

COMUNE DI CASAPESENNA

Provincia di Caserta

Ufficio Segreteria

Via Don Peppe Diana – 81030 Casapesenna

Codice Fiscale: 81001750611 Partita IVA: 03447760616

Centralino tel.: 081/8165611 – fax 081/8165640

e-mail comune-casapesenna@libero.it

pec: comune.casapesenna@pec.it

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA IN FAVORE DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DI CASAPESENNA Aprile 2022/Giugno 2025.

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia e primaria di Casapesenna per un triennio.

Detto servizio consiste:

a) nella fornitura di pasti completi per 5 giorni alla settimana, per un totale presuntivo di **61.200 (170 giorni mensa all'anno per 120 pasti al giorno = 20.400 X 3 anni = 61.200)** secondo le diete alimentari trasmesse a questo comune dall'Azienda Sanitaria locale Caserta, Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione.

La produzione dei pasti deve avvenire nella stessa giornata del consumo; i pasti devono essere trasportati in appositi contenitori termici e distribuiti in piatti monouso; durante i pasti dovrà essere garantita la fornitura di acqua.

b) nella disponibilità, quale centro di cottura pasti, di idonei locali aventi i requisiti previsti dalla legge, da parte della Ditta aggiudicataria del servizio;

c) nella disponibilità di mezzi idonei al trasporto dei pasti;

d) nella organizzazione e preparazione del posto di ristoro;

e) nella preparazione, trasporto, somministrazione e distribuzione del pasto, mediante impiego di personale della ditta aggiudicataria in tutti i giorni feriali, escluso il sabato e festivi, secondo il calendario scolastico;

f) nel rigoverno dei locali adibiti a refettorio con attrezzature e materiali idonei;

g) nello svolgimento di ogni altra attività connessa o conseguente al servizio mensa scolastica.

ART. 2 - VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

Ove se ne ravvisi la necessità, in relazione alla richiesta dell'utente, la ditta aggiudicataria dovrà assicurare, senza costi aggiuntivi per l'Ente, "diete speciali" per patologie particolari (es. celiachia, intolleranze alimentari, fibrosi cistica, allergie, ipertensione arteriosa, etc) in applicazione della normativa disciplinante la materia. La Ditta dovrà, altresì, assicurare pasti differenziati per utenti appartenenti a determinate religioni. Deve, inoltre, essere sempre prevista la possibilità di richiedere oltre al menù del giorno, per casi di indisposizione temporanea:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine;

- Secondo piatto: formaggi o, in alternativa, carni bianche con carote e patate lesse.

ART. 3 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto riguarda gli anni scolastici 2022/2023-2023/2024- 2024/2025.

La ditta aggiudicataria avrà comunicazione per iscritto dell'inizio dell'affidamento del servizio che, salvo consegna anticipata, decorrerà dalla data di stipula del relativo contratto.

ART. 4 - CALENDARIO DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio verrà svolto su 5 (cinque) giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico, con esclusione di giorni festivi, quali festività natalizie, pasquali, ecc. e dei giorni feriali in caso di sciopero da parte del personale docente e non.

E' cura della Ditta informarsi, quotidianamente, telefonicamente o a mezzo fax **non prima delle 9,00 e non oltre le 9,30** presso il referente del servizio di refezione scolastica, designato dal Dirigente scolastico, circa il numero dei pasti giornalieri da fornire.

Sarà considerata come non avvenuta la fornitura dei pasti preparati e non richiesti, ovvero disdetti entro le ore 9,30 di ogni giorno telefonicamente o a mezzo fax.

Il Comune non assume responsabilità alcuna nel caso che l'Istituto adotti decisioni sull'interruzione del servizio, né la ditta potrà accampare pretesa di alcun genere.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o di assenza di massa degli alunni, sarà cura della scuola tenerne informato il Comune così che lo stesso possa preavvertire la Ditta, possibilmente, almeno 24 ore prima.

Il gestore si obbliga agli impegni contrattuali senza interruzioni per qualsiasi circostanza.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la stessa dovrà darne comunicazione alla scuola, con preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, ad attuare soluzioni alternative.

Per qualunque comportamento difforme a quanto previsto, il gestore dovrà accollarsi i relativi oneri qualora l'Amministrazione fosse costretta a provvedere direttamente al servizio.

ART. 5 - SEDE DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Istituto comprensivo statale Casapesenna- Scuola dell'infanzia e primaria, Corso Europa VII traversa n. 10.

ART.6-LISTA FORNITORI ED APPROVVIGIONAMENTO DERRATE E LORO CARATTERISTICHE TECNICHE

I fornitori delle derrate alimentari devono garantire la conformità dei prodotti richiesti per la preparazione dei pasti relativamente alle caratteristiche merceologiche allegate al presente capitolato.

Tutte le materie prime che in fase di approvvigionamento non soddisfino le condizioni di trasporto, etichettatura e altro dovranno essere rifiutate e registrate come non conformi.

L'approvvigionamento delle derrate deve essere fatto con una frequenza pianificata in relazione alla produzione in modo da eliminare i rischi conseguenti alla giacenza di un'eccessiva quantità di merce e, nel contempo, assicurare l'acquisto di generi alimentari di più recente produzione. Devono essere, tassativamente, esclusi prodotti derivati da O.G.M. o che contengano O.G.M..

L'aggiudicataria dovrà, pertanto, dichiarare, prima dell'inizio del servizio, l'assenza di prodotti derivati da O.G.M. o che contengono O.G.M., di usare prodotti alimentari di primissima qualità e di attenersi al menù ed alla tabella dietetica ed al menù settimanale, indicando la marca dei prodotti, la provenienza degli alimenti stessi ed il tipo di confezione.

L'approvvigionamento di prodotti freschi dovrà avvenire:

pane: quotidianamente;

frutta ed ortaggi: con frequenza minima di due volte a settimana;

carni fresche: due volte a settimana, se in confezione sottovuoto, ogni 15 giorni;

uova fresche: frequenza settimanale.

La fornitura di pasti contenenti prodotti provenienti da coltivazioni o allevamenti biologici (ai sensi del Regolamento CEE n. 2092/91) verrà favorevolmente valutata in sede di aggiudicazione conformemente a quanto previsto dall'art. 13 del presente capitolato.

La ditta dovrà provvedere alla conservazione delle bolle di consegna o equivalenti e renderle disponibili in caso di controlli.

ART. 7 - CONSERVAZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

I metodi di scongelamento devono essere pianificati ed adeguatamente monitorati per minimizzare il tempo di permanenza del cibo nell'intervallo di temperatura pericoloso e prevenire le contaminazioni crociate.

E' vietato l'uso di cibi precotti e/o preconfezionati.

La preparazione dei pasti deve svolgersi con il metodo della "progressione in avanti", al fine di evitare ogni occasione di contatto diretto o indiretto tra le derrate in corso di lavorazione o ancora crude con quelle in corso di cottura o già cotte.

La preparazione delle diete speciali, al fine di garantire la sicurezza di tali prodotti, deve avvenire in un'area funzionale appositamente dedicata.

In cucina si devono verificare le etichette sia dei prodotti dietetici speciali, che degli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti, soprattutto, per escludere la presenza delle sostanze vietate, contenute come ingredienti o additivi.

Le derrate devono essere conservate in locali (celle frigorifere e frigoriferi) all'uso destinati.

Il gestore deve assicurare che le caratteristiche sanitarie e microclimatiche di detti impianti siano sempre corrispondenti a quelle ottimali, previste a norma di legge, per la conservazione di ogni categoria di alimento.

La Ditta si assumerà l'obbligo di conservare a 4° per almeno 72 ore due campioni rappresentativi del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi muniti di etichette recanti la data al fine di consentire eventuali controlli e/o analisi di laboratorio in caso di episodi di intossicazione alimentare.

I campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti fino al martedì della settimana successiva.

La ditta ha l'obbligo di prestarsi in ogni tempo alle prove alle quali l'Amministrazione intenda sottoporre i pasti e le derrate alimentari da impiegare o impiegate per gli stessi e tutte le spese, ivi comprese quelle di esecuzione, cadranno a carico della ditta medesima.

La ditta aggiudicataria dovrà attivare per l'intera durata del servizio e per tutte le fasi dello stesso uno specifico sistema di autocontrollo basato sui principi H.A.C.C.P.

L'aggiudicataria è tenuta per il proprio centro di cottura ad attuare tutte le prescrizioni di cui al D.Lgs. n. 81/08 nonché ad adeguare l'impianto elettrico a norma della L. n. 46/90.

La ditta per rispettare, altresì, le finalità di cui al D.Lgs. n. 114/2006 e garantire l'informazione ai consumatori deve consegnare, presso il terminale di consumo, una lista degli ingredienti utilizzati per la preparazione delle singole pietanze.

La ditta aggiudicataria è tenuta a valutare la soddisfazione dell'utenza relativamente al gradimento del servizio nel suo complesso (puntualità, cortesia, igienicità ecc.) e gradimento dei pasti da parte dei destinatari, secondo il sistema di rilevazione adottato. Gli esiti di tali rilevazioni saranno utilizzati dall'Amministrazione Comunale alla fine dell'anno scolastico per una valutazione del servizio nel suo complesso nonché per eventuali accorgimenti da apportare alle tabelle dietetiche.

Devono essere rispettate le norme di igiene della persona e dei comportamenti. A tal fine, il personale deve ricevere specifica formazione per evitare comportamenti scorretti causa di contaminazione crociata.

Il personale tutto impiegato nella preparazione e distribuzione dei pasti (cuochi, inservienti, autisti ecc.) deve possedere alta specializzazione nel campo professionale e deve essere munito di appositi attestati di formazione e la documentazione prevista dalla normativa vigente in materia sanitaria.

Il personale deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto così come prescritto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80.

Durante le fasi di lavorazione deve indossare camici di colore chiaro ed apposito copricapo che contenga la capigliatura. Ogni divisa deve essere completata con un chiaro elemento indicativo dell'unità lavorativa.

Gli addetti alla fase di cottura devono essere muniti, inoltre, di mascherine protettive e di guanti di plastica. Il personale tutto deve essere inquadrato e retribuito, a cura della ditta aggiudicataria, nei rispondenti livelli contrattuali nazionali di lavoro che disciplinano il settore e per lo stesso devono essere regolarmente versati i contributi previdenziali ed assistenziali. Il personale utilizzato per la preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere, inoltre, assicurato dalla ditta da cui dipende per eventuali infortuni che allo stesso potrebbero capitare durante la permanenza nella scuola, ciò sia per la prestazione lavorativa che per la responsabilità civile verso terzi a copertura di ogni rischio connesso al servizio, intendendosi di fatto l'Amministrazione sollevata da responsabilità per qualsiasi giudizio e con rivalsa di tutte le spese conseguenti alla instaurazione della lite.

ART. 8 - CONFEZIONAMENTO

I pasti appena cucinati devono essere posti in contenitori atti al trasporto e devono viaggiare su mezzi idonei e rispondenti alle norme previste dal D.P.R. n. 327/80

Le vaschette contenenti diete differenziate devono essere contrassegnate da talloncino di colore diverso da quello della dieta standard con impresse le indicazioni di seguito elencate:

- ragione sociale della ditta produttrice e indirizzo
- elementi identificativi del destinatario nel rispetto delle norme in materia di protezione dei dati personali e sensibili

- indicazione di classe e sezione (allo scopo di poter individuare in modo univoco il destinatario della dieta differenziata)
- individuazione dieta speciale contenuta
- denominazione della pietanza contenuta
- data di preparazione.

Le ditte sono tenute a consegnare, per ciascun utente, un kit monouso, in confezione sigillata, costituito da posate, tovagliolo a doppio velo. Tutti i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti devono rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti - D.M. 21.3.1973 e successivi aggiornamenti, D.P.R. 23.8.1982, n.777 e successivi.

ART. 9 - TRASPORTO E CONSEGNA

Alla fase di preparazione deve seguire rapidamente quella di trasporto presso la scuola suddetta con mezzi igienicamente e strutturalmente idonei che rispondano ai requisiti dell'art. 43 D.P.R. 327/80. E' fatto obbligo di mantenere gli alimenti nelle condizioni indicate nell'art. 31, ultimo comma del ripetuto D.P.R. 327/80 nonché rispettare le specifiche temperature indicate nell'allegato C del su citato DPR. Si deve prevedere la sanificazione dei mezzi di trasporto al fine di evitare insudiciamento o contaminazione crociata.

Il trasporto dei pasti deve essere, quindi, accuratamente, pianificato onde garantire la salubrità e gradevolezza degli alimenti.

Al fine di consentire il regolare svolgimento delle attività didattiche, la consegna presso la scuola indicata dovrà avvenire tra le ore 11,30 e le ore 11,45 salvo diversa indicazione che verrà data dalla Direzione scolastica.

L'eventuale anticipo o posticipo rispetto ai tempi indicati, comporterà l'applicazione di sanzioni pecuniarie, come prescritto al successivo articolo, a carico della ditta inadempiente.

Alla consegna dei pasti dovrà essere fornito alla scuola l'elenco del numero dei pasti complessivi, specificando il numero e la tipologia delle diete speciali. Detto elenco servirà per la verifica, al momento della consegna, della conformità per numero e tipologia dei pasti da parte del referente mensa o suo delegato. Lo stesso elenco dovrà essere redatto in duplice copia firmata per ricevuta di cui una resterà agli atti della scuola e l'altra agli atti della ditta.

La Direzione scolastica informerà giornalmente - via pec- il Comune circa il numero dei pasti forniti.

ART. 10 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI GENERI ALIMENTARI E NON DA IMPIEGARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI.

Si fa riferimento a quanto stabilito e trasmesso a questo Ente dall'Azienda Sanitaria locale Caserta, Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione.

Prima della stipula del contratto il concorrente aggiudicatario dovrà:

- a) costituire garanzia fideiussoria per un importo pari al 10% del valore dell'appalto IVA esclusa, con le modalità previste dalla vigente legislazione. La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento;
- b) costituire adeguato deposito per le spese contrattuali;
- c) presentare entro 10 giorni dalla richiesta tutta la documentazione ritenuta necessaria ai fini dell'esecuzione del contratto (polizza fideiussoria per danni a persone o cose dipendenti dall'esecuzione del servizio, elenco nominativo del personale che verrà utilizzato con relative attestati e piano di autocontrollo HACCP).

Li, marzo 2022

Il Responsabile dell'Area P.I.
Dott.ssa Angela Cangiano