



COMUNE DI GRAVINA IN PUGLIA
Città Metropolitana di Bari
Direzione Area Amministrativa
Servizio Politiche Culturali e Scolastiche,
dello Sport e del Turismo
www.comune.gravina.ba.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
SERVIZIO RISTORAZIONE E MENSA SCOLASTICA
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
OTTOBRE /DICEMBRE 2018

CIG

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione a ridotto impatto ambientale che prevede la preparazione, nel Centro di produzione pasti della Ditta appaltatrice, di pasti caldi giornalieri con il sistema della fornitura di pasti in multirazione, nonché il loro trasporto e la distribuzione, la fornitura di stoviglie, la pulizia e la sanificazione dei locali interessati, dal lunedì al venerdì, presso le scuole dell'infanzia e nelle sezioni di scuola primaria a tempo pieno di seguito specificate, nell'orario indicato dalle autorità scolastiche o comunali:

Denominazione Scuola/Istituto	Numero sezioni	Indirizzo
<u>Istituto Comprensivo Santomasi</u> Scuola Primaria e Scuola Infanzia A. Scacchi Scuola dell'infanzia "Gianni Rodari" Scuola Primaria Nardone	4 4 1	Corso A. Moro Via Dante Via Fazzatoia
<u>Istituto Comprensivo "S.G. Bosco"-BenedettoXIII</u> Scuola dell'Infanzia "San Filippo Neri" Scuola dell'Infanzia "Maria Montessori" Scuola Primaria S.G.Bosco	2 2 4	Via Lopriore, 1 Via Lopriore, 1 C.so Vittorio Emanuele
<u>Circolo Didattico "Don Saverio Valerio"</u> Scuola Primaria Scuola dell'infanzia Scuola dell'Infanzia "Andersen" Scuola dell'Infanzia "San Sebastiano" Scuola dell'Infanzia G. Paolo II	7 5 3 2 4	Va S. Pertini, 2 Via S. Pertini, 2 Via Trento Via S Sebastiano Via Guardialto Piccolo
<u>Circolo Didattico "San Domenico Savio T.Fiore"</u> Scuola dell'Infanzia "C.Collodi" Scuola dell'infanzia "S.D.Savio"	3 5	Via F.lli Cervi Via Punzi
<u>Istituto Comprensivo Montemurro</u> Scuola Primaria "Padre Pio" Scuola Infanzia "Peter Pan	3 3	Via Guardialto Via Guardialto
<u>Istituto comprensivo "Ingannamorte"</u> Scuola dell'Infanzia "Albero Azzurro" Scuola dell'infanzia "Soranno"	4 1	Zona PIP Via E. Guida, s.n. (Zona Epitaffio)

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di modificare il numero e la tipologia dei pasti, il calendario di erogazione del servizio, gli orari di refezione, nonché di inserire altri plessi scolastici, senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario pattuito.

Il servizio è esteso al personale docente e non docente in servizio al momento dell'erogazione.

L'appalto si svolge in conformità al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione, adottato con Decreto Interministeriale n. 135 dell'11.4.2008 e applica espressamente le disposizioni di cui al DM Ambiente e tutela del territorio 25 luglio 2011 (in Gazz. Uff. 21 settembre, n. 220), recante "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

La Ditta appaltatrice deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001). A tal proposito, la registrazione EMAS (regolamento n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), o la certificazione ISO 14001, in corso di validità, rappresentano mezzi di prova.

E' possibile, parimenti, accettare altre prove, come una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione).

ART. 2 DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata di mesi 2 (due) con inizio dalla data di consegna del servizio che risulterà da apposito verbale di consegna, presumibilmente dal 10 ottobre 2018 al 31 dicembre 2018 e, comunque, sino alla stipula del contratto a seguito dell'aggiudicazione della gara di rilevanza comunitaria indetta con determinazione n. 536/2018.

Sono escluse le festività contemplate nel calendario scolastico.

L'inizio e il termine del servizio potranno essere differiti dall'Amministrazione Comunale in relazione alle proprie esigenze organizzative e funzionali, senza che ciò costituisca indennizzo, modifica di prezzo o pretesa alcuna da parte dell'impresa aggiudicataria.

L'Impresa aggiudicataria non potrà in alcun modo ritardare l'inizio della gestione del servizio, così come stabilito dall'Ente.

ART. 3

PREZZO A BASE DI GARA ED IMPORTO COMPLESSIVO PRESUNTO DELL'APPALTO

Il prezzo a base di gara, individuato nel prezzo del pasto giornaliero, è pari ad € 4,50 di cui € 4,48 a base d'asta, soggetta a ribasso, ed € 0,02 oneri per sicurezza non soggetti a ribasso, oltre IVA.

Si ritiene, a mero titolo di previsione, che dovrà essere somministrato un numero complessivo di circa n. 28.850 pasti.

L'importo complessivo presunto dell'appalto, determinato moltiplicando il numero presunto dei pasti innanzi indicato per il prezzo di ogni singolo pasto, posto a base di gara, pari a € 4,48, ammonta a € 129.248,00 oltre € 577,00 (€ 0,02 x 28.850 pasti) per oneri di sicurezza, ex D.Lgs. n°81/2008, non soggetti a ribasso, per complessivi € 129.825,00, oltre IVA come per legge.

Tale importo è suscettibile di variazione, in aumento o in diminuzione secondo quanto previsto dall'art. 106 del D. Lgs. n.50/2016.

ART.4

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Si rinvia alla lettera di invito.

ART.5

DOCUMENTAZIONE A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

La Ditta aggiudicataria deve produrre, propedeuticamente alla stipula del contratto ovvero alla consegna del servizio, qualora quest'ultima avvenga nelle more della stipula del contratto, la seguente documentazione:

- **autorizzazione sanitaria del centro di produzione e confezionamento pasti**, ai sensi della normativa vigente;
- **elenco nominativo di tutto il personale** utilizzato con l'indicazione delle qualifiche e delle sedi di lavoro;
- **piano di trasporto** comprensivo dell'elenco dei mezzi utilizzati e attestazioni di idoneità sanitaria, ai sensi della normativa vigente;
- **copia della polizza** di cui al successivo Art. 23.
- **autorizzazione Sanitaria/D.I.A.** intestata al legale rappresentante dell'istituzione che ha predisposto locali e attrezzature da destinare ad attività ristorativa
- **Piano e Registro di Autocontrollo** riportanti la descrizione delle procedure operative, i nominativi e le qualifiche dello staff HACCP, il comprovato addestramento professionale degli

operatori coinvolti e le registrazioni di controllo svolte in concomitanza dei punti critici individuati (reg. CE854/04)

- **idonea documentazione** comprovante l'avvenuta registrazione dell'attività di preparazione e somministrazione di alimenti senza glutine, destinati ai celiaci, presso il competente Ufficio del Dipartimento di Prevenzione.

Il mancato o inesatto adempimento di tale obbligo comporterà la mancata stipula del contratto per fatto e colpa dell'aggiudicatario e, quindi, la revoca dell'aggiudicazione dell'appalto e il contestuale incameramento della cauzione provvisoria, salvo il risarcimento del maggior danno.

ART. 6 ADEMPIMENTI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

La Ditta aggiudicataria si impegna a:

a) fornire, per tutta la durata dell'appalto, appositi blocchetti contenenti i ticket giornalieri che gli utenti dovranno consegnare, a dimostrazione dell'avvenuto pagamento del pasto.

La Ditta è tenuta a concordare con l'Ente: il numero di ticket contenuti in ogni blocchetto, i criteri di stampa e il numero totale degli stessi. Il costo del detto materiale è a carico della Ditta aggiudicataria;

b) fornire gratuitamente n. 12 pasti completi al giorno per la durata dell'appalto, per alunni in situazione di disagio socio economico previa verifica e segnalazione dei competenti Uffici Comunali;

c) Ai fini della riduzione e della corretta gestione dei rifiuti, l'appaltatore dovrà utilizzare nella fase di somministrazione e consumo dei pasti – posate, stoviglie, e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.).

E' altresì consentito, purchè adeguatamente documentato sotto il profilo tecnico ed igienico il ricorso a prodotti monouso.

In tal caso, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002.

La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

- d) garantire durante l'esecuzione del contratto un'informazione adeguata agli utenti relativamente a:
- alimentazione, salute e ambiente, con particolare riferimento al tema dell'opportunità di ridurre il consumo di carne per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
 - provenienza territoriale degli alimenti,
 - stagionalità degli alimenti,
 - corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Relativamente al punto d) la Ditta appaltatrice dovrà fornire al Servizio comunale competente adeguata documentazione comprovante il Piano di Informazione agli utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati, i supporti che verranno utilizzati, i temi ed i contenuti della comunicazione, gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti;

e) descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.);

f) dichiarare il nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare per la pulizia dei locali, di cui al successivo art. 14. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa;

- g) produrre gli attestati di assoggettamento, di cui al successivo art. 15, dei fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N.889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali,
- h) attenersi al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia di distribuzione di acqua di rete o microfiltrata e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nel presente documento. Dovrà inoltre dichiarare la soluzione che si impegna ad adottare per evitare i confezionamenti;
- i) dichiarare il nome commerciale e marca dei prodotti "tessuto-carta" di cui all'art. 19 che si impegna ad utilizzare. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU –Eco-Label 2009/568 CE che sono presunti conformi, dovrà prodursi qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

ART. 8

GESTIONE DEL SERVIZIO DI PRENOTAZIONE PASTI, RISCOSSIONE TARIFFE, RENDICONTAZIONE E MOROSITÀ

- a) La ditta aggiudicataria dovrà assicurare un sistema di gestione del servizio di prenotazione pasti, nonché della gestione amministrativa e contabile della riscossione, con la modalità prevista in sede di gara, preferibilmente attraverso una forma di gestione automatizzata. Il sistema adottato dovrà avere avvio a partire dall'anno scolastico 2018/2019 con operatività piena a regime entro l'anno scolastico 2019/2020. L'aggiudicatario, nel periodo di transizione, potrà adottare il sistema che riterrà più idoneo, anche mantenendo le attuali modalità di effettuazione del servizio di prenotazione pasti e riscossione.
- b) Relativamente alle attività connesse alla prenotazione pasti, gli incaricati della ditta aggiudicataria in collaborazione con il personale scolastico provvederanno a rilevare, il numero dei presenti/assenti per ogni classe e a comunicare al centro di cottura, il numero dei pasti da fornire, con relativa dieta (vitto comune, dieta speciale, dieta in bianco, dieta per motivi religiosi) per singola scuola. Ogni successiva operazione (inclusa l'attribuzione al singolo utente del pasto consumato) sarà ugualmente a totale carico della ditta aggiudicataria.
- c) L'aggiudicatario in sede di gara dovrà fornire un progetto tecnico, specificando le caratteristiche dell'intero sistema, indicando in che modo e con quali tecnologie e certificazioni intendono soddisfare quanto richiesto dal presente articolo.
- d) Il mancato utilizzo o predisposizione del sistema adottato per tutta la durata della concessione e nei termini previsti da capitolato e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara, costituirà una condizione di mancato rispetto del contratto.
- e) Nel corso del periodo contrattuale il sistema o le procedure potranno essere adeguate alle esigenze emerse nel corso della loro attuazione previa acquisizione del parere favorevole dell'Amministrazione comunale.
- f) L'Ufficio scuola all'inizio del primo anno del servizio fornirà in tempo utile le anagrafiche su supporto cartaceo e/o in forma digitale, a propria discrezione. Sarà compito della ditta aggiudicataria provvedere al relativo caricamento, al completamento con le informazioni relative alle diete individuali, nonché al tempestivo aggiornamento di tutti i dati. Al termine dell'affidamento del servizio, tutti i dati degli utenti, in possesso della ditta aggiudicataria dovranno essere trasferiti al Comune.
- g) Tutti i costi connessi alla gestione informatizzata o non, nessuno escluso ed eccettuato, sono a totale carico della ditta aggiudicataria.
- h) Poiché la gestione del servizio di cui si tratta, comporta il trattamento di dati personali, anche sensibili, presso strutture esterne, considerando che il Comune di Gravina in Puglia non dispone di facoltà decisionale in ordine alle modalità e agli strumenti utilizzati per i trattamenti affidati, il

concessionario è considerato “Titolare di trattamento correlato dei dati”, in conformità al dettato dell’art. 29 D.Lgs. 196/2003, per i soli trattamenti connessi all’erogazione dei servizi contemplati nei precedenti paragrafi del presente articolo.

- i) L’Aggiudicatario sarà tenuto, per tutta la durata del contratto, al rispetto della normativa in materia di trattamento dei dati personali, con particolare riferimento a quanto previsto nel D.Lgs. 196/2003 “Codice in materia di protezione dei dati personali”.
- j) La banca dati e l’intero sistema adottato deve garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili.
- k) L’eventuale sistema informatico proposto deve essere ampiamente sperimentato nelle sue parti fondamentali, quali l’iscrizione, la prenotazione dei pasti e la riscossione delle tariffe presso altre amministrazioni pubbliche. Le procedure dovranno essere concepite con l’obiettivo di facilitare e snellirne le pratiche di accesso e di utilizzo del servizio da parte dei cittadini.
- l) Tutti i dati contenuti negli archivi informatici restano di proprietà del Comune ed al termine del contratto devono essere trasferiti all’ente su supporti magnetici secondo le indicazioni che saranno a suo tempo comunicate.

ART. 9

SOLLECITI E RISCOSSIONE COATTIVA DEGLI INSOLUTI

- a) Con il contratto di concessione del servizio, il Comune trasferisce al concessionario le prerogative della pubblica amministrazione in materia di riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti moroso. A tale fine spetta al concessionario la rilevazione nominativa degli utenti morosi e la relativa escussione in via ingiuntiva per il recupero delle somme dovutegli, previo inoltro di almeno due solleciti scritti all’utente insolvente.
- b) In caso di mancato pagamento delle somme dovute, prima di procedere alla riscossione coattiva, il concessionario invierà al Comune l’elenco degli insoluti per consentire la valutazione di eventuali interventi di carattere sociale.
- c) E’ in facoltà del concessionario procedere in via esecutiva mediante ruolo esattoriale con la collaborazione e approvazione del Comune, ove necessaria e qualora prevista dalla normativa vigente, ovvero attraverso azione giudiziaria. Tutte le spese inerenti tali procedure restano in ogni caso a carico del Concessionario.
- d) Il rischio derivante dal mancato introito delle quote spettanti è a totale carico del concessionario.
- e) Il concessionario non potrà comunque sospendere unilateralmente all’utente insolvente la somministrazione del pasto

ART. 10

MODALITA’ DI GARA E AGGIUDICAZIONE

Si rinvia al disciplinare di gara .

ART. 11 ESECUZIONE D’URGENZA

L’Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere l’esecuzione immediata della prestazione ove ricorrano le condizioni ed i presupposti di cui all’art.32, comma 8, del d.lgs. n°50/2016.

ART. 12

PREZZI DI AGGIUDICAZIONE

Il prezzo di aggiudicazione è quello risultante dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall’Impresa a seguito dell’aggiudicazione ad essa favorevole.

Nel prezzo si intendono interamente compresi e compensati tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso o implicito di cui al presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

ART.13 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere, sotto la propria responsabilità e a sua cura e spesa, alle seguenti prestazioni:

- Preparazione e confezionamento dei pasti con il sistema della multi porzione;
- Trasporto dei pasti;
- Distribuzione dei pasti presso i locali individuati in ciascun plesso scolastico;
- Pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per la consumazione dei pasti prima e dopo la somministrazione degli stessi;
- Gestione del servizio di prenotazione pasti, riscossione tariffe, rendicontazione e morosità.

ART.14

PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI CON IL SISTEMA DELLA MULTIPORZIONE.

L'attività di preparazione dei pasti dovrà essere totalmente eseguita nel Centro di produzione pasti dell'Impresa aggiudicataria.

Il Centro di produzione pasti deve avere una potenzialità compatibile con la produzione globale giornaliera dei pasti richiesti dal presente Capitolato.

La suddetta capacità produttiva deve essere assicurata per tutta la durata contrattuale del servizio, pena la risoluzione del contratto.

Il centro di produzione pasti deve essere dotato di autorizzazione sanitaria, ai sensi della normativa vigente. La preparazione dei pasti dovrà essere giornaliera (no "food&chill"); è vietato il riciclo dei cibi, intendendosi per tale termine qualsiasi cibo non preparato il giorno in cui ne è prevista la distribuzione.

Al fine di garantire la perfetta igienicità degli alimenti e la qualità nutrizionale dei pasti prodotti, il Centro di produzione pasti deve essere in possesso dei seguenti requisiti strutturali ed attrezzature specifiche: **Requisiti strutturali:**

Separazione fisica tra "l'area grigia" (lavaggio verdure e lavaggio stoviglie) e "l'area bianca" (preparazione verdure, preparazione carni, cottura, porzionamento alimenti cotti) e/o separazione funzionale tra i singoli reparti di cucina citati.

Attrezzature specifiche:

- Celle refrigerate differenziate a seconda della tipologia delle materie prime; se sufficientemente ampie, le celle potranno contenere diverse tipologie di alimenti purchè in settori o scaffalature separate;
- Superfici di lavoro distinte per ognuno dei reparti di cucina citati;
- Termografo o teletermometro registratore per tutte le celle destinate allo stoccaggio dei prodotti surgelati in confezione;
- Termometri a sonda per la rilevazione delle temperature al cuore degli alimenti;
- Soster termici e refrigerati;
- Rilevatori di temperature in tutti i frigoriferi e scaldavivande;
- Abbattitore termico.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale e devono essere eseguite secondo le modalità indicate nell'Art. 18 del presente capitolato.

ART.15 TRASPORTO DEI PASTI

L'impresa aggiudicataria deve predisporre **un piano dei trasporti**, da presentare prima dell'inizio del servizio, organizzato con modalità tali da individuare per ciascun mezzo (del quale dovrà essere specificata la capacità di trasporto):

- l'orario di partenza dal centro di cottura;
- la/e scuola/e servita/e;
- l'orario di arrivo presso ciascuna scuola.

La consegna dei pasti dovrà essere effettuata, a cura dell'Impresa aggiudicataria, **presso i refettori delle scuole interessate**, negli orari indicati dal competente Ufficio comunale.

I predetti orari devono considerarsi tassativi. Eventuali ritardi, purché sporadici e comunque non superiori a 15 (quindici) minuti, saranno tollerati solo se non dipendenti da carenze strutturali od organizzative attribuibili all'impresa aggiudicataria.

Il piano dei trasporti deve essere organizzato in modo tale che il tempo intercorrente tra il momento di conclusione della fase di preparazione dei pasti e l'arrivo di ciascun mezzo presso l'ultimo terminale servito, non sia superiore a **60 (sessanta) minuti**; la somministrazione dei pasti dovrà avvenire entro il termine massimo di **90 (novanta) minuti** dalla conclusione della fase di preparazione.

Il numero di mezzi di trasporto di cui al piano dei trasporti dovrà risultare proporzionale rispetto al numero dei plessi scolastici serviti.

Eventuali variazioni del piano dei trasporti dovranno essere comunicate tempestivamente all'Ufficio Pubblica Istruzione, specificandone le motivazioni, per la relativa autorizzazione.

Tutti i mezzi adibiti al trasporto devono essere per quantità, qualità, dimensione, capacità di trasporto e tipologia coerenti con quanto dichiarato dall'impresa aggiudicataria in sede di offerta e dovranno essere **a basso impatto ambientale** per il trasporto delle merci, quali:

Veicoli - almeno euro 4 o elettrici o Vetture ibride.

I mezzi impiegati devono essere idonei al trasporto dei cibi rispetto alla loro tipologia e rispetto alla diversa preparazione dei pasti, devono possedere tutti i requisiti igienicosanitari previsti dalla legge e devono essere muniti di attestazione di idoneità sanitaria ai sensi della normativa vigente.

Essi, inoltre, dovranno essere in perfetto stato di efficienza, in ottime condizioni meccaniche ed accessorie, forniti di tutte le autorizzazioni previste dalle leggi in materia **e di dimensioni tali da garantire l'arrivo dei pasti in prossimità dell'ingresso principale della scuola servita.**

Nell'ipotesi di avaria o di necessità di sostituzione di uno o più mezzi, l'impresa aggiudicataria deve provvedere, con oneri a proprio carico, alla immediata sostituzione con altro e/o altri mezzi dello stesso tipo dichiarato all'Amministrazione Comunale e in stato di perfetta efficienza. In tal caso, l'impresa aggiudicataria dovrà inoltrare agli Uffici competenti della Civica Amministrazione, contemporaneamente all'utilizzo del nuovo mezzo, la documentazione relativa all'automezzo da utilizzare in sostituzione.

L'utilizzo di mezzi in numero inferiore o difformi rispetto a quelli dichiarati all'Amministrazione Comunale ovvero l'utilizzo di mezzi non idonei o sostituiti difformemente alle modalità di cui al presente Articolo, comporterà l'applicazione delle sanzioni di cui al successivo Art 21.

Tutti i mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana.

L'impresa aggiudicataria dovrà fornire all'Ufficio Pubblica Istruzione: **la targa dei mezzi utilizzati, l'autorizzazione sanitaria degli stessi, ai sensi della normativa vigente, e copia dei libretti di circolazione.** Per il trasporto dei pasti, la ditta aggiudicataria deve utilizzare contenitori aventi caratteristiche tali da consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, e una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico ed igienico sanitario. Per i cibi cotti dovrà essere garantita, al momento del consumo, una temperatura non inferiore a +65°C.

I contenitori non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati giornalmente.

Per quanto concerne gli imballaggi . L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D. Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi – Requisiti per l'utilizzo delle norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi-Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi- Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi-Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi-Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 -Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e

biodegradazione –Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%

L'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Autodichiarate" (ad esempio il simbolo del ciclo di "Moebius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

E' tassativamente vietato il contemporaneo trasporto di pasti non destinati al servizio oggetto del presente appalto.

ART.16 DISTRIBUZIONE DEI PASTI

I pasti dovranno essere recapitati presso ciascun plesso scolastico con apposita bolla di consegna indicante data, ora, scuola e numero di pasti, e giornalmente consegnate in copia, a cura della ditta aggiudicataria, all'Ufficio Pubblica Istruzione, unitamente ai buoni pasto consegnati dai fruitori della mensa. In particolare, sulla bolla di consegna dovrà essere specificato:

- numero di pasti per la scuola dell'Infanzia;
- numero di pasti per la scuola Primaria;
- numero di pasti per il personale docente e non docente di scuola dell'Infanzia;
- numero di pasti per il personale docente e non docente di scuola Primaria;

Il numero dei pasti indicati sulla bolla deve corrispondere a quello dei buoni pasto consegnati, al fine della successiva liquidazione della fattura.

La ditta aggiudicataria dovrà impiegare nel servizio di distribuzione un numero di unità lavorative, indicato in sede di offerta, tale da assicurare un tempestivo ed ordinato svolgimento del servizio medesimo. In ogni caso, dovrà essere rispettato il seguente rapporto minimo: **n. 1 addetto ogni 25 utenti fruitori del servizio**, rapportato ai pasti effettivamente forniti.

Il numero di personale addetto alla distribuzione dovrà essere conforme a quello dichiarato dalla ditta aggiudicataria in sede di offerta. In caso di incremento del numero di utenti, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere al potenziamento del numero di addetti alla distribuzione, senza che ciò determini variazioni del prezzo concordato.

Nei terminali di distribuzione devono essere assicurate le temperature di conservazione previste dalla legge fino alla somministrazione.

L'Impresa aggiudicataria deve garantire la distribuzione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione nel minor tempo possibile, assicurando a tal fine un numero di "carrelli" adeguato all'utenza da servire.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti ed il numero dei pasti distribuiti, l'Impresa deve immediatamente provvedere alla fornitura dei pasti mancanti.

L'Impresa deve garantire la distribuzione di tutte le preparazioni previste dai menù, nelle quantità previste dall'Allegato 1.

Nell'espletamento del servizio di distribuzione, il personale della ditta deve attenersi alle prescrizioni di cui all'Art. 19 del presente Capitolato.

La ditta aggiudicataria si impegna a garantire il servizio anche in casi di impedimenti di qualsiasi genere. In tal caso, potranno essere concordate con l'Ufficio Pubblica Istruzione, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore nutrizionale ed economico.

In caso di mancata consegna dei pasti, totale o parziale, nei giorni e nelle ore fissati, l'Amministrazione si riserva di applicare le sanzioni di cui al successivo Art.21.

Sarà cura del Servizio comunale Pubblica Istruzione comunicare alla ditta aggiudicataria i casi di scioperi, assemblee sindacali del personale o altre cause che impediscono il regolare funzionamento della scuola.

Gli eventi suddetti devono essere comunicati a cura delle scuole stesse al predetto Servizio almeno 48 ore prima.

Fatti salvi i casi di forza maggiore, saranno imputati alle scuole interessate eventuali danni derivanti all'Amministrazione Comunale a seguito della omessa o ritardata comunicazione degli eventi suddetti alla ditta aggiudicataria.

ART.17

PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI DESTINATI ALLA CONSUMAZIONE DEI PASTI

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione del Centro di produzione pasti e dei refettori sono a totale carico della ditta aggiudicataria.

La pulizia dei refettori deve essere effettuata prima e al termine delle operazioni di distribuzione dei pasti e consistono in:

- sparcchiatura,
- lavaggio dei tavoli,
- pulizia degli arredi,
- capovolgimento delle sedie sui tavoli,
- spazzatura e lavaggio dei pavimenti dei refettori.

Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra l'uno e l'altro turno, l'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere a rigovernare, lavare e sistemare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio dovrà indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati per le operazioni di distribuzione.

Gli addetti dovranno avere cura di separare la conservazione dei camici utilizzati nelle operazioni di preparazione e distribuzione da quelli utilizzati per le operazioni di pulizia.

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti, disinfettanti o disinfestanti, conformi ai Criteri Ambientali Minimi relativi ai prodotti per l'igiene, individuati nel Decreto 24 maggio 2012 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela Del Territorio e del Mare.

A tal fine l'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

E' assolutamente vietato detenere i prodotti detergenti e sanificanti nelle zone destinate allo scodellamento, distribuzione e consumo dei pasti.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere autonomamente alla gestione dei rifiuti conseguenti l'attività in oggetto. Tutti i rifiuti devono essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta con apertura a pedale.

Nessun contenitore di rifiuti deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali dei plessi scolastici.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà rispettare le modalità previste dal Comune, anche con riferimento alla raccolta differenziata.

L'Amministrazione Comunale effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

ART.18

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI – CRITERI AMBIENTALI MINIMI

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono

provenire:

- **per almeno il 40%** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi.

- **per almeno il 20%** espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG –come riportate nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n.510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n.509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n.350. Per quanto riguarda **le uova**, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all’aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

Nel caso i predetti prodotti biologici non fossero disponibili sul mercato per situazioni indipendenti dalla volontà della ditta aggiudicataria, essi saranno **momentaneamente** sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso:

L’Impresa aggiudicataria ha l’obbligo tassativo di comunicare tramite pec all’Ufficio Pubblica Istruzione l’elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno e le relative motivazioni.

Nel caso in cui dovesse essere riscontrata la mancata somministrazione dei predetti prodotti in assenza della prevista comunicazione preventiva dell’Impresa aggiudicataria ovvero nell’ipotesi di mancata somministrazione dei medesimi prodotti per tre giorni consecutivi, si farà luogo, altresì, all’applicazione delle penalità di cui all’Art.21 del presente Capitolato.

La Carne deve provenire:

- **per almeno il 15%** in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n.834/07 e relativi regolamenti attuativi e,

- **per almeno il 25%** in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n.510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n.350.

Il Pesce deve provenire:

– **per almeno il 20%** espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l’introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell’acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC

– Marine Stewardship Council o equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti e deve essere spinato e di prima qualità.

Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

Tutti i **prodotti biologici** devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N.889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e

certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la **pesca sostenibile** occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i **prodotti da produzione integrata** devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233.2009,

Tutti i prodotti **DOP IGP e STG** devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N.1898/2006 e (CE) N.509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionali istituiti presso il Ministero per le Politiche Agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, N.350.

Per fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate. **I fornitori dovranno produrre gli attestati di assoggettamento che verranno conservati negli uffici dell'amministrazione ed in copia nei centri refezionali.**

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'art. 2 del Regolamento (CE) N.882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65. (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

Non è consentito l'uso di carni congelate e/o surgelate.

Gli ortaggi biologici devono essere freschi e/o surgelati di prima qualità.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni previste dalle normative vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana. In ogni caso, i prodotti alimentari devono arrivare presso i centri di cottura in confezioni integre, originali, non aperte, richiuse o comunque manomesse.

ART.19

MENU' E TABELLE DIETETICHE

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica, comprendente un primo ed un secondo piatto, un contorno, pane, frutta e acqua oligominerale, è regolato dal menù riportato nell'Allegato 1), giusta quanto previsto dalle Linee guida per l'Educazione Alimentare della Regione Puglia e dalle Linee di Indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica.

Ogni pasto dovrà essere preparato e cotto nella giornata destinata al consumo. E' vietata ogni forma di riciclo dei pasti e degli avanzi, così come è vietato l'uso di alimenti precotti e di prodotti geneticamente modificati.

La programmazione dei menù nei refettori delle scuole deve essere esposta, a cura dell'appaltatore, con apposita cartellonistica tale da consentire l'immediata individuazione per l'utenza sia del menù del giorno che della settimana a cui questo appartiene.

Variazioni al menù potranno essere effettuate in corso d'appalto, previo accordo tra le parti e benestare del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della locale Asl, al fine di aumentare la gradibilità delle offerte e/o rispondere a necessità di ordine dietetico, igienico, organolettico o altro.

L'appaltatore può, in via temporanea e previa comunicazione all'ufficio scuola del Comune, effettuare una variazione dei menù nei seguenti casi:

- a) guasto di uno o più impianti;
- b) interruzione temporanea del servizio per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
- c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- d) blocco delle derrate, non dipendente dall'Impresa, a seguito di analisi ispettive effettuate dagli organi competenti.

L'appaltatore **si impegna a predisporre menù, visti dalla ASL, basati su 4 settimane per**

comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico all'ufficio Pubblica Istruzione del Comune.

L'appaltatore si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta dell'utenza, diete per esigenze etiche ed etnico-religiose.

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici in monoporzione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti etichettati con la sola indicazione del nominativo del destinatario, in modo che risulti perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

Per quanto riguarda l'attività di preparazione e somministrazione di alimenti senza glutine destinati ai celiaci l'Impresa, anche in questo caso **dovrà predisporre idonei menù approvati dalla ASL** attenendosi alle Linee guida determinate con deliberazione di G.R. n. 90 del 9/05/2012, al fine di fornire le massime garanzie di sicurezza alimentare ad un target di popolazione molto sensibile, ossia agli alunni delle scuole di ogni ordine e grado – pubbliche e private.

Pertanto, l'Impresa aggiudicataria dovrà presentare idonea documentazione comprovante l'avvenuta registrazione della predetta attività presso il competente Ufficio del Dipartimento di Prevenzione.

ART. 20

QUALITÀ E TIPOLOGIA DELLE DERRATE ALIMENTARI

È a carico della ditta l'acquisto e l'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti. Le stesse dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'autorità sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate, ed alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui agli articoli seguenti.

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono integralmente richiamate.

La Ditta, all'avvio del servizio di mensa, deve inviare agli Uffici preposti del Comune l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche etc., e successivamente ogni tre mesi e, comunque, in qualsiasi momento su richiesta del Comune. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta la ristesura dell'elenco completo.

Ogni stesura deve riportare la data e la firma del Responsabile Tecnico della ditta.

E' tassativamente vietata la congelazione degli alimenti ovvero la loro ri-congelazione. E' altresì vietata, tassativamente, la predisposizione e la somministrazione di qualsiasi tipo di alimento fritto e di piatti elaborati mediante uso di uova crude (es. maionese, ecc.).

In considerazione della fascia di età dell'utente, è indispensabile assicurare un'alimentazione semplice e di buona digeribilità, pertanto, la cottura deve essere effettuata senza grassi, che andranno aggiunti, qualora previsti, al termine della cottura.

Nella preparazione dei pasti vanno tassativamente osservate le seguenti modalità:

- cuocere le verdure al forno o a vapore;
- cuocere i secondi piatti al forno;
- consegnare le verdure, da consumare crude e la frutta perfettamente lavate e pronte per il consumo.

La qualità delle derrate alimentari acquistate dovrà risultare compatibile con i menù giornalieri e rispondente alla tabella dietetica allegata al presente capitolato; la quantità delle forniture dovrà essere determinata in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze e ai tempi di consumo. Le derrate alimentari dovranno inoltre rispondere ai seguenti i criteri qualitativi:

Tutti i prodotti dovranno essere conformi ai requisiti minimi ambientali di cui al precedente art. 15. In particolare ed in aggiunta:

a) I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI :

1. gli ORTAGGI:

Non si dovrà far uso di primizie o di produzioni tardive. La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione di norma di provenienza

nazionale. Il prodotto dovrà rispettare la normativa vigente in merito e dovrà presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunto a naturale e compiuta maturazione e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni.

Per salvaguardarne i nutrienti dovranno essere cotte a vapore o in poca acqua.

Per favorirne il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, la ditta appaltatrice dovrà curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma mista).

2. la **FRUTTA**, deve:

- essere di stagione;
- essere di prima qualità;
- essere di selezione accurata esente da difetti visibili sull'epicarpo o invisibili sulla polpa;
- essere di calibratura e di grammatura idonea alla composizione del menu;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie;
- essere omogenea ed uniforme;
- essere soda, non bagnata artificialmente né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico.

La frutta di stagione per i bambini delle scuole d'infanzia dovrà essere servita sbucciata e tagliata in pezzetti idonei al consumo. Le operazioni di preparazione della frutta dovranno essere effettuate nel locale di distribuzione poco prima del consumo, al fine di evitare l'ossidazione degli alimenti.

Non si dovrà far uso di primizie o di produzioni tardive.

3. i **LEGUMI** secchi dovranno:

- non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.

b). FORMAGGI

Il formaggio da grattugia deve essere "Grana Padano" o "Parmigiano Reggiano" e dovrà:

- essere di prima scelta;
- avere ottimo sapore e profumo;
- avere una stagionatura di almeno 18 mesi;
- essere grattugiato nella giornata in cui verrà consumato;
- essere confezionato, qualora non consegnato in forme intere;
- essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

I formaggi da pasto non devono presentare alterazioni esterne o interne, né muffe in eccesso o non caratteristiche. Devono riportare sulle confezioni le seguenti informazioni: tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, composizione, data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico-sanitarie).

Per i formaggi non riportanti sulla confezione tali indicazioni, la ditta è tenuta a presentare la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

E' assolutamente vietato l'utilizzo e la somministrazione di formaggi fusi (es.: formaggini, sottilette e simili) o contenenti sali di fusione (es.: preparati per pizza).

c) il **PROSCIUTTO COTTO**:

- essere di coscia;
- essere ottenuto con masse muscolari integre, con esclusione dei prodotti "ricostruiti";
- essere confezionato sotto vuoto;
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- essere prodotto senza aggiunta di polifosfati e senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- essere conservato a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore;
- essere di prima qualità.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

Deve essere affettato sul momento, presso la cucina, e deve essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

d) il **PANINO** :

- prodotto con farina di grano duro, di tipo "0" oppure con farina integrale biologica, lievito, sale ed acqua e senza aggiunta di grassi o additivi;
- fresco, ben lievitato e completamente cotto in modo tale che la mollica risulti spugnosa ed elastica alla pressione delle dita;
- di pezzatura non superiore a 60 grammi.

La fornitura deve essere effettuata in contenitori idonei per il trasporto alimenti, ben chiusi. Durante il trasporto dovranno essere rispettate tutte le norme e gli accorgimenti di pulizia e di igiene.

Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto o di pane in origine non completamente cotto nonché di pane surgelato.

I panini dovranno essere confezionati singolarmente e riportare un'etichetta indicante la Ditta produttrice e la data di confezionamento.

Non potranno in alcun modo essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti.

e). l' **OLIO**:

- di categoria extra-vergine di oliva di produzione nazionale;
- di ottima qualità e con acidità non superiore all'1% in peso espressi in acido oleico;
- preconfezionato in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo.

f) la **PASTA**:

- posta in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- prodotta nei seguenti tipi:
 - pasta secca di pura semola garantita di grano duro;
 - pasta secca o fresca all'uovo;
 - esente da qualsiasi altro macinato o additivo;
 - se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni originali e in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti quali: presenza di macchie bianche e/o nere, bolle d'aria, spezzature o tagli.

La pasta all'uovo deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative; in particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e uova di gallina in percentuale non inferiore a 200 grammi per ogni kg. di semola.

g) la **FARINA** deve:

- essere di grano tenero di tipo "00" o "0", con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge;
- essere contenuta in confezioni sigillate all'origine, senza difetti, rotture o altro;
- risultare indenne da infestanti o parassiti o frammenti di insetti o muffe.

Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza.

h) il **RISO**;

- essere della varietà superfino (Arborio, Baldo, Carnaroli, Roma);
- essere di tipo raffinato, integrale o parboiled;
- essere posto in preconfezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui;
- risultare non trattato con sostanze non consentite e possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto.

Il prodotto non deve presentare difetti, non deve essere infestato da parassiti né da larve in genere.

i) le **UOVA** intese quali ingredienti di altri piatti (frittate al forno, impanatura di carne o pesce, polpette, dolci) dovranno essere pastorizzate a lunga scadenza [Uht].

j) **CARNE BOVINA FRESCA**

Le carni di bovino devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. 286/94;
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg CE 1760/2000);
- riportare sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento;
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE:

categoria: S (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni) oppure E (carcasse di altri animali femmine);

conformazione: U (Ottima: profili nell'insieme convessi — sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei — sviluppo muscolare buono);

copertura in grasso: 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti - sono pure apprezzabili le delimitazioni dei tagli commerciali);

- avere vita residua (shelf life) superiore a 20 giorni.

Tipologia delle carni - Le carni saranno di bovino (vitellone), maschio o femmina, di età compresa tra gli 11 e i 18 mesi, non alimentato con farine di origine animale.

L'etichettatura della confezione dovrà essere conforme alle vigenti disposizioni legislative.

La macinatura della carne dovrà avvenire presso il centro di cottura, immediatamente prima della preparazione del piatto, nelle migliori condizioni igienico-sanitarie, rispettando le procedure di autocontrollo.

Caratteristiche merceologiche delle carni

Per la preparazione dei pasti si dovranno utilizzare le carni, preventivamente sgrassate, nei seguenti tagli:

- per la preparazione e la fornitura di polpette, svizzere e ragù: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (spalla, sottospalla reale);
- per la preparazione e la fornitura di spezzatino, bollito e brodo di carne: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (scaramella, reale, girello);
- per la preparazione di arrostiti, scaloppine, bistecche, cotolette al forno e spiedini: tagli scelti di coscia (fesa, noce, girello, carré, sottofiletto).

Garanzie supplementari di qualità delle carni

Le carni giunte al centro di cottura dovranno essere scortate da certificazione conforme alle vigenti normative. Inoltre, a titolo di prescrizione supplementare, dovranno rispondere alle garanzie igienico-sanitarie e di qualità relative alle metodologie di allevamento e di alimentazione animale e di produzione delle carni.

Per quanto concerne la bollatura sanitaria, le carni dovranno essere provviste, oltre quanto richiesto dalla vigente normativa, di bollatura e di etichettatura (nel caso di prodotti confezionati) riportante il marchio differenziale di qualità.

Nel caso di carni confezionate, quando non sia possibile apporre la bollatura (o etichettatura) differenziale di qualità su ogni porzione muscolare, è consentito che tali carni siano scortate da una attestazione, vistata dal Veterinario Ufficiale dello stabilimento di provenienza, che certifichi la corrispondenza delle carni con la certificazione di cui sopra.

L'etichettatura dovrà in ogni caso riportare i seguenti dati riferiti al bovino:

- razza;
- data di nascita;
- sesso;
- nazione europea in cui è nato;
- azienda di allevamento;
- codice Cee della struttura presso la quale è stato macellato;
- codice Cee del laboratorio di sezionamento;

- organismo di controllo conforme alla norma EN 45011 come da regolamento comunitario.

Al fine di garantire una corretta rintracciabilità delle carni, la registrazione elettronica o informatica dei dati di carico e scarico deve essere apposta automaticamente su ogni porzione di carne commercializzata, senza possibilità di modificare tali dati.

l) CARNI SUINE FRESCHE

Le carni di suino devono :

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. 286/94;
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg CE 1760/2000);
- riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento;
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate.

Caratteristiche e provenienza delle carni

Le carni dovranno provenire da animali alimentati esclusivamente con farine di origine vegetale, macellati e sezionati in stabilimenti nazionali.

Gli animali devono avere età superiore a 9 mesi, con peso vivo superiore a kg. 144. Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro.

m) CARNI AVICUNICOLE

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 495/97;
- essere di classe A ai sensi del Reg. (CEE) 1906/90;
- se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino), essere confezionate;
- se commercializzate in carcasse intere, essere completamente eviscerate (pollo a busto);
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- essere esenti da salmonelle;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 5 giorni.

Caratteristiche generali

Le carni avicunicole dovranno provenire da animali delle migliori razze da carne, appartenenti ad allevamenti italiani e non alimentati con farine di origine animale.

Tali carni dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento nazionali e dovranno essere sottoposte, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui.

Durante tutto l'arco produttivo le carni saranno conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione.

n) PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.Lgs. 531/92;
- essere etichettati ai sensi del Regolamento CE 104/2000 del 17/12/1999 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27/03/2002;
- essere congelati o surgelati; essere adeguatamente confezionati e imballati e riportare chiaramente in etichetta la percentuale di glassatura, che non dovrà in ogni caso essere superiore al 10%;
- avere vita residua (shelf life) superiore a tre mesi dalla data di consegna.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti parziali scongelamenti, quali formazione di cristalli di ghiaccio o siosità.

Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato. Il pesce deve:

- essere presentato perfettamente eviscerato o sfilettato senza pelle, squame e spine o in tranci; se in filetti o tranci deve essere confezionato;
- essere conservato sotto ghiaccio o a temperatura non superiore ai -18°C.

La consistenza delle carni, dopo lo scongelamento, deve essere soda ed elastica, colore, odore e sapore devono essere nella norma.

La pelle, del colore tipico della specie, deve essere ben aderente ai tessuti sottostanti, integra ed esente da lacerazioni.

I prodotti ittici devono essere di pezzature omogenee nelle dimensioni richieste dal menu.

I prodotti ittici dovranno essere sottoposti, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui chimici, con particolare riferimento alla ricerca dei contaminanti ambientali, quali il mercurio.

Le grammature in tabella sono riferite al prodotto scongelato.

o) LATTE E YOGURT Latte U.H.T.

E' consentito l'utilizzo nelle preparazioni gastronomiche nelle quali è prevista l'aggiunta di latte quale ingrediente secondario (es.: purea, pasta e formaggi, ecc.).

Deve essere del tipo intero, omogeneizzato.

Il latte dovrà avere vita residua (shelf life), al momento della consegna, superiore a 75 giorni.

Yogurt

Lo yogurt deve:

- essere di tipo "vellutato", intero o parzialmente scremato;
- essere confezionato in monoporzioni;
- contenere fermenti lattici vivi non inferiori a 108 per gr. sia per Str. Thermophilus, sia per L. bulgaricus al momento della consegna;
- essere privo di additivi;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 10 giorni.

p) ACQUA

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua e bevande sfuse: **distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata** e bevande alla spina naturali e gassate (da concentrato).

La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nel presente documento.

Dovrà inoltre dichiarare la soluzione che si impegna ad adottare per evitare i confezionamenti.

Qualora venga utilizzata, per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie) acqua confezionata, la stessa dovrà essere oligominerale, non addizionata con anidride carbonica, di marca nota a livello nazionale in confezioni da 0,50 lt, o da 1,5 lt., biodegradabili in misura superiore al 90%.

q) **SALE ED ESTRATTI PER BRODO:** il sale alimentare dovrà essere utilizzato in quantità moderata, preferibilmente iodurato/iodato, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato. Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammatomonosodico.

r) **Conserven e semiconserve alimentari (scatolame):**

dovrà essere data la preferenza ai pomodori pelati senza aggiunta di concentrato.

Il tonno, lo sgombro ed il salmone dovranno essere al naturale o all'olio d'oliva

s) ALTRI ALIMENTI

Tutti gli altri alimenti elencati nelle allegate tabelle dietetiche dovranno possedere requisiti di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

ART.21

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

L'impresa aggiudicataria si obbliga ad espletare il servizio a mezzo di personale dipendente assunto a norma di legge.

L'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità, delle mansioni e delle funzioni di processo legate al servizio; inoltre, l'organizzazione del personale deve consentire un rapido svolgimento delle operazioni di produzione, trasporto, distribuzione e pulizia.

Contestualmente all'inizio del servizio, l'Impresa aggiudicataria dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche e delle sedi di lavoro.

L'organico, per tutta la durata dell'appalto, deve essere per quantità, qualità professionale, mansioni, livello e monte ore, non inferiore a quello presentato dall'impresa aggiudicataria in fase di offerta, salvo l'aumento di personale che dovesse rendersi necessario a seguito di incremento del numero di plessi serviti e di pasti somministrati; in tal caso, nessuna variazione del corrispettivo pattuito potrà essere richiesto dall'impresa aggiudicataria.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, in caso di aumento o di sostituzione del personale, la ditta aggiudicataria dovrà tempestivamente comunicarne i nominativi.

Il personale in ferie, malattia, permesso o, comunque, non in grado di essere in servizio **dovrà essere immediatamente sostituito**, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione, in modo da non creare carenze, inadempienze o danni all'efficacia del servizio.

Nell'attività di preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere utilizzato personale professionalmente qualificato.

Il personale utilizzato nel servizio di distribuzione dei pasti deve mantenere in servizio un contegno irreprensibile e decoroso ed astenersi da assumere, arbitrariamente, decisioni tali da produrre sospensione o variazione al servizio assegnato.

E' fatto obbligo all'impresa aggiudicataria di assicurare il corretto comportamento morale e professionale del proprio personale dipendente verso l'utenza nonché il corretto svolgimento delle mansioni assegnate allo stesso personale.

A tal fine, l'impresa aggiudicataria deve, preliminarmente all'esecuzione del contratto, informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente Capitolato allo scopo di adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di chiedere all'impresa aggiudicataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tal caso, la ditta aggiudicataria provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

L'impresa aggiudicataria dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle varie fasi che costituiscono oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro della categoria di settore e dagli eventuali accordi locali integrativi ai sensi dell'art.36 della L.n.300/1970.

L'impresa aggiudicataria dovrà, altresì, attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti l'osservanza delle norme relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla prevenzione e alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ai sensi del D.Lgs. 81/2008.

I suddetti obblighi vincolano l'impresa, anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa e da ogni altra sua qualificazione giuridica. Le disposizioni sul personale obbligano anche le società cooperative nei rapporti con i soci.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere, nel corso dell'esecuzione del contratto, copia della documentazione comprovante la corretta corresponsione dei salari nonché il versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi effettuato per il proprio personale e/o di effettuare gli opportuni accertamenti presso gli Uffici competenti.

L'affidatario solleva il Comune da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzione, contributi assicurativi e previdenziali ed in genere da tutti gli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendone a proprio carico tutti gli oneri relativi, per cui nessun rapporto diretto con il Comune potrà mai essere configurato.

La ditta aggiudicataria risponde del comportamento dei dipendenti sia per la esecuzione del contratto che per i rapporti con l'utenza; l'affidatario risponde pure dei danni causati alle persone o alle cose dal

proprio personale nell'espletamento del servizio, sollevando il Comune da qualsiasi controversia che al riguardo venisse mossa.

La ditta aggiudicataria, inoltre, è l'unica esclusiva responsabile delle infrazioni e degli inadempimenti accertati dalle competenti Autorità.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione dei pasti deve curare la pulizia della propria persona ed eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto secondo la normativa vigente. In particolare, prima dell'inizio dell'attività lavorativa, il personale dovrà accuratamente lavarsi e disinfettarsi le mani, dovrà indossare gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene (copricapo, camice o grembiule, guanti monouso, mascherina ecc.), non dovrà avere smalto sulle unghie nè indossare anelli e bracciali durante il servizio.

Tutto il personale in servizio presso i refettori scolastici e gli addetti al trasporto dei pasti deve essere munito di apposito cartellino di identificazione riportante il nome e il timbro dell'impresa e la generalità del dipendente.

L'Impresa aggiudicataria dovrà affidare la direzione del servizio, in modo continuativo e a tempo pieno, **ad un responsabile tecnico** con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza nella posizione di responsabile tecnico di un servizio simile a quello oggetto del presente Capitolato.

Il Responsabile tecnico deve garantire un rapporto costante con le scuole e gli Uffici dell'Amministrazione Comunale per agevolare il controllo sull'andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del direttore, l'Impresa deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta all'Ufficio competente dell'amministrazione Comunale.

Prima dell'attivazione del servizio, la Ditta dovrà comunicare all'Amministrazione e alle scuole interessate il nominativo ed il recapito telefonico del direttore del servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'Amministrazione Comunale al responsabile tecnico del servizio si intendono come presentate direttamente all'Impresa.

ART.22 MODALITA' OPERATIVE

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze deve osservare le seguenti norme:

- Lavarsi accuratamente le mani prima di apparecchiare i tavoli della sala refettori e prima di iniziare la distribuzione.
- Indossare idonea divisa di colore chiaro, completa di copricapo che contenga tutta la capigliatura, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di identificazione dell'addetto e del nome dell'impresa.
- Indossare mascherine e guanti monouso durante la fase di somministrazione delle pietanze (condimento di primi piatti e contorni, porzionatura finale di secondi piatti) e durante la distribuzione.
- La preparazione dei tavoli deve essere effettuata mediante una disposizione ordinata di tovaglie, tovaglioli, bicchieri capovolti, posate.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti “tessuto carta”, che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici- il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

L'aggiudicatario deve dichiarare norme commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU –Eco-Label 2009/568 CE che sono presunti conformi, dovrà prodursi qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano o Grana Padano. Il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto.

Ad ogni alunno dovrà essere consegnata una bottiglia di acqua da ml.500 da consumare anche in classe e successivamente alla somministrazione del pasto. Su ciascun tavolo, comunque, dovrà essere presente un quantitativo di acqua (anche in bottiglie da ml.1500) sufficiente a soddisfare i bisogni

degli utenti e tale da rispettare la proporzione di una bottiglia da ml. 500 per ogni alunno. La quantità di pietanze da distribuire dovrà corrispondere a quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto. Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza. Per i condimenti a crudo delle pietanze, si deve utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva. Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori, nel caso di quelle cotte è prevista, presso il centro di cottura, una prima fase di condimento tale da aumentare la gradibilità dell'alimento. In ogni refettorio, durante la distribuzione, dovranno essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine di oliva e una bottiglia di aceto. Per i bambini della scuola dell'infanzia e primaria – ove richiesto – il servizio deve prevedere lo sbucciamento della frutta. Tale operazione dovrà esser effettuata quindici minuti prima della somministrazione della frutta. Il cibo ancorché avanzato non può essere asportato, né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti.

ART. 23 CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

L'Impresa aggiudicataria deve essere in possesso di un Piano di autocontrollo, ai sensi della normativa vigente, e di Certificazione del Sistema di Qualità. L'Impresa aggiudicataria dovrà effettuare, per tutta la durata dell'appalto, controlli analitici così come previsto dal piano di autocontrollo e dal manuale della qualità; copia del manuale della qualità e degli esiti dei controlli dovranno essere forniti su richiesta dell'Amministrazione Comunale. Per le forniture con prodotti dell'agricoltura convenzionale, il piano di autocontrollo deve contemplare necessariamente anche monitoraggi con analisi quali-quantitative su eventuale presenza di pesticidi nelle derrate alimentari. L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere eventuali integrazioni e/o modifiche al Piano di autocontrollo. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere, in qualsiasi momento, analisi ufficiali presso laboratori accreditati (Istituto Zooprofilattico di Puglia e Basilicata e/o Arpa Puglia) su eventuale uso di pesticidi. L'Impresa Appaltatrice provvederà a mettere a disposizione, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, ogni qualvolta sarà ritenuto opportuno, pasti completi (campioni), senza alcun onere economico aggiuntivo. Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I. A. dovrà prelevare almeno 3 porzioni di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili, in triplice campionamento (uno per gli accertamenti dell'Autorità Sanitaria, uno per gli accertamenti degli incaricati dell'A.C., uno a disposizione dell'I.A.), con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero, a temperatura di - 18° C, per le 72 ore successive. Sui suddetti sacchetti deve essere riportata la data e l'ora dell'eventuale prelievo da parte dei citati soggetti. Il controllo sul corretto funzionamento del servizio sarà effettuato da un "Comitato mensa". I componenti dello stesso potranno effettuare, nell'ambito dei refettori controlli sul rispetto dei menù, delle temperature e delle grammature; sullo stato di pulizia degli ambienti; verifiche sul rispetto dei tempi di consegna dei pasti e del numero dell'organico nei refettori; controlli sull'idoneità del personale preposto alla distribuzione. Il Comitato mensa, inoltre, ha il potere di accertare l'indice di gradimento dei menù e di proporre la modifica a seguito di verifica di costante non gradimento dei piatti offerti all'utenza. Inoltre il Comitato mensa potrà effettuare visite presso il Centro di Produzione dei Pasti ed esprimere opinioni sull'andamento del servizio. L' I. A. provvede a fornire ai rappresentanti delle Commissioni Mensa ed a tutti i visitatori autorizzati dal Comune idoneo vestiario (camicie e copricapo monouso) da indossare durante la visita al Centro di Produzione Pasti. L'Amministrazione Comunale farà pervenire, per iscritto, all'Impresa aggiudicataria le osservazioni e

le contestazioni rilevate dal Comitato mensa dei genitori e dai dirigenti scolastici.

L'Impresa aggiudicataria, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro dieci giorni dalla data della comunicazione. Trascorso tale termine o se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, l'Amministrazione Comunale procederà ad applicare le sanzioni di cui al successivo art.21 L'Amministrazione Comunale si riserva, altresì, di richiedere all'impresa aggiudicataria copia dei verbali di rilevazione e/o di contestazione e/o di infrazione redatti dagli organi ufficiali di controllo.

ART.24 PENALITA'

L'Amministrazione Comunale, a tutela della qualità del servizio e della sua conformità alle norme di legge e contrattuali - fatte salve le violazioni di natura penale - si riserva di applicare le seguenti sanzioni pecuniarie. In particolare:

1. In caso di mancata consegna, totale o parziale, dei pasti sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a € 50,00 per ogni porzione non consegnata oltre alla non corresponsione del prezzo dei pasti;
2. Nel caso in cui i pasti non dovessero presentare i requisiti di idoneità e qualità prescritti sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a € 250,00 per ogni porzione non corrispondente ai requisiti oltre alla non corresponsione del prezzo dei pasti;
3. Nei casi di inosservanza del menù, senza preventiva autorizzazione, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a € 50,00 per ogni porzione non corrispondente al menù;
4. In caso di ritardo di oltre 15 minuti nell'erogazione del servizio di distribuzione, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a € 150,00;
5. Per ogni unità lavorativa addetta alla distribuzione mancante rispetto all'organico giornaliero previsto dal presente Capitolato, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a € 300,00 per ogni unità di personale;
6. In caso di utilizzo di mezzi in numero inferiore o difformi rispetto a quelli dichiarati all'Amministrazione ovvero in caso di utilizzo di mezzi sostituiti difformemente alle modalità di cui all'Art.12, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a € 200,00;
7. In caso di mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a € 300,00;
8. In caso di mancata comunicazione all'Amministrazione Comunale circa il mancato utilizzo delle derrate di cui all'art.14 del presente capitolato ovvero nell'ipotesi di mancata somministrazione delle medesime derrate per tre giorni consecutivi, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari al 70% del valore dei pasti;
9. In caso di mancato rispetto di dieta speciale autorizzata, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari € 250,00 per ogni pasto non regolare;
10. In caso mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a € 500,00;
11. In caso di rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici rinvenuti nei pasti distribuiti sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a € 500,00;
12. In caso di mancato rispetto delle procedure di autocontrollo, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a €. 500,00;
13. In caso di mancata osservanza delle procedure previste nell'Art.19 contenente "Modalità operative", sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a € 500,00;

Per ogni medesima violazione successiva alla prima, l'Amministrazione Comunale procederà a raddoppiare l'entità delle sanzioni pecuniarie su previste.

In ogni caso, determina la risoluzione *ipso iure* del rapporto negoziale la reiterazione, in ciascun anno scolastico, delle succitate violazioni, successiva alla terza contestazione relativa alla medesima violazione.

Si procederà al recupero della penalità, da parte dell'Amministrazione Comunale, mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento di liquidazione.

L'applicazione della sanzione non impedisce la richiesta di risarcibilità del danno ulteriore.

ART. 25 MODALITA' DI PAGAMENTO

Il pagamento verrà effettuato per mensilità posticipate, sulla base dei prezzi di aggiudicazione dell'appalto, su presentazione di regolare fattura.

L'Amministrazione Comunale potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni contestati, il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi.

ART.26 SUBAPPALTO

L'eventuale subappalto non può superare il 30% dell'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 105 del D. l.vo n. 50/2016.

ART.27

CAUZIONE E SPESE CONTRATTUALI

Per partecipare alla gara, le imprese concorrenti devono presentare, nelle forme previste dalla legge, ricevuta attestante l'effettuato versamento della cauzione provvisoria, ex art.93 del D.Lgs. n°50/2016, pari al 2% del valore della gara d'appalto.

L'importo della garanzia potrà essere ridotto nei casi e nei modi previsti dall'art. 93 co. 7 del Dlgs n. 50/2016.

La cauzione verrà restituita ai concorrenti risultati non aggiudicatari immediatamente dopo l'esecutività del provvedimento di assegnazione definitiva, fatta eccezione per il concorrente immediatamente successivo al primo nell'ordine di aggiudicazione per il quale verrà svincolata successivamente alla sottoscrizione dell'atto di obbligazione da parte della ditta aggiudicataria.

L'Impresa aggiudicataria deve versare, all'atto della stipulazione del contratto e nelle forme previste dalla legge, la cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo netto contrattuale, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, con le modalità di cui all'art.103 del D.Lgs.n°50/2016.

L'Impresa aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione Comunale avesse dovuto avvalersi durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto.

Lo svincolo verrà autorizzato con apposito provvedimento in assenza di controversia.

Il contratto, ai sensi dell'art. 32, comma 14, del D.Lgs. n. 50/2016, sarà stipulato mediante scrittura privata.

ART.28 RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI

La Ditta assume la piena ed incondizionata responsabilità, sia sotto il profilo civile che penale, dello svolgimento generale del servizio nonché della sua esecuzione.

Ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse derivassero all'Amministrazione Comunale o a terzi, a cose o a persone, sono senza riserve ed eccezioni a totale carico della impresa aggiudicataria.

A tal fine l'impresa aggiudicataria si obbliga a stipulare, per tutta la durata del contratto, apposita polizza assicurativa presso primaria Compagnia di Assicurazione con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti della Amministrazione Comunale.

La polizza assicurativa dovrà tenere conto specificatamente della R.C. verso terzi, per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche se ivi non menzionati.

L'importo del massimale non potrà essere inferiore a €. 1.000.000,00.

Copia della polizza dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale in sede di stipulazione del contratto.

ART.29

IPOTESI DI RISOLUZIONE

Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dall'art.1453 del codice Civile per i casi di inadempimento, costituiscono motivo per la risoluzione - in via meramente esemplificativa e comunque non esaustiva - le seguenti fattispecie:

1. Cessione del contratto.
2. Ritardo nell'inizio della gestione del servizio imputabile all'impresa aggiudicataria, salvi i casi di forza maggiore.
3. Mancato assolvimento degli oneri retributivi, previdenziali, assicurativi e di sicurezza previsti dalla normativa vigente in materia.
4. Interruzione non motivata del servizio.
5. Episodi accertati di intossicazione o tossinfezione alimentare.
6. Episodi di frode o grave negligenza nell'espletamento del servizio.
7. Violazione della prescrizione di cui all'art.11 del presente Capitolato in ordine alla capacità produttiva del centro di preparazione e confezionamento pasti.
8. Perdita di disponibilità del centro di preparazione e confezionamento pasti nel corso dell'esecuzione del contratto.
9. Reiterazione delle violazioni di cui al precedente Art. 21. Nelle ipotesi sopra indicate, il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione dell'Amministrazione Comunale in forma di lettera raccomandata.

La risoluzione del contratto comporterà l'incameramento del deposito cauzionale salvo il risarcimento dei maggiori danni.

ART.30 SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese per l'organizzazione ed il buon funzionamento del servizio sono a carico dell'impresa appaltatrice.

ART. 31 CONDIZIONI PARTICOLARI

La presentazione dell'offerta da parte delle imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza di tutte le norme vigenti in materia e di incondizionata loro accettazione, nonché alla completa accettazione del Capitolato e dei suoi Allegati, (Allegati 1 e 2).

Le offerte saranno immediatamente impegnative per la ditta aggiudicataria, mentre saranno tali per l'Amministrazione Comunale dopo l'aggiudicazione definitiva.

La ditta aggiudicataria dovrà eleggere domicilio legale nel Comune di Gravina in Puglia, ove saranno notificati alla stessa tutti gli atti concorrenti.

ART. 32 OBBLIGO DI RISERVATEZZA

L'aggiudicataria è tenuta al rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i.

In particolare, la ditta aggiudicataria, con la sottoscrizione del contratto, si impegna a non utilizzare a fini propri o comunque non connessi con l'espletamento dell'appalto, i dati personali venuti in suo possesso nel corso dell'esecuzione del contratto.

ART.33 OSSERVANZA DELLE NORME

L'appaltatore si impegna a rispettare gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 136/2010 e s.m.i.. Le violazioni agli obblighi di cui sopra, ovvero nel caso in cui le transazioni vengano eseguite senza avvalersi del bonifico bancario o postale ovvero di altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, costituiscono clausola risolutiva espressa dal contratto.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti e, in generale, di tutte le prescrizioni che siano o che saranno emanate dai pubblici poteri, indipendentemente dalle disposizioni di cui al presente atto.

ART. 34 NORME DI CHIUSURA

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si fa rinvio alle disposizioni del Codice Civile, nonché alla disciplina del D.Lgs.n°50/2016 ed alla normativa comunque vigente.

Allegati

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

Allegato n. 1: Menù

Allegato n. 2: D.U.V.R.I.