

**COMUNE DI  
CANOSA DI PUGLIA**



**I SETTORE  
SERVIZIO: CULTURA, PUBBLICA ISTRUZIONE, SPORT, POLITICHE  
GIOVANILI**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

**AFFIDAMENTO SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA**

## **ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento, mediante il sistema della procedura aperta, ai sensi dell'art. 55 e 83 del D.Lgs. n. 163/2006, per la gestione del servizio di ristorazione scolastica e dei centri cottura, messi a disposizione dall'Amministrazione comunale. La procedura è gestita telematicamente.

Il servizio, in particolare, prevede la preparazione, cottura, trasporto e distribuzione pasti mediante il sistema del legame fresco/caldo, in multiporzione, presso i plessi scolastici delle scuole d'infanzia e primarie, indicati nel presente capitolato speciale d'appalto.

## **ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO**

La durata del contratto è di **quattro** anni. Il Comune si riserva la possibilità di rinnovare l'appalto per ulteriori quattro anni.

Per la continuità e la omogeneità del servizio, la durata del contratto riguarda quattro interi anni scolastici a decorrere dalla data di stipula del contratto di appalto.

La durata complessiva del contratto potrà, inoltre, essere prorogata agli stessi patti, prezzi e condizioni dall'Amministrazione, a suo insindacabile giudizio, per garantire la continuità del servizio stesso, fino ad un massimo di sei mesi mediante comunicazione scritta all'affidatario entro la scadenza del termine, nelle more dell'espletamento di una nuova gara.

## **ART. 3 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA**

L'utenza è composta da alunni delle Scuole dell'Infanzia e delle Primarie e dal personale docente avente diritto al pasto (uno per ogni classe, qualora presente, in aggiunta, il docente di sostegno), secondo le vigenti disposizioni normative e contrattuali, operante presso i sottoelencati plessi scolastici.

Il servizio a seconda che si tratti di Centro di Produzione Pasti (chiamato anche: cucina o centro cottura) e/o refettorio deve essere effettuato nelle sottoelencate scuole:

- ✓ Cucina e Refettorio della scuola d'infanzia e della primaria di “Mauro Carella” (Via Giunio Ospitale, 7);
- ✓ Cucina e Refettorio della scuola d'infanzia e della primaria di “Giovanni Paolo II” (Via Gen. Del Vento);
- ✓ Refettorio della scuola d'infanzia e della primaria di “Giuseppe Mazzini” (Via Piave, 87);
- ✓ Refettorio della scuola d'infanzia e della primaria di “E. De Muro Lomanto” (Via S.Lucia, 36);
- ✓ Refettorio della scuola d'infanzia e della primaria di “San Giovanni Bosco” (V.le I° Maggio, 55).

## **ART. 4 – CONSISTENZA DELL'APPALTO**

Il numero annuale presunto dei pasti da fornire è di 112.560 (n. 740 pasti in media al giorno – 112.560/154 gg), pari circa al numero effettivo dei pasti erogati nell'anno scolastico 2014-2015.

Tali dati hanno valore indicativo ai fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune. Il dato relativo al numero delle presenze effettive dovrà essere rilevato giornalmente secondo le modalità che saranno successivamente indicate.

Il Comune si riserva la prerogativa insindacabile di variare in aumento o in diminuzione, ai sensi dell'art. 311, c. 3 del DPR n. 207/10, il sopra citato numero medio presunto dei pasti giornalieri da fornire, senza che ciò possa costituire per l'Aggiudicatario pretesa di ulteriori diritti, formulazioni di riserve o richieste di compensi di sorta diversi da quelli scaturenti dal contratto che regolerà l'affidamento del servizio.

Il Comune si riserva, altresì, la facoltà di modificare, ai sensi del vigente Codice degli appalti e relativo Regolamento di esecuzione, il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche o altri accadimenti, nessuno escluso, concordando comunque le possibili variazioni con l'Impresa Affidataria.

Saranno pagati, in ogni caso, solo i pasti effettivamente ordinati e forniti alle scuole.

#### **ART. 5 – SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

In linea generale il servizio deve essere effettuato dal lunedì al venerdì di ogni settimana per le scuole che svolgono il tempo pieno e/o uno o più giorni alla settimana per altri moduli orari.

Gli effettivi giorni di mensa saranno precisati, per ciascuna scuola di cui all'art. 3, ad anno scolastico avviato da parte del Servizio Pubblica Istruzione del Comune che, in accordo con le Direzioni Scolastiche determineranno gli orari di consegna.

Il servizio segue l'organizzazione scolastica e dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico, escluso il sabato ed altri giorni per ragioni amministrative.

Il servizio, inoltre, viene sospeso nei giorni ricadenti nelle festività, nelle vacanze previste dal calendario scolastico, in caso di sciopero del personale scolastico e negli altri giorni di chiusura eventualmente disposti dal Comune e dalle autorità competenti.

In caso di sciopero del personale di tutti o solo di alcuni dei plessi scolastici o del personale dell'Impresa Affidataria o di altri eventi che, per qualsiasi motivo, possano influire sul normale espletamento del servizio, all'Amministrazione comunale dovrà essere dato preavviso per iscritto almeno due giorni prima.

#### **ART. 6 – RILEVAZIONE PRESENZE ALUNNI**

Il numero effettivo dei pasti da preparare e consegnare, distinti tra personale docente ed alunni, dovrà essere accertato quotidianamente dall'Impresa Affidataria, presso ogni plesso scolastico interessato dal servizio di ristorazione per mezzo del programma di cui al successivo art. 7 e visionabile dal Servizio Pubblica Istruzione per le relative verifiche e controlli.

#### **ART. 7 – ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AFFIDATARIA**

Sono a carico dell'Impresa Affidataria, oltre alle spese inerenti il servizio di cui al successivo articolato, anche gli oneri relativi all'utenza elettrica, telefonica, gas ed idrica nonché la stipula di polizza assicurativa per Responsabilità Civile, di cui al successivo articolo.

Sono, altresì, a carico dell'Affidatario tutte le spese inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio nonché tutte le altre spese connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

Il corrispettivo del servizio per le attività di gestione della gara telematica, attraverso l'uso della piattaforma "Piattaforma di Gestione Gara telematica", gestita dalla Mediaconsult s.r.l., è commisurato ad una percentuale sul valore di aggiudicazione della gara che verrà gestita, come da prospetto che segue:

**Fee Valore di aggiudicazione**

1,30% Da € 40.001 a € 100.000

1,10% Da € 100.001 a € 500.000

0,90% Da € 500.001 a € 1.000.000

0,70% Da € 1.000.001 a € 2.000.000

0,60% Da € 2.000.001 a € 4.000.000

La percentuale sarà calcolata a scaglioni ed è decrescente.

Sono a carico della ditta appaltatrice tutti gli oneri diretti e indiretti quali:

- ✓ acquisto dei generi alimentari, compresa, preparazione, cottura, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti presso le sedi scolastiche;
- ✓ fornitura, gestione, manutenzione e costi di funzionamento/utilizzo di un sistema informatizzato, del servizio di refezione scolastica in tecnologia web POS a codice a barre con smartcard per prenotazione pasti, rilevazione delle presenze e gestione incassi e pagamenti, con almeno tre postazioni all'interno del Comune per la gestione/controllo amministrativo e contabile, la cui allocazione sarà individuata dalla stazione appaltante. Tale tecnologia deve dare la possibilità agli utenti di recarsi per la ricarica della smartcard non solo al punto previsto e presente presso la scuola "M. Carella", e qualora possibile anche presso tabaccherie, uffici postali e bancari, ecc. al fine di agevolare l'utenza. E', inoltre, a carico della ditta la gestione e responsabilità degli incassi, pagamenti e versamenti delle somme riscosse dagli utenti che dovranno essere effettuati giornalmente presso la Tesoreria comunale, fornendo, altresì, agli uffici competenti, al momento della presentazione della fattura del mese, le distinte di incasso delle somme e le distinte di versamento presso la Tesoreria;
- ✓ retribuzioni ed assicurazioni previdenziali, assistenziali e infortunistiche del personale preposto;
- ✓ raccolta dei rifiuti, nel rispetto delle vigenti leggi in materia di tutela ambientale, pulizia e disinfezione quotidiana degli spazi interni (cucina e refettorio e/o delle aule adibite a refettorio) ed esterni adiacenti, dei locali, delle attrezzature e dei mobili e automezzi;
- ✓ spese per la rimozione dei rifiuti speciali e tutte quelle relative ad imposte e tasse connesse allo svolgimento del servizio;
- ✓ derattizzazione, disinfezione e disinfestazione di tutti i locali e degli spazi esterni adiacenti, da effettuarsi almeno due volte all'anno;
- ✓ acquisto tovaglie, tovaglioli, stoviglie e posateria in materiale plastico per alimenti a perdere;
- ✓ eventuale acquisto delle attrezzature, materiali e varie mancanti ed occorrenti a soddisfare integralmente il servizio;
- ✓ fornire all'Amministrazione comunale, qualora ne faccia richiesta, la documentazione necessaria per l'ottenimento, in favore della Committenza, dei contributi UE dei benefici previsti dal Regolamento CE n. 657/2008, relativo alla concessione di aiuti comunitari per il latte ed i prodotti lattiero-caseari distribuiti agli allievi delle scuole (Contributi A.G.E.A.);
- ✓ La ditta aggiudicataria, a garanzia del regolare adempimento degli obblighi contrattuali, dovrà prestare una cauzione definitiva nella misura e secondo le modalità di cui all'art. 113 del Codice dei contratti pubblici;

L'Impresa Affidataria deve altresì provvedere a redigere e produrre al Comune lo specifico "Sistema di Autocontrollo e Manuale di Buona Prassi Igienica", ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. n. 193/07 di recepimento del Regolamento CE n. 852/04 (implementazione dell'HACCP), così come vigente, per il Centro di Produzione pasti e relative attività presso i refettori scolastici.

Sarà, inoltre, onere dell'Affidatario provvedere alla stesura e produzione del "Piano di Valutazione dei Rischi" e del "Piano di Sicurezza", nominando allo scopo un proprio Responsabile della Sicurezza qualificato ed in possesso di Attestazione di Qualifica, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. n. 81/2008, come pure l'applicazione del DUVRI redatto dal Comune, allegato al presente capitolato.

L'Impresa affidataria dovrà rispettare e far rispettare al proprio personale il "Codice di Comportamento dei Dipendenti del Comune di Canosa di Puglia", approvato con deliberazione di Giunta comunale n. 310/13, ed emanato ai sensi del DPR n. 62/13, il quale prevede la sua applicazione non solo da parte dei lavoratori comunali ma anche da parte di coloro che, sulla base di un contratto, una convenzione, un incarico, operano nell'ambito dei Servizi Comunali, ovvero erogano servizi di competenza comunale alla Comunità.

## **ART. 8 – CENTRO PRODUZIONE PASTI**

La ditta aggiudicataria è obbligata ad istituire presso le scuole “Mauro Carella” e “Giovanni Paolo II” i Centri di Produzione Pasti, di cui verrà sottoscritto regolare verbale di presa in carico per il riscontro di fine gestione.

Da tali punti partiranno i mezzi di trasporto per trovarsi tutti alla stessa ora, distinta per le scuole dell’infanzia e quella primaria, sui posti di distribuzione destinati al ricevimento dei pasti caldi e sprovvisti di centri di cottura, in conformità alle norme igienico-sanitarie vigenti ed eventualmente dettate dal Responsabile del Servizio di Igiene Pubblica.

La ditta aggiudicataria utilizzerà le cucine di proprietà del Comune delle quali avrà preso visione e del cui stato dichiarerà di avere piena conoscenza. Dette cucine dovranno essere dall’Appaltatore mantenute in perfetto stato d’uso, rese funzionali alla preparazione del numero dei pasti per le quali sono destinate, allo scopo di soddisfare la richiesta di refezione, il tutto a cura e spese dell’impresa medesima.

A tal fine l’Appaltatore dovrà provvedere, a proprie spese, alla sistemazione in ciascun punto cottura di proprietà dell’Ente, delle attrezzature aggiuntive necessarie per la gestione del servizio, di misura e potenza idonee a garantirne la perfetta funzionalità, nonché di ogni altro elettrodomestico che, eventualmente, si rendesse indispensabile per il corretto espletamento del servizio, nonché alla sostituzione delle attrezzature divenute inefficienti ed inadeguate ed al potenziamento di quelle esistenti al fine di garantire la piena efficienza del servizio. Il verbale verrà opportunamente aggiornato.

Ogni altro utensile di cucina necessario per la preparazione ed il trasporto dei pasti deve essere fornito dalla ditta aggiudicataria, ivi compreso idoneo pentolame.

L’Impresa Affidataria dovrà provvedere, obbligatoriamente, nel corso dell’appalto, anche più volte se necessario, alla tinteggiatura delle pareti e dei soffitti e ad una accurata pulizia straordinaria che verrà ripetuta anche al termine di ogni anno scolastico di gestione.

In circostanze in cui per cause impreviste ed imprevedibili non fosse possibile garantire la preparazione dei pasti presso un centro cottura di proprietà dell’Ente, per il solo periodo di interruzione, l’Affidatario è tenuto comunque a fornire la preparazione dei pasti, utilizzando a proprie spese l’altro centro di cottura, previa comunicazione al Servizio Pubblica Istruzione.

In caso di impossibilità di utilizzo dei due centri cottura di proprietà dell’Ente, la ditta aggiudicataria sarà obbligata ad utilizzare un proprio centro di cottura, autorizzato dall’Autorità sanitaria competente, situato nel raggio massimo di 50 Km dal Comune di Canosa di Puglia (da quantificare usando la funzione “indicazioni stradali” del servizio online Google Maps), previa comunicazione al Servizio Pubblica Istruzione.

## **ART. 9 – PREPARAZIONE DEL PASTO**

L’Impresa Affidataria dovrà attenersi nella preparazione dei pasti, scrupolosamente al menù del giorno ed alle tabelle dietetiche fornite dall’Ente, allegate al presente Capitolato, ed alle eventuali variazioni che saranno comunque tempestivamente comunicate all’Impresa medesima.

Il lavoro deve essere organizzato nel tempo e nello spazio secondo il principio della “*marcia in avanti*” a partire dalla zona di ricezione merci fino alla zona somministrazione pasti, evitando percorsi e lavorazioni che possano determinare una contaminazione crociata sporco – pulito.

Tutte le vivande dovranno essere cotte in modo tale da salvaguardare al massimo l’igiene, la qualità nutrizionale e sensoriale dei cibi. Nella preparazione dei pasti dovranno essere escluse operazioni di precottura.

I pasti in multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori che conservino la temperatura, garantiscano il massimo dell'igiene e le proprietà organolettiche degli alimenti.

Pane e frutta saranno trasportati in contenitori idonei opportunamente chiusi.

## **ART. 10 - CARATTERISTICHE DELLA MERCE**

Per tutti gli alimenti forniti, previsti nel menù - tabella dietetica, allegato al presente capitolato, si richiede merce di prima qualità in ottimo stato di conservazione, confezionata secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti previsti dalle norme igienico - sanitarie, con assoluto divieto di utilizzare cibi precotti.

Per la preparazione dei pasti è richiesto l'utilizzo di prodotti di produzione prevalentemente **locale e dei seguenti prodotti biologici**: pasta; olio; pomodori pelati e legumi.

Le caratteristiche dei prodotti sono i seguenti:

### **PASTA biologica**

- semola di grano duro, senza: coloranti, uova o prodotti a base di uova;
- umidità massima 15,00%, ceneri max 090,00%, sostanze azotate minimo 10,50%, acidità max 4 gradi;
- non deve presentare in alcun modo difetti tipo: presenza di macchie bianche o nere, battiture o bolle d'aria, spezzature o tagli, deve reggere la cottura senza spappolare né lasciare sedimenti;
- deve essere indenne da infestazioni o parassiti, o larve di alcun genere, o da muffe o da altri agenti infestanti;
- deve essere fornita in confezioni sigillate, recanti nome e sede della ditta di produzione e dello stabilimento, tipo di pasta, peso netto e scadenza.

### **RISO:**

- "parboiled", ovvero a richiesta lo "sbramato di risone" (riso integrale), produzione nazionale, grani interi uniformi senza punteggiature nere, imperfezioni e rigature.
- Umidità massima 14,5.
- deve essere fornito in confezioni sigillate, recanti l'indicazione del gruppo e della coltura, la denominazione della ditta produttrice, peso netto e scadenza.

**OLIO:** sia per frittura che per alimento a crudo, dovrà essere olio **biologico di oliva del tipo "extravergine"**, di produzione locale e di annata, non dovrà contenere più dell'1% di acidità espressa in acido oleico, di colore giallo paglierino con tendenza al verdognolo limpido con odore o sapore fragrante tipico dell'olio e rispondente, comunque, alle vigenti norme di igiene contenute nella legge 13.11.1960 n. 1407.

**CARNE BOVINA:** (VITELLO) dovrà essere di 1° taglio, priva di additivi ed estrogeni di parte connettivale, tendini grassi, ossa e fasce aponeurotiche, provenienti da animali di produzioni nazionali provviste di "marchio di qualità" produzioni garantite ed esenti da trattamenti illeciti, non eccessivamente grassi e senza alterazioni di caratteri organolettici.

**CARNI O FILETTO DI TACCHINO - FILETTO DI POLLO E ARISTA DI MAIALE:** dovranno essere di prima scelta, privi di grasso, con tessitura compatta e colorito naturale, preventivamente dissossate.

**PESCE - FILETTO DI PLATESSA O BASTONCINI DI MERLUZZO:** di tipo surgelato, privo di lisce, marche di prima qualità prodotte in confezioni munite di timbro "per alimenti".

Per l'accertamento della sanità dei tipi di carne e del pesce l'Amministrazione comunale si avvarrà del Servizio di Igiene Pubblica della A.S.L. competente.

**SCAMORZA:** di latte vaccino.

**MOZZARELLA:** di latte vaccino, fresca di giornata.

**RICOTTA:** di latte vaccino, fresca di giornata.

**LATTE:** parzialmente scremato U.H.T.

**FRUTTA E VERDURA:** dovrà essere fresca di stagione, di prima qualità e dovrà essere esente da tracce di alterazione e di fermentazione anche incipiente. Più precisamente dovrà essere:

- di recente raccolta;
- matura fisiologicamente e non solo commercialmente;
- asciutta, priva di terrosità, altri corpi o prodotti eterogenei;
- indenne da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli stessi;
- esente da tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipiente;
- per gli ortaggi a bulbo, germogliati e accuratamente montati e lavati.

La frutta dovrà essere rispondente alle seguenti qualità:

- mela gialla “Gold”;
- pera “Abate” o “Kaiser”;
- arancia “Navel” o “Tarocco” o prima scelta “Sicilia”;
- mandarancio;
- mandarini “Clementini” prima scelta;
- Fragole, uva e kiwi prima scelta;
- albicocche prima scelta;
- ciliegie prima scelta;
- ananas in scatola: una fetta (in mancanza di frutta fresca)
- pesche in scatola: mezza pesca – prodotto italiano (in mancanza di frutta fresca).

Per quanto riguarda gli ortaggi, questi devono essere freschi, puliti e selezionati, privi di additivi, integri delle qualità nutritive, tali da garantire il migliore rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale. Gli ortaggi, se non sono freschi di stagione, possono essere surgelati, mai in scatola eccetto per pomodori pelati interi.

In particolare:

- le carote da utilizzarsi in insalata devono essere lisce e di media pezzatura;
- le patate devono essere di 1<sup>a</sup> qualità, ben pulite, di media grandezza, di giusta maturazione, non germogliate, non congelate né affette da malattie parassitarie;
- i finocchi, i cetrioli, la lattuga e i pomodori devono essere di 1<sup>a</sup> qualità;
- gli spinaci, le bietole, le zucchine e i carciofi devono essere di 1<sup>a</sup> qualità;
- le cipolle bianche devono essere di pezzatura media e non trattate con radiazioni gamma;
- l’aglio deve essere ben secco e non trattato con radiazioni gamma;
- le verdure aromatiche: prezzemolo, sedano, alloro secco, origano, rosmarino devono essere di prima qualità.

**UOVA:** di g 60 categoria extra nazionali o locali, dovranno essere fresche e presentare le caratteristiche peculiari del guscio e del tuorlo.

**PANE:** i panini, di produzione locale, di complessivi g 60, devono essere di farina di grano di prima qualità, ben lievitati, ben cotti e privi di grassi aggiunti, non devono contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.

Devono, inoltre, presentarsi con crosta di colore bruno dorato e di aspetto croccante. Internamente la mollica deve essere asciutta, elastica con alveatura piccola ed uniforme, attaccata alla crosta. Il panino fornito deve essere garantito di produzione giornaliera.

E' assolutamente vietato l'uso di pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato. La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti assicurando l'osservanza di tutte le norme di pulizia ed igiene. Ogni panino deve essere confezionato in apposita pellicola per alimenti.

**LEGUMI biologici:** i legumi secchi devono essere privi di parassiti, privi di altri corpi o prodotti estranei:

- ✓ lenticchie medio-calibro mm 6 in confezione;
- ✓ ceci medi-crivello 29/30;
- ✓ fagioli bianchi-canellini in confezione.

**CEREALI:** da utilizzarsi sono il farro, il frumento, il mais, l'orzo perlato e la segale.

**POMODORI PELATI S. MARZANO – BIOLOGICI:** Pelati e naturali, prodotti direttamente dal frutto fresco ed a giusta maturazione, sani ben lavati, contenuti in scatole di latta nuova (banda stagnata), di colore rosso vivo, senza difetto, senza bombatura sui due coperchi e macchie di ruggine sulle congiunture, con tutte le caratteristiche richieste per i prodotti di prima lavorazione.

**PROSCIUTTO COTTO:** deve essere privo di additivi o polifosfati, deve essere di coscia affettato di 1<sup>a</sup> qualità, in ottimo stato di conservazione tale da garantire un ottimo alimento. Non deve essere usato quello affettato confezionato sotto vuoto.

La fetta deve essere compatta di colore rosso, senza eccessive parti connettivali, grasso interstiziale e non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore.

**FORMAGGIO GRANA:** formaggio a pasta dura o stagionato con percentuale di grasso secondo le disposizioni legislative (32%) prodotto da latte vaccino senza odori o sapori anomali e non corrispondenti al prodotto tipico, stagionatura oltre i due anni.

**SURGELATI:** piselli, fagiolini, spinaci e minestrone marca di ottima qualità in confezione max kg 3.

**ZUCCHERO:** dovrà essere saccarosio, con umidità max 10,5% in confezioni sigillate.

**SALE:** dovrà essere marino, in confezioni sigillate, grosso/raffinato.

**ACETO:** dovrà essere di puro vino in bottiglia.

**FARINA:** dovrà essere bianca di tipo "00" in confezione chiusa.

**ACQUA:** L'acqua da somministrare è quella minerale non gasata di una marca nota a livello nazionale, in bottigliette nella quantità di 50 cl per bambino.

La quantità degli ingredienti per la preparazione dei pasti deve essere quella riportata nel menù - tabelle dietetiche, allegato al presente Capitolato, formulate al crudo ed al netto degli scarti (es.: il peso della coscia di pollo deve essere calcolato al crudo e senza l'osso). Dette tabelle possono essere variate dal Comune, previa intesa con il competente servizio dell'ASL e con congruo preavviso all'Impresa Affidataria.

## **ART. 11 – MATERIALI TECNICI DELLE STOVIGLIE MONOUSO**

Le stoviglie monouso: piatto piano e fondo, bicchiere, forchette, devono essere conformi alle normative vigenti in materia degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari (D.M. 21.03.1973 e ss.mm.ii.).

Le stoviglie devono essere di colore bianco lucido (escluso il bicchiere) e prodotte in polipropilene.

Le caratteristiche di ogni singolo prodotto devono corrispondere alle seguenti:

**PIATTO PIANO:** peso non inferiore a g 14;

**PIATTO FONDO:** peso non inferiore a g 14;

**BICCHIERE:** capacità ml 200 circa all'orlo, il bicchiere deve essere di buona stabilità e flessibilità, resistente alle rotture;

**POSATE:** peso non inferiore a g 6;

**TOVAGLIOLI DI CARTA:** devono essere costituiti da un velo bianco dalle dimensioni di cm 30x30.

Tutti i prodotti sopra elencati devono avere quali caratteristiche in comune: elevata resistenza al calore, buona resistenza meccanica agli urti e quindi buona flessibilità, ben rifiniti con bordi arrotondati e non taglienti, buona stabilità per garantire all'utente un comodo e agevole consumo dei pasti.

L'Impresa Affidataria si impegna a ritirare i rifiuti quotidianamente da ogni plesso e depositarli secondo le norme della raccolta differenziata presenti nel Comune di Canosa di Puglia.

### **ART. 12 – MENÙ PER TUTTE LE UTENZE**

I menù da realizzarsi sono quelli allegati al presente capitolato, articolati in: estivo e invernale, per le scuole dell'infanzia e primaria; ciascuno prevede per quattro settimane un menù differente. Il menù "estivo" sarà erogato nei mesi di Ottobre, Marzo, Aprile e Maggio, quello "invernale" nei mesi di Novembre, Dicembre, Gennaio e Febbraio. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù.

Tuttavia, è consentita una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti indispensabili per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (sciopero, incidenti, black-out e quanto altro);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Le variazioni devono comunque essere comunicate e autorizzate dal Comune dietro tempestiva richiesta dell'Impresa Affidataria. Inoltre, il Servizio Pubblica Istruzione dell'Ente, previa intesa con il competente servizio della ASL, potrà variare il menù con congruo preavviso all'Impresa Affidataria.

### **ART. 13 – MENÙ PER DIETE SPECIALI**

L'Impresa Affidataria dovrà garantire la possibilità di usufruire del servizio di ristorazione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico come: intolleranza al lattosio, intolleranza alle proteine del latte, morbo celiaco, diabete mellito, fibrosi cistica e quanto altro. L'Impresa si impegna a realizzare tali menù per gli utenti muniti di certificazione medica e trasportare il cibo, nel rispetto della normativa igienica, in modo da evitare contaminazioni.

L'Impresa si impegna, inoltre, alla predisposizione di "diete in bianco" qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9,00 dello stesso giorno della durata massima di una settimana per ciascun richiedente. Le diete in bianco, che non necessitano di certificato medico, sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di prosciutto crudo o cotto o da altro che verrà concordato dalle parti.

L'Impresa, infine, dovrà assicurare la fornitura delle diete a carattere religioso (dieta islamica, ebraica ..) e/o etico (vegetariana, vegana ...). In particolare, per questi utenti è prevista la sostituzione dei pasti del menù allegato e autorizzato dall'Amministrazione comunale con pasti sostitutivi che rispettino le convizioni etico/religiose.

## **ART. 14 – TRASPORTO DEI PASTI**

Il trasporto dei pasti è a carico dell'Impresa Affidataria che dovrà utilizzare non meno di **n. 2** mezzi idonei allo scopo ed a norma delle vigenti disposizioni di legge, contenenti tutte le attrezzature necessarie atte a garantire l'igiene ed il mantenimento della temperatura dei pasti medesimi. Gli autoveicoli dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, essere coibentati e rivestiti internamente con materiale lavabile. I mezzi suddetti dovranno essere sanificati e puliti giornalmente.

L'Affidatario dovrà organizzare il piano dei trasporti così da garantire che il lasso di tempo intercorso fra la produzione in loco e la consegna dei pasti ai plessi scolastici non superi i 20 minuti, con tolleranza motivata di altri 10 minuti.

## **ART. 15 – DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

Il servizio comprende il porzionamento e la distribuzione nei plessi scolastici dei pasti prodotti presso i Centri cottura, nonché tutte le operazioni necessarie alla preparazione, sistemazione, pulizia, riordino delle sale refettorio da effettuare al termine di ogni servizio nonché alla rigovernatura delle stoviglie e dei contenitori termici.

Il personale addetto alla distribuzione deve essere costantemente presente nel numero prestabilito e indicato nell'offerta tecnica. Le eventuali assenze debbono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto suindicato.

L'impiego orario giornaliero del personale addetto alla distribuzione non potrà essere inferiore alle due ore all'interno del plesso scolastico, tenendo conto che in alcune scuole potrà essere prevista l'effettuazione di doppi turni di mensa.

## **ART. 16 – OPERAZIONI DA EFFETTUARE PER LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le norme igieniche previste dalla normativa di settore, nonché:

- indossare apposito camice ed idoneo copricapo che contenga tutta la capigliatura;
- lavarsi accuratamente le mani prima di apparecchiare i tavoli;
- apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e le bottigliette contenenti l'acqua;
- indossare guanti monouso durante il porzionamento e la distribuzione;
- durante la preparazione di eventuali piatti freddi il personale dovrà utilizzare mascherine e guanti monouso;
- all'arrivo dei contenitori termici, controllare la quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
- iniziare la distribuzione solo dopo che i bambini avranno preso posto a sedere;
- le quantità di pietanze da distribuire dovranno corrispondere a quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto;
- il pane sigillato deve essere riposto nei cestini, non deve cioè essere disposto sui tavoli e così la frutta;
- il pane deve essere posto sui tavoli solo quando i commensali hanno terminato di consumare il primo piatto;
- la distribuzione deve essere svolta con l'ausilio di appositi carrelli;
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno terminato di consumare la prima portata;
- per gli utenti delle scuole dell'Infanzia e delle prime due classi della scuola Primaria è richiesto il taglio della carne, la sbucciatura della frutta, il versamento dell'acqua nei bicchieri;
- dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e confezionamento dei pasti, per la distribuzione degli stessi e per i lavori di pulizia.

- il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze non deve avere smalto sulle unghie, né indossare monili durante il servizio, né altri accessori vietati, al fine di evitare una contaminazione delle pietanze in lavorazione.

I pasti preparati, non consumati e non serviti saranno donati con consegna giornaliera alle persone indigenti individuati dal Comune di Canosa di Puglia, secondo il progetto che l'Impresa Affidataria ha indicato nell'offerta tecnica.

### **ART. 17 – ATTREZZATURE ED ARREDI**

Contestualmente alla stipula del contratto, verrà redatto in contraddittorio e controfirmato dalle parti, elenco delle attrezzature dei materiali e degli impianti di proprietà del Comune che saranno consegnati alla ditta appaltatrice.

L'Impresa dovrà a proprie cure e spese rendere i centri di produzione pasti adeguati al livello del servizio richiesto dall'Amministrazione comunale qualora ve ne fosse la necessità rispetto all'esistente.

A tale proposito, previo sopralluogo, l'Impresa presenterà, in sede di offerta tecnica, relazione degli interventi che intende eventualmente realizzare e delle attrezzature che intende installare. In caso di aggiudicazione dell'appalto in suo favore l'Impresa dovrà realizzare quanto proposto, fermo restando che il prezzo offerto per singolo pasto non potrà subire variazioni in aumento a seguito degli interventi realizzati. L'esecuzione di tutte le opere previste deve essere realizzata sotto la piena responsabilità civile e penale dell'Impresa Affidataria.

L'Impresa dovrà tassativamente attenersi agli obblighi di manutenzione e pulizia delle attrezzature presenti nel Centro di produzione pasti e rispettare le norme di sicurezza per l'uso delle stesse, dettate dalla vigente normativa in materia.

All'atto della consegna, tutte le attrezzature descritte nel verbale, salve diversa indicazione, si intenderanno in buono stato di conservazione. Pertanto, l'Impresa sarà ritenuta responsabile di eventuali danni non dovuti al normale uso delle stesse. In qualunque momento su richiesta del Comune, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e dello stato di conservazione di quanto consegnato nell'intesa che alle eventuali mancanze l'Impresa Affidataria sopperirà con la necessaria sostituzione entro 20 giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza dell'Impresa Affidataria, il Comune provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Affidatario e addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta e che sarà scomputata dalle spettanze del mese successivo.

### **ART. 18 – MANUTENZIONE IMPIANTI ED ATTREZZATURE**

L'Affidatario si obbliga a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti tutti se non previa autorizzazione da parte dell'Amministrazione comunale.

L'eventuale ripristino è a carico dell'Affidatario, fatti salvi eventuali maggiori danni ed i casi espressamente previsti dal Capitolato soggetti a sanzione.

La manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature esistenti, compresa la sostituzione di tutte le rubinetterie, dei macchinari ed automezzi, nonché dei locali adibiti a Centro produzione pasti, sarà a carico dell'Affidatario che, nel corso dell'appalto, alla fine di ogni anno scolastico dovrà presentare dettagliata relazione sullo stato dell'impianto e dei macchinari.

Eventuali guasti o anomalie dovranno essere tempestivamente segnalati al Servizio Pubblica Istruzione dell'Ente. In ogni caso, qualsiasi spesa di ripristino per avarie provocate da incuria o dolo agli immobili ed alle attrezzature da parte dell'Impresa Affidataria sarà addebitata totalmente all'Impresa medesima.

La presenza di Ditte esterne per eseguire i lavori di manutenzione deve essere comunicata al Servizio Manutenzione dell'Ente prima che si inizino i lavori. Nel caso in cui detti lavori non siano

soddisfacenti, in qualsiasi momento il Comune può sostituirsi all'Impresa addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta. Gli interventi di manutenzione straordinaria sui locali e sulle attrezzature di proprietà dell'Ente restano a carico del Comune di Canosa di Puglia.

In occasione dei lavori di manutenzione dell'immobile o trasformazione degli impianti, l'Affidatario dovrà dare libero accesso a personale del Comune o di altre imprese autorizzate.

L'Affidatario dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi giorno ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

## **ART. 19 – PERSONALE**

L'Impresa Affidataria deve individuare e comunicare al Comune i nominativi del Responsabile dell'esecuzione del servizio, nonché del Responsabile della conduzione del Centro di Produzione Pasti. Le due persone, che potranno anche coincidere, dovranno essere in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di Direttore o Addetto al Coordinamento di un servizio di ristorazione collettiva. Dovrà comunicare altresì le figure tecniche con responsabilità che vengono impiegate per l'esecuzione del servizio stesso. La definizione del numero del personale impiegato presso il Centro di Produzione Pasti e per il trasporto dei pasti e la qualifica di ognuno sono di esclusiva competenza dell'Impresa Affidataria. Per il personale Addetto alla Distribuzione si rinvia al precedente articolo.

Per tutta la durata del contratto, l'organico dovrà essere quello dichiarato in sede di offerta.

E' riconosciuta al Comune di Canosa di Puglia la facoltà di richiedere la sostituzione, entro tre giorni, di quel personale che non risultasse idoneo, sia per mancanza dei requisiti prescritti dalla legge che per comportamento scorretto nei confronti dell'utenza. La mancata sostituzione comporterà l'applicazione di sanzioni e nel caso di perdurante inadempienza, la risoluzione del contratto e la rifusione dei danni e delle spese.

L'Impresa Affidataria risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che, per fatto proprio o dei suoi dipendenti, potrà derivare al Comune di Canosa di Puglia ed a terzi o a cose, oltre, ovviamente, ai destinatari del servizio.

Ai sensi delle vigenti disposizioni in materia, limitatamente alla durata dell'appalto, l'Impresa Affidataria dovrà garantire la continuità del personale già in opera negli anni precedenti (di cui all'elenco allegato al presente capitolato), a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa e con le esigenze tecnico-organizzative previste per l'esecuzione del servizio. A tal proposito dovrà presentare l'elenco del personale da utilizzare tenendo presente che il Servizio andrà svolto impiegando un numero di Operatori sufficiente a soddisfare tutte le esigenze degli utenti sulla base della vigente normativa.

Sul camice del personale dovrà essere esposta ben visibile una targhetta con nome, cognome, foto e numero di attestato di formazione alimentarista e la ragione sociale dell'Impresa Affidataria.

L'Affidatario dovrà garantire l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti disposizioni di legge relative alla prevenzione infortuni sul lavoro, alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, ad ogni altra disposizione in vigore in materia di personale o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Dovrà in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra. Inoltre, l'Affidatario dovrà adottare, nell'esecuzione dei servizi, le cautele necessarie a garantire la sicurezza ed incolumità degli operatori addetti ai lavori, ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008, ss.mm.ii., e dovrà dimostrare di aver redatto il Documento di Valutazione Rischi di cui alla stessa normativa.

Il personale tutto dovrà essere iscritto nel libro paga dell'Impresa Affidataria.

Le informazioni circa gli obiettivi relativi alle vigenti disposizioni in materia di protezione dell'impiego e delle condizioni di lavoro, applicabili nel corso dell'esecuzione del contratto,

potranno essere assunte presso l'Ispettorato Provinciale del Lavoro, ed i competenti servizi della ASL, dell'INPS, dell'INAIL e di altri Istituti collegati presenti sul territorio.

L'Impresa Affidataria dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori oggetto del presente appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché di rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nella località che, per categoria, venga successivamente stipulato.

L'Affidatario è tenuto, altresì, a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi per tutta la durata contrattuale. I suddetti obblighi vincolano l'Affidatario anche nel caso che lo stesso non abbia aderito alle associazioni sindacali o abbia receduto da esse. L'Impresa Affidataria dovrà comunque tenere indenne il Comune da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che lo stesso deve intendersi, a tutti gli effetti, estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'Impresa ed i suoi dipendenti.

L'Impresa Affidataria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento di durata sufficiente, le cui ore ed i contenuti saranno esplicitati in fase di offerta, a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato.

Con un seminario illustrativo, al quale parteciperà anche personale comunale, l'Impresa informerà il personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dalla Committente, nonché il Codice di Comportamento del Comune di Canosa di Puglia.

#### **ART. 20 – IDONEITÀ' SANITARIA**

L'Azienda Sanitaria Locale può sottoporre o disporre accertamenti clinici nei confronti del personale ed adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti.

Nella conduzione del Centro di Produzione Pasti, nel servizio di trasporto e nella distribuzione dei pasti devono essere scrupolosamente osservate le norme in vigore sulla idoneità sanitaria del personale addetto, il quale dovrà essere fornito dell'attestato di formazione alimentarista, se previsto o quant'altro necessario in relazione alle mansioni di appartenenza. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento alla normativa in vigore, nonché a quanto previsto nel presente Capitolato.

Gli automezzi impiegati dovranno essere dotati della documentazione ex lege.

#### **ART. 21 – CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI**

Ai fini di individuare più celermente le cause da tossicazione alimentari, l'Impresa Affidataria deve prelevare almeno 100 g di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero alle temperature previste per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovrà essere riportata la data e l'ora del prelievo.

#### **ART. 22 – DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE**

E' facoltà dell'Amministrazione comunale effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli sui pasti durante tutto il ciclo della lavorazione e nei locali ad esso adibito per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del Capitolato Speciale d'Appalto. I controlli verranno effettuati dal Servizio Pubblica Istruzione e da tutti gli organismi istituzionali legittimati, congiuntamente o singolarmente, nonché da eventuali altre strutture specializzate incaricate dall'Amministrazione comunale.

Controlli igienici si effettueranno preventivamente all'inizio della fornitura e potranno essere ripetuti in qualsiasi momento, sia sul personale impiegato nell'espletamento del servizio, che dovrà

essere in possesso di tutti i requisiti igienico-sanitari previsti per legge, che sulle derrate ed il materiale impiegato. Ispezioni igienico-sanitarie potranno essere effettuate sulle attrezzature e nei locali ai sensi delle vigenti disposizioni, con espresso obbligo della ditta appaltatrice a sostituire ogni impianto o attrezzatura utilizzata per la produzione e fornitura dei pasti con altro impianto o attrezzatura idonea qualora si dovessero presentare disfunzioni negli impianti ed attrezzature utilizzate.

Il Comune di Canosa di Puglia si riserva, inoltre, la possibilità del controllo sulle derrate da utilizzare nell'appalto, sulle scorte destinate alla refezione scolastica, nonché sui locali di magazzino.

Il Servizio Pubblica Istruzione dell'Ente farà pervenire all'Impresa, per iscritto, le osservazioni rilevate dagli organi di controllo, secondo la procedura descritta nell'art. 30.

### **ART. 23 – TRATTAMENTI DI SANIFICAZIONE**

Tutti i locali adibiti a Centro di Produzione Pasti e gli impianti dovranno essere mantenuti dall'Impresa Affidataria in perfetto stato di pulizia ed igiene. E' a carico dell'Impresa la fornitura di tutti i prodotti e delle necessarie attrezzature per dette operazioni, nonché quelli occorrenti per il lavaggio delle stoviglie a mano ed a macchina. Di tutti i prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere depositate le schede tecniche complete.

Ove siano disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili. I detergenti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni e dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito. Il personale che nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve far uso di detersivi dovrà indossare guanti e mascherine.

### **ART. 24 – RIFIUTI**

I rifiuti provenienti dalla preparazione dei pasti dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati prima delle operazioni di preparazione dei pasti medesimi negli appositi contenitori per la raccolta.

E' tassativamente vietato depositare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari. Tutti i rifiuti delle scuole verranno riposti in sacchi idonei a carico dell'Impresa Affidataria e depositati nei cassonetti portarifiuti, secondo le regole della raccolta differenziata presente nel Comune di Canosa di Puglia.

### **ART. 25 – SERVIZI IGIENICI, SPOGLIATOI E SPAZI ESTERNI**

I servizi igienici annessi ai refettori scolastici di tutte le scuole interessate alla ristorazione, utilizzati unicamente dal personale dell'Impresa Affidataria nel corso delle operazioni di rigovernatura dei refettori, dovranno essere puliti a cura dell'Impresa stessa. In detti servizi verrà impiegato sapone disinfettante ed asciugamani a perdere a carico dell'Impresa.

I servizi igienici annessi al Centro di Produzione Pasti dovranno essere costantemente puliti e gli indumenti degli addetti dovranno essere riposti negli appositi armadi a doppio scomparto da fornire a cura dell'Impresa Affidataria. Dovrà essere impiegato sapone disinfettante erogato con dispenser, carta igienica a bobina protetta e dispenser di carta asciugamani. Le pulizie esterne ai locali di produzione pasti sono a carico dell'Impresa Affidataria che dovrà aver cura di mantenere la suddetta area sempre ben pulita.

Sono a carico dell'Impresa Affidataria le periodiche disinfezioni e derattizzazioni del Centro di Produzione Pasti.

## **ART. 26 – RESPONSABILITA'**

L'Affidatario assume in proprio ogni responsabilità per qualsiasi danno causato a persone o beni, nell'esecuzione del presente contratto, tanto dell'Appaltatore stesso quanto a terzi. L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente contratto.

A tale scopo l'Impresa si impegna a stipulare, con Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi specifici da intossicazione alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi i danni conseguenti ad incendio e furto.

Dovranno essere, altresì, compresi in garanzia i danni alle cose trovatesi nell'ambito di esecuzione dei servizi e a quelle sulle quali si eseguono i servizi stessi.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale non inferiore a 3.000.000,00 euro (tremilioneuro) unico, per ogni sinistro e per anno assicurativo, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo l'Impresa dovrà stipulare polizza RCO con un massimale non inferiore a 1.000.000,00 euro (unmilioneeuro) per sinistro, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale. La durata delle polizze dovrà coprire il periodo decorrente dalla data di stipula del contratto fino alla sua scadenza.

In caso il Comune decida di avvalersi delle opzioni di proroga o rinnovo, la polizza dovrà coprire un pari periodo. Resta inteso che l'esistenza, e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale di efficacia del contratto e, pertanto, qualora l'Affidatario non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui si tratta, il Contratto si risolverà di diritto con conseguente incameramento della cauzione prestata e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito. Copia delle polizze dovrà essere consegnata al Comune entro la data di inizio del servizio.

## **ART. 27 – GARANZIA DI QUALITA'**

L'Amministrazione comunale sostiene, altresì, l'utilizzo di prodotti biologici e non biologici locali, provenienti dall'ambito geografico della Regione Puglia e Provincia BT, nonché la cultura alimentare di attenzione alla stagionalità dei prodotti forniti.

L'Amministrazione comunale vieta l'utilizzo di prodotti alimentari derivanti da organismi geneticamente modificati.

## **ART. 28 – PREZZI**

Il prezzo di ogni pasto, al netto di I.V.A. soggetto a ribasso è pari ad-Euro 4,50 (€ quattro/50).

L'importo complessivo annuo presunto dell'appalto ammonta a Euro 506.520,00 oltre I.V.A. al 4% e oneri per la sicurezza scaturenti dal DUVRI non soggetti a ribasso. Mentre quello effettivo dipenderà dal numero dei pasti realmente erogati e dal prezzo unitario che sarà praticato dalla ditta aggiudicataria.

Il prezzo dell'aggiudicazione dovrà essere mantenuto fermo per tutta la durata del contratto e dell'eventuale continuazione del servizio di cui all'art. 2, salvo revisione periodica del prezzo

disposta dall'art. 115 del D.Lgs. n. 163/06, o in alternativa sulla base dell'indice FOI pubblicato dall'ISTAT. Questi dati devono essere forniti dall'Impresa Affidataria al Comune.

## **ART. 29 – PAGAMENTI**

I pagamenti saranno effettuati in rate mensili posticipate, dietro presentazione di regolare fattura e successiva liquidazione da parte del Responsabile del Servizio, entro 30 giorni dal ricevimento della stessa.

La liquidazione avverrà sulla base del numero dei pasti effettivamente erogati. Le fatture dovranno essere accompagnate dalle bolle di consegna dei pasti erogati giornalmente agli alunni.

Le eventuali penalità di cui al successivo articolo verranno detratte dalle competenze del mese successivo al verificarsi delle inadempienze contrattuali.

## **ART. 30 – GARANZIE, VERIFICHE E PENALITÀ**

L'Amministrazione comunale farà pervenire all'Impresa, per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione l'Impresa non fornisce nessuna controprova probante, il Comune applicherà le penali previste dal presente articolo.

Si procede al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione comunale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento ovvero mediante escussioni di quota - parte della cauzione definitiva.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti alla Amministrazione comunale per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi. Le penalità, e ogni altro genere di provvedimento dell'Amministrazione comunale, sono notificate all'Impresa per mezzo di raccomandata.

L'Amministrazione comunale, a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

### **A) STANDARD MERCEOLOGICI**

- 1) Mancato rispetto degli standard previsti dalle Caratteristiche merceologiche Euro 400,00
- 2) Mancato utilizzo di prodotti certificati Euro 1.000,00
- 3) Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alle vigente normativa in materia Euro 400,00
- 4) Etichettatura non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente Capitolato Euro 400,00
- 5) Etichettatura mancante Euro 400,00
- 6) Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie Euro 1.500,00

### **B) QUANTITÀ**

- 1) Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione Euro 600,00
- 2) Totale mancata consegna dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione Euro 3.000,00
- 3) Mancato rispetto delle grammature verificate su 20 (venti) pesate della stessa preparazione, nella singola sede di ristorazione Euro 300,00
- 4) Porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione Euro 300,00
- 5) Mancata manutenzione o sostituzione di carrelli termici Euro 600,00

### **C) RISPETTO DEI MENU' BASE E DIETETICI**

- 1) Mancato rispetto del menù previsto, senza preavviso Euro 300,00
- 2) Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità dei prodotti utilizzati Euro 300,00

### **D) PARAMETRI IGIENICO -SANITARI**

- 1) Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale Euro 300,00

- 2) Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti distribuiti nelle singole sedi di ristorazione Euro 300,00
- 3) Rinvenimento di parassiti nei pasti distribuiti nelle singole sedi di ristorazione Euro 300,00
- 4) Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nelle singole sedi di ristorazione Euro 500,00
- 5) Riciclaggio non autorizzato di derrate Euro 600,00
- 6) Promiscuità di merci nelle celle frigorifere Euro 300,00
- 7) Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili nelle sedi di ristorazione Euro 300,00
- 8) Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia nelle sedi di ristorazione gestite dall'Impresa Euro 300,00
- 9) Conservazione delle derrate non conformi alle normative vigenti Euro 300,00
- 10) Temperatura dei pasti non conformi alle normative vigenti Euro 300,00
- 11) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto derrate e pasti Euro 300,00
- 12) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento dei pasti e rigoverno dei locali di ristorazione Euro 300,00
- 13) Mancato o non corretto prelievo del pasto test (campione art. 22 capitolato) Euro 300,00
- 14) Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal progetto tecnico presentato in offerta Euro 300,00
- 15) Attrezzature non conformi o non sostituite Euro 1.000,00

#### **E) TEMPISTICA**

- 1) Mancato rispetto degli orari di consumazione del pasto per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto, oltre alla tolleranza, Euro 300,00

#### **F) PERSONALE**

- 1) Mancato rispetto delle norme relativi al personale Euro 300.000
- 2) Assenza superiore a tre giorni del direttore del servizio senza intervenuta sostituzione Euro 300.000
- 3) Errata somministrazione di diete speciali Euro 300,00

**G)** Ogni ulteriore violazione delle norme di capitolato, penale di € 105,00.

Oltre alle penalità sopra riportate la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora la ditta aggiudicataria incorresse in più gravi penalità previste dal presente capitolato ovvero quando per altre gravi cause non fosse possibile continuare l'espletamento del servizio.

### **ART. 31 – SUBAPPALTO**

Ai sensi dell'art. 27, c. 3, del D.Lgs. n. 163/06, l'Amministrazione comunale non consente l'utilizzo del subappalto.

### **ART. 32 – PROGETTI INTEGRATIVI AL SERVIZIO DI REFEZIONE**

L'Affidatario dovrà realizzare, nel primo anno di aggiudicazione della gara, in collaborazione e secondo le indicazioni che saranno fornite dal Servizio Pubblica Istruzione del Comune, un opuscolo dedicato alla carta dei servizi della refezione scolastica.

Durante la gestione del servizio il Comune una volta all'anno potrà richiedere all'Aggiudicatario una proposta di collaborazione per la realizzazione di progetti di educazione alimentare per esaltare anche e soprattutto i prodotti locali ai bambini usufruttori della mensa e ai genitori attraverso rappresentazioni dal vivo di cucina e con convegni sul tema con la presenza di dietiste e di altri esperti in materia.

Le spese inerenti al presente articolo saranno a cura dell'Aggiudicatario.

### **ART. 33 – DOMICILIO DELL'APPALTATORE**

L'appaltatore dovrà eleggere domicilio in Canosa di Puglia.

### **ART. 34 – RISOLUZIONE EVENTUALI CONTROVERSIE**

Per qualsiasi contestazione o controversie dipendenti dal presente contratto è competente il foro di Trani.

### **ART. 35 – ADEMPIMENTO OBBLIGHI DI CONTRATTO**

Qualora la ditta aggiudicataria per qualsiasi motivo, anche non dipendente dalla sua volontà, non fosse in grado di adempiere agli obblighi contrattuali in via temporanea, dovrà comunque garantire la regolarità del servizio senza alcun aggravio per l'Amministrazione e previa autorizzazione scritta dell'Amministrazione stessa.

Si impegna, inoltre, entro 10 giorni dalla data di aggiudicazione, a presentare tutti i documenti richiesti ed a sottoscrivere il contratto.

### **ART. 36 – RINVIO A NORME VIGENTI**

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa richiamo alle disposizioni del Codice Civile ed altre leggi o regolamenti in materia, in quanto applicabili.

Ogni ditta concorrente si impegna ad accettare integralmente, a tutti gli effetti, il presente capitolato speciale, per il solo fatto di presentare l'offerta.

### **ART. 37 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Dopo tre formali contestazioni, inviate a mezzo raccomandata A.R., per il mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente capitolato, l'Amministrazione comunale potrà sospendere l'esecuzione del contratto e procedere alla risoluzione dello stesso ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.

### **ART. 38 – ALLEGATI AL BANDO ED AL DISCIPLINARE**

Fanno parte integrante e sostanziale al presente capitolato disciplinare i seguenti allegati

ALL. 1 – Menù e tabelle dietetiche

ALL. 2 - DUVRI

ALL. 4 – Elenco personale in servizio