



COMUNE DI SAN CIPIRELLLO

CITTA' METROPOLITANA DI PALERMO

Area 1 - Affari Generali, Promozione Umana e P.I.,
Spettacolo e Turismo
Ufficio dei Servizi Sociali e Scolastici

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA A TEMPO NORMALE.

Art. 1) L'appalto ha per oggetto il servizio di fornitura e di distribuzione nel plesso scolastico di via Berlinguer di pasti caldi, secondo il piano nutrizionale, allegato al presente capitolato, con particolare attenzione all'adozione dei criteri minimi ambientali per servizi nel settore della ristorazione collettiva di cui al Decreto 25/07/2012 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

Art. 2) Il servizio può riassumersi come di seguito, salvo precise indicazioni che potranno essere impartite dalla stazione appaltante di volta in volta:

- fornitura giornaliera mediamente di n. 77 pasti caldi, vettovaglie comprese, per n. 5 giorni settimanali per gli alunni, compreso pasti per insegnanti e collaboratori frequentanti la Scuola Materna a tempo normale; **il pasto delle insegnanti e dei collaboratori deve essere in quantità adeguate a soggetti adulti.**
- Trattandosi di servizio a domanda individuale il numero dei pasti potrà subire variazioni in aumento e/o in diminuzione in base alle presenze giornaliere degli alunni e/o **in relazione all'adesione del Servizio da parte degli utenti.**
- A tal uopo la stazione appaltante entro le ore 9.30 di ogni giorno, comunicherà alla ditta appaltatrice il numero dei pasti da fornire, vettovaglie comprese, per 5 gg. settimanali da distribuire agli alunni, alle insegnanti ed ai collaboratori aventi diritto, della Scuola dell'Infanzia a tempo normale.

Art. 3) I prezzi in base ai quali, previa riduzione del ribasso d'asta, saranno pagate le forniture richieste con il presente appalto, rimarranno fissi ed invariabili per la durata di vigenza del contratto.

Art. 4) La Ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente osservare nell'erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato impiegando sempre derrate alimentari e bevande conformi ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia che qui si intendono tutte richiamate di prima qualità aventi le seguenti caratteristiche:

PANE: Il pane da somministrare deve essere di tipo "comune", prodotto con sfarinati di grano di tipo "O", da pasta convenientemente lievitata, con aggiunta di giusta quantità di sale comune, ben cotto, secondo le norme in vigore. Dovrà essere garantita, ad ogni fruitore, una porzione unitaria del peso determinato nella tabella dietetica.

PASTA ALIMENTARE: Le paste alimentari, da utilizzare, dovranno rispondere alle caratteristiche previste dalle leggi in vigore:

- **Paste secche:** dovranno essere confezionate esclusivamente con semola e semolati di grano duro, con o senza uovo.

RISO: Deve rispondere alle norme delle leggi in vigore, non deve essere trattato con sostanze non consentite e possedere le caratteristiche merceologiche della specie, non essere infestato da parassiti né da larve di alcun genere. Per una migliore tenuta di cottura, dovrà essere preferito il riso noto sotto il nome di "avorio" o "parboiled".

PASSATA DI POMODORO: I prodotti devono essere confezionati secondo le norme vigenti.

LEGUMI (DOP o IGP): Devono rispondere alle norme delle leggi in vigore, possedere le caratteristiche merceologiche della specie e non essere infestato da parassiti di alcun genere.

OLII (DOP o IGP): Devono rispondere ai requisiti previsti dalle leggi in vigore, nel rispetto delle direttive CEE.

Ai fini della refezione scolastica saranno utilizzati esclusivamente le seguenti qualità di olii:

- **COME CONDIMENTO DI INSALATE E CONTORNI A CRUDO:** olio di oliva extravergine aventi le caratteristiche prescritte dal Regolamento di Esecuzione U.E. n. 1335/2013 e succ.ve modifiche.
- **COME INGREDIENTE DI PIATTI SOTTOPOSTI A COTTURA O FRITTURA:** olio di oliva vergine o vergine corrente, con acidità espressa in acido oleico non eccedente, rispettivamente, 2 gr. e 3 gr. per 100 gr., olio di semi di arachide.

FORMAGGI (DOP o IGP): Devono essere rispondenti alle norme vigenti.

FORMAGGI DA GRATTUGIA: Dovrà essere utilizzato esclusivamente formaggio "parmigiano reggiano" stagionato naturalmente.

FORMAGGI DA TAVOLA: Dovrà essere di tipo: Bel paese e/o mozzarella e/o Parmigiano e/o Provola.

CARNI: Dovranno soddisfare le vigenti condizioni di vigilanza sanitaria, provenire da allevamenti nazionali controllati, non aver subito azione da sostanze estrogeniche.

Dovranno provenire da animali di fresca macellazione e potranno essere utilizzati:

- Coscia sottocoscia di pollo
- Petti di pollo interi, completamente disossati
- Carne di vitello di I° taglio

SALUMI: Dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- essere prodotti con carni di prima qualità
- avere un giusto grado di stagionatura naturale in relazione al tipo di prodotto richiesto e quindi pronti per il consumo con esclusione di prodotti troppo amari (escludendo i prodotti troppo essiccati o troppo freschi)
- essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione
- essere di sapore gradevole e speziati in giusta misura

La stagionatura dei salumi deve riferirsi a quella dei salumi a giusta maturazione pronti per l'uso, quindi con l'esclusione di merce troppo matura e non sufficientemente fresca secondo la qualità.

UOVA: Dovranno provenire da allevamenti nazionali controllati, assoggettati alla vigilanza di cui alle leggi vigenti.

Dovranno appartenere alla

- Categoria qualitativa "A"
- Categoria di peso 3 o 4

PESCE: Dovrà essere utilizzato esclusivamente pesce surgelato.

ORTAGGI: Dovranno:

- Presentare precise caratteristiche merceologiche di specie, cultivar e qualità;
- Essere di recente raccolta;
- Essere maturati fisiologicamente, asciutti, privi di terrosità, altri corpi o prodotti eterogenei estranei;
- Appartenere alla stessa specie botanica, essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura;
- Non presentare tracce di appassimento o alterazione, anche incipiente ed essere privi di lesioni, da danni da gelo o da sole.

Ortaggi, erbaggi e verdure dovranno essere preferibilmente freschi di stagione.

Tuttavia, per l'impiego di prodotti fuori stagione potranno essere utilizzati ortaggi surgelati, preparati e confezionati a norma di legge.

PATATE: Dovranno essere formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola cultivar e di morfologia uniforme.

Non dovranno presentare tracce di verde epicarpale, di germoglianza incipiente, di marcescenza incipiente, maculosità brune della polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, ferite o virosi, a forme parassitarie, vegetali o animali né tracce di trattamenti con fitofarmaci.

Dovranno essere fresche, in sostituzione potranno essere utilizzate anche le patate surgelate.

FRUTTA: Deve:

- Essere in porzioni tali da garantire almeno un frutto per ogni commensale;
- Essere di selezione accurata, turgida, esente da difetti visibili sull'epicarpo, da ferite o abrasioni meccaniche;
- Presentare le peculiari caratteristiche della specie e del "cultivar";
- Aver raggiunto naturalmente la maturazione fisiologica che le renda atte al consumo;
- Essere stata accuratamente lavata prima della somministrazione agli alunni della refezione scolastica.

VARIE: Per i generi alimentari previsti nella tabella, e non espressamente sopraelencati, si specifica che dovranno essere utilizzati generi di prima qualità nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

PARAMETRI DI QUALITA'	
	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO
1	Relazione con indicazione del numero personale addetto alla consegna, organizzazione trasporto ecc.
2	Progetto
	Progetti educativi in tema di alimentazione: Disponibilità a proporre menù tradizionali e/o a tema nei periodi festivi, indicando i menù tipo per ogni ricorrenza Organizzazione di una festa di fine anno per l'utenza scolastica con oneri a totale dell'aggiudicatario con proposta di programma della festa Incontri annuali sul tema dell'educazione alimentare e sul comportamento a tavola degli alunni della scuola dell'infanzia con presenza di un dietologo/nutrizionista indicando i numeri di incontri e le modalità organizzative
	Verifica del grado di soddisfazione dell'utenza: Indagine di customer satisfaction con descrizione della modalità di raccolta archiviazione e invio dei dati alla committenza
	Piano per la risoluzione delle emergenze per mancata consegna derrate o impossibilità di produzione dei

	pasti presso il/i centro/i pasti di riferimento
	PERSONALE ADDETTO: La qualifica del personale presente nel centro di cottura
1	Cuoco diplomato con oltre 2 anni di esperienza
2	Responsabile di cucina con esperienza almeno biennale
3	Tecnico – nutrizionista
	TEMPO DI CONSEGNA: Al fine di garantire la qualità dei pasti e l'efficienza produttiva è opportuno definire dei tempi massimi per il trasporto.
1	15 minuti
2	16 – 25 minuti
3	26 – 35 minuti
	QUALITÀ MATERIE PRIME: le ditte dovranno allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare le qualificazioni degli stessi.
1	Prodotti IGP – DOP – DOC – colture biologiche – filiera corta
2	Prodotti provenienti da Coop. nate su terreni confiscati alla mafia
	MIGLIORIE ED IMPATTO SOCIALE: al fine di arricchire l'offerta sia in termini di impatto sociale che alimentare
1	Fornitura di doni tradizionali per le festività natalizie e pasquali : Descrizione della tipologia dei doni con indicazione della grammatura.
2	Destinazione del cibo non somministrato ad Associazioni non lucrative di utilità sociali, con riserva di esibire, in caso di aggiudicazione, lo specifico protocollo previsto dalle vigenti normative, sottoscritto tra fornitore ed Organizzazione sociale (Legge 155/2003, cd. del Buon Samaritano – “Distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale”).
3	Fornitura di merenda a metà mattina e/o pomeriggio: Descrizione della tipologia di merende. Fornitura di pasti gratuiti: Indicazione del numero di pasti gratuiti a settimana.

Art. 5) I pasti devono essere confezionati in vaschette mono porzione, in polipropilene termo sigillate a secondo delle temperature dei prodotti ivi contenuti, le vaschette possono essere mono vasca o bivasca (es. freddo-freddo in contenitori bivasca).

Le vaschette una volta confezionate devono essere allocate in idonei contenitori per il trasporto, i contenitori da utilizzare devono essere casse termiche riscaldanti o casse termiche refrigeranti entrambe con chiusura ermetica in maniera da assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi.

La frutta lavata dovrà essere trasportata e conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare e muniti di coperchi sigillati.

Il pane dovrà essere confezionato in sacchetti monoporzioe microforati ad uso alimentare e riposto in ceste adatte al trasporto di alimenti munite di coperchio.

A garanzia dell'igiene la Ditta deve produrre unitamente all'offerta la prescritta autorizzazione sanitaria sia per quanto afferisce al personale dipendente della Ditta che al mezzo di trasporto per la distribuzione dei pasti al plesso scolastico che della cucina.

Inoltre dovranno essere fornite dalla Ditta le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, che dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia. E' tassativamente vietato l' utilizzo di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.

Art 6) Autocontrollo da parte dell'impresa (Sistema HACCP). La Ditta deve mettere in atto un proprio piano di autocontrollo ai sensi del Regolamento CE 852/04 ed allegati “pacchetto igiene”, concernente la sicurezza dei prodotti alimentari. Pertanto la Ditta deve individuare ogni fase del servizio di fornitura pasti, compreso il confezionamento e il trasporto, che potrebbe rivelarsi critica per la salubrità degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Nell'ambito dei sistemi di verifica dell'efficacia del piano adottato, deve effettuare gli esami di laboratorio con la frequenza e la tipologia previste nel manuale di autocontrollo.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo e le relative verifiche analitiche non siano state ritenute adeguate dalle competenti Autorità Sanitarie (Organi Ufficiali di controllo), la ditta dovrà provvedere alle modifiche del piano, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

E' fatto altresì obbligo alla ditta di mettere a disposizione degli incaricati dell'A.C. le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata al piano di autocontrollo

Si precisa che mensilmente la ditta dovrà produrre elenco dei prodotti DOP o IGP utilizzati e la relativa frequenza.

Qualora siano costituite apposite commissioni dei genitori funzionali al controllo della qualità, le stesse potranno controllare:

- il rispetto dei menù
- il rispetto delle grammature
- le date di confezionamento e scadenza dei prodotti
- la pulizia dei mezzi di trasporto e la loro idoneità.

Le commissioni dei genitori potranno effettuare una prova di assaggio.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire per iscritto alla ditta le osservazioni, e le contestazioni in merito alle eventuali inadempienze riscontrate. L'Ufficio Scolastico farà pervenire alla ditta eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare contro deduzioni che, nel caso, interrompano la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

La ditta è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate in relazione alle contestazioni mosse.

Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione la ditta non fornisce nessuna contro prova probante, l'Amministrazione Comunale applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

Art. 7) La Ditta è tenuta ad applicare tutte le precauzioni e gli accorgimenti atti ad assicurare l'assoluta igienicità dei pasti, la cui preparazione e confezione deve essere seguita a regola d'arte e con i generi nella prescritta quantità, di prima scelta e di ottima qualità.

L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di giudicare, con le forme e le modalità da esse ritenute opportune la quantità e la qualità dei pasti forniti.

A tal fine può predisporre a mezzo degli appositi organi sanitari il prelievo dei campioni per analisi o per qualsiasi altra indagine che verrà effettuata in contraddittorio con la ditta aggiudicataria.

Le spese per l'esame della campionatura contrassegnata con i bolli delle parti interessate sarà posta a carico dell'appaltatore.

L'inosservanza delle norme igienico-sanitarie comporterà la revoca dell'appalto e l'incameramento della cauzione che la ditta è tenuta a costituire a garanzia degli obblighi contrattuali, fatte salve e impregiudicate qualsiasi altre azioni civili e penali nei confronti per eventuali danni che potranno derivare dall'inosservanza di tale norma.

Art. 8) La refezione scolastica dovrà essere consumata esclusivamente dai bambini utenti del tempo normale, dai loro insegnanti e dai collaboratori preposti alla sorveglianza.

Art. 9) La fornitura dei pasti caldi dovrà essere assicurata, dall'affidamento del servizio fino **alla totale concorrenza dell'importo contrattuale.**

La consegna dei pasti deve avvenire dalle ore 11,50 alle ore 12,15, accompagnata da documento di consegna giornaliero controfirmato dal responsabile alla ricezione dei pranzi. Ove le pietanze preparate non corrispondano ai requisiti previsti, l'appaltatore è tenuto a prepararli nel più breve tempo possibile. Ove si verificassero ritardi ingiustificati nell'orario di somministrazione superiore a 30 minuti, verrà applicata una penale di Euro 200,00. Per la mancata somministrazione si applicherà una penale di Euro 100,00 per ogni pasto non servito. Per ogni pasto in meno rispetto al numero dei pasti richiesto verrà applicata una penale di Euro 100,00. Per ciascuna difformità rilevata nella documentazione relativa all'autocontrollo dell'impresa appaltatrice verrà applicata una penale di Euro 500,00. Per la mancata consegna agli incaricati dell'Amministrazione Comunale della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP verrà applicata una penale di Euro 200,00. Qualora la mancata consegna si protragga per un periodo superiore a tre giorni o la ditta commette inadempienze di gravità tali da compromettere il servizio (scarsa qualità del cibo, minor peso, cottura inadeguata) resta in facoltà dell'amministrazione rescindere il contratto anche prima della scadenza, incamerare la cauzione e procedere alla somministrazione adottando altre soluzioni in danno della ditta inadempiente e ove non bastasse agendo per il risarcimento dei danni subiti.

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

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della ditta;
- c) abbandono dell'appalto salvo che per forza maggiore;
- d) per motivi di pubblico interesse;
- e) per mancato rispetto delle norme igieniche sanitari riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
- f) casi di intossicazione alimentari dovuti ad accertata imperizia della ditta;
- g) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) subappalto totale;
- j) cessione del contratto a terzi;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) mancata esibizione delle documentazioni inerenti l'HACCP e delle certificazioni di sistemi di qualità conformi alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000 e alla vigente normativa nazionale, rilasciate da soggetti accreditati ai

sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000 ai tecnici incaricati dei controlli.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà insindacabile di rescindere il contratto in qualsiasi momento dando alla ditta il preavviso di 7 giorni nel caso in cui il Comune dovesse nel frattempo sospendere il servizio di refezione scolastica per qualsiasi motivo o decidere di erogarlo con modalità diverse.

In tale caso la ditta non avrà a pretendere per l'interruzione della prestazione.

Nel caso in cui l'Amministrazione Comunale abbia provveduto a dare notizia alla Ditta delle sospensioni delle attività scolastiche e quindi del servizio di refezione, non appena l'Amministrazione ne venga a conoscenza e comunque entro le ore 10,00 del giorno stesso, nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'impresa.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore (es. calamità naturali) non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo della Ditta, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

In caso di rilievo di non conformità anche parziale dei pasti, al momento della verifica dei tempi di trasporto e delle temperature di veicolazione, la Ditta dovrà sostituirli con i cestini freddi entro 1 ora dal fax di comunicazione della scuola.

In tal caso il documento di trasporto sarà restituito privo di firma e non si darà luogo al pagamento dei pasti respinti.

Art. 10) L'appaltatore potrà fornire su richiesta delle Insegnanti in sostituzione del pasto del giorno precedente l'inizio delle vacanze natalizie e pasquali ad ogni alunno usufruttore del servizio un dono natalizio dello stesso valore del costo del pasto. **Inoltre L'amministrazione Comunale si riserva di far realizzare menù speciali collegati a particolari eventi o ricorrenze senza alcun costo aggiuntivo.**

L'Amministrazione comunale si riserva di sostituire i piatti previsti nei menù, in caso di non gradimento da parte dell'utenza della preparazione in questione.

In caso di richiesta di variazione del tipo di menù, l'Amministrazione comunale comunicherà alla Ditta con un preavviso di almeno 10 giorni, la richiesta di variazione che la ditta si impegna ad accettare senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione.

Oltre ai suddetti menù la ditta deve approntare, su richiesta dell'Amministrazione comunale le seguenti tipologie di diete speciali: diete in bianco e diete per allergie alimentari dietro presentazione di certificato medico. La Ditta si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco, da una porzione di verdura e da una porzione di carne o pesce ai ferri, cotto al vapore o lessato e frutta o da altre pietanze che verranno concordate fra le parti, con le stesse grammature previste per gli altri utenti.

Art. 11) I pagamenti in favore della ditta fornitrice potranno essere effettuati entro gg. 60 dalla data di presentazione di regolare fattura, previo accertamento del numero dei pasti effettivamente forniti.

Art. 12) A garanzia del buon funzionamento del servizio la ditta dovrà provvedere alla stipula della cauzione resa ai sensi dell'art. 133 del D.Lgs n. 50/2016, nonché alla stipula di una polizza di assicurazione a copertura del rischio di responsabilità civile per danni a terzi derivanti dall'appalto, nella quale venga esplicitamente indicato che l'Amministrazione comunale debba essere considerata terza a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione. L'assicurazione dovrà essere prestata fino alla concorrenza di massimale non inferiore a Euro 2.500.000,00 unico per ogni sinistro, per l'intera durata del servizio. La stazione appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere consegnata alla Stazione appaltante entro la data di inizio del servizio.

Art. 13) Che, ai sensi dell'art. 17 della L.N. N. 68 del 12 Marzo 1999 di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili

Art. 14) Tutte le spese di contratto, bolli, registrazioni e conseguenti saranno per intero a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 15) Per quanto non previsto nel presente capitolato valgono le norme di legge vigenti.