

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER
L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA – ANNO 2012 E PER GLI ANNI SCOLASTICI
2012/2013 E 2013/2014.**

CIG: 3095579898

CUP :D99E11002520004

ART. 1) ENTE APPALTANTE

Comune di Rosarno - Provincia di Reggio Calabria - Viale della Pace - Telefono n°0966/ 7101 - Sito internet: www.comune.rosarno.rc.it

ART. 2) OGGETTO DELL'APPALTO:

L'appalto ha per oggetto la gestione servizio di refezione scolastica nelle scuole materne, elementari e medie a tempo pieno del Comune di Rosarno, secondo le condizioni e le modalità indicate nei successivi articoli. del presente capitolato speciale di appalto.

Tale servizio, in particolare , è costituito:

- a) dalla fornitura e somministrazione ai singoli alunni presso le rispettive scuole, nell'ora di pranzo che sarà fissata dalle competenti autorità scolastiche, di pasti preparati secondo le prescrizioni delle rispettive tabelle dietetiche ed del menù settimanale, allegati al presente capitolato.
- b) dalla fornitura di acqua minerale di qualità, stoviglie, posate e tovagliolini di carta ;
- c) dalla predisposizione del refettorio;
- d) dalla predisposizione dei tavoli per il consumo dei pasti;
- e) dalla distribuzione dei pasti;
- f) dalla pulizia e riordino dei tavoli e dei locali dopo la refezione;
- g) dalla gestione dei rifiuti.

ART. 3) DURATA DELL'APPALTO *

L'appalto si riferisce al periodo 07/01/2012 – 22/12/2012 e per l'anno successivo dal 07/01/2013 al 22/12/2013.

L'impresa aggiudicataria della gara dovrà impegnarsi, inoltre, ad attivare i servizi di refezione previsti nel presente capitolato anche nelle more di stipula del contratto.

Alla scadenza del contratto e con provvedimento espresso l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di prorogare l'affidamento del servizio alle stesse condizioni per il periodo necessario alla conclusione di una nuova procedura di gara

ART. 4) VALORE DELL'APPALTO

L'appalto assume un valore presunto complessivo di € 374.080,00, corrispondente a n° 112.000 pasti, (oltre IVA al 4% ed € 3.600,00 per oneri di sicurezza contro i rischi da interferenza non soggetti a ribasso, previsti dai DUVRI) così distinto:

Per il periodo 07/01/2012 al 22/12/2012 € 187.040,00 (alunni n° 400 x gg.140 x € 3.34) oltre IVA ed oneri di sicurezza.

Per il periodo 07/01/2013 - 22/12/2013 - € 187.040,00 (alumni n° 400 x gg.140 x € 3.34) oltre IVA al 4% .

Il prezzo pasto unitario a base d'asta è pari a € 3,34, oltre IVA al 4%.

Pertanto, l'offerta dovrà essere formulata sul costo pasto a base d'asta al netto degli oneri della sicurezza, IVA esclusa.

. 5) UTENZA

Destinatari del servizio sono gli alunni delle sotto elencate scuole ed il rispettivo personale insegnante in servizio di sorveglianza durante la consumazione dei pasti:

- Scuola Materna "M.Zita" sita in Via Nazionale Sud
- Scuola Materna "Cucchiararo" sita in Via Nazionale Sud
- Scuola Materna del 1° Circolo Didattico sita in Piazza Duomo
- Scuola Elementare di C.da Bosco -6° stradone
- Scuola Media "Scopelliti-Green" sita in Via Nazionale Nord
- Scuola Media di Contrada Bosco - 6° Stradone

ART. 6) STRUTTURA DEL MENÙ

Il servizio comprende la fornitura completa delle derrate alimentari per ogni pasto che è così composto: 1) un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, frutta di stagione, pane, acqua minerale di qualità.

La ditta è tenuta a calendarizzare la frutta fresca variandone la tipologia e rispettandone la stagionalità.

Il menù non può essere variato senza apposita autorizzazione del Comune.

Esso deve rispettare le tabelle dietetiche proposte dagli organismi sanitari ed allegate al presente capitolato.

I pasti dovranno avere le caratteristiche quantitative e qualitative contenute nelle tabelle dietetiche.

La ditta appaltatrice si impegna a garantire, su presentazione di certificato medico, la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari, previa consultazione di dietista professionalmente specializzata. La ditta dovrà garantire, inoltre, la tracciabilità di tutti i prodotti previsti per la preparazione dei singoli pasti.

ART. 7) NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Per il confezionamento ed il trasporto dei pasti per tutte le utenze, la ditta appaltatrice deve utilizzare i contenitori termici multiporzione di propria proprietà, conformi al DPR n° 327/1980 che dovranno garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte dal citato DPR.

I contenitori isotermeici devono contenere all'interno bacinelle a dimensione gastronomiche in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, essere muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Il pasto caldo deve arrivare alle sedi di consumo in condizioni sensoriali ottimali ed essere distribuito per il consumo non più tardi di 50 minuti dal suo confezionamento.

ART. 8) MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi di trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR n° 327/80. E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che da essi non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

ART. 9) SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La somministrazione dei pasti dovrà avvenire presso i refettori di ogni scuola, secondo le modalità e nel rispetto degli orari fissati dalle rispettive autorità scolastiche, a cura della ditta appaltatrice che ne assume tutte le responsabilità. La stessa ditta deve mettere a disposizione per il servizio proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio medesimo. La somministrazione dei pasti dovrà avvenire per un

periodo di cinque giorni settimanali nelle scuole materne, di un giorno settimanale nella scuola elementare di contrada Bosco e di tre giorni settimanali nelle scuole medie che praticano il tempo pieno o prolungato, secondo il calendario fissato dai Capi Istituto.

Il numero giornaliero dei pasti da somministrare verrà stabilito e comunicato alla ditta appaltatrice dalle autorità scolastiche entro le ore 9,00 di ogni giorno, sulla base dei buoni pasto consegnati dagli utenti alle scuole.

Il numero dei pasti può variare in più od in meno, senza alcuna pretesa da parte della ditta fornitrice, tenendo conto delle assenze degli alunni che possono verificarsi nel corso della giornata e nell'arco dell'anno scolastico o per chiusura delle scuole attribuibili a varie cause.

ART. 10) PREPARAZIONE E PULIZIA DEL REFETTORIO

La ditta affidataria del servizio di refezione dovrà procedere con proprio personale alle seguenti operazioni; a) predisposizione dei tavoli e loro sanificazione, b) sistemazione delle tovaglie in plastica monouso e delle posate monouso, c) distribuzione dei pasti, d) riordino dei tavoli dopo il consumo dei pasti, e) raccolta differenziata dei rifiuti, nel rispetto delle norme di legge e regolamentari in vigore.

ART. 11) CONFORMITÀ DEGLI ALIMENTI E CONTROLLI.

La ditta appaltatrice si impegna a verificare che tutti gli alimenti forniti e distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto, la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e della materia prima da impiegare, nonché tutte le prescrizioni impartite dalle competenti Autorità e a quanto richiesto dalle caratteristiche merceologiche. Tutte le forniture sono soggette a controlli che possono essere eseguiti in qualsiasi momento dal Comune. La ditta è tenuta a sostituire immediatamente quelle forniture che risultassero difettose, avariate o comunque non conformi.

ART. 12) ESTENSIONE DEL CONTRATTO .

Su specifica richiesta dell'Amministrazione Comunale, la ditta appaltatrice deve assicurare il servizio oggetto dell'appalto, anche, in presenza di modifiche del numero e/o della tipologia di utenti previsti. La ditta appaltatrice è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative, anche, nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero di utenti del servizio.

ART. 13) PREVENZIONE - SICUREZZA E INFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO.

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, la ditta appaltatrice nello svolgimento del servizio, deve attenersi a tutte le norme di legge generali e speciali esistenti in materia.

La ditta dovrà uniformarsi scrupolosamente a tutte le direttive e procedure adottate dal Comune di Rosarno, in particolare al Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali (DUVRI) di cui all'art 26 del D.lgs. n°81/2008, che indica le misure adottate per eliminare, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenza.

Non estendendosi le prescrizioni del (DUVRI) ai rischi specifici cui è soggetta la ditta appaltatrice, la stessa, entro 60 giorni dall'inizio del servizio, dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro.

Il documento deve essere trasmesso all'Amministrazione Comunale. Resta, inoltre, a carico della ditta appaltatrice la dotazione per tutto il personale impiegato nel servizio compreso quello messo a disposizione dalla Scuola, di dispositivi di protezione individuali e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

ART. 14) SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO.

La ditta appaltatrice deve predisporre, ove mancanti, e fare affiggere a proprie spese, prima dall'inizio del servizio dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali, dove si consumano i pasti, secondo quanto previsto dalle norme vigenti.

ART. 15) SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA.

Sono ammessi alla gara i concorrenti di cui agli artt. 34, 35, 36, 37 del D. Lgs. n. 163/06 e s.m.i., costituiti da imprese singole, riunite o consorziate ai sensi degli artt. 95 (commi 1, 2, 3 e 4) e 97 del DPR 554/1999 e s.m.i., ovvero da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 37 (comma 8) del D. Lgs. 163/2006, nonché concorrenti con sede in altri Stati membri dell'Unione Europea alle condizioni di cui all'art. 47 del D. Lgs. 163/2006, che non si trovino nelle cause di esclusione di cui all'art. 38 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

ART. 16) REQUISITI DI ORDINE GENERALE E DI IDONEITÀ PROFESSIONALE – CAPACITÀ ECONOMICA FINANZIARIA, TECNICA E PROFESSIONALE NECESSARI PER LA PARTECIPAZIONE:

I concorrenti devono essere in possesso di:

- Requisiti di ordine generale di cui all'art. 38 del D.Lgs. n° 163/2006
- Requisiti di idoneità professionale - art. 39 del D.Lgs n. 163/06:

-iscrizione alla C.C.I.A.A. da cui risulti l'attività corrispondente con la specificazione "industria produzione e confezionamento di pasti per la collettività" o in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XI C del D.Lgs n. 163/06 (se chi esercita l'impresa è cittadino di altro Stato membro non residente in Italia);

2) Essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista all'art. 2 della legge 30.04.1962 n. 283 e successivo regolamento di esecuzione di cui al DPR n. 327 26.03.1980 per l'esercizio dell'attività oggetto dell'appalto;

3) Requisito di capacità economico-finanziario -art. 41 comma 1) lett. a) e c) del D.Lgs n. 163/06:

a) Possedere affidabilità finanziaria attestata da due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.L. n. 385/ 1993;

b) aver conseguito un fatturato per servizi similari a quello oggetto dell'appalto per un importo non inferiore a € 250.000,00 esclusa IVA, eseguito a favore di enti pubblici o di privati, nell'ultimo triennio 2008/2009/2010;

4) Requisito di capacità tecnica e professionale -art. 42 comma 1) lett. a) del D.Lgs n. 163/06: Elenco delle principali forniture effettuate negli ultimi tre anni, con l'indicazione degli importi delle date e dei destinatari pubblici o privati.

-essere in possesso di certificazione attestante di adottare la procedura del sistema di autocontrollo HACCP (D.Lgs n. 155/19979);

-essere in possesso della certificazione di qualità secondo le norme UNI EN ISO 9001/2000

ART. 17) TRATTAMENTO DATI.

L'appaltatore dovrà assicurare pieno rispetto del D.Lgs 196/2003 ed in particolare:dovrà trattare i dati personali in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio appaltato, non potrà comunicare i dati in suo possesso a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità e la sicurezza dei minori), dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo

possesso, con particolare riferimento ai dati sensibili trattati.

ART. 18) PREVALENZA DEI SERVIZI APPALTATI

Nell'elenco di cui agli artt.20 e 21 del D. Lgs 163/2006, il servizio di mensa è connotato col n°17 di categoria.

Il valore del servizio suddetto è costituito in maniera prevalente da servizi compresi tra quelli indicati nell'allegato IIB al D.Lgs 163/2006, per cui nella procedura di appalto si terrà presente di quanto prescritto dagli articoli 20 e 21 del suddetto decreto.

ART. 19) PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE.

L'aggiudicazione dell'appalto verrà effettuata con la procedura aperta, ai sensi dell'art.55 e 83 (offerta economicamente più vantaggiosa) del d.Lgs N° 163 del 12 aprile 2006,tenendo conto delle disposizioni contenute nell'art. 81 – comma 3 bis dello stesso decreto e sulla base dei seguenti criteri :

19.1) Offerta qualitativa: fino a 70 punti

Il punteggio verrà attribuito nel seguente modo:

a) Sistema organizzativo e gestionale del servizio – max. punti 30

Progetto per la gestione del servizio, con indicazione delle procedure di:

- . approvvigionamento e conservazione delle derrate fino a punti 9
- . preparazione e confezionamento fino a punti 6
- . modalità di distribuzione dei pasti fino a punti 6
- . piano di trasporto fino a punti 3
- . lavaggio e di sanificazione delle strutture fino a punti 3
- . piano di autocontrollo fino a punti 3

b) Organizzazione del personale max. punti 8

Quantità di personale impiegato (punti 1 per ogni unità in più oltre il minimo di dieci unità e fino ad un massimo di punti 5)
Eventuale supporto di figura professionale specialistica punti 3

c) Alimenti e menù: Punti 12

- c1) Utilizzo prodotti biologici fino a punti 7
- c2) Gestione diete speciali fino a punti 3
- c3) Menù per utenze particolari fino a punti 2

d) Migliorie del servizio max. punti 20

- d1) Migliorie alla qualità del servizio fino a punti 12
- d2) Attrezzature, arredi, locali, fino a punti 3
- d3) Comunicazioni con l'utenza, fino a punti 3
- d4) Indagini di qualità fino a punti 2

Per ciascuno dei sub-criteri relativi ad elementi qualitativi di valutazione dell'offerta, ogni componente della Commissione di gara attribuirà all'offerta un coefficiente discrezionale compreso tra 0 e 1. Quindi, la Commissione calcolerà la media dei coefficienti attribuiti dai componenti per ogni sub-criterio; il punteggio per ciascun sub criterio sarà ottenuto moltiplicando la media dei coefficienti per il corrispondente valore massimo.

Il punteggio complessivo dell'offerta tecnica sarà dato dalla somma dei punteggi ottenuti per ciascun dei sub-criteri relativi alla singola offerta.

Qualora un partecipante non raggiunga almeno il 35% del punteggio complessivamente riservato all'aspetto della qualità non si procederà all'apertura della busta contenente la relativa offerta economica e lo stesso concorrente sarà escluso dal procedimento d'aggiudicazione, non risultando

le imprese in possesso degli standards funzionali e qualitativi minimi richiesti dalla stazione appaltante.

19.2 APERTURA BUSTA "C" Offerta Economica

– punteggio massimo 30 punti.

L'offerta dovrà indicare il costo unitario per pasto, al netto di IVA.

Alla ditta che avrà offerto il prezzo più basso verranno attribuiti 30 punti, mentre alle altre ditte punteggi proporzionali utilizzando la seguente formula matematica:

$$\text{Punteggio} = \frac{30 \times \text{prezzo più basso}}{\text{prezzo offerto}}$$

ART. 20) RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONE

Ogni e qualsiasi responsabilità, onere diretto ed indiretto riguardante l'oggetto della prestazione è carico della ditta appaltatrice.

Essa risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà causare al Comune od a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti.

Per i rischi di responsabilità civili verso terzi, la Ditta dovrà, prima dell'inizio del servizio, stipulare una specifica polizza con primaria compagnia di assicurazione con l'espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti dell'A.C. per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e, particolarmente, per quelli provocati da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o da bevande avariati e per ogni altro danno, anche se non ivi previsto.

L'importo del massimale non dovrà essere inferiore a 2.000.000,00.

La ditta dovrà stipulare, inoltre, un polizza RCO con massimale non inferiore a 1.000.000,00.

La ditta aggiudicataria del servizio dovrà presentare al Comune copia di dette polizze, cinque giorni prima della data fissata per la stipula del contratto oppure, nel caso di esecuzione anticipata del servizio, entro l'inizio dell'esecuzione stessa.

ART. 21) RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione ha facoltà, anche, in deroga agli artt. 1455 e 1564 del C.C., di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:

- a) Per motivi di pubblico interesse, in qualsiasi momento.
- b) Cessione anche parziale del contratto o subappalto non dichiarato in sede di gara o comunque non autorizzato
- c) Grave intossicazione alimentare.
- d) Gravi violazioni contrattuali, anche, non reiterate che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio.
- e) Nel caso di frode, grave negligenza, di contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi contrattuali.
- f) Mancata, anche, singola prestazione del servizio di erogazione pasti, fatte salve le cause di forza maggiore. Non sono in ogni caso considerate cause di forza maggiore gli scioperi, le agitazioni sindacali e le condizioni meteorologiche, salvo quelle derivanti da calamità naturali.

g) Reiterate infrazioni contrattuali soggette a penalità, formalmente contestate e conclusesi con avvenuta applicazione delle stesse.

h) Mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente.

i) Mancato rispetto dei contratti collettivi giudizialmente e definitivamente accertato.

J) Perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso all'appalto.

k) Accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode.

l) Fallimento, messa in liquidazione o apertura di altra procedura concorsuale.

m) Ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del C.C.

In tali casi l'Amministrazione comunale potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla ditta, con raccomandata A.R., di volersi avvalere delle clausole risolutive espresse ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti.

La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'amministrazione comunale, di risarcimento per danni subiti.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, l'amministrazione comunale avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere a nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi dell'impresa con cui il contratto è stato risolto.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.

Alla ditta appaltatrice verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'amministrazione comunale potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta appaltatrice, nonché sulla cauzione senza necessità di diffide o formalità di sorta.

ART. 22) RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento. Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

ART. 23) RECESSO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Ai sensi dell'art. 1671 del C.C. la Stazione Appaltante può recedere dal contratto, anche, se è iniziata la prestazione, purché tenga indenne la ditta appaltatrice delle spese sostenute, delle forniture eseguite e del mancato guadagno.

ART. 24) DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE

Qualora l'impresa intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso senza giustificato motivo o giusta causa, l'amministrazione comunale si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti dall'assegnazione dei servizi ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni. In questo caso nullo è dovuto alla ditta appaltatrice per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

ART. 25) CAUZIONE DEFINITIVA

Ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. n° 163/2006, l'appaltatore deve prestare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo del contratto al netto di Iva, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che l'amministrazione comunale dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio, ivi compreso il maggior prezzo che l'amministrazione comunale dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa gestione del servizio, in caso di risoluzione del contratto per inadempienze dell'appaltatore.

Resta salvo per l'amministrazione comunale l'esperimento di ogni altra azione, nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'appaltatore è obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'amministrazione comunale avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione deve essere prestata mediante fideiussione bancaria o assicurativa con primaria compagnia, avente scadenza successiva di almeno un mese rispetto al termine del contratto e con esclusione del beneficio nella preventiva escussione del debitore principale e la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del C.C.; La stessa deve, inoltre, prevedere il pagamento a favore dell'amministrazione comunale a semplice richiesta scritta ed entro 15 giorni dalla stessa.

Il deposito cauzionale sarà vincolato e restituito all'appaltatore solo a conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

ART. 26) STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

La ditta aggiudicataria si obbliga a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso per l'importo e alla data che saranno comunicati dall'amministrazione comunale. Nel caso la ditta appaltatrice non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà sciolto con semplice comunicazione scritta dell'amministrazione comunale che le porrà a carico l'eventuali ulteriori spese che dovessero affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne dell'eventuali prestazioni effettuate nel frattempo.

Il contratto verrà stipulato presso la sede del Comune di Rosarno con rogito del Segretario Comunale.

La ditta aggiudicataria si obbliga comunque a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del contratto stesso.

La sottoscrizione del contratto da parte dell'appaltatore equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione di tutte le norme che regolano il presente appalto.

ART 27) SPESE – IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara, quali quelli di quietanza, i diritti fissi di segreteria, di scritturazione e di carte bollate, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, saranno a carico della ditta aggiudicatrice.

Per quanto riguarda l'Iva si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia.

ART. 28) CONTROVERSIE

Ogni questione che dovesse insorgere tra la stazione appaltante e l'impresa appaltatrice, così, durante la durata dell'appalto come a suo termine, quale sia la loro natura (tecnica, giuridica, organizzativa ed amministrativa), nessuna esclusa purchè riflettente l'interpretazione o esecuzione dei patti contrattuali verrà devoluta all'autorità giudiziaria. Per ogni controversia è competente

esclusivo il Foro di Palmi.

ART. 29) CARATTERE DEL SERVIZIO

Il servizio, oggetto del seguente capitolato, è considerato ad ogni effetto " Servizio pubblico" e non potrà essere sospeso o abbandonato per nessuna ragione, fatte eccezione per le sospensioni debitamente autorizzate dall'amministrazione comunale per causa di forza maggiore.

ART. 30) RINVIO

Per tutto quanto non espressamente citato e previsto nel presente capitolato, è fatto rinvio al bando di gara, al Codice civile, nonché a tutte le disposizioni di legge e regolamentari vigenti nelle materie oggetto dell'appalto. La ditta appaltatrice è, pertanto, tenuta nel corso dello svolgimento del servizio, ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali e quant'altro di propria competenza che verranno emanate nel periodo di validità del contratto.

SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA ANNO 2011/ 2012

- TABELLA DIETETICA -

Fabbisogni medi giornalieri raccomandati dal L.A.R.N. (Livelli di Assunzione Raccomandati di Nutrizione):

Kcal. 1600 età 03 – 05 anni.

Kcal. 2000 età 06 – 10 anni.

Kcal. 2400 età 11 – 13 anni.

RIPARTIZIONE ENERGETICA

| | |
|------------------------|----------|
| - Colazione – Spuntino | 15 – 20% |
| - Pranzo | 40% |
| - Merenda | 10% |
| - Cena | 30 – 35% |

EQUILIBRIO NUTRIZIONALE

| | |
|----------|----------|
| Proteine | 10 – 12% |
| Lipidi | 25 – 30% |
| Glucidi | 58 – 65% |

CONSUMO INDICATIVO DI ALIMENTI (per il pranzo)

Quantità media giornaliera

| ALIMENTI | ETA 3 – 5 Anni | ETA 6 – 10 Anni | ETA 11 – 13 Anni |
|-------------------|----------------|-----------------|------------------|
| Pasta o riso | Gr. 30 – 50 | Gr. 40 – 60 | Gr. 60 – 80 |
| Gnocchi di patate | Gr. 70 | Gr. 90 | Gr. 120 |
| Pomodori pelati | Gr. 50 | Gr. 80 | Gr. 100 |
| Minestrone | Gr. 60 | Gr. 80 | Gr. 100 |
| Legumi | Gr. 05 | Gr. 10 | Gr. 10 |
| Olio di oliva | cc. 15 - 20 | cc. 20 – 30 | cc. 20 – 30 |
| Parmigiano | Gr. 05 | Gr. 10 | Gr. 10 |
| Carne: Vitello | Gr. 60 – 70 | Gr. 80 – 100 | Gr. 100 – 120 |
| Pollo: Petto | Gr. 60 | Gr. 80 | Gr. 100 – 120 |
| Coscia | Gr. 80 | Gr. 100 | Gr. 150 |
| Tacchino: petto | Gr. 60 | Gr. 80 | Gr. 100 – 120 |
| Pesce: Bastoncini | Gr. 60 | Gr. 80 – 100 | Gr. 100 – 120 |
| Sogliola | Gr. 60 | Gr. 80 – 100 | Gr. 100 – 120 |
| Merluzzo | Gr. 60 | Gr. 80 – 100 | Gr. 100 – 120 |
| Prosciutto cotto | Gr. 40 | Gr. 60 | Gr. 80 |
| Mozzarella | Gr. 60 | Gr. 80 – 100 | Gr. 100 |
| Contorno: Verdura | Gr. 60 - 100 | Gr. 80 - 100 | Gr. 100 |
| Panino | Gr. 50 | Gr. 60 – 80 | Gr. 80 – 100 |
| Fruita fresca | Gr. 100 | Gr. 100 | Gr. 150 |

N.B. : le quantità degli alimenti si riferiscono al Peso Crudo ed al netto degli scarti e sono espressi in grammi. Alle pietanze si possono aggiungere: aglio, salvia, cipolla, basilico, prezzemolo, rosmarino, ecc. e condimenti: succo di limone, sale e aceto di vino.
Si consiglia di utilizzare l'acqua come unica bevanda.

SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA ANNO 2011/2012

- MENU Settimanale Scuola Media -

| 1ª e 3ª settimana del mese LUNEDÌ | 1ª e 3ª settimana del mese MERCOLEDÌ | 1ª e 3ª settimana del mese VENERDÌ |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - Pasta o riso al pomodoro - Spezzatino di vitello o Arrosto di tacchino - Patate lesse o insalata mista - Panino - Frutta fresca di stagione | <ul style="list-style-type: none"> - Minestrone di verdura con pasta o riso - Pollo coscia (al forno) o Polpette al sugo - Patate (al forno) o insalata mista - Panino - Frutta fresca di stagione | <ul style="list-style-type: none"> - Pasta o riso ai 4 formaggi - Medaglione di vitello (al forno) o Cotoletta di pollo (al forno) - Spinaci o Insalata mista - Panino - Frutta fresca di stagione |
| 2ª e 4ª settimana del mese LUNEDÌ | 2ª e 4ª settimana del mese MERCOLEDÌ | 2ª e 4ª settimana del mese VENERDÌ |
| <ul style="list-style-type: none"> - Lasagne al forno - Mozzarella o Prosciutto cotto (coscia) o arrosto di vitello - Pomodori o Fagiolini - Panino - Frutta fresca di stagione | <ul style="list-style-type: none"> - Pasta o riso con legumi (Piselli, fagioli o lenticchie) - Bastoncini di merluzzo (al forno) o Filetto di Merluzzo o Sogliola (al forno) - Finocchi o insalata mista - Panino - Frutta fresca di stagione | <ul style="list-style-type: none"> - Gnocchi di patate al pomodoro - Involtini di pollo o cotoletta di vitello (al forno) - Piselli o insalata mista - Panino - Frutta fresca di stagione |

NOTE:

- Si consiglia, ove possibile, la rotazione degli alimenti al fine di evitare la monotonia dei pasti;
- La pasta può essere condita, a scelta, con pomodoro fresco o in conserva; l'olio si consiglia di aggiungerlo in crudo;
- Gli unici metodi di cottura consigliati sono: al vapore, ai ferri, al forno, al cartoccio, lessatura; quindi sono **VIETATE LE FRITTURE** nonché qualsiasi tipo di condimento o sugo contenente grassi cotti;
- Le verdure prescritte si possono consumare indifferentemente sia crude che cotte;
- il pane deve essere ben cotto (con poca mollica);
- Saltuariamente il pranzo può essere sostituito completamente da una normale pizza (circa 200 grammi) preparata con solo pomodoro, mozzarella, prosciutto e aromi (se graditi); l'olio crudo da aggiungere dopo la cottura.

SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA ANNO 2011/2012

- MENU Settimanale Scuola Materna ed Elementare -

| LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - Pasta o riso al pomodoro - Spezzatino di vitello o Arrosto di tacchino - Patate lesse o insalata mista - Panino - Frutta fresca di stagione | <ul style="list-style-type: none"> - Minestrone di verdura con pasta o riso - Pollo coscia (al forno) o Polpette al sugo - Patate (al forno) o insalata mista - Panino - Frutta fresca di stagione | <ul style="list-style-type: none"> - Pasta o riso ai 4 formaggi - Medaglione di vitello (al forno) o Cotoletta di pollo (al forno) - Spinaci o Insalata mista - Panino - Frutta fresca di stagione |
| GIOVEDÌ | VENERDÌ | SABATO |
| <ul style="list-style-type: none"> - Lasagne al forno - Mozzarella o Prosciutto cotto (coscia) o arrosto di vitello - Pomodori o Fagiolini - Panino - Frutta fresca di stagione | <ul style="list-style-type: none"> - Pasta o riso con legumi (Piselli, fagioli o lenticchie) - Bastoncini di merluzzo (al forno) o Filetto di Merluzzo o Sogliola (al forno) - Finocchi o insalata mista - Panino - Frutta fresca di stagione | |

NOTE:

- Si consiglia, ove possibile, la rotazione degli alimenti al fine di evitare la monotonia dei pasti;
- La pasta può essere condita, a scelta, con pomodoro fresco o in conserva; l'olio si consiglia di aggiungerlo in crudo;
- Gli unici metodi di cottura consigliati sono: al vapore, ai ferri, al forno, al cartoccio, lessatura; quindi sono **VIETATE LE FRITTURE** nonché qualsiasi tipo di condimento o sugo contenente grassi cotti;
- Le verdure prescritte si possono consumare indifferentemente sia crude che cotte;
- Il pane deve essere ben cotto (con poca mollica);
- Saltuariamente il pranzo può essere sostituito completamente da una normale pizza (circa 200 grammi) preparata con solo pomodoro, mozzarella, prosciutto e aromi (se graditi); l'olio crudo da aggiungere dopo la cottura.