

CAPITOLATO SPECIALE

Ristorazione scolastica

Sommario

TITOLO I - DISCIPLINA	3
Articolo 1 - Oggetto	3
Articolo 2 - Normativa e rinvio	3
Articolo 3 - Appalto pubblico	3
TITOLO II - CONTENUTI TECNICI	4
Articolo 4 - Oggetto della prestazione.....	4
Articolo 5 - Stima della prestazione	4
Articolo 6 - Caratteristiche della prestazione	4
Articolo 7 - Centro di preparazione e cottura.....	5
Articolo 8 - Trasporto e consegna.....	5
Articolo 9 - Confezionamento.....	5
Articolo 10 - Composizione.....	5
Articolo 11 - Menù e variazioni	5
Articolo 12 - Pasti specifici	6
Articolo 13 - Materie prime	6
Articolo 14 - Lavorazioni del giorno antecedente.....	6
Articolo 15 - Lavorazioni di giornata.....	7
Articolo 16 - Conservazione	7
Articolo 17 - Sistema HACCP	7
Articolo 18 - Controlli	7
Articolo 19 - Interruzioni	8
Articolo 20 - Maestranze.....	8
TITOLO III - NORME FINALI.....	9
Articolo 21 - Responsabilità	9
Articolo 22 - Penalità	9
Articolo 23 - Risoluzione	9

TITOLO I - DISCIPLINA

Articolo 1 - Oggetto

Il presente Capitolato disciplina le caratteristiche qualitative, le specifiche tecniche e le modalità di erogazione del servizio di ristorazione scolastica.

Il presente Capitolato è parte del progetto del servizio approvato con provvedimento numero 110 del 09/08/2016 a norma dei commi 14 e 15 dell'articolo 23 del Codice.

Articolo 2 - Normativa e rinvio

La disciplina della procedura di gara e del successivo rapporto contrattuale di diritto privato è contenuta nel documento denominato "*bando e disciplinare*" e nello schema di "*contratto d'appalto*", disciplina che qui si intende integralmente riportata e trascritta.

Per tutto quanto non previsto in tali documenti, si rinvia al **Codice**, il decreto legislativo 18 aprile 2016 numero 50 di *Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture*, nonché ai provvedimenti attuativi del Codice medesimo e ad ogni altra norma regolatrice gli appalti pubblici.

Articolo 3 - Appalto pubblico

A norma dell'articolo 1655 del Codice civile, *l'appalto* è il contratto col quale una parte assume, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, il compimento di un'opera o di un servizio verso un corrispettivo in denaro.

A norma dell'articolo 3 del Codice, sono *appalti pubblici* i contratti a titolo oneroso, stipulati per iscritto tra una o più stazioni appaltanti e uno o più operatori economici, aventi per oggetto l'esecuzione di lavori, la fornitura di prodotti e la prestazione di servizi.

TITOLO II - CONTENUTI TECNICI

Articolo 4 - Oggetto della prestazione

Il servizio di ristorazione scolastica, comprese le operazioni di apparecchiatura, sparecchiatura e pulizia dei locali adibiti a refettorio, dovrà essere reso dall'appaltatore, per l'intera durata dell'anno scolastico, presso le scuole materne, della scuola elementare di Frosolone e se attivata, anche della sezione Primavera. In particolare i pasti verranno preparati presso i locali comunali della scuola materna di Via Colle dell'Orso a Frosolone e in parte veicolati presso la scuola elementare in Piazza Alessandro Volta: Tale organizzazione logistica potrà subire variazioni in base alle necessità della direzione Didattica e del comune.

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata nei periodi di funzionamento di ciascuna istituzione scolastica, secondo il calendario scolastico, stabilito dal dirigente scolastico in conformità al calendario delle attività didattiche previste.

Il servizio si articolerà su 5 giorni settimanali dal lunedì al venerdì, ad esclusione del sabato e di tutti gli altri giorni riconosciuti festivi a norma del calendario scolastico regionale e, comunque, secondo il calendario che sarà fornito dall'istituzione scolastica.

Articolo 5 - Stima della prestazione

La stima del numero di pasti annuo da erogare è di circa 18.000 unità.

La stima è stata quantificata sia considerando il numero degli alunni che il numero dei pasti erogati nel precedente periodo dal 05.10.2015 al 30.06.2016.

Il costo unitario del singolo pasto, al netto dell'IVA, a base della gara è fissato in euro 3,50 di cui €0,03 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

Conseguentemente, il valore annuo del contratto in gara ammonta a:

$18.000 \text{ (numero dei pasti annuo)} \times 3,50 \text{ (costo unitario)} = 63.000,00 \text{ euro}$

La stima è meramente indicativa e potrebbe subire variazioni anche in conseguenza della programmazione dell'attività didattica svolta dagli organi direttivi delle scuole, a loro insindacabile giudizio.

Il corrispettivo sarà quantificato a "misura".

Pertanto sarà determinato dal numero dei pasti effettivamente erogati moltiplicato per il prezzo unitario determinatosi in seguito alla gara, sottraendo dal costo unitario lo sconto offerto dall'aggiudicatario.

La fornitura sarà liquidata al prezzo di aggiudicazione oltre IVA e il prezzo sarà onnicomprensivo di obblighi ed oneri che gravino sull'impresa a qualsiasi titolo.

I pasti dovranno scrupolosamente osservare le indicazioni di cui al menù predisposto dal servizio ASREM sede di Isernia Dipartimento di Prevenzione.

Articolo 6 - Caratteristiche della prestazione

La prestazione dell'appaltatore comprende:

- fornitura di tutti i prodotti alimentari per la preparazione dei pasti;
- preparazione, cottura, trasporto e consegna dei pasti;
- distribuzione dei pasti agli alunni da parte del personale dell'appaltatore;
- sistemazione dei locali mensa, pulizia e lavaggio di tavoli, sedie, mobili e pavimenti;
- raccolta e smaltimento dei rifiuti, prodotti dal servizio, con recupero del materiale riciclabile secondo le disposizioni del comune;

- manutenzione ordinaria e pulizia dei locali cucina;
- la veicolazione dei pasti destinati alle sedi di consumo con adeguato automezzo di trasporto e con idonei contenitori

Articolo 7 - Centro di preparazione e cottura

L'appaltatore dovrà preparare e cucinare i pasti all'interno di locali cucina idonei ed in tutto conformi alla normativa vigente.

Articolo 8 - Trasporto e consegna

L'appaltatore dovrà trasportare e consegnare i pasti con veicoli muniti di requisiti, previsti dall'articolo 43 del DPR 327/1980 e dal Regolamento (CE) n. 852/2004, che assicurino il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a +65°C per i cibi caldi e non superiore a +10°C per i cibi freddi.

In ogni caso le temperature dei cibi, anche in fase trasporto, sono quelle fissate dall'articolo 31 del DPR 327/1980.

La consegna dei pasti dovrà avvenire, tassativamente, entro e non oltre trenta minuti dalla partenza dei mezzi.

Articolo 9 - Confezionamento

L'appaltatore dovrà inserire i pasti in contenitori termici.

L'appaltatore dovrà assicurare la fornitura di tovagliette e tovaglioli anche di carta, piatti, posate e bicchieri a perdere, acqua e condimenti.

Articolo 10 - Composizione

L'appaltatore, nella composizione dei pasti, dovrà conformarsi alle prescrizioni delle strutture regionali del servizio sanitario.

In ogni caso il singolo pasto dovrà essere composto almeno da: primo, secondo, contorno, pane, frutta e acqua, in quantità adeguate per i destinatari.

Articolo 11 - Menù e variazioni

L'appaltatore dovrà fornire una proposta di menù invernale ed una proposta di menù estivo, con adeguata grammatura, elaborati per un minimo di quattro settimane, anche al fine di privilegiare i prodotti di stagione.

Variazioni del menù saranno necessariamente apportate in caso non gradimento o rifiuto ripetuto di alcune pietanze.

I menù e le variazioni dovranno essere approvati dalla stazione appaltante e dagli organi direttivi delle istituzioni scolastiche, anche per il tramite di apposita commissione mista.

Variazioni straordinarie del menù saranno consentite solo in caso di guasti o interruzioni dell'energia che rendano inutilizzabili gli impianti cucina o di conservazione dei prodotti deperibili o per altri motivi di forza maggiore non imputabili all'appaltatore.

Nel caso, l'appaltatore dovrà tempestivamente avvertire il comune e gli organi direttivi delle istituzioni scolastiche della variazione. Quindi, dovrà produrre entro cinque giorni, naturali e consecutivi, adeguata e motivata relazione sull'accaduto.

Articolo 12 – Pasti specifici

L'appaltatore deve assicurare, per rispetto delle limitazioni alimentari imposte da motivazioni culturali, etiche o religiose, su richiesta scritta dei genitori la sostituzione di alcuni alimenti (ad esempio: carne di maiale) o la fornitura di un menù differente (ad esempio: vegano o vegetariano).

L'appaltatore deve assicurare le variazioni del menù imposte da particolari patologie (ad esempio: diabete, morbo celiaco ecc.) attestate da certificazione medica.

Infine, l'appaltatore assicura la somministrazione di pasta in bianco, o di un'analogo pietanza calda ad alta digeribilità, in caso di richiesta scritta dei genitori per indisposizione dell'alunno, che deve pervenire entro le ore 09,00 della mattina.

La stazione appaltante esclude altre ipotesi di variazioni del menù, perché ritenute scarsamente educative.

Articolo 13 – Materie prime

L'appaltatore dovrà utilizzare materie prime e prodotti alimentari, che siano rispondenti alle prescrizioni dell'ordinamento, in ordine di preferenza:

- locali, regionali, nazionali, di paesi dell'Unione Europea.
- di prima qualità, secondo stagionalità, conservate con tecniche che preservano le qualità organolettiche del prodotto, derivate preferibilmente da coltivazioni biologiche.

Più dettagliatamente:

- sono prodotti biologici, esclusivamente quelli prodotti con sistemi di coltura che osservano il Regolamento CEE 834/2007 e riportano sull'etichetta di confezionamento le indicazioni di controllo, seguite dal marchio di uno degli organismi di controllo autorizzati espressamente dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;
- è vietato l'utilizzo di prodotti O.G.M., di prodotti che abbiano subito processi di scongelamento, di prodotti in confezioni non integre.

Gli alimenti dovranno:

- essere privi di qualsiasi anomalia per odore, gusto e stato fisico;
- risultare esenti, se non nei limiti consentiti dalla legge, da sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (ad esempio: materiali pesanti, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.);
- per quanto attiene i parametri microbiologici si fa riferimento alla normativa vigente in materia.

L'appaltatore dovrà dare descrizione merceologica dei singoli prodotti impiegati, in ottemperanza alle normative vigenti.

Articolo 14 – Lavorazioni del giorno antecedente

Il giorno antecedente la distribuzione dei pasti, l'appaltatore potrà svolgere le seguenti lavorazioni:

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo con successiva conservazione a +4°C;
- pelatura degli ortaggi, con successiva conservazione in contenitori chiusi;
- cottura di torte e dolci, non a base di crema, con successive conservazioni in luogo asciutto e riparato;
- cottura di arrostiti, bolliti e brasati di carne bovina con utilizzo di abbattitore della temperatura; il processo di abbattimento dovrà essere completato entro trenta minuti dalla cottura con il raggiungimento di 10°C al centro del prodotto entro 1-2 ore; successivamente

la pietanza sarà refrigerata a +4°C in contenitori coperti; non è ammessa la cottura anticipata delle carni macinate, avicole e dello spezzatino.

Articolo 15 - Lavorazioni di giornata

Nel giorno della distribuzione dei pasti, l'appaltatore potrà svolgere le seguenti preparazioni:

- ammollo e lavaggio, preparazione della frutta e della verdura ed, eventuale, cottura;
- preparazione del pane;
- impanatura, che non può protrarsi per più di un'ora;
- macinatura di carni crude in tritacarne appena montato prima dell'uso senza far trascorrere più di due ore tra la macinatura e la cottura;
- cottura degli alimenti in modo che non trascorrono più di una o due ore tra la preparazione e la distribuzione, mantenendo costantemente temperature superiori ai 65°C ed allestendo le porzioni "a caldo".

L'appaltatore si impegna a non effettuare la precottura e ad evitare la sovracottura in particolare di minestre, minestrone e verdure.

Articolo 16 - Conservazione

L'appaltatore ne è responsabile ed assicura il perfetto stato igienico di dispense, magazzini e frigoriferi, ben ventilati ed illuminati.

L'appaltatore assicura che ogni prodotto è conservato in modo idoneo, depositato per tipologia ad adeguata temperatura di conservazione.

Articolo 17 - Sistema HACCP

L'appaltatore ha l'obbligo di attivare un sistema d'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP) allo scopo di assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, di individuare nella sua attività i processi e le fasi di operazioni che possano essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e di individuare, applicare, mantenere ed aggiornare le procedure di sicurezza igienica.

L'appaltatore deve:

- garantire che preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, compresa la somministrazione, dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico;
- individuare eventuali processi, fasi e operazioni che potrebbero compromettere la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'HACCP.

L'appaltatore ha l'obbligo di consegnare alla stazione appaltante copia del proprio manuale HACCP.

Articolo 18 - Controlli

L'appaltatore soggiace ai controlli svolti dalla stazione appaltante sull'esecuzione del servizio, secondo principi di leale collaborazione e correttezza.

La stazione appaltante svolge i seguenti controlli:

- non meno di tre volte l'anno, prelievo di un pasto da sottoporre ad indagine microbiologica per accertarne: conta batterica totale, batteri conformi totali, stafilococchi aurei, salmonelle, listeria;

- non meno di tre volte l'anno, prelievo di un campione di materie prime per la ricerca di fitofarmaci;
- non meno di tre volte l'anno, tampone eseguito su attrezzature, utensili, superfici, contenitori di trasporto.

Il costo delle analisi è a carico dell'appaltatore.

L'appaltatore, a richiesta della stazione appaltante, è sempre tenuto a fornire la documentazione necessaria all'individuazione qualitativa e quantitativa delle materie prime e degli alimenti al fine di determinarne la conformità al presente ed alla legge.

La stazione appaltante può svolgere ogni altro controllo per assicurare la corretta erogazione del servizio anche avvalendosi di strutture pubbliche a ciò preposte.

Articolo 19 - Interruzioni

Nel caso non possa essere assicurata l'ordinaria erogazione del servizio a causa di scioperi odella chiusura imprevista delle scuole o a causa di altri accadimenti imprevisti, stazione appaltante ed appaltatore devono, senza indugio, darsi avviso.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore, non imputabili a stazione appaltante ed appaltatore, non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevisto ed imprevedibile, al di fuori del controllo di stazione appaltante ed appaltatore, quali, a titolo d'esempio: terremoti, alluvioni, altri eventi calamitosi, occupazione degli edifici scolastici da parte del personale o degli studenti, ecc.

Articolo 20 - Maestranze

Il personale dell'appaltatore adibito ai servizi di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione e di igiene degli alimenti, sulle buone pratiche di lavorazione, cottura e conservazione degli stessi.

La stazione appaltante può imporre all'appaltatore la sostituzione del personale non idoneo al servizio per comprovati motivi.

In tal caso l'appaltatore provvederà alla sostituzione, senza che ciò possa determinare un maggior onere per la stazione appaltante.

TITOLO III - NORME FINALI

Articolo 21 - Responsabilità

L'appaltatore è l'unico responsabile per ogni danno, o richiesta di risarcimento, che possa intervenire per eventi verificatesi a causa dell'erogazione del servizio.

L'appaltatore a copertura dei rischi di cui sopra, sia per danni terzi che per danni alla stazione appaltante, ha stipulato adeguata polizza assicurativa con massimale di euro € 1.260,00 (milleduecentosessanta/).

Articolo 22 - Penalità

In caso di violazione delle caratteristiche qualitative e quantitative della prestazione, come definite nel presente e nel contratto, la stazione appaltante commina una penalità all'appaltatore di euro 5.000,00.

Articolo 23 - Risoluzione

Qualora l'appaltatore non adempia con puntualità alle obbligazioni assunte con il presente e con il contratto, la stazione appaltante, a norma dell'articolo 1453 del Codice civile, risolve il rapporto contrattuale secondo la procedura prevista dall'articolo 108 comma 3 del Codice.

In particolare, la stazione appaltante risolve il contratto:

- al raggiungimento della terza penalità comminata all'appaltatore;
- qualora l'appaltatore interrompa il servizio, anche per un solo giorno, senza alcun preavviso e motivazione.