

COMUNE DI OSPEDALETTI - PROVINCIA DI IMPERIA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

per l'affidamento del servizio di mensa presso le scuole materne, elementari e medie e scuola estiva del Comune di Ospedaletti e per la somministrazione della merenda ai soli alunni della scuola elementare nel periodo Settembre 2008/Agosto 2010.

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto il servizio di mensa (preparazione, cottura, porzionamento e distribuzione dei pasti in loco) per gli alunni e il personale scolastico avente diritto delle scuole materna, elementare, media e scuola estiva del Comune di Ospedaletti e somministrazione della merenda ai soli alunni della scuola elementare nel periodo Settembre 2008/Agosto 2010.

Art. 2 - Durata dell'appalto

Il servizio avrà presumibilmente inizio nel mese di Settembre 2008, in concomitanza dell'apertura dell'anno scolastico fissato dai responsabili didattici, e terminerà entro la fine del mese di Agosto 2010. Sarà facoltà del Responsabile del Servizio dare inizio al rapporto anche in data successiva o antecedente quella indicata, in relazione alla data di perfezionamento relativi all'aggiudicazione della gara nonché in base alle richieste effettive delle autorità scolastiche. Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà, senza bisogno di disdetta, preavviso o diffida.

Il Responsabile del Servizio si riserva di comunicare alla ditta appaltatrice l'inizio del servizio con lettera raccomandata da spedire con almeno 7 giorni d'anticipo.

Il Responsabile del Servizio si riserva, per giustificati e documentati motivi, di sospendere o interrompere parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento a proprio insindacabile giudizio. La ditta sarà comunque avvisata 15 giorni prima della chiusura della mensa.

Art. 3 - Condizioni generali dell'appalto

A) Sono a carico della ditta aggiudicataria i seguenti obblighi:

- 1) Fornitura di tutti i generi alimentari necessari per l'osservanza delle tabelle dietetiche e del menù allegati al presente capitolato sotto le lettere "A" e "B" di cui formano parte integrante e sostanziale;
- 2) Fornitura della merenda agli alunni della Scuola Elementare secondo il menu lettera "C".
- 3) Accurato allestimento del refettorio e dei tavoli prima di ogni pasto e accurate pulizie degli stessi, degli arredi e dei pavimenti al termine di ogni servizio.
- 4) Preparazione giornaliera dei pasti completi basati sul menù allegato al presente capitolato. Il menù prevede la somministrazione di:
 - Primo piatto
 - Secondo piatto
 - Contorno
 - Pane
 - Frutta di stagione o dessert
 - Acqua minerale naturale in bottiglia
- 5) Porzionamento e distribuzione dei pasti nelle ore fissate dagli organi scolastici ed in tempo utile alla consumazione, previo accertamento del numero degli stessi;
- 6) Personale qualificato sufficiente per garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti agli utenti, nonché personale e materiale di pulizia per assicurare l'igiene e la funzionalità della cucina, del refettorio e di tutti i locali adibiti all'uso di mensa;

- 7) Fornitura di attrezzature aggiuntive a quelle già esistenti presso i locali comunali, di proprietà comunale, occorrenti per la cottura dei cibi, la conservazione delle derrate, nonché per il lavaggio e la sterilizzazione delle stoviglie;
- 8) Pulizia straordinaria del centro di cottura e del refettorio ogni qualvolta l'Amministrazione o l'ASL ne facciano richiesta a giudizio insindacabile delle stesse;
- 9) Forniture dei vuoti a perdere: tovaglie e tovaglioli (in plastica o in carta) tutti i giorni della durata dell'appalto e di piatti, bicchieri, stoviglie di plastica in caso eccezionale di sospensione dell'erogazione idrica da parte dell'Acquedotto o in caso di rottura della lavastoviglie.

B) L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre osservare le seguenti prescrizioni che formano parte integrante dei predetti obblighi generali dell'appalto:

1) Misure di sanificazione ambientale.

Detersione e disinfezione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, sia al centro di cottura che nei refettori. Detersione e disinfezione settimanale della celle frigorifere, cappe aspiranti e strumenti d'uso. Detersione e disinfezione mensile, previa asportazione delle derrate alimentari, in tutti gli ambienti. Adozione di ogni misura di protezione dagli insetti e roditori. Verifica dell'efficienza delle cappe aspiranti.

2) Qualità delle materie prime e del servizio mensa.

Per le materie prime, la ditta è tenuta all'osservanza dei seguenti obblighi:

- a) precisa denominazione di vendita del prodotto alla consegna dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti. Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente prive di ammaccature, ruggine, ecc.;
- b) integrità del prodotto dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e con caratteri organolettici adeguati di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo;
- c) la ditta dovrà provvedere altresì alla conservazione delle bolle di consegna o equivalenti a norma di legge, delle ditte fornitrici che andranno tenute in maniera ordinata e dovranno essere disponibili per eventuali controlli;
- d) pur essendo tollerato il ricorso a materie prime conservate o surgelate nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia, è fatto divieto alla ditta di impiegare e somministrare pietanze preconfezionate e/o precotte. Sarà concesso, tuttavia, fare ricorso a prodotti in qualunque modo conservati per il verificarsi di eventi eccezionali previa autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale e dietro parere delle Autorità Sanitaria e Scolastica;
- e) è fatto divieto assoluto e tassativo alla ditta di congelare qualunque tipo di alimento in mensa, scongelare gli alimenti surgelati in cella frigorifera, riciclare pasti o avanzi;

- f) al personale di cucina spetta l'obbligo di un controllo della qualità e dello stato di conservazione delle derrate prima del suo utilizzo, dandone immediata comunicazione al proprio datore di lavoro e al personale amministrativo in servizio presso le scuole. Tutto il personale addetto al ciclo di produzione, distribuzione e consumo dovrà astenersi dal fumare e dovrà essere dotato di apposito libretto sanitario da cui risulti l'assenza di malattie infettive, di camice bianco, copricapo, mascherina e appositi guanti monouso da usare durante lo svolgimento delle varie mansioni ed operazioni;
- g) attivazione, per l'intero servizio, di uno specifico sistema di autocontrollo basato sui principi dell'H.A.C.C.P. (Hazard Analyst Critical Control Point) nonché il rispetto della normativa di cui al Decreto Lgs. 26.5.1997, n. 155.

Art. 4- Pasti previsti

Il numero dei pasti da fornirsi è stimato in 20.838 annui circa, quello delle merende in 15.600 annue.

Il numero dei pasti e delle merende è puramente indicativo e non impegnativo per la Pubblica Amministrazione in quanto subordinato al numero effettivo degli utenti e ad altre cause e circostanze comprese eventuali future modifiche di ordine organizzativo e didattico. Pertanto il quantitativo reale dei pasti potrà variare in più o in meno senza che l'appaltatore possa avanzare pretesa alcuna.

Art. 5 - Ammontare dell'appalto

L'importo complessivo della fornitura dei pasti e delle merende ammonta a presuntivi Euro 204.713,40 oltre I.V.A 4%..

Art. 6 - Modalità di esecuzione del servizio

Il servizio si effettua in base alle esigenze didattiche di ogni scuola.

I pasti e le merende dovranno essere serviti nei giorni e alle ore che saranno fissate dalle autorità scolastiche.

I pasti dovranno essere preparati presso i locali della Scuola Elementare "E. De Amicis" ubicata in Corso Marconi 72, di proprietà comunale.

Il ritiro dei buoni mensa sarà effettuato giornalmente dal personale comunale che comunicherà al personale dipendente della Ditta addetto alla cucina, entro le ore 9.00 il numero dei pasti occorrenti.

Il riepilogo mensile dei buoni ritirati, firmato dal personale addetto al ritiro dei buoni e dal personale di cucina della ditta, dovrà essere allegato alla fattura del mese di competenza a riprova del numero dei pasti fatturato.

La fornitura non avrà luogo nei giorni in cui, per qualsiasi ragione, le scuole rimarranno chiuse (vacanze natalizie, pasquali, chiusura anticipata, scioperi, consultazioni elettorali, ecc.).

La ditta appaltatrice sarà avvisata entro le ore 13,00 del giorno precedente e nessun indennizzo potrà essere preteso.

Art. 7 - Materie prime da utilizzarsi per la preparazione dei pasti

La ditta appaltatrice avrà diritto di scegliere, a propria discrezione i fornitori più idonei a garantire la qualità e la regolarità degli approvvigionamenti delle merci.

Le materie prime usate per la preparazione di pasti dovranno rispondere ai requisiti igienici e merceologici fissati dalla USL, nell'allegato "A" al presente capitolato.

La ditta dovrà disporre adeguati controlli di qualità di tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti.

Art. 8 - Preparazione dei pasti

I pasti dovranno essere prodotti nella mattinata stessa di somministrazione seguendo i seguenti accorgimenti:

- 1) fare in modo che non intercorra più di mezz'ora tra il termine della preparazione del pasto e la distribuzione a caldo;
- 2) privilegiare cotture al forno, al vapore e stufare con la minima quantità di grassi aggiunti, evitando frittture;
- 3) limitare il ricorso a prodotti a base di glutammato nella preparazione di brodi;
- 4) non eccedere nell'uso di sale da cucina e ricorrere all'uso di aromi vegetali;
- 5) non riciclare oli di cottura.
- 6) privilegiare i formaggi, le carni e lo yogurt derivanti da allevamenti biologici

La Ditta appaltatrice garantisce la rispondenza dei prodotti alle caratteristiche igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi. L'Ente si riserva il diritto di verificare che le materie prime impiegate per la preparazione dei pasti abbiano caratteristiche corrispondenti ai requisiti previsti dal presente capitolato.

E' assolutamente vietata qualsiasi procedura che preveda il riciclo di avanzi.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di prodotti derivati da manipolazioni genetiche (OMG).

La Ditta appaltatrice si assumerà l'obbligo di conservare a + 4°C per almeno 72 ore un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi muniti di etichetta recante la data, da utilizzare per analisi di laboratorio nel caso si verificano episodi di intossicazione.

Art. 9 - Determinazione del Menù

Il menù e le tabelle dietetiche sono indicati rispettivamente negli allegati "A" e "B" e "C". La quantità servita dovrà essere corrispondente alla grammatura a crudo ed al netto. Particolare attenzione verrà prestata all'utilizzazione di prodotti agricoli che possono essere certificati "Prodotti biologici" da uno dei Consorzi responsabili dei controlli di cui all'art. 15 del Regolamento CEE n° 2092/91.

Art. 10 - Condizioni particolari dell'appalto

1) Osservanza dei contratti collettivi di lavoro.

- a) Nell'esecuzione del servizio l'impresa si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro per gli addetti del settore, nonché le norme contenute negli accordi integrativi locali in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio. Si obbliga inoltre ad applicare gli accordi medesimi anche dopo la scadenza e fino al loro rinnovo e, se cooperative, anche nei rapporti con i soci;
- b) i suddetti obblighi vincolano l'impresa anche se essa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse in modo indipendente dalla sua natura, dalla struttura e dimensioni e da ogni qualificazione giuridica, economica e sindacale;

2) Sicurezza del personale addetto al servizio.

Per garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti, l'appaltatore s'impegna a osservare tutte le disposizioni di cui al D. Lgs. n. 626/94 e tutte le norme antinfortunistiche di legge esonerando il Comune da ogni responsabilità.

3) Concessione in uso dei locali e degli impianti.

- a) All'impresa saranno concessi in uso gratuito i locali situati presso il Plesso Scolastico di Corso Marconi 72 (Piano strada) e precisamente: refettorio, sala cottura, sala lavaggio, dispensa, bagni e spogliatoio, senza che gli stessi possano essere diversamente utilizzati;
- b) all'impresa saranno concessi in uso gli impianti, i macchinari, le attrezzature, le stoviglie che si trovano nei locali di cucina e di mensa alla data di inizio del contratto. L'impresa dovrà prendere in carico, previo controllo, i predetti impianti, sottoscrivendo il relativo verbale;
- c) mentre per l'uso dei predetti locali e impianti non viene richiesto nessun compenso, i prodotti d'uso (detergenti, rotoli cucina etc.), l'ordinaria manutenzione e le eventuali riparazioni sono a totale carico della ditta. Resta inteso che l'Amministrazione Comunale provvederà alla fornitura di energia elettrica, acqua e gas.

4) Obbligo particolare.

E' fatto obbligo alle ditte partecipanti di effettuare sopralluoghi ai locali e alle attrezzature prima della presentazione dell'offerta unitamente ad un rappresentante dell'ufficio competente.

A prescindere da quanto sopra la ditta dovrà assicurare comunque la fornitura dei pasti anche se il centro di cottura dovesse risultare temporaneamente inattivo per qualsiasi motivo.

Inoltre l'impresa aggiudicatrice è tenuta a presentare con cadenza mensile all'ufficio scuole del Comune di Ospedaletti, copia delle denunce dei versamenti contributivi e previdenziali.

Resta inteso che anche in quest'eventualità dovrà essere osservata la tabella dietetica prevista, con divieto assoluto a far ricorso a pasti pronti o precotti, garantendo comunque la qualità e l'igiene degli stessi in caso di trasferimento temporaneo dal centro di cottura.

Art. 11 - Responsabile tecnico dell'impresa

L'impresa aggiudicataria dovrà comunicare il nominativo del responsabile tecnico del servizio che ha il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero insorgere e dovrà garantire la reperibilità nei giorni di espletamento del servizio.

Art. 12 - Sciopero

Il servizio di refezione scolastica è considerato servizio pubblico essenziale ai sensi della normativa vigente. Pertanto qualora nel corso del contratto si verificassero scioperi o cause di forza maggiore che impediscano l'espletamento del servizio, l'impresa dovrà comunque darne preventiva e tempestiva comunicazione a garantire adeguati livelli minimi di espletamento del servizio.

Art. 13 - Controlli

L'Ente si riserva il diritto di procedere al controllo ed alle analisi delle materie prime utilizzate nella preparazione degli alimenti e degli alimenti stessi, la quantità delle razioni, la temperatura dei cibi nonché ogni altro elemento ritenuto utile alla valutazione del corretto adempimento di quanto previsto nel presente capitolato. Il Responsabile comunale del Servizio può autorizzare visite concordate da parte dei componenti la Commissione Mensa, nonché disporre periodici controlli tramite la competente ASL, al fine di verificare il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia. Il Responsabile del Servizio può altresì vietare l'uso di determinati prodotti o la somministrazione di pasti giudicati non conformi ai requisiti previsti dal capitolato. Il Responsabile del Servizio può avere accesso in qualsiasi orario al servizio di refezione per esercitare un proprio controllo in merito ad efficienza e correttezza del rispetto del presente capitolato.

Art. 14 - Procedura d'aggiudicazione

L'appalto verrà aggiudicato mediante asta pubblica da tenersi ai sensi degli artt. 73 e 76 del R.D. 23.5.1924, n. 827, e, cioè, con il metodo delle offerte segrete e con il criterio del prezzo più basso ai sensi degli artt. 81, 86, 124 del D.Lgs. 163/2006 valutato sul prezzo, per singolo pasto, di Euro 4,65 a base d'asta, oltre I.V.A. 4% e per singola merenda, di Euro 0,35 a base d'asta, oltre I.V.A. 4%.

Art. 15 - Assicurazione

La ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti dalla somministrazione di cibi contaminati o avariati.

A tal scopo la ditta risultata aggiudicataria, prima della stipula del contratto, dovrà essere in possesso di un'adeguata polizza assicurativa R.C. contro i rischi inerenti la gestione del servizio, ivi compresi di tossinfezione e/o avvelenamento dei fruitori del servizio di refezione, con un massimale unico di rischio non inferiore a € 774.685,35.

Art. 16 - Adempimenti pre-contrattuali

L'Impresa aggiudicataria, antecedentemente alla stipula del contratto, dovrà in ogni caso presentare:

- a) copia di tutte le autorizzazioni sanitarie previste per lo svolgimento del servizio;
- b) copia del piano di autocontrollo adottato riferito a tutte le fasi del servizio appaltato;
- c) polizza assicurativa di cui al precedente art. 15;
- d) ogni altro elemento ritenuto utile dall'Ente al fine di accertare quanto dichiarato dall'impresa in ogni fase del procedimento e non verificabile d'ufficio ai sensi della normativa vigente;
- e) voltura a proprio nome delle licenze sanitarie.

Art. 17 - Osservanza delle clausole contrattuali e penalità

L'Amministrazione comunale tramite un'apposita "Commissione Mensa" controllerà l'organizzazione e la funzionalità del servizio. In caso venissero rilevate irregolarità nell'esecuzione dello stesso. Il Responsabile del Servizio, comunque, prima di procedere all'interruzione o sospensione del servizio, totale o parziale, a causa di disfunzioni nell'organizzazione, nella qualità o nella quantità di cibo, a seguito dei predetti controlli, o su segnalazioni fatte dagli utenti, dagli operatori, dagli uffici comunali, dalla "Commissione Mensa" e dall'ASL, accertata l'esistenza e la gravità delle disfunzioni applicherà le seguenti sanzioni:

- a) alla prima segnalazione una penale di Euro 500;
- b) alla seconda segnalazione una penale di Euro 1.000;
- c) alla terza segnalazione il contratto si intenderà automaticamente risolto e si procederà all'affidamento del servizio ad altra ditta con il diritto di rivalsa nei confronti della ditta inadempiente per le maggiori spese sostenute.

Art. 18 - Risoluzione del contratto

L'Amministrazione, ai sensi del D.M. del 28.10.1985 art. 37, può chiedere la risoluzione del contratto:

- a) in qualsiasi momento dell'esecuzione, avvalendosi della facoltà consentita dall'art. 1671 del Codice Civile e per qualsiasi motivo, ritenendo indenne l'impresa dalle spese sostenute, dai lavori eseguiti, dai mancati guadagni;
- b) per motivi di pubblico interesse, come previsto nell'art. 23 del predetto decreto ministeriale;
- c) in caso di frode, di grave negligenza, di contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali e di mancata reintegrazione del deposito cauzionale;
- d) in caso di cessione dell'azienda, di cessazione di attività, oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'impresa;
- e) nei casi di subappalto non autorizzati come previsto all'art. 9 del predetto decreto ministeriale;
- f) in casi di morte dell'imprenditore, quando la considerazione della sua persona sia motivo determinante di garanzia;
- g) in caso di morte di uno dei soci nelle imprese costituite in società di fatto e in nome collettivo, e di uno dei soci accomandatari nella società in accomandita e l'Amministrazione non ritenga di continuare il rapporto con gli altri soci;

L'impresa può richiedere la risoluzione del contratto:

- a) in caso di impossibilità ad eseguire il contratto in conseguenza di cause non imputabili alla stessa impresa secondo il disposto dell'art. 1672 del Codice Civile;
- b) nel caso in cui l'Amministrazione richieda aumenti o diminuzioni dell'oggetto del contratto oltre i limiti previsti dall'art. 27 del predetto decreto ministeriale.

La risoluzione del contratto viene disposta con determinazione del responsabile del servizio competente. Della assunzione della determinazione viene data comunicazione all'Impresa nei modi di legge.

Con la risoluzione del contratto sorge nell'Amministrazione il diritto di affidare a terzi la fornitura, o la parte rimanente di questa, od i servizi in danno dell'Impresa inadempiente.

L'affidamento avviene per trattativa privata, stante l'esigenza di limitare le conseguenze dei ritardi connessi con la risoluzione del contratto.

L'affidamento a terzi viene notificato all'Impresa inadempiente nelle forme prescritte, con indicazione dei nuovi termini di esecuzione e delle forniture o dei servizi affidati e degli importi relativi.

All'Impresa inadempiente sono addebitate le spese sostenute in più dall'Amministrazione rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Esse sono prelevate dal deposito cauzionale e, ove questo non sia bastevole, da eventuali crediti dell'impresa.

Nel caso di minore spesa, nulla compete all'impresa inadempiente.

L'esecuzione in danno non esime l'Impresa dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

Art. 19 - Divieto di cessione del contratto

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e il risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione.

Art. 20 - Revisione dei prezzi

Non è ammessa la revisione dei prezzi.

Art. 21 - Danni

La ditta aggiudicataria è responsabile di ogni danno che potrà derivare al Comune e a terzi dall'adempimento del servizio assunto in base al presente capitolato.

Art. 22 - Esecuzione del servizio

Il servizio di mensa dovrà essere eseguito dalla ditta aggiudicataria con l'osservanza di tutte le norme contenute nel presente capitolato con l'esplicita rinuncia da parte della ditta stessa ad avanzare riserve o pretese comunque motivate in merito alla consistenza e caratteristiche del servizio appaltato.

Art. 23 - Finanziamento dei pagamenti

L'appalto è finanziato con i mezzi ordinari di bilancio.

Il pagamento avverrà mensilmente, atteso il perfetto e puntuale svolgimento del servizio, entro 60 giorni dalla data di ricevimento delle fatture (emesse mensilmente) regolarmente protocollate e vistate, previa liquidazione con provvedimento del responsabile del servizio.

Art. 24 - Spese di contratto, registro e diverse

Tutte le spese relative alla stipula del contratto, inerenti e conseguenti, nessuna eccettuata o esclusa, saranno per intero a carico della ditta aggiudicataria, senza diritto di rivalsa, così come tutti gli altri oneri, imposte e tasse che graveranno sui prodotti forniti ad eccezione dell'imposta sul valore aggiunto (I.V.A.) che farà carico al Comune di Ospedaletti.

Art. 25 - Controversie

Per qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica insorta intorno all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del contratto, sarà competente il Foro di Sanremo.

Art. 26 - Cauzione definitiva

Al momento della stipula del contratto la ditta aggiudicataria dovrà costituire una cauzione in numerario o in titoli di stato o mediante fideiussione o polizza assicurativa pari al 10% dell'importo di aggiudicazione dell'appalto a garanzia degli obblighi contrattuali, del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempienza delle obbligazioni stesse, del rimborso di somme corrisposte eventualmente in più dall'Amministrazione appaltante, nonché dalla tacitazione dei crediti esposti da terzi verso l'appaltatore.

In ogni caso verrà esperita ogni altra azione ove la cauzione risultasse insufficiente per la tacitazione dei crediti esposti dai terzi.

Art. 27 - Domicilio dell'appaltatore

L'Appaltatore dovrà eleggere domicilio per tutta la durata del contratto, per tutti gli atti del medesimo, nel Comune di Ospedaletti.

Tutte le comunicazioni, notificazioni e intimidazioni saranno effettuate a mezzo di messo comunale ovvero mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento a discrezione del Responsabile del Servizio.

E' fatta salva la notificazione per Ufficiale Giudiziario nei casi espressamente previsti per legge.

Qualsiasi comunicazione fatta al responsabile della ditta si considera fatta generalmente al titolare della stessa.

Art. 28 - Costituzione in mora

Tutti i termini e le comminatorie previste dal presente capitolato, operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'appaltatore.

Art. 29 - Cessione di crediti

La cessione di crediti e qualunque procura dell'appaltatore sono vietate qualora non sono riconosciute dall'Amministrazione.

Art. 30 - Sottoscrizione clausole onerose

L'appaltatore dichiara esplicitamente di accettare ai sensi dell'art. 1341, secondo comma, del Codice di Procedura Civile, gli artt. 3, 10 e 24.

Art. 31 - Rinvio a norme vigenti

Per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato, si rinvia alle norme legislative al riguardo nonché alle norme del Codice Civile.

L'aggiudicazione sarà immediatamente vincolante per la ditta aggiudicataria mentre, conseguirà efficacia per l'Amministrazione comunale solo dopo l'approvazione della procedura di gara e l'affidamento del servizio alla Ditta aggiudicataria da parte del Responsabile del Servizio.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
(DELLE MONACHE Liana)

USL N. 1 IMPERIESE

DESCRIZIONE DERRATE PER MENSE SCOLASTICHE

LE UOVA (da consumare sode):

- devono essere di gallina, fresche, di cat. A., peso grammi 5/60 e conformi alle vigenti leggi sulla commercializzazione delle uova. Il guscio deve essere perfettamente integro, l’albume chiaro, gelatinoso, e sene da corpi estranei. Il tuorlo deve essere globoso e nettamente delineato nelle sue forme.
Le preparazioni a base di uova devono essere preparate utilizzando rosso d'uovo pastorizzato o polvere d’uovo pastorizzata o sterilizzata.

LATTE ALIMENTARE:

- deve essere fresco, intero, pastorizzato, omogeneizzato.
- per le preparazioni di cucina deve essere a lunga conservazione con il tasso dell'1,8% di grasso.

LO JOGURT:

- deve essere privo di coloranti e conservanti, al gusto di pera, mela, banana, albicocca, pesca e agrumi e conservato secondo le modalità indicate in etichetta.

I FORMAGGI da taglio devono essere:

- a pasta semidura: fontina, fontal, italico (tipo bel paese), caciotta, taleggio magro.
- a pasta molle: stracchino, crescenza, mozzarella, formaggi freschi confezionati (tipo philadelphia senza conservanti),
- devono essere d’ottima qualità ed in perfetto stato di conservazione, DPR 30/10/55, N.1269.
In particolare: la mozzarella dovrà essere d’ottima qualità e di fresca produzione, ricavata da latte vaccino intero, non dovrà avere macchie o colore giallognolo, dovrà avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso, non dovrà essere rinfrescata con acqua ma avere freschezza propria, immersa in latte liquido fornita in confezioni sigillate che rechino la data di scadenza.
Il tipo di formaggio deve variare periodicamente, almeno 4 volte al mese.

IL FORMAGGIO DA CONDIMENTO:

- deve essere di qualità “Grana Padano”, deve essere prodotto da latte vaccino e la pasta deve presentare un colore bianco paglierino, finemente granulosa di odore fragrante e delicato, i grassi sul secco non devono essere inferiori a al 32%;
- non deve presentare odori e sapori anomali e non corrispondenti al prodotto tipico, stagionato di almeno 18 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura. Il peso deve essere considerato al netto, privo di crosta ed inoltre:
 - non deve presentare difetti esterni, tipo marcescenze o altro;
 - non deve presentare difetti interni, tipo occhiatura della pasta, dovuta a fermentazioni anomale o altro;
 - deve essere grattugiato in loco nello stesso giorno del consumo.

VERDURE:

- devono essere di stagione, fresche, pulite e selezionate, prive di additivi, integre nelle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunte a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, essere asciutte, prive di altri corpi estranei e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni anche incipienti e con una percentuale di scarto, dopo la prima pulitura, effettuata dalla ditta appaltatrice, non superiore al 10%. Le verdure se non sono fresche di stagione, devono essere surgelate, eccetto che per i pomodori pelati interi. La Ditta deve utilizzare derrate alimentari corrispondenti alle seguenti caratteristiche:
 - le carote devono essere di prima qualità;
 - i piselli devono essere di qualità fini;
 - i fagiolini devono essere di qualità semifini;

- i finocchi devono essere di prima scelta, senza gambo (senza fiamma) e con uno scarto dopo la prima pulitura non superiore al 10%;
- le patate devono essere di prima qualità, fornite prive di parti verdi e germogli.
- I legumi devono essere secchi, integri, privi d'impurità e di corpi estranei;
- possono essere utilizzate surgelate esclusivamente le seguenti verdure: fagiolini extra fini, piselli extra fini, fagioli borlotti, spinaci in foglia, conformi alla disciplina sulla produzione e la vendita degli alimenti surgelati (DM 15/06/71) e rispondenti a quanto prescritto dall'Art. 7 e Art. 8 DL 27 Gennaio 1992 n. 110 conservati idoneamente in banchi con termometri esterni tarati a meno 18 gradi centigradi e collocati in modo da essere visibili e di facile lettura.
- lo scongelamento delle verdure deve avvenire il giorno prima della consumazione collocando il prodotto nella parte normale del frigorifero in modo che lo scongelamento avvenga gradualmente per non scomporre o pregiudicare gli elementi nutrienti.

FRUTTA di stagione:

- deve essere fresca e d'ottima qualità, selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie.

Le forniture devono riportare in bolla la specie, la provenienza della merce, il peso netto ed il peso lordo.

Si deve calcolare un frutto pro-capite pari a gr. 150 per la fornitura della frutta, la quale deve essere comunque di prima scelta, la ditta deve attenersi alle seguenti regole:

1. le arance devono essere di prima qualità;
2. i mandarini devono essere di prima qualità (tipo clementine);
3. le mele devono essere di prima qualità (di tipo "golden delicious" e "stark delicious");
4. le pere devono essere di prima qualità (nella fornitura deve essere escluso il tipo "decana");
5. l'uva da tavola deve essere di prima qualità (di tipo "italia" e "regina");
6. le pesche devono essere di prima qualità (di tipo "polpa gialla" o "polpa bianca");
7. le albicocche devono essere di prima qualità (di tipo "precoce gialla" o "polpa bianca");
8. le susine devono essere di prima qualità;
9. le banane devono essere di prima qualità.

La fornitura di frutta deve essere la più varia possibile e le banane devono essere servite una volta alla settimana.

Sia per la frutta che per la verdura il peso è da considerare escluso la tara.

Per la macedonia deve essere usata frutta fresca (mai in scatola) matura, di prima qualità, di almeno quattro tipi diversi, dove necessario sbucciata, tagliata e preparata in modo adatto.

L'ACETO:

- non deve avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutto quanto previsto dal D.M. 23/12/67.
- si richiede di dare ad ogni singola scuola una fornitura pari ad un litro di aceto di puro vino, reintegrabile secondo le esigenze.

IL RISO:

- deve essere di 1^a qualità, parboiled o converted, nei tipi idonei alle varie preparazioni, dell'ultimo raccolto, fresco di pila, secco, sulla buona media dell'annata. Dovrà corrispondere alle caratteristiche fissate dal D.L. 12/11/64, aggiornato con D.P.R. 14/04/80 e resistere alla cottura per almeno 15' senza che i grani subiscano un'eccessiva alterazione di forma;
- deve essere confezionato ed etichettato, mantenuto in luogo fresco ed asciutto sempre in confezioni originali.

MARMELLATA:

- deve essere ottenuta per concentrazione dalla polpa di un dato frutto a consistenza pastosa. Non deve essere alterata, ne' aromatizzata, ne' colorata artificialmente. Deve essere assortita nei gusti di pesca, susina, albicocca, ciliegia; il più possibile assortita nell'arco della fornitura annuale.

ZUCCHERO:

- deve essere saccarosio, depurato e cristallizzato di qualità sana, leale e mercantile. Deve essere confezionato in pacchi da Kg 1.

ACQUA MINERALE:

- deve essere oligominerale, contenuto salino inferiore a gr. 0,2, confezionata entro tre mesi dal consumo;
- deve corrispondere alla normativa n. 105 del 25.01.1992;

I POMODORI PELATI:

- devono essere maturi, sani, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo. Il peso netto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto. I frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% del peso dello sgocciolamento.
Confezioni: i contenitori non devono presentare difetti tipo ammaccature, fondi bombati, punti di ruggine, punti di corrosione interna. Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto peso netto, peso sgocciolato, nome della ditta produttrice e confezionatrice, luogo di produzione, data di scadenza. Le lattine devono essere di piccola dimensione, sotto i Kg 3.

LA PASTA ALIMENTARE:

- deve essere confezionata con semola di grano duro che dovrà presentare tutte le caratteristiche indicate, per tipo "0" dell'Art. 29 della L. 04/07/67 n. 580 e della L. 08/06/71 n.440;
- deve rispondere pienamente alle seguenti caratteristiche: stato di perfetta conservazione, odore e sapore gradevole che non denuncino rancidità e presenza di muffa, aspetto uniforme, resistenza alla cottura per circa 15' senza spaccarsi o disfarsi;
- deve essere confezionata etichettata e mantenuta in luogo fresco e asciutto sempre in confezione originale.

FARINA:

- deve essere di grano tenero, tipo 00, con delle caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e farine di altri cereali o altre sostanze estranee.
Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro, devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o frammenti d'insetti, da muffe o altri agenti infestanti.
Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione. Le stesse caratteristiche sono considerate valide per il semolino e la farina di mais.

PANE:

- deve essere pane bianco sempre fresco di giornata e provenire da laboratori autorizzati.
- deve essere formato esclusivamente da un impasto composto di farina di grano tenero - tipo 1 -, acqua e sale e lievito naturale (in quantità superiore all'1%).
Il pane in particolare deve possedere le seguenti caratteristiche:
 - la farina deve essere di grano tenero - tipo 1 - con caratteristiche reologiche intorno ai 25ow, con un "p" su "1" compreso tra lo 0,4 e lo 0,6;
 - l'ottimale percentuale di glutine deve essere del 16%, ma non deve essere inferiore al 12%;
 - è ammesso l'impiego di malto in farina nella misura percentuale dell'0,8;
 - il panificatore deve essere in possesso del farinogramma attestante la qualità della farina utilizzata per la produzione del pane destinato al Servizio in oggetto;
 - è vietato l'utilizzo e la somministrazione del pane riscaldato, rigenerato o surgelato.

C) Lievitazione:

- la lievitazione deve essere di tipo naturale e non chimico, sono inoltre indispensabili ripetuti rinfreschi degli impasti;
- la durata della lievitazione non deve essere inferiore alle 14 ore.

D) Additivi:

- non è consentito l'uso di additivi, né prima né durante la panificazione.

E) Cottura:

- il pane deve essere ben cotto, con una percentuale di umidità non superiore al 38%.

F) Confezionamento e trasporto:

- i contenitori devono essere di materiale atossico per uso alimentare ed in perfette condizioni igieniche;
- le confezioni di pane devono essere trasportate in contenitori muniti di adeguata copertura con esclusione

- dell'utilizzo dei rivestimenti interni e di coperture di tela;
- gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane devono essere adibiti al solo trasporto di pane e devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura;
- il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti;
- le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione, devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza alle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

L'OLIO:

- deve essere extravergine d'oliva, con un tasso di acidità espresso in acido oleico non superiore all'1% e rispondere alle vigenti norme d'igiene della Legge 13.11.1960 n. 1407.

IL BURRO:

- deve corrispondere alle caratteristiche previste dalla legge del 23.12.1956 n. 1526 e succ. mod.;
- deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino, pastorizzato;
- deve contenere un tasso lipidico non inferiore all'82%;
- non è consentito l'uso di alcun conservante se non il sale;
- non è consentito l'uso di coloranti;
- deve essere contenuto in involucri non manomissibili, deve riportare sull'involucro la denominazione del prodotto, il peso netto, l'indicazione del confezionatore, il luogo di confezionamento e la data di scadenza.

GLI ODORI ED AROMI citati nelle tabelle si intendono:

- salvia, prezzemolo, sedano, rosmarino, basilico, alloro, cipolla, aglio, maggiorana, a seconda delle necessità ed inviati oltre che in quantità abbondante anche ben selezionati con qualità.

CARNI BOVINE:

- devono essere prodotte nel rispetto delle condizioni sanitarie indicate del D. Lgs. 18.04.1994, n. 286;
- devono essere fornite in tagli anatomici refrigerati di vitellone (specificatamente scamone, noce, fesa, sottofesa) confezionati e provenienti da laboratori di sezionamento riconosciuti ai sensi dell'art. 13 e art. 6 del D. Lgs. 18.04.94 n. 286;
- essere lavorate in loco per il consumo: spezzatino e carne tritata devono essere preparati al momento dell'utilizzazione.
- a grammatura della carne è stata calcolata a crudo al netto.

LE CARNI DI VOLATILE DA CORTILE:

- devono essere prodotte nel rispetto delle condizioni sanitarie indicate dal D.P.R. 8/6/82 n. 503;
- devono essere fornite in carcasse refrigerate completamente eviscerate, singolarmente confezionate e provenienti da macelli riconosciuti e controllati ai sensi dell'art. 4 lettera A) del D.P.R. 08.06.1982 n. 503;
- la grammatura è stata calcolata a crudo al netto.

E' vietato preparare e usare carni macinate di pollame.

Le carni di tacchino, i petti e le cosce di pollo comunque fornite confezionate ed etichettate devono essere parti di carcasse sezionate in laboratori di sezionamento riconosciuti ai sensi dell'art. 4 lettera B del D.P.R. 08.06.82 n. 503.

Le preparazioni di carni (es. tortellini) devono provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi dell'art. 6 del D.P.R. 1/3/92 n. 227, intendendosi "preparazioni di carne" prodotti di cui all'art.2 lettera C del sopracitato decreto ed essere forniti confezionati etichettati e privi di additivi.

I PRODOTTI DELLA PESCA e loro preparazioni devono essere fornite quale "surgelato" proveniente e confezionato da stabilimenti e nei modi previsti dal D. Lgs. 27.01.1992 n. 110;

I BASTONCINI DI PESCE:

- dovranno essere di pesci della famiglia Merlucciidae oppure di Gadus Morhua Morhua.

LE SOGLIOLE:

- dovranno essere Pleuronectes Platessa, Platessa Platessa, Limanda Limanda.
- La grammatura del pesce è stata calcolata a crudo al netto;
- il quantitativo del filetto di pesce deve essere considerata senza ghiaccio;
- è vietato somministrare “surimi”, “polpa di crostacei” e “polpa di pesce”.

PROSCIUTTO COTTO.

- deve essere di coscia senza conservanti, senza polifosfati, di prima qualità ed in ottimo stato di conservazione e deve provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi degli Art. 8 e 9 del D. Lgs. 30.12.92 n. 537.

DISPOSIZIONI FINALI:

Norme da osservare:

- mondare scrupolosamente frutta e verdura, eliminando le parti eventualmente non commestibili;
- affettare il prosciutto, porzionare i formaggi lo stesso giorno della somministrazione;
- grattugiare il formaggio grana lo stesso giorno della somministrazione;
- il pesce deve essere presentato nel piatto pulito, senza pelle, senza spine;
- cuocere la pasta ed il riso al momento della somministrazione;
- somministrare frutta e verdura di stagione;
- usare quando possibile pomodori freschi anziché in scatola;
- utilizzare sale marino integrale;
- somministrare dolci freschi e preparati con ingredienti di prima qualità;
- condire esclusivamente con olio extra vergine d’oliva; il burro è concesso solo dove espressamente specificato;
- gli alimenti cucinati devono essere mantenuti ad una temperatura superiore a 64 gradi e tutto ciò che sia stato cucinato o scongelato deve essere consumato nella giornata stessa;
- gli alimenti base utilizzati devono riportare chiaramente sulla confezione la data di scadenza e altresì non devono contenere additivi o conservanti che non siano in regola con le leggi vigenti;
- metodi di cottura ammessi: al vapore, al forno, alla piastra, alla griglia, bollito; si escludono del tutto le frittiture;
- il formaggio da taglio ed il prosciutto devono essere confezionati separatamente dagli altri piatti, in particolare dal contorno;
- la verdura cruda in genere deve essere preparata in modo tale da rispettare le esigenze di masticazione dei bambini;

NON DEVONO ESSERE MAI USATI:

- precotti sotto qualsiasi forma;
- formaggini e sottilette;
- formaggio e pane acquistati già grattugiati;
- dadi da cucina o simili contenenti glutammato di sodio; in sostituzione si può utilizzare solo l’estratto di carne senza conservanti;
- margarina o olio di semi;
- pesci e verdure congelati;
- quanto non specificatamente sopra menzionato.

ALLEGATO "B"

MENU REFEZIONE SCOLASTICA

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDI'	PIZZA PROSCIUTTO VERDURA COTTA BUDINO	PASTA PROSCIUTTO E PISELLI FORMAGGIO VERDURA CRUDA FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL TONNO FORMAGGIO PATATE AL FORNO GELATO ***	TAGLIATELLE AL PESTO FORMAGGIO VERDURA COTTA FRUTTA DI STAGIONE
MARTEDI'	MINISTRA DI VERDURA * POLLO AL FORNO PUREA FRUTTA DI STAGIONE	RISOTTO ** SPEZZATINO VERDURA COTTA TORTA	PASTA AL SUGO FRITTATA DI VERDURE AL FORNO VERDURA CRUDA FRUTTA DI STAGIONE	PIZZA O FOCACCIA PROSCIUTTO VERDURA COTTA FRUTTA
MERCOLEDI'	RAVIOLI BURRO E SALVIA FORMAGGIO VERDURA CRUDA GELATO ***	PASTA AL BURRO COTOLETTA IMPANATA INSALATA YOGURT	MINISTRA DI VERDURE * SCALOPPINE DI POLLO AL LIMONE VERDURA COTTA YOGURT	PASTA POMODORO E BASILICO ARROSTO DI MAIALE AL FORNO VERDURA CRUDA YOGURT
GIOVEDI'	PASTA AL BURRO ARROSTO DI MAIALE AL FORNO VERDURA COTTA FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL SUGO FRITTATA AL FORNO VERDURA COTTA FRUTTA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO PROSCIUTTO PURE' FRUTTA	RISOTTO ** COTOLETTA IMPANATA VERDURA CRUDA GELATO ***
VENERDI'	PASTA AL PESTO SOGLIOLA VERDURA CRUDA TORTA	PASTA AL PESTO BASTONCINI DI PESCE VERDURA CRUDA BUDINO	RISOTTO PRIMAVERA ** SOGLIOLA CON CAROTE BUDINO	PASTA AL SUGO BASTONCINI DI PESCE VERDURA FRUTTA DI STAGIONE

* IN ESTATE "INSALATA DI PASTA"

** IN ESTATE "INSALATA DI RISO"

*** IN ESTATE "GELATO" IN INVERNO "YOGURT O BUDINO"

ALLEGATO "C"

MENU REFEZIONE SCOLASTICA - MERENDE

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDI'	BANANA	CROSTATINA	THE E CRACKERS	PLUMCAKE
MARTEDI'	BRIOCHE	BANANA	YOGURT	BUDINO
MERCOLEDI'	THE E CRACKERS	THE E BISCOTTI	BANANA	SUCCO E BISCOTTI
GIOVEDI'	SUCCO E BISCOTTI	YOGURT	CROSTATINA	BANANA
VENERDI'	YOGURT	SUCCO E CRACKERS	SUCCO E BISCOTTI	YOGURT