

COMUNE DI BRACIGLIANO
(PROVINCIA DI SALERNO)
UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE
Telefono 081/5184216 – - Fax 081/5184205
Piazza L.Angisani - 84082 BRACIGLIANO (SA)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

OGGETTO: SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE MATERNE

Articolo 1 - Oggetto dell'Appalto.

L'appalto ha per oggetto la fornitura, la preparazione e la somministrazione ai tavoli di pasti caldi giornalieri mediante servizio al tavolo agli alunni delle scuole materne statali appresso indicate:

Scuola Materna Statale – plesso Manzi

Scuola Materna Statale - plesso Filzi

Scuola Materna Statale San Nazario.

L'appalto comprende anche il servizio di rigovernatura delle stoviglie, dei tavoli di refezione, della cucina e disinfezione dei locali adibiti a cucina e refettorio, da effettuarsi con proprio personale munito di certificazione sanitaria.

In particolare, i prodotti alimentari utilizzati per l'attività di mensa scolastica sono a carico della ditta appaltatrice.

Il Comune potrà, con provvedimento motivato e per cause non imputabili all'Ente, recedere dal contratto d'appalto del servizio, comunicando tale propria volontà alla ditta appaltatrice, con raccomandata A.R. e con preavviso di almeno dieci giorni, senza che la ditta aggiudicataria possa pretendere alcunché laddove avesse già iniziato e/o portato a termine i lavori. Così come parimenti, in tutti i casi in cui per cause imprevedibili e contingenti che oggettivamente impediscano la regolare prosecuzione del servizio di refezione e mensa scolastica, la ditta aggiudicataria non potrà vantare alcuna pretesa creditizia e/o esercitare alcuna azione nei confronti dell'Ente per l'interruzione del servizio.

Sulla scorta dei consumi degli anni precedenti si prevede la somministrazione di circa 24.000 **(n. ventiquattromila) pasti presuntivi da consumarsi nell'arco del periodo di aggiudicazione del servizio: a.s. 2011/2012.**

La ditta appaltatrice somministrerà giornalmente i pasti cucinati sulla base del numero degli utenti interessati.

Sarà cura della ditta stessa verificare il numero giornaliero degli utenti di ogni plesso interessato al servizio mensa.

Articolo 2- Durata dell'appalto

La durata del servizio oggetto dell'appalto è fissata in anni scolastici uno e precisamente dal 10/10/2011 al 26/5/2012 e sarà effettuato secondo il calendario scolastico ministeriale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole, con esclusione del sabato, delle domeniche e delle altre festività. Le date sono indicative. Sono fatte salve, infatti, diverse indicazioni dell'Amministrazione.

Alla fine di tale periodo il rapporto scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta o preavviso. Sono fatte salve eventuali proroghe, se ed in quanto lo consentiranno le disposizioni vigenti al termine dell'appalto.

Articolo 3- Preparazione, Somministrazione dei pasti- Attrezzature ed oneri

3.1 – Per il servizio mensa delle scuole materne, la ditta dovrà servirsi dei locali cucina e delle attrezzature esistenti presso l'edificio scolastico materno di Manzi, curando successivamente il trasporto dei cibi (con automezzi a ciò abilitati e nei modi e termini di legge) ivi preparati al refettorio dell'edificio scolastico di Via F. Filzi e San Nazario.

Alle attrezzature di cui sopra potranno esserne aggiunte altre di proprietà della Ditta, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune, finalizzate all'adempimento delle prescrizioni di cui al presente capitolato d'appalto, purché esse siano idonee e conformi alla normativa vigente.

In tal caso la ditta comunicherà per iscritto le attrezzature introdotte nei locali unitamente ad autocertificazione

di conformità delle stesse.

Personale altamente specializzato, munito di libretto sanitario, professionalmente e numericamente adeguato, dovrà predisporre la preparazione dei piatti sulla base delle allegate tabelle dietetiche. Nella preparazione dei tavoli deve essere curato il decoro, l'ordine ed il senso di accoglienza per contribuire a rendere gradevole il momento del pasto.

Si precisa che i pasti dovranno essere serviti al tavolo direttamente dal personale della ditta.

La ditta appaltatrice è tenuta a fornire un numero adeguato di dipendenti qualificati in relazione agli utenti usufruenti il servizio di refezione, muniti di tesserino di riconoscimento visibile all'utenza, per tutto il tempo necessario alla distribuzione dei pasti.

Al termine della consumazione da parte degli utenti, il personale della ditta dovrà provvedere alla pulizia igienico-sanitaria e riordino degli arredi e dei locali con attrezzi e prodotti idonei, nonché provvedere alla rimozione dei rifiuti.

Alla scadenza contrattuale, la Ditta aggiudicataria è tenuta a restituire i locali cucina, mensa e refettorio, nonché i beni mobili e le attrezzature in essi esistenti in ottimo stato di conservazione, tranne che per il normale stato d'uso.

3.2- L'Amministrazione Comunale, con riferimento al servizio mensa scolastica, dovrà:

a) mettere a disposizione della ditta appaltatrice i locali cucina e refettorio, i tavoli, le sedie, necessarie per la preparazione e la somministrazione dei pasti.

b) provvedere alla copertura delle spese relative ai consumi di acqua, energia elettrica, gas da cucina e a quelle relative alla stampa dei blocchetti mensa .

3.3 - Oltre agli altri obblighi derivanti dal presente capitolato, la ditta appaltatrice, con riferimento al servizio mensa scolastica, dovrà:

a)provvedere alla preparazione, organizzazione, gestione e somministrazione dei pasti giornalieri, con proprio personale ;

b)curare il trasporto dei cibi (dai locali cucina al locale refettorio, per quanto attiene al servizio mensa al capoluogo) con idoneo automezzo e con le modalità prescritte dalle vigenti disposizioni di legge o impartite dalla competente ASL;

c)apparecchiare i tavoli con tovaglioli monouso in carta (forniti dalla ditta aggiudicataria senza alcun costo aggiuntivo) e alla fine del servizio provvedere a sparecchiare;

provvedere alla rimozione dei rifiuti;

d) avere massima cura del locale adibito a cucina e mensa scolastica, nonché degli arredi contenuti nello stesso.

e)provvedere alla retribuzione, ai contributi assicurativi e previdenziali, all'assicurazione infortuni ed alla dotazione di libretti sanitari, regolarmente vistati, relativi al personale posto alle sue dipendenze;

f)fornire gli indumenti di lavoro al personale di servizio in numero adeguato;

g)affiggere il menù nella sala adibita a mensa;

h) segnalare eventuali carenze igieniche in modo tale da consentire all'Amministrazione Comunale di provvedere per quanto di sua competenza.

ART. 4 - Caratteristiche dei pasti.

I pasti, di natura tradizionale, devono rispondere nelle caratteristiche alle tabelle dietetiche predisposte dall'ASL Salerno, allegato A) al presente capitolato, ed erogati in base al menù settimanale ivi previsto.

Queste potranno variare nel corso dell'appalto sia qualitativamente che quantitativamente solo su richiesta dell'Amministrazione, previo parere del competente servizio ASL.

Le caratteristiche merceologiche ed i generi alimentari crudi da impiegare per la preparazione di detti pasti saranno quelle previste dalle leggi in materia.

In particolare la ditta non dovrà accettare materie prime o ingredienti se risultano contaminati o che possano logicamente presumersi contaminati da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, decomposti o sostanze estranee che, anche dopo le normali operazioni di cernita o le procedure preliminari o di trattamento, eseguite in maniera igienica, non siano adatte al consumo umano.

Inoltre non dovranno essere utilizzati prodotti ed alimenti geneticamente modificati.

Per quanto sopra, tutti i viveri ed i condimenti impiegati nella preparazione dei cibi dovranno essere di marca e di primissima qualità. A tal proposito la ditta dovrà dimostrare ad ogni occasione di controllo la provenienza dei generi alimentari utilizzati. L'assuntore dovrà approvvigionarsi, con mezzi propri ed a sua cura e spesa, oltre ai tovaglioli monouso da utilizzare per i tavoli, di tutti i condimenti, dei viveri e di quanto altro occorrente per la preparazione e somministrazione dei pasti. Le materie prime e gli ingredienti devono essere conservati, in modo da evitarne il deterioramento nocivo e la contaminazione, a temperature che non provochino rischi per la salute pubblica. La ditta dovrà preoccuparsi di tenere sotto controllo i punti

critici, minimizzare eventuali rischi, cercare durante le fasi di carico e scarico degli alimenti di non interrompere la catena del freddo, di controllare tutte le bottiglie e le confezioni e di scartare scatole non idonee per presenza di beccature o ammaccature.

Si applica, comunque, al presente servizio, la normativa prevista in materia di igiene e sicurezza degli alimenti (D. Lgs. 193/2007).

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti al consumo: pertanto, tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

La ditta, inoltre, dovrà provvedere al fabbisogno dei bambini, insegnanti e personale addetto al Servizio mensa.

Ai portatori di allergie, intolleranze alimentari o problemi di alimentazione, preparando e somministrando pasti alternativi, con dieta adeguata su indicazione dell'A.S.L. Per ciascun pasto preparato a tali soggetti particolari, verrà corrisposta alla ditta aggiudicataria una maggiorazione pari ad € 0,50.

Tali fattori dovranno essere comprovati da regolari certificati medici.

Per le diete particolari nei casi di appartenenza a minoranze religiose o a particolari regimi alimentari (vegetariani) è sufficiente una dichiarazione di un responsabile del minore.

Il Comune di Bracigliano si riserva la facoltà di effettuare tramite il servizio competente dell'A.S.L. ispezioni in qualsiasi momento, al fine di controllare la piena rispondenza dei requisiti richiesti per tutti gli alimenti, anche attraverso controlli ad analisi da effettuarsi presso strutture pubbliche o presso privati convenzionati.

Previo accertamento ed analisi da parte dei competenti organi sanitari, sentita l'Autorità sanitaria competente, il Comune potrà richiedere l'eliminazione delle merci ritenute scadenti e comminare penali nella misura e secondo le modalità di cui al successivo art. 13 accollando le spese sostenute, per le predette analisi, all'assuntore, qualora venga accertata la sua inadempienza.

Articolo 5 – Preparazione e distribuzione dei Pasti.

Tanto la preparazione che il servizio distribuzione pasti ai tavoli dovrà avvenire nel pieno rispetto delle tabelle dietetiche predisposte dalla competente ASL e delle norme igieniche e per cinque giorni settimanali dal lunedì al venerdì nel periodo di regolare funzionamento delle scuole, con decorrenza dal 10 ottobre al 26 maggio dell'anno scolastico 2011/2012.

Il servizio di preparazione e somministrazione dei pasti segue il calendario scolastico che indica i periodi di attività della scuola, salvo prolungamenti, a discrezione del Comune, durante iniziative estive eventualmente organizzate dallo stesso.

In ogni caso, esso non si effettua nei giorni festivi e di interruzione, per qualunque motivo, delle attività didattiche.

Si precisa, altresì, che la somministrazione dei cibi agli alunni dovrà avvenire secondo indicazione dell'Amministrazione Comunale.

Il servizio non può, in nessun caso, essere sospeso, neanche in presenza di scioperi o di rivendicazioni sindacali degli addetti alla produzione e distribuzione dei pasti.

Si precisa che il numero dei pasti indicati presuntivamente negli atti di gara è da intendersi a titolo meramente indicativo in quanto la fornitura di pasti avverrà di volta in volta, in base alle effettive presenze degli alunni e degli insegnanti comunicate.

A tal fine, entro le ore 9.30 d'ogni giorno, la ditta, a propria cura e spese, dovrà telefonare o comunque informarsi presso ciascun plesso scolastico interessato per conoscere il numero giornaliero dei pasti da somministrare.

Al momento della fornitura la ditta dovrà ritirare i buoni-pasto in possesso dei bambini; tali buoni-pasto dovranno essere allegati alle rispettive fatture per consentirne la liquidazione.

Il Comune si riserva di disporre la temporanea sospensione dello stesso nei casi di eventi sismici, meteorologici, epidemiologici, di interruzione dell'attività didattica, anche per sciopero, e, in genere, per ogni altro evento, che, per qualsiasi motivo, possa influire sul normale espletamento. In tal caso, l'Ente appaltante fornisce tempestiva informazione all'aggiudicatario del servizio, il quale non può pretendere alcun corrispettivo o risarcimento di danno.

Articolo 6 - Personale.

Il personale dipendente della Ditta aggiudicataria dovrà essere, pena la rescissione del contratto, assunto ed inquadrato nel rispetto delle vigenti norme in materia, nonché possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle vigenti leggi.

In particolare, il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli alimenti deve essere munito di Libretto di Idoneità Sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti e dovrà portare cuffie, grembiuli, guanti monouso e di ogni altro accessorio, sia durante la preparazione dei pasti che durante la distribuzione degli stessi.

Detto materiale dovrà essere fornito a cura e spesa della ditta appaltatrice.

Come già indicato nell'art. 3), il numero di persone impiegate deve essere tale da garantire un servizio efficiente, tempestivo ed ordinato; inoltre la ditta incaricata dovrà garantire la presenza di una figura responsabile cui l'Amministrazione Comunale potrà rivolgersi per qualsiasi necessità. La ditta appaltatrice si

impegnerà a conformarsi ai regolamenti relativi alla sicurezza, all'igiene. L'orario di lavoro del personale addetto al servizio sarà quello previsto dal contratto collettivo di lavoro della categoria a cui appartiene detto personale e dovrà essere articolato in maniera tale da assicurare il perfetto svolgimento di tutti i servizi di cui al presente capitolato.

La ditta aggiudicataria s'impegna a fornire al Comune l'elenco nominativo del personale che opererà presso la mensa scolastica, corredato da copia dei rispettivi certificati di idoneità sanitaria, nonché a comunicare tempestivamente eventuali sostituzioni che dovessero intervenire nel corso dell'anno.

L'amministrazione si riserva di verificare e controllare il regolare espletamento del servizio e di richiedere all'appaltatore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo o l'integrazione di unità lavorative al fine di regolarizzare l'espletamento del servizio.

Osservanza dei contratti collettivi

La ditta aggiudicataria si obbliga ad osservare ed applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali, fino alla loro sostituzione.

L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, accertata dall'Amministrazione Comunale o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà il sequestro della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza accertata. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Tutto il personale deve essere iscritto nel libro paga della ditta appaltatrice.

Obblighi assicurativi

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

La ditta aggiudicataria dovrà presentare, prima dell'inizio della fornitura, la documentazione probatoria attestante la regolarizzazione delle assicurazioni di che trattasi.

Obblighi del Personale

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno decoroso, corretto ed irreprensibile, sia dal punto di vista igienico che per il rapporto con l'utenza, nel rispetto delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge. L'Amministrazione comunale resta estranea ad ogni rapporto tra la ditta appaltatrice ed il personale della stessa impiegato.

Articolo 7 –Norme igieniche e di sicurezza sul lavoro

La ditta dovrà rispettare tutte le norme vigenti in materia di igiene e sanità, sicurezza e igiene sul lavoro e, segnatamente:

Rispetto del D.Lgs. n. 81 del 9/4/2008

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia D.Lgs. n. 81 del 9/4/2008 e successive modifiche e integrazioni.

Igiene del lavoro

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal DPR n. 303 del 01.03.1956.

Normativa di riferimento

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla legge n. 283 del 30.04.1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26.03.1980 e successive modificazioni ed integrazioni, al D.Lgs. n. 155 del 26.05.1997 "Attuazione delle Direttive 93/43/CEE e 96/3/CEE" nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

La ditta deve osservare le norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.P.R. n. 547/55, D.P.R. n. 303/556, **n. 81 del 9/4/2008**), nonché le direttive macchine 89/392/CEE e 91/368.

La ditta deve, inoltre, attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. La ditta aggiudicataria deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Prelievi ed analisi -Controlli da parte del Comune

Nell'esecuzione della fornitura dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche

e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta; 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, con particolare riferimento a quanto in merito disposto dal T.U. delle leggi sanitarie.

L'Amministrazione Comunale, pertanto, resta esonerata da ogni responsabilità civile e penale connessa, che viene assunta appieno dalla ditta fornitrice.

L'Amministrazione Comunale si riserva comunque la facoltà di esercitare in ogni momento il controllo della scrupolosa osservanza delle norme igieniche di cui sopra e la rispondenza degli alimenti a quanto previsto nel presente atto, nella conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti, anche attraverso apposita Commissione o tecnici.

In particolare, l'amministrazione Comunale a mezzo di proprio personale o del personale della competente ASL potrà effettuare controlli tecnici sulle qualità, quantità e preparazione dei pasti forniti, oltre che sull'esecuzione del servizio.

Il Comune potrà disporre in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio l'ispezione alle attrezzature, locali, 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, nonché il controllo della preparazione e somministrazione dei pasti e alla buona conservazione degli alimenti.

La ditta aggiudicataria dovrà periodicamente controllare che la somministrazione avvenga nei modi e nei tempi più razionali, atti a preservare le caratteristiche organolettiche e igieniche del pasto.

Articolo 8 – Forniture accessorie

La ditta aggiudicataria terrà presente nel costo del servizio che dovrà essere compresa la fornitura di bicchieri e tovaglioli di carta (uno o due, a seconda delle necessità per ciascun commensale) monouso.

Articolo 9 - Prezzo base – importo complessivo e finanziamento dell'appalto.

Il prezzo a base d'asta sul quale le ditte partecipanti dovranno proporre la loro offerta in ribasso è fissato in € 3,50, I.V.A. esclusa, per singolo pasto.

Il prezzo è comprensivo di tutti gli oneri previsti per l'espletamento in oggetto ed è da intendersi unico per tutti i pasti previsti dalle tabelle della scuola materna e personale docente.

Pertanto all'appaltatore non sarà riconosciuto nessun sovrapprezzo per le prestazioni accessorie indicate dal presente capitolato, fatto salvo quanto previsto dall'art.4 per i pasti somministrati a soggetti con diete particolari. L'appalto è finanziato con i mezzi propri dell'Amministrazione Comunale.

Il numero presunto complessivo dei pasti da effettuare nel periodo contrattuale ammonta a **circa 24.000 (n.ventiquattromila)**, salvo variazioni in aumento o in diminuzione.

Art. 10 - Aggiudicazione

L'appalto verrà aggiudicato mediante procedura aperta, nel rispetto dell'art. 82 del D.lgs. n. 163/06, a favore della ditta che offre il prezzo più basso.

Articolo 11 - Contabilita'Pasti - Pagamento ditta- Adeguamento prezzi

I pasti erogati verranno contabilizzati giornalmente attraverso sistemi opportuni di controllo delle presenze dei bambini.

L'Amministrazione non si fa carico di eventuali mancate prenotazioni dei pasti da parte delle scuole.

I pagamenti alla ditta aggiudicataria saranno effettuati entro il 30° giorno successivo alla data di presentazione di regolare fattura al protocollo dell'Ente, cui saranno allegati i buoni pasto ritirati dalla ditta alla consegna di ciascun pasto quotidiano., distinti per edifici scolastici. La consegna della fattura e dei relativi buoni pasti ai quali essa è riferita avverrà con cadenza mensile.

Non si farà corso al pagamento se la ditta non avrà formalizzato tutti gli obblighi contrattuali stabiliti. Si stabilisce sin d'ora che l'Amministrazione potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla ditta appaltatrice, sul rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o, in subordine, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

La ditta non avrà alcun diritto di pretendere sovrapprezzi ed indennità speciali di alcun genere per aumenti del costo della manodopera o dei materiali, per perdite o qualsiasi altra sfavorevole circostanza che potesse verificarsi con l'aggiudicazione.

Articolo 12 - Responsabilita' della ditta ed igiene dei locali.

La ditta aggiudicataria si obbliga a sollevare l'Amministrazione Comunale da qualunque pretesa o azione che possa derivargli da terzi per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

Le spese, che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti della ditta appaltatrice e in ogni caso da questa rimborsate. La Ditta è pure responsabile

dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale e dai mezzi impiegati potessero derivare all'Amministrazione Comunale, a terzi o a cose: è pertanto a suo completo carico ogni provvedimento ed ogni cura per evitare detti danni. Le interruzioni del servizio per cause di comprovata forza maggiore, comunicate tempestivamente all'Amministrazione Comunale, per iscritto, non danno luogo ad alcuna responsabilità per entrambe le parti.

In caso di sciopero del personale dipendente della ditta, quest'ultima dovrà provvedere ad avvisare il Comune, sia telefonicamente che per iscritto, entro i tre giorni precedenti a quello in cui si verificherà l'evento, salvo in caso di forza maggiore; il servizio dovrà comunque essere garantito. E' inoltre a cura e spese della ditta appaltatrice la pulizia giornaliera dei locali cucina e refettorio e di tutto ciò che in essi è contenuto.

Essi vanno tenuti puliti ed in buone condizioni, onde evitare la contaminazione degli alimenti e la formazione di condensa o di muffa indesiderabile sulle superfici.

Nelle operazioni di pulizia delle superfici si dovranno usare sanificanti e detergenti autorizzati dal Ministero, che vanno conservati in maniera sicura e protetta da parte della ditta appaltatrice. E' fatto assoluto divieto a tutto il personale di fumare nei locali del refettorio.

Articolo 13 - Penalità.

La ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e ai regolamenti concernenti il servizio stesso. Se non attende a tutti gli obblighi, oppure viola le disposizioni del presente capitolato è tenuta al pagamento di una penale di:

€ 25,00 per ogni pasto giornaliero non fornito;

€ 50,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;

€ 260,00 per mancanza giornaliera del personale;

€ 516,00 per ogni mancato rispetto delle disposizioni igienico-sanitarie previste dalle leggi in materia;

€ 516,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale dipendente della ditta;

€ 25,00 per ogni giorno di ritardo nella presentazione della documentazione necessaria per la stipulazione del contratto .

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, avverso la quale la ditta appaltatrice avrà la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni, entro e non oltre dieci giorni dalla notifica della contestazione.

Il provvedimento è assunto dal Responsabile del Servizio.

Al recupero delle penalità da parte del Comune si procede mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

Articolo 14 –Danni ed assicurazione della ditta

La ditta appaltatrice si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante, ai sensi di legge, dall'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato e si impegna a stipulare con una primaria compagnia di assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale è esplicitamente indicato che "l'Amministrazione Comunale di Bracigliano" deve essere considerata "terzi" 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 nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e tenere indenne l'Amministrazione da ogni responsabilità.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori e a quelle sulle quali si eseguono i lavori stessi.

L'assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di un massimale minimo di €. 500.000,00 per ogni sinistro. L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente della ditta, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore ad € 516.457,00 che tenga indenne l'Amministrazione da ogni responsabilità.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale prima della stipulazione del contratto e, comunque, entro 15 giorni dalla data di aggiudicazione definitiva dell'appalto.

Articolo 15 - Cauzione - Oneri diversi.

A garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi dal presente capitolato d'appalto e dal contratto che lo recepisce, ovvero per il risarcimento dei danni nonché per il rimborso delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante il rapporto per fatto imputabile alla Ditta a ragione di inadempimento

o di cattiva esecuzione del servizio, la Ditta appaltatrice dovrà costituire idonea garanzia fideiussoria nella misura del 10% del corrispettivo globale determinato per tutta la durata dell'appalto.

Tale garanzia potrà essere presentata mediante idonea fideiussione bancaria od assicurativa per lo stesso importo, rilasciata con l'esplicita riconosciuta esclusione del beneficio della preventiva escussione del debitore, da Aziende di credito, da Imprese di Assicurazione ai sensi della Legge del 10.06.1982, n. 348.

Resta salvo per l'Amministrazione Comunale l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la misura della cauzione risultasse insufficiente.

La ditta appaltatrice potrà essere obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione Comunale avesse dovuto valersi in tutto o in parte durante l'esecuzione del rapporto.

In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese della ditta appaltatrice, prelevandone l'importo dal canone-corrispettivo.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del rapporto e comunque non oltre tre mesi.

La cauzione dovrà essere costituita prima della stipulazione del contratto e comunque entro 15 giorni dalla data di aggiudicazione definitiva dell'appalto.

Art. 16 – Spese contrattuali

Tutte le spese e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto d'appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione sono a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 17 Divieto di subappalto

E' fatto divieto assoluto in qualsiasi forma e modo alla ditta appaltatrice di subappaltare in tutto o in parte il servizio in oggetto, pena la risoluzione del contratto.

Art. 18 – Ipotesi di risoluzione del contratto

Il Comune di Bracigliano si riserva il diritto di risolvere il contratto, ai sensi dell'articolo 1456 c.c. (clausola risolutiva espressa) per gravi e ripetute inadempienze della ditta, salvo il diritto del Comune stesso al risarcimento dei danni.

Inoltre, il contratto di cui sopra potrà risolversi anticipatamente nei seguenti casi:-in qualunque momento dell'esecuzione avvalendosi della facoltà consentita dall'art. 1671 c.c. (recesso unilaterale dal contratto) tenendo indenne la Ditta aggiudicataria delle spese sostenute, delle prestazioni eseguite e del mancato guadagno.

-in caso di frode, di grave negligenza, di contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi e delle condizioni contrattuali.

- per cause non imputabili all'Ente.

-in caso di cessione dell'azienda, di cessazione dell'attività, oppure in caso di concordato preventivo, di fallimento e di atto di sequestro e di pignoramento a carico della Ditta aggiudicataria. Le determinazioni di cui sopra saranno adottate dalla Giunta Comunale

L'Amministrazione Comunale, a seguito di ripetute infrazioni da parte della ditta appaltatrice, può unilateralmente rescindere il contratto con effetto immediato, comunicando alla ditta i motivi mediante lettera raccomandata A/R.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i 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)abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;

interruzione non motivata del servizio;

per motivi di pubblico interesse;

b)ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali e alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio, quali:

- gravi e ripetute inosservanze delle norme igienico-sanitarie nella conduzione dei locali messi a disposizione;

- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;-violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

- inosservanza di uno o più impegni assunti verso il Comune;

c)casi di intossicazione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta aggiudicataria, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;

d)subappalto del servizio;

e)cessione del contratto a terzi (cessione a terzi, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti al presente capitolato);

ulteriore inadempienza della ditta dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;

f) contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del personale della ditta appaltatrice;

l) impiego di personale non dipendente della ditta;

m) nel caso in cui la ditta appaltatrice si renda colpevole di frode, di grave negligenza. in caso di frode, di grave negligenza, di contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi e delle condizioni contrattuali.

-in caso di cessione dell'azienda, di cessazione dell'attività, oppure in caso di concordato preventivo, di fallimento e di atto di sequestro e di pignoramento a carico della Ditta aggiudicataria.

n) atto di sequestro e di pignoramento, apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta (R.D. 267/1942), messa in liquidazione o in altri casi di cessione o cessazione dell'attività della ditta;

o) ogni altra inadempienza, qui non contemplata che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nei casi previsti dal presente articolo:

la Ditta appaltatrice incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi. saranno a carico della ditta appaltatrice i danni aggiuntivi, rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, che il Comune dovesse sostenere per l'effettuazione del servizio sostitutivo. Il giudizio arbitrale sarà inappellabile.

ART. 19 – Osservanza delle legge e dei regolamenti

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la ditta aggiudicataria ha l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello nazionali che regionale, o che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le Ordinanze Municipali).

Art. 20 - Controversie

Ogni eventuale controversia derivante dall'interpretazione e/o applicazione di contratto o altrimenti connessa o consequenziale, ove non venga composta bonariamente, potrà essere devoluta al foro di Salerno o, concordi entrambi le parti, ad un collegio arbitrale, secondo le modalità indicate dall'art. 241 del D.Lgs. 163/2006 s.m.i.

ART. 21 – Disposizioni finali

La Ditta aggiudicataria si considererà, all'atto dell'assunzione del servizio, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei locali e delle attrezzature su cui dovrà espletarsi il servizio specificato nel presente capitolato.

Art. 22 - Norma di rinvio.

Per quanto non previsto nel presente capitolato, si applicano le vigenti disposizioni di legge.

Bracigliano, lì 19/9.2011

IL RESPONSABILE SETTORE

Dott.ssa Maria Santaniello

SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

 TABELLA DIETETICA PER LE SCUOLE

Anno 2011-2012

1 SETTIMANA

LUNEDI	PASTA E PISELLI	HAMBURGER di VITELLO al forno	CAROTE	PANINO	FRUTTA FRESCA
MARTEDI	PASTA ASCIUTTA	BASTONCINI al forno	PATATE ALL'INSALATA	PANINO	FRUTTA FRESCA
MERCOLEDI	PASTA E LENTICCHIE	TACCHINO al forno	INSALATA	PANINO	FRUTTA FRESCA
GIOVEDI	PASTA AL POMODORO	MOZZARELLA (Bocconcini)	PUREA DI PATATE	PANINO	FRUTTA FRESCA
VENERDI	RISOTTO AURORA	FILETTO MERLUZZO AL POMOD.	PATATE PREZZEMOLATE	PANINO	FRUTTA FRESCA

2 SETTIMANA

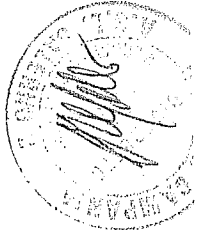
LUNEDI	PASTA E PATATE	PETTO DI POLLO al forno	CAROTE ALL'INSALATA	PANINO	FRUTTA FRESCA
MARTEDI	PASTA AL POMODORO	IONNO in scatola	PATATE AL FORNO	PANINO	FRUTTA FRESCA
MERCOLEDI	PASSATO VERDURE E PASTA	PROSCIUTTO COTTO	PISELLI	PANINO	FRUTTA FRESCA
GIOVEDI	PASTA AL POMODORO	COTOLETTA al forno	INSALATA	PANINO	FRUTTA FRESCA
VENERDI	PASTA E FAGIOLI	BASTONCINI AL FORNO	PUREA DI PATATE	PANINO	FRUTTA FRESCA

3 SETTIMANA

LUNEDI	PASTA E PISELLI	TACCHINO AL FORNO	SPINACI AL BURRO	PANINO	FRUTTA FRESCA
MARTEDI	RISOTTO	HAMBURGER DI VITE. al forno	INSALATA	PANINO	FRUTTA FRESCA
MERCOLEDI	PASTA E FAGIOLI	MOZZARELLA (Bocconcini)	PUREA DI PATATE	PANINO	FRUTTA FRESCA
GIOVEDI	PASTA AL POMODORO	VITELLO ALLA PIZZAIOLA	PISELLI	PANINO	FRUTTA FRESCA
VENERDI	PASSATO DI VERDURE CON PASTA	FILETTO MERLUZZO AL POM.	PATATE ALL'INSALATA	PANINO	FRUTTA FRESCA

4 SETTIMANA

LUNEDI	PASTA E PATATE	PETTO DI POLLO AL FORNO	CAROTE ALL'INSALATA	PANINO	FRUTTA FRESCA
MARTEDI	MINISTRONE CON RISO	MOZZARELLA (Bocconcini)	PUREA DI PATATE	PANINO	FRUTTA FRESCA
MERCOLEDI	PASTA E LENTICCHIE	VITELLO DORATO AL FORNO	CAROTE	PANINO	FRUTTA FRESCA
GIOVEDI	MINISTRONE CON PASTA	PROSCIUTTO COTTO	PISELLI	PANINO	FRUTTA FRESCA
VENERDI	PASTA ASCIUTTA	BASTONCINI AL FORNO	SPINACI AL BURRO	PANINO	FRUTTA FRESCA



ANNO SCOLASTICO 2011/12

TABELLA delle GRAMMATURE a CRUDO ed al NETTO degli SCARTI:

PASTA

PASTA ASCIUTTA	GRAMMI SCUOLA MATERNA
Pomodori pelati sgocciolati (passati)	80
Pasta alimentare	60
Olio extra vergine di Oliva	5
Cipolla + basilico	5

PASTA al POMODORO	GRAMMI SCUOLA MATERNA
Pomodori pelati sgocciolati (passati)	80
Pasta alimentare	60
Olio extra vergine di Oliva	5
Cipolla + basilico	1

PASTA e PATATE	GRAMMI SCUOLA MATERNA
Patate	60
Pasta alimentare	55
Pomodori pelati sgocciolati (passati)	13
Sedano + Carote +Cipolla	7
Olio extra vergine di Oliva	4
Prosciutto crudo a tocchetti	2