



COMUNE DI MONTECALVO IRPINO
PROVINCIA DI AVELLINO

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

***PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
DI MENSA SCOLASTICA
PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE
MATERNE, ELEMENTARI E MEDIE
ANNO SCOLASTICO 2004/2005***



CAPO I - NORME GENERALI

Art. 1- Oggetto, durata e forma dell'appalto.

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di fornitura, veicolazione e distribuzione dei pasti destinati agli alunni delle scuole materne, elementari e medie. *Connesso a detto servizio vi è la pulizia dei locali adibiti alla cottura e preparazione dei pasti.*

La forma dell'appalto è quella del pubblico incanto.

La fornitura in oggetto, se conforme alle prescrizioni del presente capitolato e del bando di gara, sarà aggiudicata all'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi di cui all'art. 73 lett. c) e con le modalità di cui all'art. 76 del R.D. 23.05.1924, n. 827;

Il valore presunto del contratto è fissato in € **87.750/00 (Euro Ottantasettemilasettecentocinquanta/00)** - I.V.A. esclusa, determinato considerando una fornitura complessiva presunta di **19.500 (Diciannovemilacinquecento) pasti**. Tale importo è comprensivo della spesa relativa alla distribuzione dei pasti agli alunni e di qualsivoglia altra spesa.

L'appalto decorrerà dal **01.10.2004** e terminerà il **31.05.2005**.

Qualora, alla sua scadenza, l'Amministrazione Comunale accerti la sussistenza delle ragioni di convenienza e di pubblico interesse, il presente contratto potrà essere rinnovato ai sensi della L. 23/12/94 n.724 art. 44, secondo comma, alle stesse condizioni.

L'Amministrazione Comunale si riserva di sospendere il servizio in caso di grave inadempimento da parte dell'impresa aggiudicataria e in caso di mancato gradimento da parte degli utenti del servizio reso anche dopo il superamento del periodo di prova.

Art. 2- Caratteristiche generali della fornitura.

Il servizio consiste nella fornitura e distribuzione di pasti confezionati agli alunni delle Scuole materne, elementari e medie che insistono sul territorio del Comune di Montecalvo Irpino.

Esso comprende la distribuzione dei pasti presso i plessi delle scuole materne, elementari e medie, oltre le attività in ordine alla veicolazione e pulizia dei locali di cui al precedente articolo 1 del presente Capitolato.

L'erogazione dei pasti avviene dal lunedì al venerdì.

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata presso i plessi scolastici delle medesime scuole di cui al successivo schema che individua, a solo scopo esemplificativo, i plessi, il numero delle classi e il numero degli alunni iscritti per l'anno scolastico 2004/2005:

Scuola materna di Rione S. Pietro	
Sezioni	Numeri iscritti
n. 4	107
Scuola elementare di Via Roma	
Classi	Numeri iscritti
n. 10	169
Scuola media di Loc. Palombaro	
Classi	Numeri iscritti
n. 7	127

Il numero dei pasti oggetto della fornitura sarà determinato in base al numero degli utenti che chiederanno di usufruire del servizio nonché da altre cause circostanti.

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle presenze effettive che verranno comunicate dalle Autorità Scolastiche, all'impresa aggiudicataria, dalle ore 9.10 alle ore 9.40 di tutti i giorni del calendario scolastico e secondo le prescrizioni di cui ai commi precedenti del presente articolo.

Nella preparazione dei pasti l'aggiudicatario del servizio dovrà attenersi a tutte le norme previste dal presente capitolato e a tutte le norme di legge in vigore in materia di ristorazione collettiva.

E' facoltà insindacabile dell'Amministrazione Comunale aggiungere o togliere punti di somministrazione pasti rispetto a quelli sopra elencati.

Art. 3 - Condizioni

La ditta aggiudicataria dovrà rispettare il menù proposto dall'Ente. Eventuali variazioni dovranno essere sempre preventivamente concordate con i responsabili dei Servizi Sanitari e con l'Amministrazione Comunale. Le eventuali variazioni concordate non comporteranno modifiche del prezzo del pasto offerto dalla ditta aggiudicataria.

Le pietanze da somministrare sono indicate nel presente capitolato e nelle tabelle dietetiche allegate.

I pasti dovranno essere composti secondo le suddette tabelle dietetiche, utilizzando per ogni piatto gli ingredienti nei quantitativi indicati dalle tabelle medesime: *è fatto obbligo di utilizzare prodotti tipici locali e biologici, in particolare il pane di "Montecalvo"*.

E' comunque facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere alla ditta appaltatrice di provvedere a modificare i menù per migliorarne la qualità e la gradibilità degli stessi.

La ditta dovrà fornire su richiesta dell'Ufficio Servizi Sociali o delle direzioni scolastiche pasti assaggio in misura massima di quindici mensili.

2
(1/1) 01/10/10

Art. 4 - Trasporto.

I veicoli o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione. Sui contenitori deve essere apposta una menzione chiaramente visibile ed indelebile in una o più lingue comunitarie relativa alla loro utilizzazione per il trasporto di prodotti alimentari ovvero la menzione «esclusivamente per prodotti alimentari».

I vani da carico dei veicoli non devono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono risultarne contaminati.

La consegna giornaliera dei pasti dovrà essere eseguita perentoriamente:

- per la scuola materna "Aldo Moro" entro le ore 12.10;
- per la scuola elementare - entro le ore 12.40;
- per la scuola media "S. Pompilio M. Pirrotti" entro le ore 13.30;



CAPO II - NORME GENERALI RELATIVE ALLA PREFARAZIONE E FORNITURA DEI PASTI

Art. 5 - Caratteristiche merceologiche di alcune derrate alimentari.

I principali generi alimentari da utilizzare per la preparazione dei pasti da destinare alla refezione scolastica dovranno essere conformi alla vigente normativa, alle tabelle merceologiche ed ai limiti di contaminazione microbica.

E' vietata la fornitura di prodotti modificati geneticamente (c.d. transgenici)

A richiesta dell'Amministrazione Comunale l'impresa aggiudicataria dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati.

Gli alimenti dovranno avere le seguenti caratteristiche:

A) Gli ortaggi devono:

- essere di stagione
- essere di prima qualità
- essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- essere asciutti, privi di terrosità, altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
- gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati;
- gli ortaggi quali: aglio, cipolla, patate, possibilmente, non devono essere stati trattati con raggi gamma.

Gli ortaggi non devono provenire da paesi extracomunitari. E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo a seguito di motivi eccezionali (climatici e di mercato) che non consentano la reperibilità del prodotto fresco, salvo quando è previsto nelle tabelle dietetiche. Comunque la quantità di ortaggi surgelati non deve essere superiore al 30% degli ortaggi previsti. Non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto per i pomodori pelati e la passata di pomodori.

I contenitori degli ortaggi dovranno essere puliti ed integri, conformi alla normativa sugli imballi.

A richiesta del Comune, la ditta aggiudicataria si obbliga a far visionare ad un funzionario incaricato dal Sindaco e a far acquisire in atti le bolle di consegna rilasciate dalla ditta fornitrice.

B) La frutta deve:

- essere di stagione;
- essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo o sulla polpa;
- essere di prima qualità;
- aver raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta al pronto consumo o essere ben avviata verso la maturazione così da poterla raggiungere in deposito;



- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di conservazione in seguito ad improvviso sbalzo termico, né gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche od in seguito a normali processi di sopra maturazione.

La frutta non dovrà provenire da paesi extracomunitari, salvo specifica richiesta di questa amministrazione.

C) I legumi devono essere secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei.

D) Formaggi:

Il formaggio da condimento deve essere della qualità "Parmigiano Reggiano" e dovrà:

- essere di prima scelta;
- marchiato;
- prodotto nelle zone tipiche;
- avere ottimo sapore e profumo;
- avere una stagionatura di almeno 18 mesi.

I formaggi da pasto quali: fontina, emmenthal, stracchino, mozzarella e simili non devono presentare alterazioni esterne o interne.

Devono riportare sulle confezioni le seguenti informazioni: tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, composizione bromatologica, data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico-sanitarie).

Per i formaggi non riportanti sulla confezione quanto detto sopra, la ditta è tenuta a trattenere e presentare, su richiesta del Comune, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

E) Il prosciutto cotto deve essere privo di polifosfati aggiunti, deve essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare. Deve essere avvolto in involucro plastico idoneo. La ditta è tenuta a presentare, dietro richiesta del Comune, tutta la documentazione relativa a: il tipo di prodotto, il nome della ditta produttrice, il luogo di produzione. Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore di rancido.

F) Il pane dovrà essere prodotto con farina zero e con l'aggiunta d'olio d'oliva nella percentuale minima consentita dalla legge. Dovrà essere ben lievitato, ben manipolato, ben cotto in maniera che la mollica uscirà spugnosa ed elastica alla pressione delle dita. Il pane dovrà essere garantito di produzione giornaliera e non dovrà essere rigenerato. La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimenti, ben chiusi. Devono essere assicurate tutte le forme di pulizia e d'igiene.

G) L'olio usato per la cottura deve essere olio di semi monoseme: girasole, arachidi, mais. L'olio di condimento, che non deve essere sottoposto a cottura, deve essere di tipo extravergine di oliva, di ottima qualità, non deve contenere più dell'1 per cento in peso di acidità espressa in acido oleico e deve rispondere alle vigenti norme igienico-sanitarie.

H) L'aceto utilizzato per condire le verdure dovrà essere di puro vino.

IND (1/1)

D) La pasta deve essere di pura semola garantita di grano duro, esente da qualsiasi altro macinato o additivo. La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti quali: presenza di macchie bianche e/o nere, bolle d'aria, spezzature o tagli. La pasta all'uovo deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative; in particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 grammi per Kg. di semola.

L) La farina deve essere di grano tenero, tipo zero, con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro, devono essere indenni da infestanti o parassiti o frammenti di insetti o muffe. Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti: il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza.

M) Il riso deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge. Non deve essere trattato con sostanze non consentite e possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto. Non deve presentare difetti tipo: striature o vaiolature interne. Non deve essere infestato da parassiti né da larve in genere. Il riso deve essere di tipo fino e sottoposto a trattamento Parboiled.

N) Le carni suine, bovine ed avicunicole dovranno:

- essere fresche;
- provenire da animali sani, di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e sottoposti a regolare visita veterinaria prima della macellazione;
- avere buon sapore, essere tenere e ben digeribili, non avere odore sgradevole.

Il certificato veterinario può sempre essere controllato dal Comune di Montecalvo Irpino. Le carni bovine devono essere classificate nella griglia CEE con la qualifica R. ed inoltre l'azienda fornitrice dovrà fornire a richiesta una dichiarazione attestante che gli allevamenti di origine sono testati per il controllo delle sostanze ad azione ormonali ed antiormonali o che aderiscono ad una iniziativa di produzione "linea sicura".

O) Il pesce utilizzato per la mensa scolastica deve essere surgelato, deve appartenere a qualità poco grasse e deve essere privo di lisce come: filetti di nasello, filetti di platessa o limando o di altre qualità sempre di piccola pezzatura. Ogni confezione dovrà essere munita di etichettatura conforme alle norme vigenti.

Le materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti comprese nel presente capitolato dovranno essere immagazzinate separatamente rispetto ad altre materie prime presenti nel magazzino.

Riepilogando si ribadisce quanto segue: **“tutti i generi alimentari, sia da consumare crudi che cotti, dovranno essere di prima qualità, forniti da ditte di primaria importanza nazionale, preparati e confezionati nelle condizioni sanitarie di massima garanzia. Si esclude la fornitura di cibi precotti. E' vietato l'utilizzo di prodotti congelati”.**

Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta e ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione ai requisiti del personale utilizzato dal gestore, con particolare

10000

riferimento a quanto in merito disposto dal testo unico delle leggi sanitarie con R.D. 27/07/1934, n.1275 e dalla L. 30/04/'62 n. 283.

Art. 6 - Personale.

Il servizio dovrà essere svolto dal gestore con personale sufficiente per numero, al fine di garantire la continuità e la perfetta regolarità del servizio stesso.

Si ricorda, inoltre, l'obbligo per il gestore di richiedere il libretto sanitario per tutto il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione di sostanze alimentari, ivi compreso il conduttore dell'esercizio o eventuali familiari che prestino attività, anche a titolo gratuito.

I libretti di idoneità sanitaria del personale debbono essere conservati sul posto di lavoro a cura del titolare o conduttore dell'esercizio, il quale ha altresì l'obbligo di presentarli ad ogni richiesta dell'Amministrazione Comunale e degli organi di vigilanza.

Nei laboratori di produzione il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione di sostanze alimentari, deve indossare tute o sopravvesti, nonché idonei copricapo che contengano la capigliatura.

Le tute, le giacche, le sopravvesti e i copricapo debbono essere tenuti puliti; inoltre, il personale deve curare la pulizia della propria persona e in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

Art. 7- Controlli dell'Amministrazione Comunale.

Oltre i controlli previsti ed effettuati dalle competenti autorità sanitarie, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato.

Gli organismi preposti al controllo sono, oltre i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'Azienda Sanitaria Locale AV/1, **un nucleo di controllo interno** di cui fanno parte:

- *Segretario Comunale;*
- *Responsabile del settore;*
- *Responsabile del procedimento;*
- *Assessore alla P.I.;*

I controlli saranno articolati in:

a) **Controlli a vista** del servizio, sia presso il centro di preparazione dei pasti che presso i singoli plessi scolastici.

A mero titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- modalità di stoccaggio celle;
- temperature di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;



- modalità di distribuzione;
 - lavaggio e impiego dei sanificanti;
 - stato igienico degli impianti e degli ambienti;
 - organizzazione del personale;
 - controllo delle quantità delle porzioni in relazione alle tabelle dietetiche;
 - modalità di manipolazione;
 - controllo delle attrezzature;
 - controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
 - controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti.
- Tale elenco di controlli non riveste carattere di esaustività.

b) Controlli analitici: l'impresa aggiudicataria dovrà prevedere tutti i controlli, da effettuarsi con proprio personale, per assicurare la efficace ed efficiente esecuzione del servizio. Dovrà prevedere, inoltre, tutti i controlli che effettuerà sui pasti da somministrare, nel corso dell'esecuzione dell'appalto, ai fini della sicurezza igienico e sanitaria della platea servita.

I risultati dei suddetti controlli dovranno essere allegati alle fatture mensili e saranno determinanti per il pagamento delle stesse. In ogni caso, all'inizio del servizio, l'impresa aggiudicataria dovrà predisporre appositi stampati o schede di controllo, atti a verificare immediatamente la corretta esecuzione del presente appalto. Oltre ai controlli previsti nel predetto piano, l'amministrazione comunale, può, in ogni tempo, effettuare anche altri di propria iniziativa avvalendosi del nucleo di controllo interno.

Art. 8

Modalità, luogo e termini della consegna dei pasti.

Il pasto dovrà essere consegnato, franco di ogni spesa, nei centri di refezione a cura dell'impresa aggiudicataria, con mezzi di trasporto idonei e sufficienti, secondo la normativa vigente, nelle esatte quantità che saranno di giorno in giorno precisate. L'elenco dei centri di distribuzione di cui al presente Capitolato, indicati solo a titolo esemplificativo, potrà essere modificato da parte dell'Amministrazione Comunale nel corso della esecuzione della fornitura. La consegna della frutta e del pane deve avvenire insieme alla consegna dei pasti.

Il pasto caldo dovrà arrivare ai centri di refezione in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali.

I contenitori termici utilizzati per il trasporto devono essere in grado di mantenere il pasto ad una temperatura di 60° C per oltre 30 minuti dall'ora della consegna stessa.

Art. 9 Prezzo del pasto

Il prezzo offerto deve essere comprensivo di tutti i servizi connessi, comprese le prestazioni del personale, le spese di trasporto ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato.

Art. 10 Subappalto

Le imprese non possono subappaltare a terzi.

100000

- modalità di distribuzione;
 - lavaggio e impiego dei sanificanti;
 - stato igienico degli impianti e degli ambienti;
 - organizzazione del personale;
 - controllo delle quantità delle porzioni in relazione alle tabelle dietetiche;
 - modalità di manipolazione;
 - controllo delle attrezzature;
 - controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
 - controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti.
- Tale elenco di controlli non riveste carattere di esaustività.

b) Controlli analitici: l'impresa aggiudicataria dovrà prevedere tutti i controlli, da effettuarsi con proprio personale, per assicurare la efficace ed efficiente esecuzione del servizio. Dovrà prevedere, inoltre, tutti i controlli che effettuerà sui pasti da somministrare, nel corso dell'esecuzione dell'appalto, ai fini della sicurezza igienico e sanitaria della platea servita.

I risultati dei suddetti controlli dovranno essere allegati alle fatture mensili e saranno determinanti per il pagamento delle stesse. In ogni caso, all'inizio del servizio, l'impresa aggiudicataria dovrà predisporre appositi stampati o schede di controllo, atti a verificare immediatamente la corretta esecuzione del presente appalto. Oltre ai controlli previsti nel predetto piano, l'amministrazione comunale, può, in ogni tempo, effettuare anche altri di propria iniziativa avvalendosi del nucleo di controllo interno.

Art. 8

Modalità, luogo e termini della consegna dei pasti.

Il pasto dovrà essere consegnato, franco di ogni spesa, nei centri di refezione a cura dell'impresa aggiudicataria, con mezzi di trasporto idonei e sufficienti, secondo la normativa vigente, nelle esatte quantità che saranno di giorno in giorno precisate. L'elenco dei centri di distribuzione di cui al presente Capitolato, indicati solo a titolo esemplificativo, potrà essere modificato da parte dell'Amministrazione Comunale nel corso della esecuzione della fornitura. La consegna della frutta e del pane deve avvenire insieme alla consegna dei pasti.

Il pasto caldo dovrà arrivare ai centri di refezione in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali.

I contenitori termici utilizzati per il trasporto devono essere in grado di mantenere il pasto ad una temperatura di 60° C per oltre 30 minuti dall'ora della consegna stessa.

Art. 9 Prezzo del pasto

Il prezzo offerto deve essere comprensivo di tutti i servizi connessi, comprese le prestazioni del personale, le spese di trasporto ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato.

Art. 10 Subappalto

Le imprese non possono subappaltare a terzi.



Art. 11- Canone d'appalto e pagamenti.

Il pagamento del compenso dovuto all'appaltatore per regolare esecuzione della fornitura avverrà sulla base della presentazione delle fatture emesse mensilmente e posticipatamente dall'impresa aggiudicataria, con l'apposizione del visto da parte del funzionario competente, entro trenta giorni dalla data di registrazione delle fatture medesime all'Ufficio Economato del Comune.

Ogni fattura dovrà fare riferimento ai ticket consegnati

Saranno corrisposti pagamenti in rapporto al numero di pasti effettivamente consegnati.

Art. 12-

Assicurazioni sociali, contratti di lavoro, prevenzione infortuni.

L'impresa aggiudicataria dovrà osservare tutte le norme relative alle retribuzioni, assicurazioni, prevenzione degli infortuni sul lavoro, contributi a vario titolo posti a carico dei datori di lavoro stabiliti dalle vigenti disposizioni normative in materia nonché dal contratto collettivo di lavoro sia nazionale che di quello integrativo.

I suddetti obblighi vincolano l'impresa indipendentemente dalla sua natura, industriale o artigiana, dalla sua struttura o dimensione e da ogni altra sua qualificazione giuridica.

Art. 13-

Personale incaricato dall'impresa.

L'impresa aggiudicataria organizzerà il personale e i mezzi necessari alla esecuzione della fornitura in oggetto a sua cura e a sue spese fornendo la mano d'opera necessaria e l'organizzazione tecnica. L'impresa dovrà comunicare il nome del responsabile della fornitura nonché l'indirizzo al quale è reperibile. Il personale che verrà a contatto con gli operatori scolastici dovrà essere personale di fiducia.

L'impresa dovrà, altresì, provvedere con proprio personale alla raccolta dei rifiuti di imballaggio e di ogni altro contenitore utilizzato per la fornitura dei pasti presso tutte le scuole servite e al conferimento al servizio pubblico di raccolta dei rifiuti solidi urbani, fatte salve le prescrizioni di cui al decreto legislativo 5 febbraio 1997, n° 22 e al decreto legislativo 8 novembre 1997, n° 389.

Art. 14

- Responsabilità dell'impresa.

L'impresa aggiudicataria dovrà obbligarsi ad adottare, durante la esecuzione della fornitura, tutte le cautele necessarie a garantire l'incolumità degli addetti ai lavori, dei cittadini, degli operatori scolastici, dell'utenza e di chiunque altro, e di non produrre danni a beni pubblici e privati. Rimane espressamente convenuto che l'impresa, in caso di infortuni, assumerà tutte le responsabilità sia civili che penali, dalle quali si intendono perciò sollevati, nella forma più completa, l'amministrazione comunale e il suo personale, e che resterà a carico dell'impresa stessa il risarcimento dei danni.

l'impresa aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti o intossicazioni conseguenti all'ingerimento da parte dell'utenza di cibi contaminati o avariati.

Art. 15

- Danni a persone o cose.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'esecuzione della fornitura in oggetto o a cause ad esso connesse, derivassero all'Amministrazione Comunale o a terzi (cose o persone) si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'impresa aggiudicataria salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale scopo, l'impresa aggiudicataria, prima dell'inizio della fornitura dei pasti, dovrà contrarre un'assicurazione contro i rischi inerenti la gestione della fornitura.

Art. 16

- Obblighi e responsabilità dell'appaltatore. Penalità

Il gestore ha l'obbligo di segnalare immediatamente tutte le circostanze e fatti che ostacolino un corretto svolgimento del servizio.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato o comunque nelle disposizioni da esso richiamate, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

- 1) una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti giornalieri forniti dalla ditta:
in caso di mancata distribuzione dei pasti o di parte di essi o di ritardi superiori a 30 minuti nelle consegne negli giorni e nell'ora fissati;
nel caso di rinvenimento di giacenze di produzione pasti, non distrutte nel giorno stesso;
nel caso di ogni altra infrazione rilevata dagli organi di controllo, anche se non compresa nella casistica di cui al presente articolo.
- 2) una penalità pari al 15% dell'importo totale dei pasti giornalieri forniti dalla Ditta:
qualora le grammature dei vari piatti fossero riscontrate, in qualsiasi punto di refezione, inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato;
qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato o nei menù concordati dall'Amministrazione Comunale con la Ditta appaltatrice.
- 3) In caso di recidività di cui ai precedenti punti, le penalità su indicate saranno prima raddoppiate e poi triplicate.

L'applicazione della/e penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la Ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione.

Il Comune procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento saranno notificate alla Ditta in via amministrativa.

L'applicazione della/e penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Art. 17

- Abusi, inadempienze e risoluzione del contratto.

Oltre le penali previste dall'art. 22 del presente Capitolato, il mancato rispetto del menù del giorno, in tutto o in parte, produce una penale a carico dell'impresa di **€. 200,00 (Duecento) al giorno**, oltre il mancato pagamento da parte dell'amministrazione comunale dei pasti o dei componenti dei pasti discordanti con il menù, salvo i casi di forza maggiore che dovranno essere tempestivamente comunicati all'amministrazione comunale nei modi e nei tempi da concordare.

L'amministrazione comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta, sia di legge, sia previste nel medesimo contratto nel caso in cui dovessero verificarsi:

- a) gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dall'impresa aggiudicataria anche a seguito di diffide formali dell'amministrazione comunale;
- b) la sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata;
- c) subappalto della fornitura;
- d) la reiterata violazione degli orari concordati per la distribuzione dei pasti, salvo i casi di forza maggiore, senza che venga data tempestiva comunicazione all'amministrazione comunale nei modi e nei tempi da concordare;
- e) fallimento dell'impresa aggiudicataria, salvo quanto disposto in ordine alle associazioni temporanee di impresa nel presente Capitolato.
- f) L'appalto viene revocato con effetto immediato se sono riscontrate dai responsabili dei Servizi Sanitari ASL AV 1 o dagli organi di controllo di cui agli articoli precedenti gravi inadempienze.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, il Comune avrà la facoltà di affidare la fornitura a terzi, per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento dell'appalto, addebitando all'impresa aggiudicataria gli eventuali maggiori costi sostenuti rispetto al corrispettivo della fornitura convenuto con l'aggiudicatario.

All'impresa aggiudicataria verrà corrisposto il prezzo contrattuale convenuto per la fornitura in oggetto effettuata fino al giorno della disposta risoluzione detratte le penalità, le spese e i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'amministrazione comunale potrà rivalersi su eventuali creditori dell'impresa, nonché sulla cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di sorta.

Art. 18

-Informazioni sul servizio

La ditta dovrà fornire ai genitori degli alunni tutte le informazioni che di volta in volta saranno richieste, provvedendo anche ad organizzare incontri mensili con gruppi di genitori e/o visite presso i centri di cottura.

Tutto ciò dovrà essere organizzato e programmato dalla ditta partendo dalle esigenze degli utenti, rappresentate anche da questa Amministrazione e dai rispettivi Capi d'istituto.

Ciò si ritiene essenziale in quanto è fondamentale, per un buon svolgimento del servizio, la costruzione di un rapporto di fiducia tra ditta-operatori scolastici e genitori.

Per il raggiungimento di tale obiettivo la ditta dovrà utilizzare anche mezzi di informazione territoriale, come tv, giornali, manifesti pubblicitari, invio di depliants illustrativi ed altro.

Dovrà sempre e comunque provvedere ad affiggere in ogni scuola una tabella con l'indicazione del menù, ben visibile.

Art. 19-
Cauzione definitiva.

L'impresa aggiudicataria dell'appalto dovrà versare presso la tesoreria comunale un deposito definitivo pari al 5% dell'importo contrattuale. Il deposito resterà vincolato, per tutta la durata dell'appalto, a garanzia della corretta e regolare esecuzione di tutti gli obblighi ed impegni previsti dal presente capitolato e potrà essere utilizzato in caso di inadempienza o cattiva esecuzione del servizio da parte della ditta con l'obbligo per quest'ultima di provvedere all'integrazione della spesa. La cauzione potrà essere versata anche mediante polizza fideiussoria bancaria o assicurativa.

Art. 20
- Controversie.

Per la risoluzione di eventuali controversie che dovessero sorgere tra il Comune e l'impresa aggiudicataria le parti escludono il ricorso ad arbitri e si rivolgeranno unicamente all'autorità giudiziaria. Il foro territorialmente competente è quello del Tribunale di Ariano Irpino.

Art. 21
- Spese contrattuali.

Tutte le spese relative ai diritti di segreteria, alla registrazione del contratto, all'imposta sul bollo e quante altre previste dalla vigente normativa in materia, sono a totale carico dell'impresa aggiudicataria

Art. 22
- Elezione del domicilio.

Per tutti gli effetti del contratto, giudiziali ed extragiudiziali, la ditta aggiudicataria dovrà eleggere il proprio domicilio in Montecalvo Irpino c/o il Comune.

AZIENDA SANITARIA LOCALE AVVI

DISTRETTO SANITARIO N.1 ARIANO IRPINO

Servizio di Igiene e Profflassi

Piazza Mazzini

☎ 0825877871

TABELLA DIETETICA MENSA SCOLASTICA

COMUNE DI MONTECALVO IRPINO

Anno Scolastico 2004/05

Scuola materna, elementare e media

PRIMA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASSATA DI VERDURE CON PASTA	RISO AL SUGO	PASTA AL POMODORO	PASTA E VERDURE	PASTA E PATATE
BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO	POLPETTONE DI VITELLO	MOZZARELLA	PETTO DI POLLO	LOMBATINE DI MAIALE

SECONDA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA AL POMODORO	PASTA E FAGIOLI	RISO CON VERDURE	PASTA AL POMODORO	PASTA E PISELLI
FRITTATA	PROSCIUTTO COTTO	WURSTEL DI POLLO	MOZZARELLA	FILETTO DI PLATESSA DI SOGLIOLA

TERZA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA E LENTICCHIE	PASTA AL POMODORO	PASTA E PATATE	RISO AL POMODORO	PASSATA DI VERDURE CON PASTA
LOMBATINE DI MAIALE	PETTO DI POLLO	BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO	POLPETTONE DI VITELLO	MOZZARELLA

QUARTA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA AL POMODORO	PASTA E PISELLI	PASTA E VERDURE	RISO AL POMODORO	PASTA AL POMODORO
WURSTEL DI POLLO AL FORNO	SCALOPPINA DI VITELLO	FILETTO DI PLATESSA DI SOGLIOLA	PROSCIUTTO CRUDO	FRITTATA

- **CONTORNO E FRUTTA DI STAGIONE** 70/100 grammi a persona . **PANE FRESCO** 50/100 grammi a persona. E'consentito, in via sperimentale, l'erogazione del **PANE DI MONTECALVO** (pane tipico locale), e per un solo giorno la settimana in forma **BIOLOGICA**.
- **GRAMMATURA PER PIATTO:** gr. 60/80 scuola materna, gr. 80/100 scuola elementare, gr. 100/120 scuola media.

Ariano Irpino, li 30.07.2004


 IL DIRETTORE DEL DISTRETTO
 SANITARIO DI ARIANO IRPINO
 (Dr. Umberto MORCIA)