

**COMUNE DI MOLITERNO
PROVINCIA DI POTENZA**



Piazza V. Veneto, 1 – 85047 Moliterno
Tel. 0975/668511 – fax 0975/668537 Sito
web: <http://www.comune.moliterno.pz.it>

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

ART.1 OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha per oggetto l'espletamento del **servizio mensa scolastica** attraverso la preparazione, la fornitura e la somministrazione dei pasti, per gli alunni e gli insegnanti delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, del comune di Moliterno.

In particolare il servizio mensa riguarda:

- a) **La scuola dell'infanzia** sita in via Parco del Seggio con orario articolato su cinque rientri settimanali. La somministrazione comprende: **un pasto giornaliero**, secondo le tabelle dietetiche allegate.
La somministrazione dovrà essere effettuata tra le **ore 12,00 e le ore 13,30**.

- b) **La scuola primaria**, sita in Viale D. Galante (refettorio interno) con attività didattica pomeridiana articolata su cinque rientri settimanali per il tempo pieno e due o tre rientri pomeridiani per il modulo. La somministrazione comprende: **un pranzo giornaliero**, secondo le tabelle dietetiche allegate.

La somministrazione dovrà essere effettuata tra le **ore 12,45 e le 14,00**.

- c) **La scuola secondaria di primo grado**, con refettorio presso la scuola primaria in via Domenico Galante, con attività didattica pomeridiana articolata in tre rientri settimanali. La somministrazione comprende **un pasto giornaliero** secondo le tabelle dietetiche allegate.

La somministrazione dovrà essere effettuata tra le **ore 12,30 e le ore 14,00**;

È in facoltà del Comune estendere il servizio di mensa, anche in favore di altri cittadini anziani e bisognosi, o di altre categorie di assistiti, concordando con la Ditta aggiudicataria l'eventuale onere aggiuntivo per il servizio suppletivo di consegna a domicilio. Gli orari saranno fissati dall'Ente secondo le esigenze delle strutture scolastiche.

ART.2 VALORE DELL'APPALTO E FINANZIAMENTO

Il valore dell'appalto è di presuntivi € **33.217,5** esclusa IVA ed è finanziato con i mezzi propri dell'Amministrazione Comunale. Il prezzo del singolo pasto **su cui effettuare il ribasso ammonta ad € 3,88**. Alla detta somma va aggiunto lo 0,2 centesimi per singolo pasto- (causale: oneri della sicurezza derivanti dal DUVRI)non suscettibili di ribasso in sede di gara.

Alla somma di cui sopra va aggiunta l'Iva.

Per **pasto giornaliero** si intende: per gli utenti della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, un pranzo. **Non sono ammesse offerte differenziate per tipo di refezione.**

ART.3 DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è relativa al periodo **01.03.2023 – 30.04.2023, con possibilità di proroga del servizio sino al 31.05.2023**, alle medesime condizioni contrattuali dell'affidamento afferente il periodo marzo- aprile. La proroga che comunque risulta essere subordinata all'iscrizione delle somme occorrenti nel bilancio 2023/2025 , esercizio 2023, costituisce facoltà insindacabile dell'Amministrazione.

L'Amministrazione si riserva in qualsiasi momento altresì di modificare inizio e/o il termine del servizio senza nulla dover corrispondere all'aggiudicataria.

ART.4 MODALITA' DI GESTIONE DEL SERVIZIO

Il periodo di espletamento del servizio di refezione, compresa la sospensione nei periodi di vacanze pasquali è **stabilito dal Comune e può insindacabilmente essere variato dal medesimo senza con ciò, riconoscere alcun compenso alla aggiudicataria.**

Eventuali modifiche del calendario o di orari saranno tempestivamente comunicate alla ditta.

L'aggiudicataria provvederà a sua cura e spese:

- **all'acquisto** dei generi alimentari occorrenti;
- al loro **trasporto**;
- alla **preparazione dei pasti** secondo il menu, le grammature e le quantità indicate nelle allegate tabelle dietetiche,
- alla loro **somministrazione e distribuzione all'utenza**, ivi inclusa ogni operazione connessa con **l'apparecchiare e lo sparecchiare, la pulizia dei locali adibiti a centro di cottura ed a refettorio.**

La preparazione dei pasti avverrà presso il centro di cottura, di proprietà del Comune ubicato presso la scuola primaria in Moliterno e la distribuzione avverrà, fatte salve diverse disposizioni, presso la sede della scuola primaria per gli alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado, presso la scuola dell'Infanzia per gli alunni della scuola dell'infanzia.

In caso di particolari e sopravvenute esigenze, qualora il centro di cottura comunale non sia utilizzabile, l'aggiudicataria è tenuta alla preparazione dei pasti presso altro centro di cottura idoneo dal punto di vista igienico sanitario. La disponibilità di tale centro dovrà essere dichiarata in fase di gara e sarà oggetto di specifica valutazione da parte della Commissione. Qualora l'operatore economico risulti aggiudicatario pur in assenza di tale dichiarazione, è fatto obbligo allo stesso di ottemperare agli obblighi di cui al presente capitolato anche nei casi di emergenza e per i periodi necessari a ristabilire la funzionalità del centro di cottura comunale.

Verranno consegnati in uso al gestore, a seguito di dettagliato inventario, i locali gli impianti ed attrezzature esistenti al momento della stesura del verbale.

Il gestore ne dovrà effettuare la riconsegna al termine del contratto.

Se necessario e secondo le indicazioni del dirigente medico del S.I.A.N. dell'ASL 2 di Potenza, Distretto di Villa d'Agri, il gestore integrerà a sue spese, l'attrezzatura per il miglior funzionamento delle mense scolastiche.

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

Tutte le derrate preparate presso il centro di cottura a cura dell'aggiudicataria devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti onde evitare contaminazioni prima della somministrazione.

Il trasporto degli alimenti dovrà avvenire con automezzo della ditta aggiudicataria, idoneo ai sensi del DPR n.327/80. Tutte le derrate richieste e riportate nelle tabelle dietetiche devono essere di **prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotti**

secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igieniche e sanitarie in vigore. L'Ente potrà eleggere un comitato con funzioni di controllo sul corretto espletamento del servizio e sulla qualità delle forniture alimentari.

L'appaltatore per la somministrazione degli alimenti e delle bevande dovrà utilizzare **posate in acciaio, piatti in melamina per le vivande calde, tovaglie di carta resistente monouso, tovaglioli in carta monouso, bicchieri e piatti in plastica monouso.** Le posate e i piatti in melamina, saranno fornite dal Comune, mentre resta a carico dell'aggiudicatario la fornitura di tutto il resto. E' inoltre a carico dell'appaltatore, la fornitura dei detersivi o comunque di ogni prodotto necessario per la pulizia delle stoviglie, del centro di cottura, dei refettori e delle attrezzature. L'Appaltatore è tenuto a rispettare ogni eventuale direttiva che l'amministrazione potrà dare in corso di contratto, sulla base dei suggerimenti della locale autorità sanitaria. E' fatto divieto assoluto di somministrare cibi precotti

ART.5 METODO DELL'AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

L'appalto del servizio verrà aggiudicato, con il metodo dell'offerta economicamente più vantaggiosa così come previsto dall'art.95 del D. Lgs. n.50/2016 e successive modifiche e integrazioni, mediante procedura aperta e sarà valutato in base ai seguenti elementi e parametri di giudizio:

- **PROGETTO TECNICO – QUALITATIVO 70%**
- **OFFERTA ECONOMICA 30%**

L'aggiudicazione sarà effettuata a favore del concorrente che avrà, su base 100, assegnato il maggior punteggio secondo i criteri di seguito riportati:

9.1 Miglior progetto tecnico – qualitativo max punti 70/100

Il progetto dovrà indicare:

a. Organico del personale - punteggio max 20

La commissione attribuirà un punteggio complessivo corrispondente alla valutazione di ciascuno dei sub criteri di seguito indicati:

- numero di addetti al servizio.....max punti 5
- monte ore settimanali degli addetti alla preparazione.....max punti 5
- monte ore settimanali degli altri operatori.....max punti 2
- curriculum del coordinatore/responsabile del servizio.....max punti 3
- curriculum professionale del cuoco da destinare STABILMENTE al centro di cottura di Moliterno. Per quanto attiene la figura del cuoco la Commissione attribuirà specifico punteggio solo qualora si tratti di soggetto dotato di idonea qualifica professionale (diploma almeno triennale rilasciato da Istituto Alberghiero da allegare al progetto in copia conforme all'originale). (Vedi cause di risoluzione del contratto).....max punti 5

b. Formazione del personale - punteggio max 4

- monte ore annuale complessivo di formazione e/o aggiornamentomax punti 2
- qualità dei corsi previsti.....max punti 2

c. Organizzazione del servizio - punteggio max 24

La commissione attribuirà un punteggio complessivo corrispondente al seguente giudizio:

- Specifiche procedure di approvvigionamento e conservazione significando che si attribuirà un punteggio più alto a coloro che dichiareranno l'utilizzo di alimenti a filiera corta e di prodotti locali.....max punti 8
- Procedure di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti **significando che in nessun caso è ammessa la distribuzione di cibi precotti**max punti 5
- **Procedure di preparazione e cottura di eventuali pasti per soggetti affetti da particolari patologie certificate**.....max punti 3
- Modalità di selezione e controllo dei propri fornitori..... max punti 3
- Trasporto degli alimenti tra il centro di cottura ed il plesso della Scuola dell'Infanzia.....max punti 3
- Procedure di pulizia e sanificazione.....max punti 2

d. Rapporto con l'utenza, con i genitori e con l'Amministrazione - punteggio max 4

La commissione attribuirà un punteggio tenendo conto di:

- attività informativa rivolta ai genitori e finalizzata alla corretta informazione scientifica sugli aspetti igienici e nutrizionali della ristorazione scolastica.....max punti 2
- modalità di verifica grado di soddisfazione dell'utenzamax punti 2

e. Piano gestione dell'emergenza - punteggio max 10

Nella valutazione si terrà conto di:

- Disponibilità centro di cottura alternativo (specificare sede territoriale, idoneità del centro medesimo all'utilizzo specifico, spazi utilizzabili per garantire il servizio qualora si renda necessario).....max punti 5;

- Gestione dell'emergenza **non riferito al solo utilizzo del centro di cottura alternativo** ma ai possibili imprevisti legati a tutte le fasi di organizzazione del servizio, ivi compreso il trasporto).....**max punti 5**;

f. Proposte migliorative - punteggio max 8

- Integrazione tra strutture proprie e quelle comunali (descrivere le apparecchiature, gli attrezzi ed i mezzi necessari all'espletamento del servizio di cui si dispone e che si intende utilizzare presso il centro di cottura di Moliterno - es. contenitori, utensileria ecc.).....**max punti 5**
- Altre proposte migliorative del servizio.....**max punti 3**

I punteggi saranno assegnati alle singole imprese, solo nel caso in cui sarà possibile enucleare i dati necessari dalla documentazione presentata in sede di gara, ad insindacabile giudizio della Commissione.

Per essere ammesse alla fase di apertura dell'offerta economica le ditte concorrenti dovranno conseguire un punteggio tecnico qualitativo minimo di **45/100**. I concorrenti che non raggiungeranno tale punteggio saranno escluse dalla gara.

Modalità di attribuzione dei punteggi tecnici

La commissione, allo scopo di rendere omogenea l'attribuzione dei punteggi alle diverse offerte tecniche, procederà ad assegnare per ogni sub criterio, un giudizio tra i cinque di seguito precisati cui corrisponde un coefficiente.

Il punteggio di ogni sub criterio sarà determinato dal prodotto del punteggio massimo attribuibile al sub criterio stesso moltiplicato per la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari (coefficiente V(a)i). I giudizi e i coefficienti sono i seguenti:

Giudizio	Coefficiente
Ottimo	1
Buono	0,80
Sufficiente	0,60
Scarso	0,40
Inadeguato	0,20

Coefficiente V(a)i= media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

Si procederà con la seguente formula: $C(a) = \sum n [W_i * V(a)_i]$ dove: C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a); n= numero totale dei requisiti; W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i); V(a)_i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito(i) variabile tra zero e uno; $\sum n$ = sommatoria. I coefficienti V(a)_i sono determinati per quanto riguarda gli elementi di natura qualitativa, che richiedono una valutazione discrezionale, attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari. Nella valutazione delle offerte i punteggi verranno espressi con due cifre decimali, con arrotondamento all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a cinque. Una volta terminata la procedura di attribuzione dei coefficienti, si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Si procederà inoltre ad applicare la procedura di riparametrazione per ciascun sub-criterio, per ciascun criterio e, successivamente, sul punteggio complessivo riferito all'Offerta Tecnica. Al concorrente che otterrà il maggior punteggio sarà dunque assegnato il punteggio massimo sopra indicato, e agli altri un punteggio ricalcolato in modo proporzionale.

9.2 Migliore offerta economica max punti 30

Per la valutazione dell'offerta economica si procederà secondo il seguente criterio: il massimo punteggio verrà attribuito alla ditta che avrà presentato il prezzo più vantaggioso.

Il punteggio per le altre imprese verrà valutato in modo inversamente proporzionale rispetto al prezzo migliore secondo la seguente formula:

$$V(a) = R_i / R_{max} * W$$

In cui

V(a) = punteggio da attribuire

R_i = ribasso offerto

R_{max} = massimo ribasso

W = punteggio massimo attribuito

La gara verrà aggiudicata all'operatore economico che nel complesso avrà conseguito il maggior punteggio.

OFFERTA ANOMALA: Ai sensi dell'art. 97, comma 3 del D.Lgs. n.50/2016 la stazione valuterà la congruità delle offerte in relazione alle quali sia i punti relativi al prezzo sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione siano entrambi pari o superiori ai 4/5 dei corrispondenti punti massimi previsti nel presente CSA.

ART. 6 MODALITA' DI PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA CONCORSALE E PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Le modalità di partecipazione alla gara di presentazione dell'offerta sono quelle previste nella lettera di invito.

ART. 7 ONERI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIA

Il servizio di mensa dovrà essere effettuato dall'appaltatore con propria organizzazione e sotto la propria responsabilità.

L'aggiudicataria dovrà:

- a. adibire stabilmente al servizio un cuoco dotato di qualifica triennale o diploma quinquennale di istituto alberghiero (settore ristorazione) (secondo il nominativo eventualmente già indicato nella proposta progettuale). La sostituzione nel corso del periodo contrattuale per sopraggiunti imprevedibili motivi, dovrà essere tempestivamente comunicata al comune ed effettuata con personale di pari qualifica;**
- b. adibire al servizio il personale indicato in sede di offerta (qualitativamente idoneo e quantitativamente sufficiente a garantire il regolare espletamento di esso) Ogni eventuale sostituzione necessaria nel corso del servizio dovrà essere effettuata con personale dotato dei medesimi titoli e tempestivamente comunicata al comune. Tutto il personale dovrà essere in possesso della tessera di Idoneità Sanitaria di cui all'art.14 della legge 30.4.1962 n.283. Tutto il personale per il quale ricorrano i requisiti di legge, tra l'altro, dovrà essere sottoposto ai controlli di cui al D.Lgs.04/03/2014 n.39 (le certificazioni ottenute dovranno essere depositate presso la stazione appaltante prima dell'avvio del servizio).**
- c. Adottare, nell'esecuzione dell'appalto, tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità degli operatori e dei terzi. In particolare l'impresa dovrà applicare, per quanto di sua competenza, le prescrizioni del D.Lgs.81/2008 e ss. mm. e ii.;**
- d. depositare presso la stazione appaltante, prima dell'inizio del servizio, il piano di autocontrollo elaborato ai sensi dell'articolo 3 del Decreto Legislativo n. 155/1997 i cui oneri diretti ed indiretti sono ad esclusivo carico dell'appaltatore;**
- e. assicurare al personale dipendente il trattamento economico e normativo dovuto nel rispetto della legislazione contro gli infortuni sul lavoro, delle assicurazioni obbligatorie, dei C.C.N.L. di categoria e della eventuale contrattazione integrativa della normativa specifica in materia di igiene e sanità fornendo, inoltre il corredo necessario per l'espletamento del servizio;**
- f. trasmettere all'Amministrazione, prima dell'inizio dell'appalto, la documentazione di avvenuta denuncia agli Enti previdenziali, assicurativi ed antinfortunistici, ai sensi del comma 7 dell'articolo 18 della Legge 19.3.1990, n. 55;**
- g. provvedere alla disinfezione, derattizzazione di tutti i locali in cui l'attività di refezione si svolge, con la frequenza necessaria ad assicurare la massima pulizia degli stessi, a mezzo di imprese dotate di idonea autorizzazione;**
- h. garantire l'erogazione del servizio anche in caso di temporanea indisponibilità del centro di cottura comunale, fermo restando l'assoluto divieto di ricorrere a cibi precotti.**

ART. 8 ACCERTAMENTO E CONTROLLI IN MERITO ALLA QUALITA' DELLA FORNITURA

L'aggiudicataria, prima dell'inizio dell'attività, dovrà verificare il possesso (ed eventualmente dotarsi) di autorizzazione sanitaria prevista dalla legge 283/62 sia dei locali destinati alla preparazione, produzione e consumo di alimenti che per le attrezzature.

Ogni centro di cottura deve essere in possesso del manuale di corretta prassi igienica tenendo conto, ove necessario, del codice internazionale di prassi raccomandato e dei principi generali di igiene del Codex Alimentarius (art.4 del D. L.vo 20.5.1977, n.155). Copia del manuale deve essere depositato e tenuto in visione, anche presso l'ufficio Affari Generali del Comune.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto in qualsiasi momento anche senza preavviso di effettuare controlli al centro di cottura ed ai centri di consumo dei pasti, di proprietà dell'Ente, nonché, nei casi di guasti al centro di cottura comunale, ai locali di produzione dell'appaltatore, per verificare la corrispondenza delle norme stabilite in contratto.

La qualità della merce potrà essere accertata con opportuni sopralluoghi nel centro di cottura dell'ente e/o nei locali di cui dispone la ditta appaltatrice, esclusivamente dalla persone autorizzate dall'ente, che potranno disporre specifiche analisi chimico-fisico e microbiologiche da effettuarsi presso laboratori specializzati della A.S.L. competente ai sensi dell'art.21 del presente capitolato.

Se la somministrazione risultasse, in tutto o in parte di qualità inferiore o di condizioni diverse da quelle stabilite o se, per qualunque altra causa fosse inaccettabile, l'aggiudicataria sarà tenuta al risarcimento di eventuali danni, con preciso obbligo di provvedere alla preparazione dei pasti secondo quanto determinato nel presente capitolato.

Il Comune, si riserva inoltre, di disporre, in qualsiasi momento, a sua discrezione e giudizio, l'ispezione delle attrezzature, dei locali e magazzini, nonché dei mezzi di trasporto utilizzati, ecc. e su quanto altro fa parte dell'organizzazione

dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato e nel contratto, e in particolare, sulla corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato, nonché al controllo della preparazione dei pasti ed alla buona conservazione degli alimenti.

ART. 9 RESPONSABILITA'

L'aggiudicataria risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà derivare agli utenti, a terzi e a cose durante l'espletamento del servizio.

L'aggiudicataria si assumerà tutte le responsabilità civili e penali derivanti dall'ingerimento, da parte degli utenti, dei cibi contaminati e/o avariati e, comunque, connesse all'espletamento del servizio.

L'aggiudicataria, pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore della ditta da parte delle società assicuratrici. A tal proposito, valgono gli obblighi di cui al successivo art.12.

ART.10 ASSICURAZIONI

L'aggiudicataria sarà tenuta a produrre al momento della sottoscrizione del contratto, una assicurazione con un massimale non inferiore a € 1.500.000,00, a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'esclusivo espletamento del servizio presso il Comune di Moliterno, nonché per i danni derivanti all'Ente in conseguenza di quanto sopra. L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.

ART.11 PERSONALE

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione e la gestione dei pasti preparati nel centro di cottura dell'ente e/o nei centri di cottura della ditta appaltatrice, verrà svolto da personale dipendente della ditta stessa. **La responsabilità del servizio** sarà affidata ad un incaricato della ditta appaltatrice nominato dalla stessa nell'ambito del progetto gestionale allegato all'offerta, che dovrà tenere i rapporti con l'Amministrazione Comunale.

Il nome del responsabile, la consistenza numerica e i nominativi del personale nonché la loro qualifica e tutte le eventuali variazioni, dovranno essere preventivamente comunicate all'Amministrazione Comunale a mezzo lettera, fermo restando quanto sottolineato nell'art.9 del presente capitolato.

La consistenza numerica dovrà essere minimo quella di cui al progetto gestionale allegato all'offerta e tale da garantire, in ogni caso, lo svolgimento del servizio in modo adeguato, anche quando il numero dei pasti risulterà più elevato.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti e alla manipolazione dei generi alimentari è obbligato ad indossare tute o sopravestiti di colore bianco, ai sensi dell'art.42 del DPR n.327/80, nonché mascherina igienica.

ART.12 RISPETTO DELLE NORMATIVE

L'aggiudicataria dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e dei 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, altre malattie professionali, per la sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio, ai fini della tutela materiale dei lavoratori. A richiesta dell'Amministrazione comunale, l'aggiudicataria dovrà dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

ART.13 CONTROLLI SULLA SALUTE DEGLI ADDETTI

L'amministrazione comunale utilizza i preposti servizi della A.S.L. competente per territorio, per i controlli sanitari del personale.

Le disposizioni bandite in merito alla profilassi ed alla diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni, andranno immediatamente recepite.

La inosservanza di dette disposizioni, oltre alle conseguenze penali e civili previste per legge, lascerà diritto all'amministrazione comunale di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare penali di cui agli articoli successivi.

ART.14 TABELLE DIETETICHE - MENU'

La composizione del pasto tipo giornaliero è quella indicata nella tabella dietetica, fornita dal Responsabile dell'U.O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda USL n.2 di Potenza, Distretto di Villa d'Agri, allegata al presente capitolato e potrà essere suscettibile di variazioni a giudizio del dirigente medico ASL sopra richiamato.

Al fornitore è fatto assoluto divieto di modificare in tutto o in parte le tabelle dietetiche settimanali o giornaliere, salvo cause di forza maggiore. dandone comunicazione scritta all'Ufficio Affari Generali del Comune di Moliterno ed al medico nutrizionista S.I.A.N. dell'ASL n.2 di Potenza, Distretto di Villa d'Agri.

La quantità degli ingredienti per la formazione dei pasti devono essere esclusivamente quelle riportate nelle tabelle dietetiche allegate, formulate a crudo al netto degli scarti.

Ogni giorno, su richiesta, dovranno essere somministrati in alternativa al primo piatto: riso o pasta in bianco, e in alternativa al secondo piatto prosciutto cotto o mozzarella.

Durante l'appalto i menu indicati potranno subire modificazioni in virtù di menù stagionali e/o per esigenze particolari dell'utenza su richiesta della stessa e previo parere dell'Ufficiale Sanitario, nonché per un programma specifico di educazione alimentare che l'amministrazione comunale intendesse realizzare etc.

Potranno essere ordinati pasti, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza, mediante presentazione di certificazione medica al gestore del servizio, secondo apposite tabelle dietetiche indicate nella certificazione del medico dell'utente controfirmate dal dirigente medico del S.I.A.N. - A.S.L. n.2 di Potenza, Distretto di Villa d'Agri.

Potranno essere ordinati al gestore, mediante richiesta dell'utenza, diete per esigenze etniche religiose.

Al momento della consumazione dei pasti presso le mense:

- gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi caldi, devono essere conservati da +60° C a +65°C;
- gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi, e le paste alimentari fresche con ripieno, devono essere conservati a temperatura non superiore a +10°C;
- gli eventuali alimenti deperibili (non presenti nell'attuale tabella dietetica) con copertura o farciti con panna o crema a base di uova e latte (crema pasticciera), yogurt nei vari tipi, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, devono essere conservati a temperatura non superiore a +4°C.

Ogni tipo di frutta che lo consenta, deve essere preventivamente lavata e privata di residui estranei.

L'aggiudicataria dovrà dotare ogni mensa di appositi contenitori, distinti e separati e igienicamente idonei, per la conservazione del pane, della frutta e del materiale a perdere (posate, bicchieri, ecc.) in attesa della loro distribuzione per la consumazione dei pasti.

ART.15 CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

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

- La **pasta** deve essere di semola di grano duro. Deve resistere alla cottura per almeno venti minuti senza spaccarsi, deformarsi o lasciare l'acqua troppo torbida;
- Il **riso** da utilizzarsi deve essere del tipo "parboiled" per le preparazioni convenzionali di lunga cottura; Le **carni** bovine, suine ed avicunicole devono:
 - essere fresche e non surgelate, di consistenza non flaccida di provenienza certificata secondo la normativa vigente;
 - provenire da animali sani di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e di salute;
 - avere buon sapore, essere tenera e ben digeribile, non avere odore sgradevole;
- I **prodotti ittici** devono presentare poco grasso ed essere privi di lisce. Sono ammessi prodotti ittici surgelati e per quanto attiene i bastoncini deve intendersi esclusivamente filetto di merluzzo surgelato; I **legumi** devono essere freschi o secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei. I legumi freschi utilizzati fuori stagione possono essere surgelati.
- Gli **ortaggi** devono:
 - essere di stagione e di recente raccolta;
 - essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente;
 - essere asciutti, privi di terrosità e di altri corpi o prodotti estranei - essere indenni da difetti tali da alterare le caratteristiche organolettiche; - non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipiente. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

L'aglio le cipolle e le patate non devono essere raggrinzite o flaccide o con germogli. L'interno non deve avere chiazze scure e tracce di verde epicarpale (presenza di solanina). Il

formaggio:

- da condimento** deve essere della qualità "Parmigiano reggiano" o "Grana padano" e deve: -essere di prima scelta;
- marchiato;
- prodotto nelle zone tipiche;
- avere ottimo sapore e profumo;
- avere una stagionatura di almeno diciotto mesi;
- da pasto**, quali: Fontina (Galbanino), Emmenthal, Mozzarella e simili, non devono presentare alterazioni esterne ed interne.

Le eventuali confezioni, in mono porzioni sigillate devono riportare le seguenti informazioni: -tipo di formaggio;

- nome del produttore; -
- luogo di produzione; -data
- di scadenza.

- Il **prosciutto** cotto deve essere privo di polifosfati aggiunti, deve essere di coscia, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione.

A richiesta, l'aggiudicataria dovrà fornire tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice ed al luogo di produzione.

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

- **L'olio** usato per la cottura e per il condimento deve essere di tipo extravergine di oliva, di ottima qualità: Non deve contenere più di un grado di acidità espressa in acido oleico e deve rispondere alle vigenti norme igienico-sanitarie.
- Il **pane** deve essere prodotto con farina "O" e con l'aggiunta di olio d'oliva nella percentuale minima consentita dalla legge. Deve essere preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, con lievito naturale e cotto adeguatamente. Deve essere di piccola pezzatura (panino), ben lievitato, non rigenerato e confezionato singolarmente in appositi sacchetti.
- La **frutta** deve essere:
 - di stagione;
 - esente da difetti all'epicarpo e alla polpa;
 - di prima qualità;
 - di calibratura e grammatura come da tabelle dietetiche; -fisiologicamente matura;
 - omogenea, uniforme e turgida.
- Le **uova** devono essere di categoria extra (senza alcuna preferenza di merito per le dimensioni).
- Il **sale** deve essere del tipo iodato.
- **L'acqua** deve essere di tipo naturale non gassata in **confezioni da litro** (le bottiglie devono essere servite debitamente sigillate).

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

ART.16 MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI E GENERI ALIMENTARI VIETATI

Nella preparazione dei pasti, all'aggiudicataria è fatto obbligo di attenersi alle istruzioni che verranno impartite dal medico nutrizionista dell'ASL n. 2 di Potenza, Distretto di villa d'Agri anche per quanto riguarda ai metodi di cottura e di conservazione degli alimenti e a quant'altro che, in materia di tecnica alimentare, da questi verrà disposto.

Per la preparazione dei pasti l'aggiudicataria deve utilizzare i generi alimentari descritti nell'articolo precedente. Le verdure devono essere accuratamente lavate con acqua corrente.

Gli alimenti surgelati devono subire la fase di scongelamento nel frigorifero. L'aggiudicataria deve impegnarsi a:

- cuocere le verdure a forno a vapore;
- cuocere i secondi piatti al forno;
- aggiungere i grassi possibilmente a crudo;
- somministrare la razione di carne e/o di pesce, possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una coscetta, ecc.);
- conservare le uova in frigorifero tra +4°C e +10°C, per non oltre una settimana e devono essere accuratamente lavate e asciugate immediatamente prima dell'utilizzo. **E' assolutamente vietato utilizzare:**
 - carni al sangue;
 - cibi fritti;
 - alimenti surgelati, esclusi i prodotti ittici secondo le indicazioni di cui al precedente art.17;
 - conservanti ed additivi chimici;
 - paste speciali fresche;
 - verdure, carni e prodotti ittici semilavorati o precotti; -
 - residui dei pasti dei giorni precedenti.

ART.17 MODALITA' DI TRASPORTO

Per il trasporto degli alimenti nonché dei pasti dal centro di cottura agli altri refettori o in caso di guasti al centro di cottura di proprietà dell'Ente, l'aggiudicataria dovrà usare mezzi e contenitori idonei ai sensi di legge. Il pane (già confezionato) e la frutta dovranno essere trasportati in contenitori di plastica coperti.

ART. 18 RICICLO

E' vietata ogni forma di riciclo.

ART.19 CONSERVAZIONE CAMPIONI - CONTROLLI

Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di tossinfezione alimentare, l'appaltatore dovrà prelevare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data e conservato a 4° C, per quarantotto ore.

Il gestore sarà tenuto a provvedere a proprie cure e spese, all'analisi dei cibi somministrati ogni qual volta ciò sia richiesto dal Comune per lo svolgimento della ordinaria attività di controllo.

ART. 20 CORRISPETTIVO DI APPALTO E MODALITA' DI PAGAMENTO

Il corrispettivo per lo svolgimento del servizio, da effettuarsi nei modi e termini di cui al presente capitolato, è stabilito in € _____, oltre IVA, per ogni pasto sulla base dell'offerta prodotta in sede di gara dall'aggiudicatario. Detto corrispettivo si intende comprensivo di ogni qualsiasi onere necessario per lo svolgimento del servizio nell'arco di validità del contratto.

Il pagamento del corrispettivo avrà luogo in rate mensili con mandato di pagamento riscuotibile presso la Tesoreria Comunale da emettersi entro 30 giorni dalla presentazione della fattura.

La fatturazione dovrà essere distinta per ogni singolo tipo di utenza.

ART.21 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art.1453 del codice civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del codice civile le seguenti ipotesi:

- insussistenza dei requisiti richiesti dal bando di ammissione alla gara accertati durante validità del contratto;
- perdita dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara;
- impiego di personale non dipendente dell'aggiudicatario;
- assenza del cuoco dotato di titolo professionale (ai sensi dell'art. 7 del presente capitolato). **Tale figura dovrà essere stabilmente addetta al centro di cottura di Moliterno e costantemente presente pena l'immediata risoluzione del contratto;**
- inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del centro di cottura di proprietà dell'Ente e in caso di guasto dello stesso anche nel centro di produzione pasti di cui dispone la ditta appaltatrice;
- **utilizzo di alimenti in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;**
- casi di intossicazioni alimentari;
- gravi inadempimenti contrattuali (per es. utilizzo ripetuto di alimenti non previsti dal contratto);
- incapacità o rifiuto di effettuare la fornitura (anche nel caso di impossibilità di utilizzare temporaneamente il centro di cottura comunale);
- ritardo dell'inizio della fornitura oltre gg.7 dal termine prefissato;
- qualora l'aggiudicatario non dovesse provvedere entro il termine assegnato a rimuovere le irregolarità contestate ai sensi dell'articolo successivo;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termine dell'art.1453 del codice civile.

La risoluzione del contratto, per cause imputabili all'aggiudicatario, comporterà per quest'ultima, il risarcimento dei danni subiti dall'Amministrazione Comunale.

Nei casi previsti dal presente articolo, l'aggiudicatario incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo contratto per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

ART.22 PENALITA'

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

- a. euro **1.000,00** per mancata fornitura dei pasti ordinati, presso ogni singola mensa;
- b. euro **3.000,00** in ciascuno dei seguenti casi:
 - per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
 - per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;
 - per fornitura di pasti chimicamente contaminati e inadatti all'alimentazione.
- c. euro **2.000,00** in ciascuno dei casi seguenti:
 - per mancato rispetto delle caratteristiche qualitative previste;
 - per confezionamento non conforme alle vigenti normative;
 - per etichettatura non conforme alla vigente normativa;
 - per mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate;
 - per rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei cibi preparati;
 - per inadeguatezza igienica delle attrezzature ed utensili;
 - per inadeguatezza igienica degli automezzi di trasporto dei pasti;

- per mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia dei locali cucina;
 - per conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;
 - per mancato rispetto delle norme igieniche da parte del personale addetto alla preparazione dei pasti e trasporto;
 - per rinvenimento di parassiti;
- d. euro **700,00** in ciascuno dei seguenti casi:
- per mancata consegna di materiale a perdere (posate, bicchieri, tovaglioli);
 - per mancato rispetto della grammatura, verificato su almeno 10 pesate della stessa preparazione;
 - per mancato rispetto per ciascuno dei menù riferiti al contorno, alla frutta, al pane, al dessert;

L'Amministrazione Comunale, inoltre, si riserva la facoltà di **diffidare** l'aggiudicataria a porre rimedio alle irregolarità contestate, assegnando un congruo termine di gg. 15, fatti salvi il risarcimento del danno e la **denuncia** all'autorità giudiziaria qualora il fatto costituisca reato.

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

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

ART.23 CONTENZIOSO

A tutti gli effetti l'aggiudicataria deve eleggere domicilio legale in MOLITERNO.

Per qualunque contestazione o vertenza che dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione dei servizi disciplinati dal presente capitolato, è competente il Foro di Lagonegro. Viene esclusa la competenza arbitrale.

ART.24 SPESE CONTRATTUALI

Ogni spesa relativa alla stipula del contratto è a carico dell'aggiudicataria.

ART.25 SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

L'Amministrazione appaltante potrà, durante la durata contrattuale, sospendere in tutto o in parte il servizio, con un preavviso di almeno 15 giorni, senza che la ditta appaltatrice nulla abbia a pretendere.

L'aggiudicatario si impegna a modificare la tipologia degli alimenti in considerazione di eventi, tali da ritenere giustificate altre soluzioni, suggerite dal medico nutrizionista dell'ASL n.2 di Potenza, Distretto di Villa d'agri, che dovranno essere concordate tra le parti.

Il prezzo unitario offerto dalla ditta è fisso per tutta la durata del contratto;

ART.26 DISPOSIZIONI FINALI

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato si rinvia alle vigenti normative.

ALLEGATI:

- 1.** Tabella dietetica (menu) e grammature pasti per utenti scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado (**allegato A**)