudicataria dovrà fornire carne rossa proveniente esclusivamente da bestiame allevato in aziende zootecniche italiane, con mangimi di origine esclusivamente vegetale;
- i) i prodotti a base di carne (salumi, etc.), dovranno provenire da stabilimenti riconosciuti dal Ministero della Sanità ai sensi del decreto Legislativo 537/92 (Bollo L);
- l) la frutta, deve sempre essere distribuita già lavata e tagliata, in monoporzioni, sottoforma di "macedonia a pezzi grandi";
- m) Il formaggio da condimento deve essere Grana Padano. Tale formaggio è un formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con coagulo di acidità di fermentazione, dal latte di vacca. La pasta deve presentare colore giallo paglierino, avere aroma fragrante e delicato. I grassi sul secco non devono essere inferiori al 32%. Il formaggio non deve presentare odori e sapori anomali o non corrispondenti al prodotto tipico. Deve essere stagionato da almeno 18 mesi e la ditta deve essere in possesso di dichiarazione attestante il tempo di stagionatura. Non deve presentare difetti esterni tipo marcescente o altro, né presentare difetti interni tipo occhiatura della pasta, dovuta a fermentazioni anomali o altro. Il formaggio dovrà essere grattugiato dalla ditta e fornito a parte ogni qualvolta si servono minestre o pasta.
- n) per i surgelati possono fare eccezione all'espresso divieto di utilizzazione le verdure e il pesce;
- o) i surgelati di pesce si intendono in porzioni singole ed inoltre per tutti i surgelati dovrà essere assicurato il pieno rispetto della catena del freddo, con divieto di scongelamento e ricongelamento; le forniture di pesce dovranno provenire da stabilimenti riconosciuti dal Ministero della Sanità ai sensi del Decreto Legislativo n. 531/92;
- p) il latte e i prodotti a base di latte (formaggi, etc.) dovranno provenire da stabilimenti riconosciuti dal Ministero della Sanità ai sensi del DPR 54/97;

- q) I legumi devono essere secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei, e dovranno avere conservazione non superiore ad un anno dalla data della raccolta.
- r) Il prosciutto cotto deve essere di buona qualità, senza polifosfati aggiunti, deve presentare tutte le garanzie e le caratteristiche previste dalla vigente legislazione in materia. Deve essere affettato idoneamente, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare. La ditta è tenuta a presentare, dietro richiesta degli interessati, tutta la documentazione relativa a: il tipo di prodotto, il nome della ditta produttrice, il luogo di produzione, gli additivi aggiunti. L'esterno non deve presentare patinosità superficiale, né presentare odori sgradevoli. Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto, e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore di rancido. Non deve essere usato quello affettato e confezionato sotto vuoto. Il prosciutto deve presentare altresì le seguenti caratteristiche: la fetta deve essere compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali, e grasso interstiziale, non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore, non deve possedere iridizzazione, picchiettatura o altri difetti.
- s) Il pane, fatta eccezione per le diete speciali, deve essere fresco, ben lievitato, ben cotto, del tipo comune, costituito dai seguenti ingredienti: farina, lievito, sale e acqua. Devono essere garantiti di produzione giornaliera e non devono essere conservati con il freddo, o altre tecniche, successivamente rigenerati. La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimentare, ben chiusi; i sacchetti non devono essere riutilizzati (come da vigenti norme). Devono essere assicurate tutte le norme di pulizia e igiene.
- t) La farina deve essere di grano tenero (tipo 00) con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge. Non deve contenere sostanze imbiancanti e farine di altri cereali o altre sostanze estranee. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro; devono risultare indenni da infestanti o parassiti o larve o frammenti di insetti o muffe. Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti: il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza. Le stesse caratteristiche sono considerate valide per la farina di mais.
- u) Per burro si intende il prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino, pastorizzato; deve contenere un tasso lipidico non inferiore all'82%. Non è consentito l'uso di alcun conservante, se non il sale, né l'uso di coloranti. Sull'involucro deve riportare: la denominazione del prodotto, il peso netto, il nome del confezionatore, il luogo di confezionamento, la data di scadenza.
- v) Il formaggio da taglio deve essere di origine campana, non devono presentare alterazioni esterne o interne e devono riportare sulle confezioni tutte le informazioni previste dalle vigenti norme igienico - sanitarie.
- w) Gli gnocchi devono essere del tipo confezionato. La composizione deve essere la seguente: fiocchi di patate, farina di grano tenero 00, acqua e sale, semola. Devono rispondere alle vigenti norme igienico-sanitarie.
- x) YOGURT: con tale termine si indica quel prodotto liquido o semiliquido ottenuto in seguito a sviluppo nel latte di particolari micro-organismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni. Lo yogurt deve essere naturale, non deve contenere coloranti e conservanti ed i vasetti devono riportare ben stampigliata la data di scadenza; deve essere alla frutta in gusti assortiti. Inoltre deve essere trasportato e distribuito in conformità alle attuali norme legislative.

- y) Le uova devono essere di gallina, fresche, di categoria A extra, peso grammi 55/60 e conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione. Le stesse devono essere vendute in imballaggi o confezioni recanti le prescritte fascette e dispositivi di etichettatura con obbligatorietà delle seguenti dichiarazioni: ditta produttrice, categoria di qualità, peso e numero, numero del centro di imballaggio e data di imballaggio.

E' assolutamente vietato utilizzare:

1. dadi da brodo di qualsiasi genere;
2. conservanti ed additivi chimici di qualsiasi genere;
3. residui dei pasti dei giorni precedenti;
4. la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua;
5. paste speciali fresche;
6. verdure e prodotti semilavorati o precotti

Art. 47 – Controversie

Qualora insorgessero controversie tra l'Amministrazione Comunale, e l'Impresa Aggiudicataria che non siano definite bonariamente, esse saranno di competenza della Magistratura ordinaria competente per territorio (Tribunale di Nola) e il TAR Campania in sede amministrativa.

Art. 48- R.U.P.

Il responsabile unico del procedimento è individuato nella persona del Capo Servizio alla P.I.
Dr. Ignazio Gambale.

Acerra, giugno 2010

Il Dirigente P.I. e S.S.
Dr. Giuseppe Gargano