

COMUNE DI SANT'ARCANGELO

Provincia di Potenza

SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

CAPITOLATO D'ONERI DISCIPLINANTE I RAPPORTI TRA IL COMUNE E L'APPALTATORE.-

ARTICOLO 1 - Oggetto dell'appalto -

L'appalto ha per oggetto la preparazione e la fornitura di pasti per gli alunni, il personale insegnante e il personale ausiliario di tutte le scuole dell'Infanzia statali di Sant'Arcangelo, della scuola Primaria del centro storico e della scuola Primaria di San Brancato di Sant'Arcangelo per un numero massimo di 80 pasti per 2 giorni la settimana.

ARTICOLO 2 - Durata dell'appalto -

L'appalto riguarda il periodo che va dal 01.10.2013 al 10.06.2014.

L'anzidetto termine del dieci giugno potrà subire riduzioni ad esclusivo giudizio dell'amministrazione comunale, fatto salvo il preavviso di gg.5 (cinque).

ARTICOLO 3 – Costo del servizio -

Il costo di ogni singolo pasto preparato e fornito è stabilito in Euro ____ (oltre IVA come per legge).

Con tale corrispettivo l'appaltatore si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, in tutto essendo soddisfatto dal Comune con il pagamento del canone.

Il pagamento avverrà entro 60 giorni dalla presentazione della relativa fattura, determinato dal prodotto del prezzo riferito a pasto per il numero dei pasti forniti desunto dal registro delle presenze, sottoscritto dall'appaltatore e dal personale all'uopo incaricato dal Sindaco.

ARTICOLO 4 – Modalità di gestione del servizio -

Il servizio di preparazione e fornitura dei pasti dovrà essere svolto dall'appaltatore con propri capitali e personale .

La preparazione dovrà avvenire nei locali idonei a tale uso, a norma di legge, dell'appaltatore.

Il calendario di apertura e chiusura del servizio di refezione, compresa la sospensione nei periodi di vacanze natalizie, pasquali ecc., è stabilito dal Comune e può insindacabilmente essere variato dal medesimo senza con ciò, riconoscere alcun compenso alla ditta erogatrice del servizio.

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

Il servizio d'appalto consiste nelle prestazioni e forniture di seguito elencati:

- preparazione dei pasti in locali e con l'attrezzatura dell'appaltatore, sul quale graverà anche il costo dei generi alimentari occorrenti, nella specie e quantità pro-capite stabilita dall'apposita tabella dietetica formulata a cura del medico della A.S.L. responsabile della locale Igiene e Sanità Pubblica. Sarà a carico dell'appaltatore anche il trasporto, con mezzo idoneo, dei pasti presso le varie scuole del territorio comunale, oltre alla fornitura di piatti di plastica per la consumazione degli stessi pasti, dei tovaglioli di carta e delle tovaglie per coprire i tavoli;
- predisposizione dei refettori;
- predisposizione dei tavoli per i pasti;
- scodellamento e distribuzione dei pasti;
- pulizia e riordino dei tavolini dopo i pasti;
- lavaggio e riordino delle stoviglie.

La fornitura dei pasti sarà effettuata tutti i giorni scolastici, in numero pari alla presenza dei fruitori, il cui numero sarà giornalmente accertato dalla ditta appaltatrice, ritirando presso le varie scuole i buoni pasti e successivamente gli stessi buoni saranno allegati alle relative fatture per la richiesta del compenso.

Lo stesso servizio dovrà comprendere pasti differenziati, in sostituzione del pasto previsto nella tabella dietetica, senza alcun costo aggiuntivo, in favore di eventuali soggetti che ne facciano richiesta affetti da intolleranza o allergia alimentare o celiachia o di altri disturbi che comportano una alimentazione

specifica, debitamente certificata, il cui menù verrà redatto dal Dirigente Medico Responsabile N.O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'A.S.L. n.2 di Potenza, nonché garantire menù compatibili con scelte religiose.

La Ditta appaltatrice è tenuta 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

ARTICOLO 5 - ORARI DI SERVIZIO

La fornitura dei pasti dovrà essere effettuata negli orari stabiliti dal responsabile delle varie scuole.

ARTICOLO 6 - Metodo di aggiudicazione dell'appalto

Il servizio oggetto dell'appalto rientra tra quelli previsti nell'allegato II B del D.Lgs.163/2006 ed è pertanto soggetto all'applicazione parziale del Codice dei Contratti (art.20 del codice). E' fatta salva l'applicazione delle norme del D.Lgs.163/2006 e ss. mm. e ii., espressamente richiamate nella documentazione di gara.

L'appalto del servizio mensa scolastica, così come definito all'art.1, verrà aggiudicato, con il metodo dell'offerta economicamente più vantaggiosa così come previsto dall'art.83 del D.Lgs. n.163 del 12/04/2006 e successive modifiche e integrazioni, mediante procedura aperta ai sensi e per gli effetti dell'art.3 comma 37 del D.Lgs.163/2006 e ss.mm. e ii., e sarà valutato in base ai seguenti elementi e parametri di giudizio:

- **PROGETTO TECNICO – QUALITATIVO 65%**
- **OFFERTA ECONOMICA 35%**

L'aggiudicazione sarà effettuata a favore del concorrente che avrà, su base 100, assegnato il maggior punteggio secondo i criteri, sub criteri e parametri di ponderazione di seguito riportati e dettagliati nella **SCHEMA DI VALUTAZIONE** allegata al Capitolato sotto la lettera "B":

1. Miglior progetto tecnico – qualitativo max punti 65/100

Il progetto dovrà indicare:

a. Organico del personale - punteggio max 18

A.1	Numero addetti al servizio	Punti 4
A.2	Monte ore settimanali addetti alla preparazione	Punti 4
A.3	Monte ore settimanali altre figure professionali	Punti 3
A.4	Curriculum coordinatore / responsabile del servizio	Punti 3
A.5	Curriculum professionale cuoco da destinare al servizio oggetto dell'appalto	Punti 4

b. Formazione del personale - punteggio max 5

B.1	Monte ore annuale complessivo di formazione /aggiornamento	Punti 2
B.2	Qualità aggiornamento	Punti 3

c. Organizzazione del servizio - punteggio max 16

C.1	Selezione e controllo dei propri fornitori	Punti 2
C.2	Procedure di approvvigionamento e conservazione	Punti 2
C.3	Procedure di preparazione, cottura e distribuzione	Punti 4
C.4	Procedura di pulizia e sanificazione	Punti 3
C.5	Trasporto alimenti	Punti 3
C.6	Diete speciali	Punti 2

d. Rapporto con l'utenza, con i genitori e con l'amministrazione - punteggio max 6

D.1	Attività informativa rivolta ai genitori e finalizzata alla corretta informazione scientifica sugli aspetti igienici e nutrizionali della ristorazione scolastica	Punti 3
D.2	Indagine sul grado di soddisfazione dell'utenza	Punti 3

e. Centro di cottura - punteggio max 15

E.1	Superficie utile del centro di cottura	Punti 3
E.2	Attrezzature in uso nel centro di cottura	Punti 5
E.3	Distanza del centro di cottura dal territorio di Sant'Arcangelo	Punti 7

f. Proposte migliorative del servizio – punteggio max 5

F.1	Proposte migliorative del servizio	Punti 5
-----	------------------------------------	------------

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 ciascun sub – criterio, si attribuirà una valutazione (INSUFFICIENTE, SUFFICIENTE, BUONA, MOLTO BUONA, OTTIMA) che sarà, poi, trasfusa in un punteggio complessivo, secondo quanto dettagliato nella scheda di valutazione allegata sotto la lettera “B” al Capitolato Speciale di Appalto.

Per essere ammesse alla fase di apertura dell'offerta economica le ditte concorrenti dovranno conseguire un punteggio tecnico qualitativo minimo di **40/100**. Le ditte che non raggiungeranno tale punteggio saranno escluse dalla gara.

2. Migliore offerta economica max punti 35

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:

$$V(a)=Ri/Rmax*W$$

In cui

V(a) = punteggio da attribuire

Ri = ribasso offerto

Rmax = massimo ribasso

W = punteggio massimo attribuito

Offerta anomala: Ai sensi dell'art. 86, commi 2 e 3 del D.Lgs. n.163/2006 e successive modificazioni ed integrazioni la stazione appaltante si riserva la facoltà di valutare 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 dal bando di gara.

ARTICOLO 7 – Modalità di partecipazione alla procedura di gara

Le modalità di partecipazione alla gara e di presentazione dell'offerta sono quelle previste dettagliatamente nel bando di gara.

ARTICOLO 8 - Divieto di subappalto -

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare il servizio inerente il presente appalto senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione, pena la immediata risoluzione e l'incameramento della cauzione.

In caso di infrazione alle norme contenute nel presente capitolato commessa dal subappaltatore occulto, unico responsabile verso il Comune ed i terzi si intenderà l'appaltatore.

ARTICOLO 9 – Deposito cauzionale, spese contrattuali.

I Partecipanti alla gara dovranno allegare all'offerta, pena l'esclusione, la documentazione relativa al versamento - nelle forme di legge - di un deposito cauzionale provvisorio pari al 2% dell'importo a base d'asta a garanzia dell'offerta e della correttezza e buona fede precontrattuali.

La cauzione prodotta, avente forma di polizza fidejussoria per cauzioni, dovrà risultare, **pena la esclusione dalla gara**, di validità non inferiore a giorni 180 (centottanta) decorrenti dal giorno successivo al termine ultimo valevole per la presentazione delle offerte, dovendo contenere la previsione della rinuncia al beneficio della preventiva escussione ex art. 1944 del c.c. con obbligo al pagamento entro giorni 15 (quindici) dalla richiesta della Stazione appaltante.

In ogni caso, si fa presente che la cauzione dovrà recare indicata la denominazione dell'Ente quale beneficiario della garanzia nonché la descrizione della gara.

Circa il deposito della cauzione definitiva si fa rinvio a quanto previsto dall'art. 10 del presente Capitolato.

Inoltre, secondo quanto previsto dalle leggi vigenti, l'Aggiudicatario sarà tenuto al versamento dei diritti di segreteria sul valore complessivo di contratto, secondo le percentuali di cui all'art. 19-ter della L. 29.10.87, n. 440. A tale fine, l'Aggiudicatario provvederà al versamento della somma forfettaria da stabilirsi, sulla base del valore presunto del contratto aggiudicato, secondo quanto stabilito dall'ufficio competente.

Saranno a carico della Ditta aggiudicataria anche tutte le altre eventuali spese di contratto, stesura, bollo, registrazione, scritturazione delle copie occorrenti alla Ditta stessa ed ai diversi Uffici nonché tutte le imposte e tasse che dovessero in avvenire colpire il contratto e successive inerenti. Tutti gli oneri a carico dell'Aggiudicatario dovranno essere versati entro 10 (dieci) giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione con le modalità che saranno indicate in seguito dall'Amministrazione. L'IVA resterà a carico dell'Ente e la Ditta aggiudicataria dovrà addebitarla in fattura, a titolo di rivalsa, ai sensi dell'art. 18 della L. n. 633 del 26.10.1972.

ARTICOLO 10 – Garanzia fidejussoria definitiva

Il Soggetto affidatario si impegna a prestare nei modi di legge garanzia fidejussoria definitiva pari al 10% dell'importo a base d'asta, la quale dovrà recare idonee indicazioni relative alla Stazione appaltante ed al servizio in questione. La garanzia dovrà risultare valevole a copertura dell'intero periodo contrattuale.

ARTICOLO 11 - Obblighi assicurativi -

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'appaltatore il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico del Comune o in solido con il Comune, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo e di ogni indennizzo.

La ditta sarà tenuta a produrre al momento della sottoscrizione del contratto una assicurazione con massimale non inferiore a €. 500.000,00, a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio presso il Comune di Sant'Arcangelo, 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 solo lo scopo di ulteriore garanzia.

ARTICOLO 12 – Oneri a carico della ditta appaltatrice

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

La ditta appaltatrice dovrà:

- a. **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.
- b. 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.;
- c. 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;

ARTICOLO 13 – Accertamento e controllo in merito alla qualità della fornitura.

I locali destinati alla preparazione, produzione e consumo di alimenti e le attrezzature, devono essere dotati di autorizzazione sanitaria prevista dalla legge 283/62.

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).

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto in qualsiasi momento anche senza preavviso di effettuare controlli ai locali di produzione della ditta appaltatrice, per verificare la corrispondenza delle norme stabilite in contratto.

La qualità della merce potrà essere accertata con opportuni sopralluoghi nei locali di cui dispone la ditta appaltatrice, esclusivamente dalle persone competenti autorizzate dall'ente, che potranno disporre specifiche analisi chimico - fisico e microbiologiche da effettuarsi presso laboratori specializzati della A.S.L. competente, secondo quanto previsto nel 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, la ditta 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, tramite persone competenti, 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.14 - Responsabilità

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

La Ditta appaltatrice 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.

La ditta, 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 precedente art.11.

ART.15 - Personale

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione e la gestione dei pasti preparati nel centro 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 nel 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.16 – Rispetto delle normative

La Ditta appaltatrice 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, la ditta dovrà dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

ART.17 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.18 Tabelle dietetiche - menù

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 ASL 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 competente del Comune 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 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.

La ditta aggiudicataria dovrà dotare il centro cottura 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.19 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 lische. Sono ammessi prodotti ittici surgelati e bastoncini di pesce surgelati;
- I **legumi** devono essere freschi o secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei. I legumi freschi utilizzati fuori stagione possono essere surgelati.
- Gli **ortaggi** devono:
 - essere di stagione e di recente raccolta;
 - essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente;
 - essere asciutti, privi di terrosità e di altri corpi o prodotti estranei
 - essere indenni da difetti tali da alterare le caratteristiche organolettiche;

- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti.

Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

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

- 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'aggiudicatario dovrà fornire tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice ed al luogo di produzione.

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

- **L'olio** usato per la cottura 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 "0" e con l'aggiunta di olio d'oliva nella percentuale minima consentita dalla legge.

Deve essere preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, con lievito naturale e cotto adeguatamente.

Deve essere di piccola pezzatura (panino), 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.20 Modalità di preparazione dei pasti e generi alimentari vietati

Nella preparazione dei pasti, alla ditta 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 la ditta 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.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi a:

- cuocere le verdure a forno a vapore;

- cuocere i secondi piatti al forno;

- aggiungere i grassi possibilmente a crudo;

- somministrare la razione di carne e/o di pesce, possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una coscetta, ecc.);
- conservare le uova in frigorifero tra +4°C e +10°C, per non oltre una settimana e devono essere accuratamente lavate e asciugate immediatamente prima dell'utilizzo.

E' assolutamente vietato utilizzare:

- carni al sangue;
- cibi fritti;
- alimenti surgelati, esclusi i prodotti ittici;
- conservanti ed additivi chimici;
- paste speciali fresche;
- verdure, carni e prodotti ittici semilavorati o precotti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti.

ART.21 Modalità di trasporto

Per il trasporto degli alimenti la Ditta appaltatrice 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. 22 Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo.

ART. 23 Conservazione campioni - controlli

Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di tossinfezione alimentare, la ditta 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.

ARTICOLO 24 - Penalità -

Le inadempienze ritenute lievi, a insindacabile giudizio dell'Amministrazione, a qualunque obbligo derivante dalla presente convenzione disciplinare, comporteranno l'applicazione della penalità di €. 100,00 con la sola formalità della contestazione degli addebiti e della deliberazione della giunta comunale.

In caso di recidiva le infrazioni di lieve entità comporteranno l'applicazione della penale doppia oppure l'adozione di più severe misure a giudizio della giunta comunale.

Per le inadempienze più gravi, ove non si ravvisi a insindacabile giudizio dell'Amministrazione la grave inadempienza che risolve il contratto, il Comune si riserva più severe misure da adottarsi di volta in volta dalla giunta comunale.

Si conviene che unica formalità preliminare è la contestazione degli addebiti .

Il Comune si riserva di far eseguire da altri il mancato o incompleto o trascurato servizio e di acquistare il materiale occorrente, a spese dell'appaltatore.

Rifusione spese, pagamento danni e penalità verranno applicati mediante ritenuta sulle rate di appalto non ancora pagate .

ARTICOLO 25 - Controversie –

A tutti gli effetti la ditta aggiudicataria deve eleggere domicilio legale in Sant'Arcangelo.

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.

ARTICOLO 26 - Risoluzione del contratto per inadempimento

In caso di grave inadempienza accertata si farà luogo alla risoluzione dell'appalto con esclusione di ogni formalità legale, convenendosi sufficiente il preavviso di giorni dieci mediante lettera raccomandata.

ARTICOLO 27 - Costituzione in mora -

I termini e le comminatorie contenute nel presente capitolato operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'appaltatore.

ART.28 Disposizioni finali

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

Informativa e Riservatezza dei Dati Personali

La Stazione appaltante in conformità all'obbligo di tutela della riservatezza dei dati personali di cui alla legge del 2003 n. 196 ed a quanto previsto dall'art. 4 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445 ("Disposizioni generali in materia di dichiarazioni sostitutive" in T.U. delle disposizioni in materia di documentazione amministrativa) informa che i dati richiesti alle Partecipanti alla presente gara ed il loro trattamento afferisce alle finalità istituzionali proprie dei procedimenti dei pubblici appalti, per cui, essendo sussistente un obbligo normativo alla loro acquisizione si riserva una utilizzazione circoscritta esclusivamente allo svolgimento della procedura in questione o di attività funzionali dell'Ente o di altre pubbliche Amministrazioni, limitandosi a fornire unicamente quegli elementi indispensabili all'esercizio delle azioni amministrative normativamente imposte ("Riservatezza dei dati personali contenuti nei documenti trasmessi" da art. 16 del D.P.R. n. 445/2000).

ALLEGATI:

- Tabella dietetica (menu) e grammature pasti per utenti scuola dell'infanzia e primaria (allegato A);
- Scheda di valutazione dell'offerta (allegato B);

L'APPALTATORE

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

IL SEGRETARIO COMUNALE
