

COMUNE DI ORATINO

PROVINCIA DI CAMPOBASSO

APPALTO DEL SEGUENTE SERVIZIO:

1-servizio di mensa scolastica in favore di presunti n. 19 alunni oltre n. 2 docenti appartenenti alla scuola dell'infanzia per il periodo dal 03.10.2016 e/o dalla data di affidamento del servizio stesso al 30/06/2017 (con le sospensioni previste dal calendario scolastico) per n. 5 giorni a settimana, dal lunedì al venerdì, per un numero presunto di 175 giorni, e di presunti n. 7 alunni oltre n. 1 docente appartenenti alla prima classe della scuola primaria dal 03.10.2016 e/o dalla data di affidamento del servizio stesso al 09.06.2017 (con le sospensioni previste dal calendario scolastico), per n. 5 gg a settimana, dal lunedì al venerdì, per un numero presunto di 160 giorni.

DISCIPLINARE

Il presente disciplinare e' stato compilato al fine di regolamentare nel dettaglio le prestazioni che debbono essere rese dalla cooperativa e/o dalla ditta affidataria dell'appalto del servizio di mensa scolastica.

Esso è costituito da:

PARTE PRIMA : contenente le condizioni generali di appalto.
PARTE SECONDA : comprendente n. 1 capitolato di oneri riferiti al servizio stesso.

PARTE PRIMA

CONDIZIONI

L'appalto del servizio comunale ha la seguente durata:

-Dal 03.10.2016 e/o dalla data di affidamento del servizio stesso al 30/06/2017 per gli alunni e docenti della scuola dell'infanzia e dal 03.10.2016 e/o dalla data di affidamento del servizio stesso al 09.06.2017 per gli alunni e docenti della prima classe della Scuola Primaria, per n. 5 gg a settimana, dal lunedì al venerdì, con le sospensioni previste in osservanza del calendario scolastico.

Allo scadere di detto periodo il contratto intercorrente scadrà di pieno diritto, senza bisogno di disdetta o preavviso.

Il soggetto esecutore del servizio deve dare la massima osservanza alle norme del presente disciplinare e tendere, nella esecuzione del contratto, al conseguimento del completo soddisfacimento delle necessità avvertite dall'Ente nei vari campi di attività oggetto dell'appalto, applicando diligenza ed accortezza nel dimensionare l'impiego dei fattori di produzione (lavoro, materiali, mezzi d'opera etc.) per il raggiungimento di risultati di efficienza ed efficacia.

RISERVE E PRESCRIZIONI

L'aggiudicatario ha l'obbligo e la responsabilità di rendere edotti i suoi collaboratori impegnati nella esecuzione dell'appalto di tutte le prescrizioni contenute nel presente disciplinare in quanto gli stessi operano in suo nome e conto.

Eventuali manchevolezze o negligenze, portate a conoscenza dell'Ente o rilevate direttamente dai responsabili comunali, verranno poste all'attenzione del Responsabile del Servizio per l'adozione di provvedimenti volti a ripristinare la funzionalità dei servizi stessi.

Il Responsabile del Servizio inerente il presente appalto, a fronte di inadempienze contrattuali o anche semplici deficienze del servizio, contesta le stesse direttamente al soggetto aggiudicatario dell'appalto.

La contestazione avviene con apposita comunicazione scritta recapitata nelle vie più brevi (telex, raccomandata, brevi manu, ecc.) da parte del personale comunale addetto.

A pena di risoluzione contestuale e immediata del contratto e senza preavviso per l'aggiudicatario, il medesimo è tenuto alla osservanza di quanto segue:

- accettare la notifica della comunicazione, facendosi carico di avvertire l'esecutore;
- ordinare, seduta stante, le disposizioni impartite con detta comunicazione.

Il Responsabile del Servizio assume, per iscritto, tenendo presente i criteri di gradualità e di proporzionalità, ove riscontri inadempienze, manchevolezze o negligenze da parte dell'aggiudicatario o dei suoi collaboratori che danneggino la funzionalità e la resa del servizio, la cui sussistenza sia stata preventivamente accertata e quantificata e da questi contestata, i seguenti provvedimenti sanzionatori:

- | |
|---|
| 1. Contestazione alla prima inadempienza, manchevolezza o negligenza con richiamo scritto; |
| 2. Alla seconda inadempienza, manchevolezza o negligenza, contestazione con comminatoria di sanzione pecuniaria a carico dell'aggiudicatario pari allo 1% della cifra di aggiudicazione dell'appalto. |
| 3. Alla terza inadempienza, manchevolezza o negligenza, contestazione con comminatoria di sanzione pecuniaria a carico dell'aggiudicatario pari al 5% della cifra di aggiudicazione dell'appalto. |

CLAUSOLE RISOLUTIVE

Il contratto viene a cessare e risolto di diritto, senza alcun preavviso per l'aggiudicatario, fermo restando l'incameramento della cauzione e fatto salvo il risarcimento dei danni eventualmente subiti dall'Ente, al verificarsi della, anche parziale, omessa esecuzione delle prestazioni previste in contratto e contenute nel presente disciplinare e l'Ente Gestore potrà assumere immediatamente l'esercizio diretto del servizio di che trattasi, ovvero affidarne la prosecuzione ad altri, agli stessi patti e condizioni.

Costituisce giusta causa per il recesso del contratto, senza preavviso, per l'aggiudicatario, la reiterazione di inadempienza di cui al punto 3), nuovamente contestata nei venti (20) giorni dalla precedente, per addebiti verificatisi a causa di carenza nell'inadempimento e rendimento del servizio.

Il provvedimento atto a determinare la risoluzione del contratto di appalto per inadempimento, con contestuale incameramento della cauzione costituita a garanzia dell'atto di stipula, è assunta dal Responsabile del Servizio. La responsabilità del soggetto esecutore negli inconvenienti di servizio che verranno a prodursi potrà essere esclusa solo ed esclusivamente in presenza di cause di forza maggiore o della dimostrata impossibilità ad adempiere, comunicata all'Ente in contraddittorio alle contestazioni ricevute o al verificarsi dell'evento e ritenute valide dal Responsabile del servizio.

OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

L'aggiudicatario impegnerà per le lavorazioni, conseguenti agli oneri contrattuali da assolvere, personale idoneo anche per consistenza numerica e per qualifica professionale.

Il personale impegnato nelle attività appaltate al soggetto aggiudicatario dovrà osservare con l'utenza la necessaria correttezza e contegno e dovrà risultare ben equipaggiato sia sotto il profilo della funzionalità che del decoro, al fine di fronteggiare adeguamento gli impegni che l'attività specifica cui viene assegnato comporta. L'aggiudicatario è tenuto alla puntuale e diligente osservanza di tutte le norme di legge che regolano il rapporto di lavoro dipendente.

Eventuali inadempienze dello stesso comportanti conseguenze pecuniarie e/o penali saranno ricondotte alla completa responsabilità del Rappresentante o Titolare del soggetto aggiudicatario.

L'aggiudicatario dovrà inoltre risultare in possesso di ogni requisito soggettivo (abilitazioni, iscrizioni etc.) previsto per legge per l'assolvimento dei compiti specifici connessi al servizio.

Tali requisiti vengono richiamati espressamente nel testo del presente disciplinare, nella parte seconda, fra le condizioni specifiche attinenti ai singoli servizi.

E' fissato altresì l'obbligo a carico dell'aggiudicatario di far uso esclusivamente dei mezzi d'opera e delle attrezzature indicate nei relativi capitolati d'opera,

Saranno a carico del soggetto aggiudicatario gli oneri connessi e conseguenti all'osservanza delle norme antinfortunistiche, nonché quelle relative alla sicurezza sui posti di lavoro, perché compensate nel costo del servizio stesso.

Resta a carico dell'aggiudicatario la predisposizione del DUVRI, che sarà presentato dallo stesso prima dell'inizio della fornitura;

L'aggiudicatario avrà inoltre l'obbligo di riassumere il personale della precedente Azienda gestore del servizio e, ove ciò non sia possibile, di fornire prima dell'inizio del servizio ogni necessaria e opportuna giustificazione a questa Amministrazione affinché siano salvaguardate tutte le norme sul CCNL;

Sussisterà inoltre, a carico del soggetto aggiudicatario, l'obbligo e l'osservanza delle disposizioni contenute nel regolamento comunale per il funzionamento dei servizi pubblici essenziali degli EE.LL.

All'atto della stipula l'aggiudicatario dovrà costituire la garanzia di esatto adempimento contrattuale per un importo pari al 10% del valore complessivo dedotto in contratto e per la durata indicata in precedenza, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs n. 50/2016.

Saranno a carico dell'aggiudicatario le eventuali spese contrattuali di registrazione nonché i diritti di segreteria. L'incameramento dell'importo cauzionale potrà avvenire in qualsiasi epoca nel corso della durata contrattuale, non appena verrà a profilarsi l'inadempimento. Viene altresì fatta salva la rivalsa del Comune sul soggetto aggiudicatario per gli eventuali danni accertati, in conseguenza dell'inadempimento.

E' a carico dell'aggiudicatario l'acquisizione della certificazione per la preparazione degli alimenti (HACCP) prevista dalla legislazione introdotta in merito per i servizi di preparazione cibi per mense scolastiche e mensa anziani.

L'appaltatore si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge dall'espletamento di quanto richiesto nel presente capitolato.

A tale scopo l'impresa aggiudicataria si impegna a stipulare con primaria compagnia di assicurazione la relativa polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi, nella quale venga esplicitamente indicato che l'Amministrazione Comunale debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi per i fruitori dei servizi.

PAGAMENTI

Il pagamento delle mercedi in favore dell'esecutore, calcolato, per quanto riguarda il servizio di mensa scolastica, per i pasti effettivamente somministrati e contabilizzati sulla base dei tickets consegnati dagli utenti (alunni) oltre i pasti somministrati al corpo insegnante, documentati su apposito prospetto, avverrà con cadenza mensile, entro trenta giorni dalla presentazione delle fatture che, di norma, dovranno pervenire all'Ente entro i primi cinque giorni di ogni mese.

PARTE SECONDA

Capitolato

SERVIZIO N. 1

MENSA SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMA CLASSE SCUOLA PRIMARIA

Art. 1.1	<p>Il servizio di gestione delle mense scolastiche concerne le fasi d'acquisto delle derrate, la preparazione dei pasti, la somministrazione all'utenza e la nettezza di tutte le attrezzature e locali utilizzati per il servizio.</p> <p>I cibi confezionati dovranno risultare conformi per qualità e quantità a quanto prescritto nel menù predisposto dalla ASREM - Dipart.to Materno Infantile -U.O.S.D. Pediatria di Comunità- dott. Giuseppe De Marco, accettato dal soggetto aggiudicatario, e del quale il medesimo dichiara di avere completa e perfetta conoscenza. (ALLEGATO A servizio n.1).</p> <p>Il menù elaborato in favore degli alunni potrà essere fatto valere anche per il personale avente diritto al pasto.</p> <p>I pasti da somministrare devono prevedere l'impiego esclusivo di prodotti alimentari freschi e cucinati direttamente nel centro di cottura. In nessuna circostanza potrà farsi uso di cibi precotti e/o provenienti da centri di cottura esterna.</p> <p>Dovranno essere usati, inoltre, i seguenti accorgimenti:</p> <ol style="list-style-type: none">fare in modo che non intercorra più di un determinato intervallo tra il termine di cottura e la distribuzione e porzionatura a caldo;privilegiare cotture al forno, al vapore e stufare con la minima quantità di grassi aggiunti evitando frittture,limitare il ricorso di prodotti a base di glutammato nelle preparazione di brodi;ridurre l'uso del sale e ricorrere all'uso di aromi vegetali;non riciclare oli di cottura. <p>Il soggetto aggiudicatario si impegna a offrire ogni garanzia in merito alla genuinità degli alimenti ed alla igienicità del servizio di somministrazione praticato. Costituisce requisito essenziale e obbligatorio del servizio l'attivazione di un sistema di autocontrollo preventivo basato sui principi dell'H.A.C.C.P., nonché nel rispetto della normativa di cui al D.Leg.vo n.155/97.</p> <p>E' consentita la sostituzione del pasto, previa comunicazione immediata al Comune, solo nei seguenti casi:</p> <ul style="list-style-type: none">-guasto di uno o più impianti per la realizzazione del pasto previsto;-interruzione temporanea della produzione per cause varie (es. incidenti, sospensione nell'erogazione dell'energia elettrica, gas o acqua),-avaria degli apparecchi di conservazione dei prodotti deperibili,-difficoltà a reperire i prodotti indicati nel menù. <p>Dovranno essere accolte, nei limiti dello stesso costo del pasto, richieste di diete particolari, subordinate a motivi di salute degli utenti, comprovate da certificazione medica o, eccezionalmente, nell'attesa della presentazione della certificazione, mediante segnalazione dei genitori o dell'insegnante all'atto della prenotazione giornaliera.</p>
Art. 1.2	<p>Ogni spesa, nessuna esclusa o eccettuata, necessaria per l'approvvigionamento delle materie prime utili al confezionamento dei cibi viene assunta a completo carico del soggetto aggiudicatario.</p>

Art. 1.3	<p>Il confezionamento dei pasti dovrà avvenire nel centro di cottura posto all'interno dei locali appositamente adibiti indicati dall'Amministrazione Comunale fruendo delle attrezzature, stoviglie e tovagliato, conformi alle norme igienico- sanitarie e di sicurezza messe a disposizione dall'Ente appaltante.</p> <p>Può essere fatto uso di piatti e bicchieri usa e getta, a norma di legge, con relativo costo a carico della ditta affidataria.</p> <p>E' a carico dell'aggiudicatario la spesa per l'acquisto delle derrate alimentari, oltre che dei prodotti e materiali per la pulizia quotidiana dei locali e delle attrezzature.</p> <p>Nel confezionamento dei cibi l'aggiudicatario farà uso dei locali appositamente adibiti di proprietà comunale, ubicati all'interno dell'edificio scolastico, destinando all'uopo proprio personale che dovrà risultare idoneo all'impiego specifico cui è destinato.</p>
Art. 1.4	<p>Si precisa che il servizio di refezione di norma non verrà effettuato il sabato.</p>
Art. 1.5	<p>L'orario in cui i pasti verranno somministrati dipenderà da esigenze didattiche che verranno rese note alla cooperativa da parte del personale insegnante, all'interno della fascia oraria che va dalle ore 11.30 alle ore 13.00. La somministrazione dei pasti all'interno dei locali appositamente predisposti dall'amministrazione comunale e sarà espletata a completa cura del soggetto aggiudicatario attraverso proprie maestranze.</p>
Art. 1.6	<p>Al Comune viene riconosciuta ampia facoltà di procedere in qualsiasi momento, con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, attraverso i soggetti responsabili o appositamente incaricati, oppure mediante i servizi preposti dalla ASREM di appartenenza, alla verifica ed al controllo della quantità e qualità dei pasti somministrati per accertare la rispondenza delle prescrizioni dietologiche di cui innanzi, nonché alla verifica delle condizioni igieniche dei locali e delle attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio.</p> <p>Potrà autorizzare, inoltre, la visita presso la cucina ed i refettori ai genitori ed ai docenti costituitisi in apposito comitato e potrà, a suo insindacabile giudizio, vietare l'uso di determinati prodotti o la somministrazione di pasti, quando questi siano stati giudicati non idonei dagli organi di vigilanza ed ispezione degli uffici sanitari.</p>
Art. 1.7	<p>Per ogni pasto, l'aggiudicatario dovrà esigere dall'utente a compenso n. 1 ticket staccato dal blocchetto dei talloncini che sarà appositamente acquistato presso gli uffici comunali e consegnato al soggetto aggiudicatario.</p>
Art. 1.8	<p>Non è ammessa la possibilità che le prestazioni rese dall'appaltatore diano luogo alla corresponsione di compensi aggiuntivi sotto qualsiasi forma.</p>
Art. 1.9	<p>Alla cessazione del contratto i locali e le attrezzature messe a disposizione dovranno essere riconsegnate all'Ente in buono stato di efficienza salvo la normale usura.</p>
Art. 1.10	<p>Saranno a carico dell'Ente: la fornitura dell'energia elettrica, la fornitura del gas, la fornitura dell'acqua fredda e calda, la fornitura del riscaldamento e tutta l'attrezzatura occorrente per il servizio, fatta eccezione dei prodotti e materiali per la pulizia quotidiana dei locali e delle attrezzature.</p>

AUGARO A. SECURON.A

COMUNE DI OSTIGNO
Prot. 2018/A427 del 08-09-2018
Scal. Loro: 009 LVO



MENSE SCOLASTICHE
DEL COMUNE DI ORATINO
MENU' SETTIMANALE

Anno scolastico 2016-2017

PRIMA settimana

Materna e I primaria

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMO	Pasta al pomodoro	Minestrone di verdure con pasta	Riso e patate	Pastina in brodo vegetale	Pasta al forno
SECONDO	Polpettine in umido	Ariete di maiale	Pescico al forno	Fettina di vitello alla pizzaiola	Mozzarella e prosciutto cotto
CONTORNO	Purea di patate	Insalata verde	Fagiolini	Insalata verde	Insalata di pomodori
FRUTTA	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione ^e



ASIREM
Pediatría di comunità
Respons. Le dott. Giuseppe A. Di Marco

09 SET. 2018

Prot. n. 49

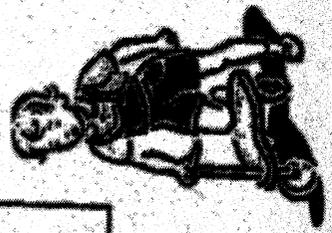
MENSE SCOLASTICHE
DEL COMUNE DI ORATINO
MENU' SETTIMANALE

SECONDA settimana

Anno scolastico 2016-2017

Materna e 1 primaria

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMO	Minestrone di verdure	Pasta al ragù di polpettine	Pastina i brodo vegetale	Risotto al sugo con carne macinata	Pasta e ceci
SECONDO	Cotoletta di pollo	Polpettine al sugo	Mozzarella	Fettina di vitello al forno	Filetto di merluzzo al forno
CONTORNO	Panate arrosate	Spinaci	Pomodori	Purea di patate	Carotine al vapore
FRUTTA	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione ^c



06 SET 2016

ASREM
Pediatria di comunità
Respons. Dr. Giuseppe A. De Marco

MENSE SCOLASTICHE
DEL COMUNE DI ORATINO
MENU' SETTIMANALE

TERZA settimana

Materna e 1 primaria

Anno scolastico 2016-2017

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMO	Pasta e fanticcchie	Risotto burro e parmigiano	Pasta alla carbonara	Pasta e fagioli	Pastina in brodo vegetale
SECONDO	Frittata con verdure	Petto di pollo arrosto	Filetto di merluzzo in umido con pomodoro	Ariata di maiale	Prosciutto cotto e mozzarella
CONTORNO	Patate arrosto	Pomodori	Carote	Insalata verde	Pomodori
FRUTTA	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione



ASREM
Pedintria di Comunita'
Respons. le dott. Giuseppe A. De Marco

09-SET-2016

MENSE SCOLASTICHE
DEL COMUNE DI ORATINO
MENU' SETTIMANALE

QUARTA settimana

Materna e I primaria

Anno scolastico 2016-2017

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENEDI
PRIMO	Pasta con prosciutto cotto e piselli	Riso al sugo con parmigiano	Pasta al pomodoro e ricotta	Pastina in brodo di carne	Pasta e piselli
SECONDO	Mozzarella	Petto di tacchino arrostato	Frittata con verdura	Polpette di vitella	Filetto di merluzzo in umido
CONTORNO	Insalata di pomodori	Patate arrosto	Insalata verde	Carote in umido	Insalata verde
FRUTTA	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione e



ASREM
Pediatria di comunità'

Responsabile dott. Giuseppe A. De Marco

06-SET-2016