

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

OGGETTO: Procedura di gara aperta, mediante RDO sul Mercato Elettronico della P. A. per l'affidamento della gestione del servizio di mensa scolastica biologica per le scuole del Comune di Vibo Valentia (scuole infanzia, scuola primaria Don Bosco di Vibo città, scuole primarie di Portosalvo e Bivona), per il periodo dal 07 gennaio 2025 al 30 giugno 2025, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'articolo 108 comma 1 e 2 del D.Lgs. N. 36/2023.

Art. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Il Comune di Vibo Valentia organizza i servizi di refezione scolastica perseguendo i seguenti obiettivi:

- favorire un'alimentazione sana ed equilibrata;
- favorire un'agricoltura rispettosa dell'ambiente e della salute;
- favorire i mercati locali e stagionali;
- promuovere la riscoperta cosciente dell'agricoltura da parte dei cittadini;
- promuovere il consumo di alimenti biologici certificati giusto Decreto Interministeriale 18 dicembre 2017 n. 14771;
- sviluppare il patto tra produttori bio e consumatori;
- riscoprire le ricette locali e formare i cuochi;
- riscoprire e dar spazio al gusto.

Il Comune di Vibo Valentia attua la gestione di refezione per gli alunni delle scuole del Comune di Vibo Valentia (scuole infanzia, scuola primaria Don Bosco di Vibo città, scuole primarie di Portosalvo e Bivona), affidando la preparazione, la confezione, il trasporto dei pasti, dai centri di cottura alle singole scuole, a Ditte specializzate nel settore della ristorazione, regolarmente iscritte alla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura nel registro ditte per l'esercizio dei servizi di mensa o per attività di ristorazione in genere, o per le ditte straniere, negli analoghi registri dei rispettivi Paesi.

Il servizio di refezione scolastica verrà affidato a mezzo di procedura aperta, con aggiudicazione in favore della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa. Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola ditta partecipante purché questa sia in possesso dei requisiti richiesti.

Non saranno ammesse a partecipare alla gara le imprese prive dei requisiti generali di cui all'articolo 100 del D.Lgs. 30/2023 e ss.mm.ii.

Il numero dei pasti da somministrare per il periodo considerato, stimati sulla base dei dati indicati nel disciplinare, risulta mediamente composto da n. 51250 pasti:

- per gli alunni n° 41.125, incluse le diete speciali;
- per i docenti n° 7.250;
- per il personale ATA n° 2.875.

A tale dato si è ritenuto opportuno prevedere una maggiorazione dei pasti nella misura del 20% per eventuali variazioni della domanda durante l'anno scolastico, prevedendo così un consumo potenziale di n. 61500 pasti.

In funzione dei rientri pomeridiani organizzati dalle scuole il numero può subire variazioni a seconda delle esigenze della popolazione scolastica; in caso di diminuzione del numero dei pasti giornalieri, la ditta aggiudicataria non avrà da pretendere alcun corrispettivo o indennità a qualsiasi titolo da parte del Comune, mentre, in caso di aumento, i relativi corrispettivi saranno soggetti alle norme del presente Capitolato e, comunque, saranno praticati gli stessi prezzi, patti e condizioni contrattuali.

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto osserverà il seguente periodo: dal 07 gennaio 2025 al 30 giugno 2025.

Alla fine di tale periodo esso scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta o preavviso.

L'Amministrazione si riserva di comunicare all'impresa appaltatrice eventuali variazioni con lettera raccomandata o pec.

Le date di inizio e di sospensione del servizio saranno comunicate dal responsabile del servizio del Comune. Il servizio dovrà essere effettuato per tutta la settimana, escluso il sabato e i giorni festivi, fatte salve eventuali disposizioni da parte dei singoli istituti scolastici.

ART. 3 – IMPORTO A BASE DI GARA

L'importo a base d'asta IVA Inclusa, per singoli pasti è il seguente:

- per gli alunni: € 4,90;
- per il personale docente e ATA: € 4,90;
- per le diete speciali: € 4,90

L'aggiudicazione avverrà sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 108 comma 1 e 2 del D.Lgs. n. 36/2023

Il quantitativo dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per il Comune ed è suscettibile di diminuzione o aumento in relazione all'effettiva presenza degli alunni. Il Comune ha l'incondizionata facoltà, e la Ditta aggiudicataria riconosce tale facoltà incondizionata, di diminuire o aumentare il numero dei pasti.

QUADRO ECONOMICO DELL'APPALTO:

Pertanto l'importo stimato dell'appalto è pari ad € 301.350,00 così distinto:

- € 289.759,62 per il servizio;
- € 11.590,38 per IVA al 4%;

I Costi per rischio interferenza sono pari ad €. 0,00 (zero).

ART. 4 – REQUISITI DELLE DITTE.

Per essere ammessi alla gara i concorrenti dovranno attenersi alle disposizioni contenute nel Bando di Gara, nel presente Capitolato Speciale d'Oneri e nel Disciplinare di gara predisposto dall'Amministrazione Comunale di Vibo Valentia.

ART. 5 – PRESA VISIONE DEI LUOGHI DOVE SI SVOLGERÀ IL SERVIZIO.

Il legale rappresentante della ditta che intende partecipare al presente appalto, nella dichiarazione di cui al bando di gara, dovrà, altresì, includere le seguenti dichiarazioni:

a) Di aver preso conoscenza delle condizioni locali, di tutte le circostanze generali e particolari che possono avere influito sulla determinazione dei prezzi, nonché delle condizioni contrattuali che possano influire sull'esecuzione del servizio mensa, di aver giudicato il prezzo medesimo nel complesso remunerativo.

b) Di accettare eventuali modifiche del servizio derivanti da valide esigenze dei Dirigenti Scolastici o dell'Amministrazione comunale, alle condizioni previste nel presente Capitolato Speciale;

ART. 6 – INDIVIDUAZIONE E MODALITA' DEI SERVIZI OGGETTO DI APPALTO

L'aggiudicazione avverrà ai sensi dell'art. 108 comma 1 e 2 del D.Lgs. N. 36/2023 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa determinata da una commissione giudicatrice nominata ai sensi dell'articolo 93 del D.Lgs. n. 36/2023, sulla base dei criteri appresso indicati con la ripartizione del punteggio massimo di 100 punti attribuito in base a quanto specificato in dettaglio nel disciplinare di gara.

ART. 7 - ASSICURAZIONE PER DANNI – CAUZIONE DEFINITIVA

La ditta aggiudicataria è direttamente responsabile sia civilmente che penalmente nei riguardi dell'Amministrazione aggiudicatrice e di terzi di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio ivi compresi casi di tossinfezione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento senza diritto di rivalsa o compensi da parte del Comune, salvi gli interventi da parte di società assicuratrici. In proposito la ditta aggiudicataria è tenuta agli adempimenti di cui all'art. 12 – Rischi Somministrazione del presente Capitolato.

La ditta appaltatrice dovrà corrispondere una cauzione definitiva secondo le modalità prevista dall'art. 117 del D.Lgs. n. 36/2023.

ART. 8 – CONDIZIONI GENERALI

A) Condizioni generali di appalto:

1. Fornitura di tutti i pasti che devono essere preparati con generi alimentari di prima qualità (pane e frutta devono essere monoporzionali – l'acqua naturale imbottigliata) necessari per l'osservanza delle tabelle dietetiche, fornite dal competente dipartimento di prevenzione dell'A.S.P. di Vibo Valentia e delle norme di Legge per quanto riguarda stato e temperatura degli alimenti (si potrà prendere visione delle tabelle dietetiche presso l'ufficio scolastico comunale).

Per la preparazione dei cibi si deve utilizzare acqua potabile e sale iodato. Il Comune si riserva la facoltà di apportare nel corso del servizio variazioni se richieste dal Dipartimento A.S.P. competente.

2. Preparazione giornaliera dei pasti completi da distribuire previo accordo con i Dirigenti Scolastici.

3. Distribuzione giornaliera dei pasti nelle varie scuole, nelle ore fissate dai Dirigenti Scolastici ed in tempo utile alla consumazione, previo accertamento del numero degli stessi attraverso l'applicazione web resa disponibile dal Comune di Vibo Valentia. Si precisa che il confezionamento dei pasti: primo, secondo e contorno deve avvenire separatamente e devono essere trasportati in contenitori idonei dal punto di vista igienico sanitario e con automezzi muniti di regolare autorizzazione al trasporto di sostanze alimentari (pasti caldi).

4. Personale qualificato e sufficiente per garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti agli utenti, nonché personale e materiale di pulizia (detersivi, scope, stracci) e quant'altro occorre per assicurare l'igiene e la funzionalità del servizio, nonché per il ritiro dai tavoli di refezione delle vettovaglie e dei residui dei pasti applicando tassativamente la raccolta differenziata.

5. Piatti, posate, bicchieri, tovaglie e tovaglioli dovranno essere in materiale compostabile.

6. Pulizia straordinaria del centro di cottura ed ogni qualvolta l'Amministrazione o l'A.S.P. ne facciano richiesta a giudizio insindacabile delle stesse.

7. Detersione e disinfestazione giornaliera di tutti i piani di lavoro e dei pavimenti relativi ai locali mensa;

8. Offrire ai rappresentanti dei genitori ed al personale facente parte della Commissione Mensa camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi al servizio mensa scolastica. Non dovendo essere effettuata da questi alcuna manipolazione degli alimenti, non sarà richiesta agli stessi la tessera sanitaria.

9. Dotazione di armadi sporco/pulito per cambio del vestiario del personale preposto a servire i pasti.

B) Qualità delle materie prime e del servizio mensa

Per le materie prime, che dovranno essere esclusivamente di prima qualità, la Ditta è tenuta all'osservanza dei seguenti obblighi:

- 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 privi di ammaccature, ruggine, ecc.

- 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.

- La Ditta dovrà provvedere altresì, alla conservazione delle bolle di consegne o equivalenti a norma di legge, delle ditte fornitrici che andranno tenute in maniera ordinata e dovranno essere disponibili per eventuali controlli.

- 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.

- Stipula del contratto di assicurazione R.C.T. a favore degli utenti contro tutti i rischi derivanti dalla somministrazione e consumazione dei pasti. Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano verificare inconvenienti. Ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione dei cibi e di tutti gli ingredienti e sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie, suppellettili da tavola e da cucina, sia infine in relazione ai requisiti igienici e sanitari del personale.

- Al personale di cucina spetta l'obbligo di un controllo costante della qualità e dello stato di conservazione delle derrate prima dell'utilizzo delle stesse, dandone immediata comunicazione al proprio datore di lavoro ed al personale amministrativo dell'Ente in caso di riscontrata avaria o situazione di possibile nocimento.

- Rispetto della normativa in materia di HACCP.

Tutto il personale addetto al ciclo di produzione, distribuzione e consumo, dovrà astenersi dal fumare e dovrà essere dotato di camice bianco, copricapo, mascherina ed appositi guanti monouso da usare durante lo svolgimento delle varie mansioni ed operazioni.

C) Diete alternative

Deve essere previsto come opzione la possibilità di fornire un menù dietetico alternativo composto da un primo e da un secondo pasto che possono essere richiesti solo previa autorizzazione scritta del genitore per indisposizione di carattere temporaneo o di idiosincrasie nei confronti di alcuni alimenti o per norme di ordine etico-religioso. Le alternative sono unicamente:

1. primo pasto: pasta o riso bianco (condito con olio extravergine o burro); secondo pasto: formaggio del giorno o prosciutto crudo-cotto.

Il menù dietetico/alternativo può essere prenotato entro le ore nove in caso di indisposizione temporanea e per norme etico-religioso o nei casi di idiosincrasie, nei confronti di alcuni alimenti, a inizio anno scolastico.

D) Obblighi derivanti dall'adesione del Comune di Vibo Valentia alle norme di cui al Decreto Interministeriale 18 dicembre 2017 n. 14771 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche".

La mensa scolastica biologica, è tenuta a rispettare, con riferimento alle materie prime di origine biologica, le percentuali minime di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto di seguito riportate.

Categoria di prodotto	Percentuali minime di utilizzo
frutta, ortaggi, legumi, cereali	70%
uova	100%
prodotti da forno (escluso il pane), pasta, riso, farine	70%
carne bovina	50%
carne suina, avicola, ovina	30%
pesce d'acquacoltura	100%
latte	100%
salumi, prodotti lattiero caseari	30%
yogurt, succhi di frutta	100%
olio extra vergine di oliva	70%
pelati, polpa, passata di pomodoro	70%
marmellate e confetture	100%

Le deroghe alle percentuali di cui sopra non possono essere superiori al 20%.

D.1 NORME DI PREPARAZIONE DEI PIATTI

Nella preparazione dei piatti devono essere rispettate le seguenti disposizioni:

- a) gli additivi e i coadiuvanti impiegati sono solo quelli in conformità al metodo di produzione biologica di cui al Regolamento (UE) 2018/848;
- b) gli aromi eventualmente impiegati sono preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali, come definiti dal Regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008;
- c) è vietato l'utilizzo di OGM e prodotti derivati o ottenuti da OGM;
- d) sono utilizzati prodotti stagionali nel rispetto del calendario delle stagionalità, di cui all'Allegato A del decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 marzo 2020 n. 65 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari";

e) nella preparazione dei piatti sono rispettati i principi generali della produzione biologica secondo il metodo di produzione biologica di cui al Regolamento (UE) 2018/848 e s.m.i. e pertinenti regolamenti delegati ed esecutivi;

f) nella preparazione del singolo piatto non possono essere utilizzati per il medesimo ingrediente prodotti biologici e non biologici.

D.2 CRITERI DI SEPARAZIONE

Nella gestione degli ingredienti biologici con riferimento a quanto stabilito dal Regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 30 maggio 2018, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli.

Tale separazione deve essere garantita attraverso distinzioni nello spazio (con aree o linee dedicate al prodotto biologico) o nel tempo (con momenti specifici per la lavorazione del prodotto biologico).

Nelle fasi di trasporto i contenitori utilizzati per gli alimenti biologici e, se del caso i piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici, sono di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segnali indelebili, secondo il metodo di produzione biologica di cui al Regolamento (UE) 2018/848 e s.m.i. e pertinenti regolamenti delegati ed esecutivi.

Condizioni particolari di 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 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 al personale addetto al servizio.

Per garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti, l'appaltatore si impegna ad osservare tutte le norme infortunistiche di legge, esonerando il Comune da ogni responsabilità.

Rimane a carico dell'Appaltatore ogni onere relativo all'adempimento degli obblighi previdenziali ed assicurativi del personale utilizzato ai fini del servizio, con esclusione di responsabilità a carico dell'Ente appaltante.

ART. 9 – ESECUZIONE DEL SERVIZIO.

La preparazione e la confezione delle razioni dovrà essere effettuata presso uno o più centri di cottura, autorizzati alla produzione dei pasti secondo le norme di legge, sotto il controllo degli organi sanitari dell'A.S.P. competente per territorio.

I centri di cottura dovranno avere una capacità produttiva totale non inferiore a 1000 pasti giornalieri.

Gli stessi centri dovranno essere provvisti di tutti gli impianti di cui alle vigenti norme.

La ditta aggiudicataria dovrà ubicare, pena decadenza dell'aggiudicazione, i centri di cottura ad una distanza non superiore a 15 km dalla sede municipale del Comune di Vibo, entro massimo un mese dalla data di inizio

del servizio; il tutto per garantire che i pasti vengano somministrati caldi agli alunni e non si raffreddino durante il trasporto.

I centri di cottura dovranno essere in possesso di adeguate scorte in magazzino, secondo le seguenti regole procedurali di gestione delle materie prime:

- obbligo di approvvigionamento presso fornitori che garantiscano l'affidabilità dei prodotti in termini di qualità;
- mantenimento delle merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i laboratori di produzione;
- divieto di congelare pane ed alimenti già scongelati; congelamento di materie prime acquistate fresche solo se la prassi viene prevista dalle procedure accettate dall'A.S.L.;
- esclusione dal ciclo produttivo di derrate per le quali, al momento della preparazione/somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione indicato dalla data di scadenza;
- razionalizzazione dei tempi di approvvigionamento delle materie prime evitando stoccaggi prolungati della merce, per le derrate non deperibili, ed organizzando le forniture in modo da garantire, per i prodotti deperibili, il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo;
- standardizzazione delle dimensioni delle confezioni in funzione della deperibilità del prodotto ed in proporzione alle esigenze ai tempi di consumo. a) le carni bovine dovranno provenire da bovino adulto o vitello e da classi di conformazione U (ottima) oppure R (buona), con stato di ingrassamento 2 (scarso), secondo le griglie CEE;

b) le lonze dovranno essere ottenute dall'isolamento del muscolo situato nella doccia formata dalle apofisi spinose e trasverse delle vertebre lombari e delle ultime vertebre dorsali. Resta fermo che dovranno essere privilegiati i prodotti freschi.

È espressamente vietato l'uso di prodotti in cui siano presenti OGM (organismi geneticamente modificati).

Tutti i prodotti usati nella preparazione dei pasti dovranno essere di prima scelta e di prima qualità. Pertanto, si precisa che:

Per quanto attiene l'uso di prodotti congelati dovranno valere le seguenti norme:

a) i singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti;

b) il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura al cuore dei tagli non salga mai sopra i 7° C;

c) la catena del freddo dovrà essere rigidamente mantenuta e lo scongelamento dovrà avvenire lentamente in cella frigorifera tra 0° C e 4° C. Il prodotto decongelato non potrà essere ricongelato e riutilizzato o utilizzato nella giornata seguente.

d) le carni avicunicole dovranno essere di origine comunitaria provenienti da stabilimenti CEE, dovranno essere prive di odori e sapori anomali.

Fermo restando che dovranno essere privilegiati i prodotti freschi, per quanto attiene i prodotti congelati, valgono le stesse norme precisate per la carne bovina, anche per quanto attiene il trasporto. Per quanto attiene le carni avicunicole si dovrà optare, inoltre, per la classe A della classificazione prevista dal regolamento CEE.

Per tutti i tipi di carne il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare le notizie previste dalle normative vigenti.

I formaggi e i latticini dovranno rispondere ai requisiti richiesti dalla legge vigente e Regolamento recante attuazioni delle direttive CEE in materia di produzione e di immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte". Nelle scelte tra formaggi si dovranno privilegiare i tutelati.

Non si potrà fare uso di formaggi fusi.

Potranno essere utilizzati formaggi freschi monodose con fermenti vivi, purché, prodotti nel rispetto delle normative vigenti ed esenti da polifosfati aggiunti.

I tempi di approvvigionamento, dovranno garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza.

Gli gnocchi di patate o di semolino in confezione originali sottovuoto o in atmosfera protettiva e dovranno conservarsi in frigorifero. Gli avanzi del prodotto non potranno essere riutilizzati nei giorni successivi.

Tra gli oli di oliva dovrà preferirsi olio extra vergine.

Il latte fresco pastorizzato, intero, parzialmente scremato o scremato dovrà provenire da produzione conforme alla vigente normativa.

E' fatto obbligo dell'uso di confezioni originali rispondenti alla disciplina vigente.

Dovranno essere utilizzati legumi secchi di diverse tipologie a seconda di quanto previsto nel menù giornaliero, in confezioni originali, mondati, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati.

Il pane dovrà essere conforme a quanto previsto dalla legge 580/67 preparato giornalmente secondo una buona tecnica di lavorazione e servito fresco di giornata. Dovrà inoltre essere di pezzatura adeguata non caldo, scevro da cattivi odori, prodotto con farina di grano tenero per panificazione avente le caratteristiche del tipo "0" e "00".

Il pane integrale dovrà essere prodotto con farina integrale preferibilmente derivata da frumento coltivato con metodi naturali, documentata da certificazione analitica attestante la biologicità.

Le procedure di trasporto dovranno avvenire in contenitori di materiale dichiarato per alimenti, lavabile e con adeguata ed igienica copertura a garanzia delle corrette modalità di conservazione e distribuzione.

La pasta di semola di grano duro e/o integrale o la pasta secca all'uovo, dovrà presentare requisiti di conformità alla legge 580/67, ed essere conservata nelle confezioni originali.

La fornitura dovrà prevedere una vasta gamma di forme, onde garantire un'alternanza quotidiana. Le confezioni dovranno essere mantenute intatte e pulite.

Le paste ripiene dovranno contenere ripieni di verdura e latticini, freschi e conservate in confezioni originali sottovuoto o atmosfera protettiva.

I prodotti dovranno essere esenti da additivi, coloranti e conservanti. Gli ingredienti impiegati nella produzione dovranno essere nelle forme di legge. Viene fatto divieto dell'utilizzo di avanzi sfusi del prodotto.

I prodotti dolciari da forno dovranno essere a perfetta lievitazione, prodotti con farine di grano tipo "0","00" o integrali, esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero, senza impiego di oli e grassi idrogenati. Inoltre, dovranno essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento di prodotti alimentari.

I prodotti ittici dovranno essere in conformità all'Attuazione delle direttive CEE.

I filetti e le trance di pesce congelati o surgelati, dovranno essere mantenuti nelle confezioni originali e non dovranno presentare: corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne. Dovrà essere data la preferenza a prodotti surgelati, seguendo quanto sotto esposto:

- I filetti perfettamente diliscati in confezione originale, surgelati individualmente (I.Q.F) o interfogliati.

- I tranci surgelati in confezioni originali.

- I molluschi surgelati in confezioni originali.

- I bastoncini di pesce ottenuti da tranci di merluzzo, in confezione originale, non pre-fritti, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di parti estranee o di resti di lavorazione

e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre; la grana, di pezzatura omogenea, dovrà essere esente da punti di distacco del prodotto.

I prodotti ortofrutticoli dovranno appartenere alle categorie commerciali prima ed extra, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, puliti, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili e odori estranei. La frutta e la verdura non dovranno essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione artificiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici. Dovranno essere turgide, esenti di tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terrosità; dovranno, inoltre, risultare accuratamente mondate e pulite, esenti da parassiti.

Gli ortaggi a bulbo non dovranno presentare germogli, la calendarizzazione delle forniture dovrà garantire il mantenimento dei requisiti di categoria fino al momento del consumo. La verdura e la frutta di stagione dovranno essere opportunamente variate. Nel caso di utilizzo di prodotti biologici, biodinamici o dichiarati tali, a richiesta dovrà essere fornita idonea documentazione, per come previsto dalla normativa vigente.

Il riso dovrà essere conforme ai requisiti prescritti dalla "Disciplina del Commercio interno del riso". Per le diverse preparazioni gastronomiche, dovrà essere utilizzato idoneo tipo (risotti, insalate di riso, minestre), nelle preparazioni potrà essere utilizzato anche riso con trattamento parboiled.

Il prodotto dovrà essere mantenuto in confezioni originali conformi alle vigenti normative e conservato in luogo idoneo fresco e asciutto.

Il sale dovrà essere iodurato/iodato.

Il prosciutto dovrà essere di produzione nazionale, di qualità superiore e precisamente: ricavato da sezioni di coscia con cotenna e grasso naturale e proveniente da suini di allevamento nazionale o comunitario. Dovrà avere pezzatura media di Kg. 6/8 e presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti.

Il prosciutto cotto dovrà essere prodotto senza polifosfati. Eventuali altri additivi, dichiarati in etichetta, dovranno essere presenti in quantità consentite dalla normativa vigente. In caso di diete particolari la Ditta aggiudicataria dovrà prevedere varietà. prive di caseinati e/o latte in polvere.

Il prosciutto crudo, ricavato dalla lavorazione di cosce di suini ben maturi, dovrà avere una stagionatura non inferiore ai 10/12 mesi. Se disossato, il prodotto dovrà risultare ben pressato e confezionato sottovuoto. Alla sezione dovrà presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari. Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato, l'aroma fragrante, privo di odori sgradevoli o anomali.

I prosciutti interi dovranno essere confezionati in idonei involucri integri e muniti dell'etichettatura prevista dalla normativa vigente. All'interno dell'involucro non dovrà essere presente liquido percolato in eccesso.

La bresaola dovrà risultare prodotta con muscoli di bovini adulti in stabilimenti CEE nazionali, con un minimo di 45 giorni di stagionatura. Il prodotto dovrà presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, odori o sapori sgradevoli. L'affettatura di tutti i salumi sarà prevista in tempi il più ravvicinati possibile al momento dell'utilizzo.

Nella presentazione del prodotto dovranno essere riportate tutte le indicazioni normate dalla regolamentazione vigente sull'etichettatura dei prodotti destinati al consumatore finale.

Dovrà essere garantita la catena del freddo. Pertanto, dovranno essere esclusi dal ciclo produttivo i prodotti con segni comprovanti un avvenuto totale o parziale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi all'interno.

Il prodotto scongelato non potrà essere ricongelato e non potrà essere utilizzato oltre le ventiquattrore.

I prodotti dovranno risultare accuratamente puliti mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie e di consistenza non legnosa né spappolata.

Il tonno in conserva di olio d'oliva, dovrà essere in tranci in confezione originale esente da fenomeni di alterazione, proveniente da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti dalle vigenti normative.

Le rimanenze non potranno essere riutilizzate nella giornata successiva all'apertura delle confezioni. Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta uniforme non stopposa, esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee.

Le uova per le preparazioni alimentari che richiedono operazioni di sgusciatura a crudo dovranno essere prodotti pastorizzati.

Per le preparazioni con sgusciatura successiva a cottura completa, dovranno essere utilizzate uova fresche di categoria "A extra" di produzione comunitaria, in confezioni originali conformi al Regolamento CEE.

Viene fatto divieto dell'uso di uova non completamente cotte.

Lo Yogurt intero o magro alla frutta dovrà essere senza additivi alimentari e corrispondere ai requisiti previsti dalla vigente normativa.

Il lavaggio delle verdure dovrà avvenire con abbondante acqua potabile a cui dovrà seguire una eventuale disinfezione con completo risciacquo.

Si dovranno utilizzare piani di lavoro ed attrezzi, puliti e disinfettati. Le operazioni di taglio dovranno essere effettuate in un sito riservato a quello scopo.

Dopo il taglio tutti gli alimenti dovranno essere sistemati in recipienti puliti e protetti.

La cottura dovrà generalmente essere effettuata a temperatura elevata e per il tempo previsto alla specifica preparazione.

Dopo la cottura il prodotto dovrà essere mantenuto ad una temperatura corretta fino al momento della distribuzione al consumatore.

Dopo la cottura il prodotto dovrà essere raffreddato nel minor tempo possibile e se conservato protetto a temperatura idonea.

Le operazioni di allestimento dovranno essere effettuate poco prima della distribuzione al consumatore, avendo cura di evitare contaminazioni.

La permanenza delle preparazioni gastronomiche alla temperatura ambiente dovrà essere la più breve possibile.

Il trasporto delle razioni confezionate dovrà essere effettuato con automezzi dichiarati idonei a norma di legge, sotto la responsabilità della Ditta aggiudicataria.

Il personale adibito ai centri di cottura ed al trasporto delle razioni dovrà essere dotato di libretto sanitario dal quale deve risultare che è esente da malattie infettive e che è stato sottoposto agli accertamenti previsti dalla legge.

Tutto il personale adibito alla manipolazione, cottura e distribuzione dovrà indossare camice e copricapo bianco e quanto altro previsto dalla legge.

ART. 10 – COMPOSIZIONE COMMISSIONE DI VIGILANZA

La Commissione di vigilanza del servizio di refezione è così composta:

- 1) Dirigente dell'Ufficio Pubblica Istruzione;
- 2) Medico nominato dall'ASP di Vibo Valentia - Dipartimento di Prevenzione Igiene e Sanità;
- 3) Dirigente Scolastico indicato dai Dirigenti delle scuole ove viene espletata la refezione;
- 4) Un dipendente dell'Ufficio Pubblica Istruzione.

La Commissione può eseguire tutti i controlli che dovesse ritenere necessari in qualunque fase della preparazione, della somministrazione dei cibi, dell'approvvigionamento e della conservazione, redigendo apposito verbale da protocollare all'Amministrazione di Vibo e rilevando eventuali contestazioni.

ART. 11 – PREZZO DI AGGIUDICAZIONE

Il prezzo di aggiudicazione di ogni singola razione non potrà subire alcuna variazione in aumento per la durata dell'appalto, anche nell'ipotesi di variazione di genere avanzate dalla Commissione, per come previsto dal presente capitolato.

ART. 12 – RISCHI SOMMINISTRAZIONE

La ditta aggiudicataria dovrà assicurare i rischi dipendenti dalla somministrazione dei cibi (R.C.V.T.) per un massimale di € 2.000.000,00 con Istituto di primaria importanza. L'assicurazione dovrà essere stipulata in favore degli utenti del servizio.

La Ditta è comunque responsabile degli eventuali danni che dovesse provocare e del conseguente risarcimento degli stessi, anche eccedenti rispetto ai massimali previsti dall'assicurazione e per tale motivo potrà stipulare anche contratti di assicurazione di R.C.V.T. con massimale superiore a quello previsto nel presente articolo.

ART. 13 – CONTROLLO COMMISSIONE

L'Amministrazione Comunale si riserva la più ampia facoltà di controllo, direttamente o attraverso l'A.S.P competente per territorio, sia sulle razioni confezionate che sulle materie prime impiegate, anche a mezzo di analisi da praticarsi dalle competenti Autorità Sanitarie.

Potranno anche effettuare controlli sul buon andamento della refezione, gli organismi circoscrizionali e i Consigli di Circolo relazionandone alla Commissione prevista dall'art.10.

Tale Commissione sarà preposta alla sorveglianza dell'esatta osservanza delle norme del presente capitolato con facoltà di effettuare costanti sopralluoghi sia ai centri di cottura che presso i centri di consumo.

Inoltre, in ogni plesso scolastico, con delibera del Consiglio di Circolo, può essere nominato un Comitato di controllo di tre genitori con funzioni consultive e di supporto alla Commissione di cui all'art. 10.

La Commissione redige apposito verbale dei controlli effettuati informando la ditta appaltatrice del luogo e dell'ora degli stessi con anticipo di 60 minuti; la ditta appaltatrice può farsi rappresentare da un proprio dipendente munito di apposita delega scritta il quale può inserire nel verbale le considerazioni opportune; in caso di assenza del delegato della ditta appaltatrice, tempestivamente informata, quest'ultima non potrà successivamente produrre controdeduzioni al verbale della Commissione comunale che pertanto assumerà valore definitivo ed incontestabile in qualunque sede, anche giudiziaria, ed avrà valore per le sanzioni secondo le norme del presente capitolato e delle leggi vigenti.

ART. 14 – PAGAMENTO.

Il pagamento del corrispettivo dovuto alla Ditta appaltatrice, sarà effettuato alla fine di ogni mese nella misura dell'80% del dovuto, dietro presentazione di regolare fattura da parte della Ditta appaltatrice, corredata dalle bolle giornaliere di consegna. Le bolle di consegna dovranno essere firmate dai consegnatari dei pasti, timbrate e siglate dalle Direzioni Didattiche competenti. Inoltre, condizione indispensabile per il pagamento delle fatture, è la verifica del numero dei pasti prenotati tramite l'applicazione attualmente in uso.

Il saldo sarà corrisposto dopo la presentazione, a cura dello stesso aggiudicatario, del rendiconto della gestione che dovrà avvenire a fine stagione.

ART. 15 – ORARI REFEZIONE.

La Ditta aggiudicataria giornalmente dovrà recepire l'esatto numero dei pasti da distribuire alle scuole interessate dal servizio tramite l'applicazione resa disponibile dal Comune di Vibo Valentia, con modalità da concordare con le insegnanti.

La somministrazione della refezione dovrà avvenire, d'intesa con i dirigenti scolastici, tra le ore 12:00 e le ore 12:30.

ART. 16 – COMUNICAZIONE MANCATA FORNITURA.

Nell'ipotesi che per un qualsiasi motivo di forza maggiore l'Amministrazione venisse nella determinazione di sospendere o ridurre la fornitura delle razioni di una giornata, dovrà essere data comunicazione telefonica alla Ditta aggiudicataria, entro le ore 14:00 del giorno precedente a quello interessato dalla riduzione.

ART. 17 – OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

In caso di ritardo nella fornitura o di irregolarità, anche in un solo plesso scolastico, (es. non rispetto dell'orario di consegna, mancata fornitura di parte del cibo e/o delle posate, variazione del menù giornaliero non preventivamente autorizzato, mancato rispetto qualitativo e/o quantitativo del menù) si applicherà, a titolo di penale per la prima e seconda volta, una riduzione pari al 10% sul prezzo dell'intera fornitura della giornata, riferita cioè a tutte le scuole. La riduzione sarà raddoppiata per la terza e quarta volta e triplicata per la quinta volta. Per la sesta volta sarà applicata la rescissione del contratto. Le penali decorrono dalla data della prima contestazione e verranno applicate per le eventuali inadempienze del biennio di fornitura.

Al sorgere di eventuali gravi problemi (inadempienze durante lo svolgimento del servizio, avaria dei cibi che richiederanno il ricorso a cure mediche, intossicazioni, disservizio che intralci il normale svolgimento delle attività didattiche o lamentele fondate da parte dell'utenza), si procederà alla risoluzione automatica del contratto, con risarcimento dei danni da parte della ditta.

Ove dovessero essere mosse alla ditta quattro o più contestazioni, la Amministrazione si riserva di poter rescindere unilateralmente il contratto senza aggravio di spesa e senza che la ditta possa avanzare pretese di risarcimento.

ART. 18 – SPESE DI CONTRATTO

Tutte le spese relative al contratto da stipulare tra il Comune e la Ditta aggiudicataria per l'affidamento del servizio in parola sono a totale carico di quest'ultima.

ART. 19 – SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

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

ART. 20 – VERIFICHE E CONTROLLI DEL COMUNE

Osservanza delle clausole contrattuali e penalità:

1) Controlli sui pasti potranno essere operati sul luogo di cottura e nei luoghi di distribuzione, in ogni momento, dal personale a ciò delegato dall'Amministrazione Comunale, e, previ opportuni accordi, dai rappresentanti dei Consigli di Circolo degli Istituti scolastici e, se istituita, dalla Commissione Mensa. In caso venissero rilevate irregolarità nell'esecuzione dello stesso, l'Amministrazione, comunque, prima di procedere all'interruzione o sospensione del servizio totale o parziale, a causa di disfunzioni nell'organizzazione, nella qualità del cibo a seguito dei predetti controlli oppure su segnalazioni fatte dagli utenti, dagli operatori, dagli uffici comunali, dalla Commissione ad hoc e dall'A.S.P., accertata l'esistenza e la gravità delle disfunzioni, applicherà le seguenti sanzioni:

- a) alla prima segnalazione una riduzione del 30% sul prezzo dell'intera fornitura della giornata;
 - b) alla seconda segnalazione una riduzione del 50% sul prezzo dell'intera fornitura della giornata;
 - 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 maggiori spese sostenute.
- 2) Qualora la distribuzione dei pasti dovesse interrompersi per tre giorni consecutivi di attività scolastiche, la stazione appaltante potrà, con pieno diritto, previa comunicazione alla Ditta, risolvere il contratto e recedere dall'aggiudicazione con rivalsa nei confronti della ditta stessa delle maggiori spese sostenute per l'affidamento dell'appalto ad altra ditta.

ART. 21 – COMMISSIONE MENSA

Per garantire un servizio efficiente, il Comune collabora con genitori, docenti e educatori in un'ottica di miglioramento della qualità dei servizi, attraverso le Commissioni mensa attive nelle scuole cittadine, quale strumento di collegamento tra il Comune, il gestore del servizio mensa, le istituzioni scolastiche e i cittadini/utenti.