



COMUNE di CELENZA VALFORTORE

Provincia di FOGGIA

ALLEGATO A)

CAPITOLATO D'ONERI

**SERVIZIO MENSA SCOLASTICA, PULIZIA CUCINA
E REFETTORIO SCUOLA DELL'INFANZIA E
CLASSE PRIMA DELLA SCUOLA PRIMARIA
STATALI**

CELENZA VALFORTORE

A.S. 2011/2012



COMUNE di CELENZA VALFORTORE

Provincia di FOGGIA

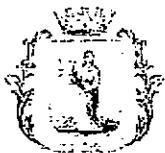
Art. 1 Oggetto del servizio

Il presente capitolato disciplina il servizio di razione scolastica presso la Scuola dell'Infanzia Statale di Celenza Valfortore (Fg) secondo le tabelle dietetiche e le altre prescrizioni della Azienda sanitaria A.S.L. FG/3.

L'utenza è composta dagli alunni della Scuola dell'Infanzia, dagli alunni della classe prima della Scuola Primaria, dal personale docente in servizio nei plessi, dall'eventuale personale ATA indicato dalla scuola e da eventuali ospiti autorizzati dal Comune.

Sono oggetto del servizio di appalto:

- l'acquisto ed il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù;
- la preparazione, la cottura, la distribuzione e lo scodellamento dei pasti agli alunni;
- la pulizia del centro cottura, delle stoviglie, l'allestimento e la pulizia dei locali razione;



COMUNE di CELENZA VALFORTORE

Provincia di FOGGIA

Art. 2 Modalità di gestione

Il servizio di refezione scolastica, come individuato all'art. 1, è gestito mediante appalto ad idonee ditte private, iscritte alla C.C.I.A.A. e/o a Cooperative di Servizi che possono svolgere l'attività di preparazione ed erogazione dei pasti.

Il servizio mensa e di pulizia dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico escluso i sabato e i festivi, con inizio presumibile del servizio dal mese di Novembre 2010.

In relazione al prevedibile numero di utenti e della durata del calendario scolastico, il numero complessivo di pasti da fornire in 6.500 pasti.

Trattandosi di servizio a domanda individuale il numero dei pasti giornalieri può variare.

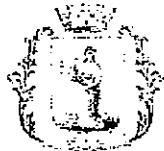
Si ribadisce che il numero dei pasti innanzi quantificato è puramente indicativo, ragion per cui la ditta appaltatrice non potrà richiedere indennizzi o risarcimenti di sorta ove si abbia una variazione in aumento o in diminuzione del numero stesso.

Il servizio di cui in parola, sarà effettuato durante l'anno scolastico 2011/2012, con inizio presumibile nel mese di Novembre 2011 e dovrà essere espletato fino al 31 maggio 2012.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di recesso anticipato del contratto ove ne ravvisi la convenienza o la necessità per ragioni di pubblico interesse.

Ai fini dell'esercizio di tale diritto, l'Amministrazione Comunale fornirà preavviso di almeno mesi uno.

Nel caso di recesso, alla ditta appaltatrice non spetterà alcun indennizzo o risarcimento né per eventuali danni subiti né per eventuali mancati guadagni.



COMUNE di CELENZA VALFORTORE

Provincia di FOGGIA

Art. 3 Preparazione e cottura pasti

La preparazione e la cottura dei pasti sarà eseguita, a cura della ditta appaltatrice, nella cucina comunale annessa alla Scuola dell'Infanzia Statale in Celenza Valfortore. I pasti giornalieri saranno regolati dal menù elaborato dall'apposito servizio dell' A.S.L. competente per territorio.

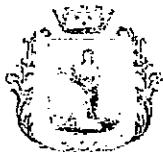
Non sono ammesse deroghe o modifiche al programma dei pasti, tranne che nei seguenti casi:

- guasti imprevisti di uno o più impianti necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, black-out, ecc.);
- avaria delle attrezzature di conservazione dei prodotti deperibili;
- costante non gradimento di alcuni piatti;
- sono ammesse diete in bianco e/o diete speciali per i soggetti che ne facciano richiesta, documentate con apposite certificazioni mediche.

In tutte le ipotesi di cui sopra, dovrà essere fornita tempestiva comunicazione all'Amministrazione comunale e le variazioni dovranno, comunque, garantire una equipollenza in termini di contenuti energetici, dietetici e merceologici. In caso di variazioni prolungate o definitive, saranno seguite le indicazioni fornite dal servizio dell'A.S.L. competente.

Parimenti l'Ente potrà disporre delle modifiche del menù, a parità quantitativa e qualitativa della fornitura, con obbligo per la ditta appaltatrice di adeguarsi, senza diritto ad indennità o maggiorazioni.

I pasti dovranno essere preparati con prodotti di prima qualità, freschi di giornata, tranne i casi nei quali il menù preveda espressamente l'utilizzo di prodotti surgelati o di conserve, debitamente serbati in modo da garantire il mantenimento delle loro caratteristiche organolettiche.



COMUNE di CELENZA VALFORTORE

Provincia di FOGGIA

I pasti dovranno essere cotti alla bisogna, essendo vietato l'utilizzo di precotti, ed in tempo utile per essere distribuiti caldi negli orari fissati dalle autorità scolastiche.

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono richiamate.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 59 - comma 4 - della legge 22/12/1999 n. 448 è prevista l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché di quelli D.O.P. (Denominazione di origine protetta) e I.G.P. (Indicazione geografica protetta), tenendo conto delle linee guida e delle raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione.

I servizi di mensa e di pulizia dovranno essere effettuati in conformità alle norme igienico-sanitarie vigenti in materia e saranno sottoposti al controllo del Responsabile del Servizio di Igiene Pubblica dell'Azienda U.S.L. Fg di appartenenza

I locali adibiti a cucina ed a deposito, nonché i prodotti destinati all'alimentazione, sia crudi che cotti, sono soggetti ad ispezione che il personale sanitario dell'Azienda U.S.L. Fg potrà effettuare in qualunque momento.



COMUNE di CELENZA VALFORTORE

Provincia di FOGGIA

Art. 4 Locali ed attrezzature

Il Comune mette a disposizione della ditta, nei locali dati in uso, l'attrezzatura esistente di sua proprietà.

Verrà redatto, all'atto della consegna, l'inventario dei beni di pertinenza comunale e di dotazione della refezione, che verranno consegnati all'appaltatore, il quale assumerà in uso ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicutarne la buona conservazione.

In caso di eventuali guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale il responsabile dovrà darne immediatamente comunicazione all'Ufficio scuola del Comune. La ditta appaltatrice si assume la responsabilità per i danni arrecati alle attrezzature comunali e dovuti ad incuria, o ad ogni altra ragione non riconducibile ad usura. Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti nella cucina potranno essere concordate. L'ingresso nei locali cucina, refettorio e deposito sarà riservata solo al personale dell'impresa appaltatrice: è riservata all'Amministrazione comunale la facoltà di inviare, periodicamente, propri funzionari e/o incaricati per controlli sulla preparazione e distribuzione dei pasti, sia per quanto riguarda la qualità che la quantità delle vivande.

E' a carico della ditta che appalterà il servizio la dotazione di quella attrezzatura prevista per il funzionamento della cucina e della mensa non inventariata dal comune.

Sono a carico della ditta appaltatrice le spese per gas, luce e per i prodotti per la pulizia della stessa cucina e refettorio, nonché le spese di funzionamento delle attrezzature e di manutenzione delle stesse anche se comportano sostituzione di pezzi.



COMUNE di CELENZA VALFORTORE

Provincia di FOGGIA

Art. 5 Modalità di servizio

Presso l'edificio che ospita la Scuola dell'Infanzia Statale di Celenza Valfortore (Fg), la ditta appaltatrice provvederà all'approntamento dei locali mensa, alla sistemazione del tovagliato e delle stoviglie, alla distribuzione e allo scodellamento dei pasti, nonché alla successiva pulizia delle stoviglie e dei locali stessi.

I pasti verranno consegnati serviti secondo il programma concordato con il Comune all'inizio dell'anno scolastico.



COMUNE di CELENZA VALFORTORE

Provincia di FOGGIA

Art. 6 Addetti

Gli addetti alla refezione dovranno essere in numero sufficiente a garantire la regolare conduzione del servizio.

Tali addetti dovranno essere muniti di libretto sanitario in corso di validità, a norma delle vigenti disposizioni di legge, e durante il servizio dovranno indossare adeguati indumenti atti a garantire l'assoluta igienicità dei pasti.

Ogni onere inerente agli addetti farà carico alla ditta appaltatrice che dovrà garantire il rispetto di ogni norma e prescrizione in tema di prevenzione infortuni, assumendo ogni responsabilità per eventi che dovessero verificarsi durante o in connessione all'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto.

A tal proposito, l'impresa dovrà rilasciare, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, una dichiarazione in cui attesti che i dipendenti utilizzati nei lavori di cui al presente capitolato, sono assicurati presso l'I.N.A.I.L. a norma di legge.



COMUNE di CELENZA VALFORTORE

Provincia di FOGGIA

Art. 7 Responsabilità

La ditta appaltatrice assume piena e diretta responsabilità per l'ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati o avariati, a qualsiasi causa dovuto, ivi compreso l'utilizzo di derrate o prodotti non idonei.

Parimenti la ditta appaltatrice assume piena e diretta responsabilità per ogni danno a persone o cose dovuto a fatti o comportamenti posti in essere dai titolari o legali rappresentanti, dai propri dipendenti, collaboratori o incaricati, in dipendenza o in connessione con l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato.



COMUNE di CELENZA VALFORTORE

Provincia di FOGGIA

Art. 8 Controlli dell'Amministrazione Comunale

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di effettuare, in qualsiasi momento, controlli per verificare la perfetta osservanza delle norme del presente capitolato.

In particolare l'Amministrazione si riserva il diritto di procedere a controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali di preparazione dei pasti, sulla corretta conservazione delle derrate e sulla loro qualità, anche mediante prelevamenti ed analisi da effettuare presso laboratori di propria fiducia.

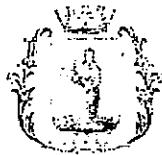
Oltre che direttamente dall'Amministrazione, il controllo verrà eseguito dalla Consulta appositamente costituita e formata da: Sindaco – Medico Scolastico e Insegnante e Rappresentante dei Genitori.

I controlli potranno aver luogo in qualsiasi momento, anche senza preavviso;

Ove, dai controlli e/o analisi eseguite, emergano gravi o ripetute violazioni delle norme igienico-sanitarie, l'Amministrazione potrà rescindere il contratto per fatto e colpa dell'appaltatore, con diritto al risarcimento di ogni danno subito, ivi compreso quello relativo al maggior costo per un nuovo appalto.

Dei controlli eseguiti verrà redatto apposito verbale sottoscritto dall'incaricato dell'amministrazione e da un responsabile della ditta, che potrà richiedere l'annotazione a verbale delle proprie osservazioni; in caso di assenza o rifiuto di sottoscrizione, si provvederà a specifica annotazione sul verbale.

Eventuali osservazioni o rilievi conseguenti ai controlli eseguiti, saranno contestati alla ditta appaltatrice, con invito a presentare, entro 10 giorni, le proprie controdeduzioni. Sulla base di tali controdeduzioni e comunque alla scadenza del termine anzidetto, l'Amministrazione adotterà i provvedimenti sanzionatori del caso secondo le norme del presente capitolo.



COMUNE di CELENZA VALFORTORE

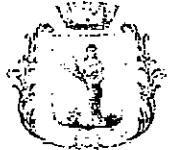
Provincia di FOGGIA

Art. 9 Prezzo e pagamento dei pasti

Per ogni pasto regolarmente fornito, l'Amministrazione comunale corrisponderà alla ditta il relativo corrispettivo, comprensivo di I.V.A., ricomprensivo e remunerativo di ogni onere per preparazione, cottura, distribuzione e scodellemento dei pasti effettivamente erogati ed ogni altro obbligo previsto dal presente capitolato. Con il pagamento di tale corrispettivo la ditta sarà soddisfatta in ogni sua ragione e non avrà nulla da pretendere a qualsiasi titolo.

Il pagamento delle prestazioni sarà effettuato con cadenza mensile entro 30 giorni dalla ricezione della fattura corredata dai buoni/pasto consumati, opportunamente vidimati dal Responsabile del Servizio che risulta essere dipendente comunale. Lo stesso, con la firma apposta sui buoni, comproverà l'avvenuta prestazione di cui al presente capitolato.

Per quanto concerne i pasti forniti al personale docente in servizio durante l'orario della mensa, la ditta è tenuta a comunicarne il numero preciso (distinto per ciascun plesso scolastico) con apposita nota, da allegare alla fattura.



COMUNE di CELENZA VALFORTORE

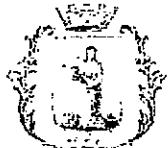
Provincia di FOGGIA

Art. 10 Garanzie

A garanzia della puntuale osservanza degli obblighi assunti con il presente capitolato la ditta appaltatrice dovrà prestare cauzione in misura pari al 10% del valore del contratto, determinato sulla base del numero presumibile di pasti da fornire quale indicato all'art.2, mediante fideiussione bancaria rilasciata da compagnia debitamente autorizzata.

Nel caso di inadempienze, l'Amministrazione potrà rivalersi delle proprie ragioni utilizzando la predetta cauzione, senza alcuna formalità tranne la contestazione dell'inadempienza nelle forme di cui al precedente art.7. In tali ipotesi la ditta appaltatrice sarà tenuta a reintegrare l'originario importo della cauzione.

Nel caso di risoluzione del contratto per colpa dell'appaltatore, questi incorrerà automaticamente nella perdita della cauzione che verrà incamerata dal Comune.



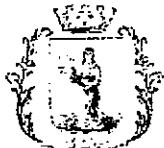
COMUNE di CELENZA VALFORTORE

Provincia di FOGGIA

Art. 11 Divieti Generali

E' fatto assoluto divieto alla ditta appaltatrice di cedere o subappaltare, in tutto o in parte ed in qualsiasi forma, il servizio oggetto del presente capitolato, sotto comminatoria dell'immediata recessione del contratto e del risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione Comunale.

E' fatto assoluto divieto alla ditta appaltatrice di interrompere o sospendere per qualsiasi ragione il servizio, salvo i casi di forza maggiore debitamente documentati e tempestivamente comunicati all'Amministrazione Comunale ed alle autorità scolastiche.



COMUNE di CELENZA VALFORTORE

Provincia di FOGGIA

Art. 12 Oneri a carico dell' Impresa

Sono a carico dell'impresa i seguenti oneri:

- a)- le spese relative al contratto, nonché tutte le spese inerenti e conseguenti l'esecuzione dell'appalto;
- b)- la cauzione con polizza fidejussoria pari a 1/10 dell'importo netto di appalto, da costituirsi a garanzia degli obblighi contrattuali all'atto della stipula della convenzione;
- c)- i risarcimenti dei danni che, per fatto proprio dell'impresa, dovessero derivare al Comune o ai destinatari del servizio, o terzi;
- d)- le spese per alimenti, gas, luce e per i prodotti per le pulizie della stessa cucina e refettorio, nonché le spese di funzionamento delle attrezzature e di manutenzione delle stesse anche se comportano sostituzione di pezzi;
- e)- la fornitura degli alimenti che dovranno essere di prima qualità, freschi di giornata, tranne i casi nei quali il menù preveda espressamente l'utilizzo di prodotti surgelati o di conserve, debitamente conservati in modo da garantire il mantenimento delle loro caratteristiche organolettiche. Non sono ammessi precotti.
- f)- i pasti dovranno essere preparati giornalmente presso le strutture scolastiche ed è vietata ogni forma di sub-appalto.



COMUNE di CELENZA VALFORTORE

Provincia di FOGGIA

Art. 13 - Controlli, sanzioni e casi di risoluzione del contratto

Qualora si riscontrasse infrazione segnalata dall'Ufficio Igiene o dalla Consulta di cui in parola o in violazione degli obblighi derivanti all'impresa dal presente disciplinare, l'Amministrazione Comunale, erogherà, a suo insindacabile giudizio, sanzioni pecuniarie.

L'importo delle sanzioni, che varia in relazione alla gravità dei casi, è riportato nell'allegata tabella penali. L'importo di ogni sanzione pecunaria verrà decurtato dal corrispettivo riportato nelle fatture.

Qualora le inadempienze si ripetessero in modo reiterato, ovvero, qualora anche una sola inadempienza risultasse di gravità tale da far ritenere non più affidabile l'impresa, il Comune potrà ricorrere alla risoluzione del contratto e procedere, nei confronti dell'impresa, per i danni eventualmente sofferti, rivalendosi sulla cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo legalmente per il risarcimento dei danni subiti.

Il servizio dovrà essere espletato attenendosi scrupolosamente alle prescrizioni del capitolato e del contratto. In caso di inadempienza o di inosservanza il Comune si riserva il diritto di provvedere d'ufficio, addebitandone ogni onere all'appaltatore, in quel modo e con quelle discipline che saranno ritenute più spedite ed opportune.

A tal fine gli oneri sostenuti potranno essere recuperati mediante compensazione con le somme dovute all'appaltatore.

Comporterà l'automatica risoluzione del contratto, mediante semplice pronuncia della Amministrazione, il verificarsi di uno dei seguenti eventi:

- revoca, decadenza, annullamento della iscrizione alla C.C.I.A.A., ovvero della autorizzazione alla somministrazione di alimenti e bevande, ovvero della autorizzazione sanitaria inerente il laboratorio di preparazione dei pasti;
- fallimento, amministrazione controllata o altra procedura fallimentare;
- applicazione nei confronti della ditta, del suo titolare, dei suoi amministratori o del legale rappresentante, di provvedimenti impeditivi ad assumere contratti con la pubblica amministrazione;



COMUNE di CELENZA VALFORTORE

Provincia di FOGGIA

- utilizzo di personale irregolarmente assunto, ovvero non in possesso di libretto igienico-sanitario o comunque in condizioni incompatibili con il servizio da svolgere, si da creare concreto pericolo per la salute degli utenti;
- utilizzo di derrate scadute, avariate o comunque contaminate.



COMUNE di CELENZA VALFORTORE

Provincia di FOGGIA

Art. 14 Controversie

Eventuali controversie relative all' applicazione del presente capitolato, o comunque attinenti alla gestione del servizio saranno demandate ad un collegio composto da tre membri, di cui uno nominato dalla ditta, uno dal Comune ed un terzo dall'A.S.L. competente per territorio.



COMUNE di CELENZA VALFORTORE

Provincia di FOGGIA

Art. 15 Norme finali

Per quanto non previsto dal presente capitolo si fa rinvio alle norme di legge vigenti in materia.



COMUNE di CELENZA VALFORTORE

Provincia di FOGGIA

SERVIZIO DI MENSA SCUOLA MATERNA E CLASSE SECONDA DELLA SCUOLA PRIMARIA STATALI

TABELLA PENALI

1. Cibi non rispondenti alla qualità e al tipo previsti nel presente capitolato e nei relativi allegati, ivi compresa la non rispondenza alla grammatura prescritta vengono applicate penalità di €.103,29. Nel caso in cui dette violazioni si ripetano per più di 5 volte, l'amministrazione sarà in diritto di rescindere il contratto con un preavviso di soli 10 giorni e con diritto al risarcimento di ogni danno, ivi compreso il maggior onere conseguente ad un nuovo appalto
2. Mancato adempimento del servizio per cause imputabili all'appaltatore €. 103,29 al giorno
3. Ritardo nell'esecuzione del servizio€. 25,82 al giorno
4. Utilizzo di personale non idoneo alla manipolazione di sostanze alimentari: €. 51,65 al giorno
5. Utilizzo da parte del personale, di indumenti inadatti€ 51,65 al giorno
6. Altre infrazioni non espressamente specificate e secondo la gravitàda €. 51,65 al giorno..... a €. 516,46 al giorno



Azienda Unità Sanitaria Locale FG/3

Dipartimento di Prevenzione
Servizio di Igiene degli Alimenti
della Nutrizione
Centro per la Sorveglianza Nutrizionale
e l'Educazione Alimentare

Piazza Pavoncelli, 11 71100 FOGGIA - Italy

ALLEGATO B)

Local Health Administration FG/3

Prevention Department
Food and Nutrition
Hygiene Service
Centre for Nutritional
Surveillance and Alimentary Education

MENU' SCUOLA MATERNA

I° SETTIMANA

Lunedì

50 gr. Pastina in brodo
40gr. di prosciutto cotto senza polifosfati
100gr. di patate lesse o al forno

Martedì

60gr. di riso al pomodoro
80gr. di polpetta di vitello al forno
100gr. di spinaci

Mercoledì

40gr. di pasta con 30gr. di fagioli
110gr. di cotoletta di merluzzo al forno
100gr. d'insalata verde

Giovedì

60gr. di pasta al ragù
80gr. d'arrosto di tacchino
80gr. di purè

Venerdì

50gr. di minestrone passato con pasta(35gr.)
60gr. di frittata al forno
100gr. di pomodori d'insalata

II° SETTIMANA

Lunedì

80gr. di piselli freschi con 30gr. di pasta (se è stagione)
120gr. di bastoncini di pesce al forno
100gr. di carote

Martedì

60gr. di pasta al pomodoro
110gr. di coscia di pollo al rosmarino
100gr. di lattuga

Mercoledì

40gr. di pasta con 40gr. di patate
50gr. di formaggio fresco (mozzarella)
100gr. di pomodori

Giovedì

60gr. di pasta alla bolognese
100gr. di pizzaiola di vitelle
100gr. di verdura lessa

Venerdì

60gr. di pasta e verdure di stagione
60gr. di presciutto crudo
100gr. d'insalata

Azienda Unità Sanitaria Locale FG/3

Dipartimento di Prevenzione
Servizio di Igienza degli Alimenti
della Nutrizione
Centro per la Sorveglianza Nutrizionale
e l'Educazione Alimentare

Piazza Pavoncelli, 11 71100 FOGGIA - Italy

Local Health Administration FG/3

Tel. ++39 (0)881.732.927
Fax ++39 (0)881.732.932

Prevention Department
Food and Nutrition
Hygiene Service
Centre for Nutritional
Surveillance and Alimentary Education

III° SETTIMANA

Lunedì

40gr. di pasta con 35gr. di lenticchie
60gr di formaggio parmesano o grana
100gr. d insalata

Martedì

60gr. di pasta al pomodoro
80gr. di petto di pollo a cotoletta al forno
100gr. di spinaci

Mercoledì

50 gr. di minestrone di verdure, 35 gr. di pasta
40gr. di prosciutto cotto senza polifosfati
100gr. di patate al forno

Giovedì

60gr. di pasta al ragù
80gr. di polpetta di vitello al forno
100gr. di zucchine

Venerdì

60gr. di risotto con verdure (spinaci)
120gr. di pesce in umido(nasello) merluzzo
100gr. di carote

IV° SETTIMANA

Lunedì

50gr. di pasta con brodo
50gr. di formaggio fresco (mozzarella)
100gr. di pomodori o piselli

Martedì

60gr. di pasta al pomodoro
110gr. di coscia di pollo al rosmarino
100gr. di insalata

Mercoledì

60gr. di pasta carciofi e zucchine o altra verdura
di stagione
60gr. di frittata al forno
100gr. di spinaci

Giovedì

60gr. di pasta al ragù
100gr. di pizzaiola di vitello
80gr. di purè

Venerdì

50gr. di minestrone passato con pasta(35gr.)
120gr. di bastoncini al forno
100 gr. di pomodori

N.B.

Per tutti i giorni frutta di stagione (150gr. Ca)
e pane (50gr.).

Si consiglia come grasso di condimento, solo
olio extravergine d'oliva (10gr.).

ASL FG/3
Dipartimento di Prevenzione
Servizio di Igienza degli Alimenti
della Nutrizione
Il Responsabile U.O. Nutrizione
Dott.ssa Antonietta Antoniciello