



COMUNE DI ALBEROBELLO

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA PREPARAZIONE, TRASPORTO
DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI CALDI PER LE MENSE SCOLASTICHE
PER 3 (TRE) ANNI SCOLASTICI A PARTIRE DALL'ANNO SCOLASTICO 2019/2020**

Responsabile del Procedimento:

Dott. Cosmo Luigi ROMANO (area servizi alla persona)

Sommario

TITOLO 1 INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO.....	4
ART.1 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO.....	5
ART. 2 - OGGETTO DEL CONTRATTO.....	6
Art. 3– SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE	6
ART. 4 - DURATA DEL CONTRATTO.....	6
ART.5 - PREZZO DEL PASTO E VALORE DELL'APPALTO.....	7
ART. 6 – DIMENSIONE DELL'UTENZA.....	8
ART. 7 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA.....	8
ART. 8 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO.....	8
ART. 9 - CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO E INTERRUZIONE DEL SERVIZIO.....	12
ART. 10 – VARIAZIONI	13
ART. 11 – MANCATA ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO.....	13
ART. 12 - STANDARD DI QUALITÀ.....	13
TITOLO 2 MODALITÀ DI GARA.....	13
ART.13 – DEFINIZIONE DELL'APPALTO.....	13
ART. 14 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE.....	13
ART. 15 – MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE – ATTRIBUZIONE PUNTEGGI.....	14
TITOLO 3 IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE.....	14
ART. 16 – DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE.....	14
ART. 17 – OPERAZIONI PRELIMINARI.....	15
ART. 18 – MANIPOLAZIONE E COTTURA.....	16
ART. 19 – RICICLO.....	16
TITOLO 4 - CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE	16
ART. 20 - ORDINAZIONE, CONFEZIONAMENTO E CONSEGNA.....	16
ART. 21 - PIANO DEI TRASPORTI	17
ART. 22 - MEZZI DI TRASPORTO.....	17
ART. 23 - SERVIZIO NEI REFETTORI.....	17
ART. 24 - ATTREZZATURE NEI REFETTORI	18
TITOLO 5 - MENU' E TABELLE DIETETICHE	18
ART. 25 – MENÙ E TABELLE DIETETICHE.....	18
ART. 26 - VARIAZIONE AL MENÙ.....	19
ART. 27 – STRUTTURA DEL PASTO	19
ART. 28 - MENÙ PER DIETE SPECIALI.....	19
ART. 29 - PRANZO A SACCO PER GITE.....	20
ART. 30 – CONFORMITÀ DEGLI ALIMENTI.....	20
TITOLO 6 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE.....	21
ART. 31 – CARATTERISTICHE GENERALI DELLE DERRATE ALIMENTARI	21
31.1. PRODOTTI BIOLOGICI.....	21

31.2 PRODOTTI A FILIERA CORTA	22
31.3 PROGETTI SPERIMENTALI DI SLOW FOOD E FILIERA CORTA	23
ART. 32 – ETICHETTATURA E CONFEZIONAMENTO DELLE DERRATE	23
ART. 33 – VITA RESIDUA DEI PRODOTTI.....	23
TITOLO 7 - PERSONALE.....	23
ART. 34 – PERSONALE DELL’APPALTATORE.....	23
ART. 35 - OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI.....	24
ART. 36 - OBBLIGHI ASSICURATIVI	24
ART. 37- RESPONSABILITÀ.....	25
ART. 38 – SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO.....	25
ART. 39 – FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE	25
ART. 40 – REINTEGRO DEL PERSONALE.....	26
ART. 41 – RESPONSABILE COORDINATORE DEL SERVIZIO.....	26
ART. 42 – VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (D.P.I.).....	26
ART. 43 – IDONEITÀ SANITARIA E CONTROLLO DELLA SALUTE.....	26
TITOLO 8 - LOCALI E ATTREZZATURE.....	27
ART. 44 - LOCALI	27
ART. 45 – ATTREZZATURE E IMPIANTI	28
ART. 46 – INTERVENTI DI MANUTENZIONE.....	28
ART. 47 - PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLA CUCINA E DEI REFETTORI: PRODOTTI PER LA PULIZIA E MODALITÀ DI UTILIZZO DEI DETERSIVI.....	29
ART. 48 – IMBALLAGGI ED UTILIZZO DI PRODOTTI IN TESSUTO CARTA	29
48.1 IMBALLAGGI:	29
48.2 PRODOTTI IN TESSUTO CARTA:.....	30
ART. 49 - IMPIEGO DI ENERGIA.....	30
ART. 50 – RIFIUTI.....	30
ART. 51 – PREVENZIONE INFESTAZIONI.....	30
TITOLO 9 - CONTROLLI E PENALITÀ.....	31
ART. 52 - DIRITTO DEL CONTROLLO DEL COMUNE	31
ART. 53 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO.....	31
ART. 54 - TIPOLOGIA DEI CONTROLLI.....	31
ART. 55 – CONTROLLI DA PARTE DELLA DITTA.....	32
ART. 56 - METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITÀ.....	32
ART. 57 - CONSERVAZIONE CAMPIONI.....	32
ART. 58 - PENALITÀ.....	33
TITOLO 10 - ONERI CONTRATTUALI	34
ART. 59 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO	34
ART. 60 - CAUZIONE PROVVISORIA.....	34
ART. 61 - CAUZIONE DEFINITIVA.....	34
ART. 62 – ASSICURAZIONI	35
ART. 63 - SPESE, IMPOSTE E TASSE.....	35

ART. 64 - VINCOLO GIURIDICO.....	35
ART. 65 – SUBAPPALTO	35
ART. 66 – AUTORIZZAZIONI E LICENZE	35
ART. 67 – SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO.....	35
ART. 68 - OBBLIGHI DEL COMUNE.....	36
ART. 69 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE	36
TITOLO 11 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA.....	37
ART. 70 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA.....	37
ART. 71 - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO.....	38
ART. 72 – PRIVACY.....	38
ART. 73 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME.....	38
ART. 74 - STRUTTURE ORGANIZZATIVE DEL COMUNE DI ALBEROBELLO	38
ART. 75 - FORO COMPETENTE.....	38
TITOLO 12 - FATTURAZIONI E PAGAMENTI	38
ART. 76 - PAGAMENTI PER LA PREPARAZIONE, VEICOLAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI	38
TITOLO 13 - RAPPORTI CON L'UTENZA.....	39
ART. 77 - INFORMAZIONE AGLI UTENTI.....	39
ART.78 - INFORMATIVA.....	39
TITOLO 14 - ALLEGATI.....	39
ART. 79 - ALLEGATI.....	39

TITOLO 1 INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

ART.1 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO

L'appalto è disciplinato:

1. dal D.Lgs. 50/2016 (Codice Appalti);
2. **dal Piano d'azione Nazionale dei Consumi sul Green Public Procurement Allegato 1 – Criteri ambientali minimi ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari - Adottati con DM 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011)**
3. dal Reg. CE 852/04 (norme igienico sanitarie) e Reg. 853/04 (norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale) e dalla Del. G.R. Puglia 5/2008 (formazione degli alimentaristi);
4. dal Reg. CE 834/2007 (produzione biologica e etichettatura dei prodotti biologici) e dal Reg. CEE n° 1804/ 1999 (che completa per le produzioni animali il reg. Cee n.2092/91 relativo al metodo di produzione biologica dei prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari);
5. dalla L.R. n. 4 del 03.02.2011 e s.m.i. (norme per la valorizzazione dei prodotti agricoli e alimentari ottenuti con tecniche di produzione integrata);
6. dalla L 30 aprile 1962, n° 283 (modifica art. 242-243-247-250 e 262 del TU delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934 n. 1265: disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande) dal D.M 21.03.1973 (disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze di uso personale); dal Dlgs 25.01.1992 n° 108 (Attuazione della Dir. 89/109/CEE, concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari); dal Reg CE 1935/04 (Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga la Dir. 80/590/CEE e 89/109/CEE); dal Reg. CE 10/2011 (confezionamento); dal reg. 10/2011 (materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con prodotti alimentari);
7. dalla L.R. Puglia 26 del 04.12.2003 (disciplina regionale in materia di OGM);
8. dal Dlgs 109/92 e s.m.i. (attuazione della Dir. 89/395/CEE e 89/396/CEE concernente l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari);
9. dal D.lgs 110/92 e s.m.i. (Attuazione Dir. 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana);
10. dal Reg. Ce 1830/2003 (tracciabilità ed etichettatura di OGM e tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati);
11. dal D.lgs n. 114 del 08.02. 2006 e s.m.i. (Attuazione delle Dir. 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari);
12. dal Reg. CEE 2092 /91 s.m.i. (Metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari);
13. **dal DGR Puglia 276/2002 “Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica”;**
14. **dalle Linee Guida Regione Puglia in BURP n. 112 del 28/08/2018 ad oggetto “ Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica ed aziendale – Aggiornamento alla DGR N. 276 del 19/3/2002 “;**
15. **LEGGE REGIONALE 30 aprile 2018, n. 16 “Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e agroalimentari a chilometro zero e in materia di vendita diretta dei prodotti agricoli”;**
16. dalle altre norme di legge e regolamenti in materia ivi comprese quelle che dovessero entrare in vigore in costanza del rapporto contrattuale;
17. dalle norme del Codice Civile;
18. dal presente Capitolato.

ART. 2 - OGGETTO DEL CONTRATTO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Alberobello (di seguito chiamato Comune) **con ridotto impatto ambientale e nello specifico:**

- la fornitura di derrate alimentari, la preparazione, l'approntamento, il trasporto e la distribuzione dei pasti completi (primi piatti, secondi piatti, frutta e pane), a carico della Ditta aggiudicataria che vi dovrà provvedere a proprie spese e con propria organizzazione nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia.

Per la preparazione dei pasti l'appaltatore utilizzerà i locali della cucina comunale, ubicata nel Comune di Alberobello. Le scuole interessate al servizio di ristorazione scolastica sono quelle indicate nel successivo art. 8.

Il numero dei pasti da fornire, sia totale che parziale, per tipo di utenza è da ritenersi indicativo e deve intendersi suscettibile di variazioni positive o negative.

Il servizio di ristorazione scolastica dovrà essere erogato agli alunni delle scuole materne ed elementari, nonché al personale docente e non docente avente diritto ai sensi delle vigenti disposizioni, nonché eventuali ospiti autorizzati dal Comune, nello specifico i componenti il Consiglio Comunale dei ragazzi e della Commissione Mensa.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere alla manutenzione ordinaria di quanto esistente e concesso in comodato d'uso gratuito dal Comune di Alberobello, oltre a quanto eventualmente acquistato o offerto in sede di gara dalla Ditta aggiudicataria per eseguire il servizio richiesto: tali dotazioni al termine dell'appalto rimarranno di proprietà del Comune.

Tutte le prestazioni devono essere eseguite secondo le norme contenute nel presente Capitolato e nei relativi allegati che ne costituiscono parte integrante.

Il servizio prevede le seguenti fasi:

- La fornitura delle derrate alimentari, la preparazione e il confezionamento dei pasti e delle diete speciali personalizzate presso il Centro di produzione pasti di via Pierpaolo Pasolini, in appositi contenitori termici multirazione;
- il trasporto e la consegna dei pasti e delle diete speciali personalizzate ai terminali di consumo, mediante il sistema del legame caldo in multirazione;
- la distribuzione e somministrazione giornaliera dei pasti agli utenti, bambini e insegnanti delle scuole materne ed elementari che fruiscono della mensa scolastica;
- la pulizia e il riassetto dei locali (cucina e refettori) e delle attrezzature messe a disposizione del Comune all'appaltatore;
- il lavaggio e la sanificazione dei contenitori termici utilizzati per il trasporto, della posateria, dei piatti di ceramica e di tutto quanto utilizzato per il servizio;
- la dotazione e/o integrazione di tutti gli utensili per la produzione dei pasti e per la somministrazione.

Art. 3 – SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE

Possono partecipare alla gara tutti gli operatori economici in possesso dei requisiti richiesti nella lex specialis di gara

ART. 4 - DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto d'appalto avrà durata di anni tre con decorrenza dall'Anno scolastico 2019-2020 all'anno scolastico 2021-2022.

A titolo puramente indicativo il servizio sarà articolato su cinque giorni lavorativi, dal lunedì al venerdì, ad esclusione delle festività contemplate dal calendario scolastico. (**previsti circa n. 41.000 (quarantunomila) pasti calcolati per annualità considerata**)

La stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto per una durata pari ad 1 anno (da comunicare almeno 6 (sei) mesi prima)

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di cui all'art. 106 comma 11 del codice ovvero di prorogare il contratto per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

ART.5 - PREZZO DEL PASTO E VALORE DELL'APPALTO

Il prezzo unitario del pasto per il servizio di ristorazione scolastica è unico per alunni e docenti e non docenti delle Scuole dell'Infanzia e Primarie del territorio di Alberobello, nonché eventuali ospiti autorizzati dal Comune. Lo stesso prezzo sarà riconosciuto alla Ditta anche per la fornitura di cestini per gite, così come indicato al successivo art. 31, nonché per diete speciali (art. 30).

In riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato, il prezzo del pasto, posto a base d'asta, è fissato in **Euro 4,50 iva esclusa (Euro quattro/cinquanta) oltre € 0,05 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso (artt. 17 e 26 D.Lgs. 81/2008)**

Con il prezzo del pasto offerto si intendono interamente compensati tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese, qualsiasi altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi e necessario alla perfetta esecuzione dell'appalto.

Il valore presunto dell'appalto relativo alla durata certa è di € 559.650,00 (euro cinquecentocinquantanovemilaseicentocinquanta/00) oltre IVA di cui € 6.150,00 (euro seimilacentocinquanta/00) per oneri per la sicurezza scaturenti dal DUVRI non soggetti a ribasso d'asta.

L'importo presunto complessivo dell'appalto comprensivo dell'eventuale periodo di rinnovo di anni 1 (uno) + eventuale proroga per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie all'individuazione di un nuovo contraente ex art. 106 comma 11 del D.Lgs 50/2016, **calcolato su 4 quattro mesi** ammonta ad **€ 808.383,00 (euro ottocentottomilatrecentottantatre/00)** oltre IVA di cui € 8.883,00 (ottomilaottocentottantatre/00) per oneri per la sicurezza scaturenti dal DUVRI non soggetti a ribasso d'asta.

L'Amministrazione, in ogni caso, corrisponderà alla ditta aggiudicataria esclusivamente il corrispettivo dovuto per i pasti effettivamente somministrati agli aventi diritto.

Detto importo potrà subire variazioni, in aumento o diminuzione, in considerazione del numero di iscritti al servizio e dei pasti effettivamente erogati per gli anni di validità del contratto.

ART. 6 – DIMENSIONE DELL'UTENZA

Il numero potenziale degli utenti del servizio di refezione scolastica è stimato, sulla base dei dati consuntivi registrati dal Comune di Alberobello nell'anno scolastico 2017/2018, in numero giornaliero medio settimanale su gg. 5 di n. 269 (ducentosessantanove) pasti. Tale numero è comunque del tutto indicativo, in quanto il Comune corrisponderà all'Appaltatore soltanto il corrispettivo relativo ai pasti effettivamente erogati. Resta stabilito che qualora i pasti non venissero erogati per l'interruzione delle attività didattiche dovute a motivi di diversa natura

(ordinanze di chiusura per elezioni, disinfezione ed altro), la Ditta non potrà rivendicare alcun diritto per il mancato introito, avendone già tenuto conto al momento della formulazione dell'offerta.

ART. 7 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta da alunni della scuola dell'infanzia e primaria oltre che dal personale insegnante addetto e non docente, aventi diritto. Il numero di pasti ed il numero di rientri settimanali sono da ritenersi indicativi in quanto suscettibili di variazioni da parte del Dirigente Scolastico.

I dati di cui al prospetto che segue, e riferiti agli iscritti al servizio mensa per l'anno scolastico 2018/2019, sono utilizzati soltanto ai fini della formulazione dell'offerta economica e, pertanto, non costituiscono obbligo alcuno per il comune.

ART. 8 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il Servizio Scolastico nel territorio comunale vede la presenza di plessi scolastici così denominati:

- Plesso Scuola Elementare "D.co MOREA" ubicato in via Dante Alighieri n. 25;
- Plesso Scuola Elementare "M. LA SORTE" ubicato in via Barsenta n. 7;
- Plesso Scuola Materna "G. GUARELLA" ubicato in via Barsentan.c.;
- Plesso Scuola Materna "NOTARNICOLA" ubicato in via Barsentan.c.;
- Plesso Scuola Elementare "TREVISANI" ubicato nella Frazione Coreggia (attualmente presso plesso "MOREA");
- Plesso Scuola Materna ubicato nella Frazione Coreggia (attualmente presso plesso Notarnicola -Guarella);

LA CUCINA CENTRALIZZATA

È UBICATA PRESSO IL PLESSO "GUARELLA"

I REFETTORI SONO UBICATI NELLE SEGUENTI SCUOLE:

SCUOLA MATERNA GUARELLA;

SCUOLA MATERNA NOTARNICOLA;

SCUOLA ELEMENTARE LA SORTE;

SCUOLA ELEMENTARE MOREA;

SCUOLA MATERNA ED ELEMENTARE COREGGIA (attualmente tale scuola è oggetto di lavori edili di ricostruzione; gli alunni sono stati dislocati nelle scuole di Alberobello.

(Nel momento che saranno ultimati i lavori e la scuola riapre, la ditta deve estendere il servizio di ristorazione senza nulla pretendere in aggiunta al costo del relativo pasto giornaliero aggiudicato moltiplicato per i fruitori in tale plesso ubicato in Coreggia).

L'appaltatore s'impegna, per l'intera durata dell'appalto, alla gestione delle cucine per la fornitura di pasti, preparati nello stesso giorno di consumo, confezionati in contenitori multi porzione (in conformità al D.M 21.03.1973, al Dlgs 25.01.1992 n° 108; alla Circolare del Ministero della Salute pubblicata il 24.01.2006; al Reg CE 1935/04; al Reg. CE 10/2011 nonché al reg. 10/2011 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari) e Regolamento CE 852/2004, nonché alle Linee Guida Regione Puglia in BURP n. 112 del 28/08/2018 ad oggetto "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica ed aziendale – Aggiornamento alla DGR N. 276 del 19/3/2002"

Il Servizio di Ristorazione Scolastica, di cui al presente appalto si articola nelle seguenti attività:

- approvigionamento delle derrate alimentari e non;
- preparazione e confezionamento dei pasti presso il centro cottura comunale identificato all'art.2;

- trasporto dei pasti presso i plessi come indicato nella Tabella all'articolo 8;
- distribuzione degli stessi presso tutte le scuole indicate all'articolo 8;
- consegna giornaliera dei pasti cucinati sulla base del numero degli utenti interessati, comunicati a cura del responsabile della Ditta giornalmente all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune, per le singole scuole entro le ore 9:30;
- riassetto, pulizia e sanificazione della Cucina;
- riassetto, pulizia e sanificazione dei locali adibiti a refettorio presso i plessi scolastici e relative pertinenze;
- manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti della Cucina;
- manutenzione ordinaria degli arredi e delle attrezzature;
- ogni altra attività accessoria inerente il servizio.

Tutti i pasti saranno trasportati con automezzi idonei, in regime fresco/caldo in appositi contenitori termici. Nella fase di distribuzione dei pasti dovrà essere garantito un rapporto idoneo di addetti/utenti così che la somministrazione del pasto avvenga in modo rapido.

Le consegne dei pasti saranno effettuate nel più breve tempo possibile antecedente l'orario di consumazione del pasto che sarà comunicato all'inizio di ogni anno scolastico, e avverrà indicativamente nei seguenti orari o altri di volta in volta comunicati in base all'orario scolastico:

Scuola dell'Infanzia (materna) ore 12.00

Scuola Primaria (elementare) ore 12.45;

(gli orari possono nel corso dell'appalto anche variare)

Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.

Per altri eventuali servizi, se richiesti, gli orari di consegna saranno stabiliti e concordati con la Ditta in funzione dell'organizzazione degli stessi.

Il Comune dovrà comunicare, con preavviso di almeno due giorni, anche verbalmente, da confermarsi per iscritto, a cura dell'Ufficio competente, eventuali variazioni degli orari, dei turni o eventuali giorni di non effettuazione del servizio. Al momento delle consegne dei pasti ai plessi verrà presentata una bolla di consegna compilata dalla Ditta che dovrà rimanere presso il refettorio a disposizione degli organi di controllo recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali bolle dovrà essere stato preventivamente indicato dalla Ditta l'orario di carico e di partenza del mezzo.

Alla Ditta compete comunque:

1. Il reperimento, stoccaggio e conservazione di tutte le materie prime necessarie all'esecuzione del servizio le quali dovranno essere di qualità e conformi alla normativa in materia innanzi riportate.
 - a. La ditta dovrà approvvigionarsi di tutte le derrate alimentari necessarie per la preparazione dei pasti, rimanendo unica responsabile nei confronti dei fornitori.
 - b. Il servizio sarà svolto dall'appaltatore con cucina tradizionale, preparando tutti i cibi cotti esclusivamente il giorno della relativa somministrazione. È tassativamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti il consumo nonché l'utilizzo di cibi precotti.
 - c. Gli approvvigionamenti dovranno tenere conto delle attrezzature di conservazione esistenti e dovranno essere effettuati in modo da limitare al massimo i tempi di giacenza delle derrate alimentari nonché lo stoccaggio eccessivo nelle aree di immagazzinamento.
2. La preparazione ed il confezionamento dei pasti presso la Cucina.
 - a. La cottura, il confezionamento, il trasporto, la consegna ai refettori e lo scodellamento saranno effettuati da personale dipendente dall'appaltatore.
 - b. I pasti caldi, opportunamente porzionati in base al numero degli alunni e dei docenti ed altri utenti del plesso di destinazione saranno trasportati in contenitori termici multirazioni, sigillati ermeticamente, idonei per il contatto con gli alimenti.
 - c. Il pane deve essere confezionato in monoporzioni, in sacchetti per uso alimentare e riposto in contenitori utili e dotati di coperchio.
 - d. La frutta deve essere trasportata e conservata in contenitori in plastica idonei per alimenti.

3. Il trasporto dei pasti in legume fresco-caldo, multi porzione, con consegna presso i plessi indicati all'articolo 8.
 - a. Il trasporto dei pasti dal centro di cottura ai refettori sarà effettuato mediante automezzi di proprietà dell'appaltatore con consegna nella fascia oraria che sarà concordata in base alle diverse esigenze dei singoli plessi. A tal fine si raccomanda l'osservanza delle disposizioni legislative vigenti in materia di trasporto delle sostanze alimentari, riducendo altresì al minimo il tempo che intercorre tra l'ultimazione della cottura e l'orario della consegna, al fine di evitare un inficiamento della qualità organolettica dei cibi ;
4. L'allestimento dei Refettori scolastici (apparecchiatura tavoli e operazioni connesse)
 - a. L'apparecchiatura dei tavoli deve essere effettuata con particolare accortezza: tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posateria, utensili vari, ecc.) dovrà essere conservato, dopo essere stato usato ed accuratamente lavato, in appositi contenitori all'interno di armadi e/o scaffali;
5. La distribuzione dei pasti presso i Refettori con porzionatura delle pietanze e condimento dei componenti;
 - a. La ditta dovrà garantire il servizio di somministrazione e scodellamento dei pasti al tavolo mediante proprio personale in numero sufficiente a garantire celerità ed efficienza del servizio medesimo.
 - b. Al momento della consegna dei pasti l'impresa aggiudicataria dovrà garantire la presenza in servizio di proprio personale al fine di prendere in carico i contenitori termici contenenti i pasti.
 - c. Successivamente, il personale dell'impresa dovrà espletare le seguenti operazioni:
 - i. condire le insalate;
 - ii. aggiungere i sughi o il brodo al primo piatto;
 - iii. provvedere alla somministrazione dei pasti: il formaggio grattugiato se richiesto, dovrà essere aggiunto in fase di somministrazione.
 - d. In fase di distribuzione il personale dovrà attenersi alla seguenti disposizioni:
 - i. i refettori dovranno essere aerati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura, al fine di garantire il ricambio d'aria;
 - ii. i tavoli dovranno essere igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
 - iii. il personale addetto alla distribuzione dovrà indossare apposito camice, la cuffia in modo da contenere la capigliatura ed essere provvisto di cartellino identificativo come previsto per legge;
 - iv. i contenitori termici nonché quelli del pane e della frutta dovranno essere tenuti sempre sollevati da terra durante tutte le fasi;
 - v. al fine di evitare abbassamenti della temperatura dei pasti, i contenitori dovranno essere aperti appena prima della somministrazione;
 - vi. la distribuzione delle pietanze dovrà iniziare quando tutti gli utenti sono seduti a tavola;
 - vii. prima di iniziare le operazioni di distribuzione, il personale dovrà valutare la porzionatura delle singole pietanze in relazione alle indicazioni ricevute dal centro cottura, completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni;
 - viii. qualora al momento dell'apertura dei contenitori fossero rilevate modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenza di corpi estranei, ecc.) il personale è tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al centro di cottura, segnalando l'accaduto ai servizi comunali;
 - ix. la distribuzione del secondo piatto e del contorno avverrà solo quando gli utenti avranno consumato il primo piatto;
 - x. i tempi di attesa tra la distribuzione del primo e del secondo piatto dovranno essere contenuti al massimo;

- xi. le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza assecondando, quando possibile e in accordo con gli insegnanti, i gusti personali degli alunni;
 - xii. il cibo in avanzo non deve essere asportato dagli utenti né può essere destinato ad altri usi, ma deve essere gestito come rifiuto ad eccezione del pane, della frutta e dell'acqua che possono essere portati via dagli utenti;
 - xiii. una volta completata la distribuzione ai tavoli, le derrate eventualmente non utilizzate devono essere a disposizione degli utenti.
6. Lo sbarazzo, la pulizia e sanificazione dei tavoli dei Refettori;
 7. Il riassetto dei Refettori anche tra il primo e secondo turno, se previsto;
 8. Il lavaggio delle stoviglie e di tutti i materiali utilizzati;
 9. Il ritiro dai Refettori dei contenitori utilizzati per il servizio ed il lavaggio degli stessi presso la Cucina;
 10. La pulizia e sanificazione dei pavimenti ed attrezzature dei Refettori e loro pertinenze e dei locali ed attrezzature della Cucina;
 - i. Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.
 - ii. Tutto il materiale di sanificazioni durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione. Oltre agli interventi ordinari di pulizia, deve essere effettuato un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale del Centro di Produzione Pasti e dei Refettori all'inizio del servizio e, successivamente, con cadenza semestrale a far data dall'inizio del servizio.
 - iii. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.
 - iv. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.
 - v. Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso il Centro Produzione Pasti e presso i vari refettori.
 - vi. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari dei pasti.
 - vii. Il personale, che effettua pulizia o lavaggio, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti.
 - viii. Le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali di produzione sono a carico della Dirra che deve aver cura di mantenere le suddette aree ben pulite.
 - ix. I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi igienici sono riferiti a 30' dalla conclusione delle operazioni di pulizia; essi devono essere conformi ai limiti di contaminazione ambientale.
 - x. I servizi igienici, annessi alla cucina del Centro di Produzione Pasti, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.
 - xi. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.
 - xii. Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

- xiii. Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti nel Centro di Produzione Pasti e nei refettori devono essere deterse e disinfettate.
 - xiv. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.
 - xv. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti.
11. La raccolta differenziata dei rifiuti ed il loro conferimento presso i punti di raccolta predisposti;
- i. Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti.
 - ii. I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta.
 - iii. Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali del Centro di Produzione o dei refettori, nell'ambito dei cortili di pertinenza.
 - iv. Detti contenitori dovranno essere conferiti direttamente nei cassonetti sulla pubblica via. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc...).
 - v. La Ditta si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.
 - vi. Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio.
12. La fornitura o integrazione degli utensili e delle attrezzature (ad es. carrelli) necessarie alla distribuzione dei pasti;
13. La fornitura di tovagliette, tovaglioli di carta e bicchieri biodegradabili;
14. La fornitura e/o l'integrazione in caso di rottura o danneggiamento di piatti di ceramica, posate d'acciaio, contenitori per condimenti, cestini per il pane e di quanto altro necessario alla consumazione del pasto presso i refettori;
15. La fornitura in casi di situazioni di carattere eccezionale di stoviglie biodegradabili (piatto piano, piatto fondo, bicchiere, posate, tovaglioli);
16. La fornitura di diete personalizzate o speciali;
17. La fornitura di cestini in occasione di gite scolastiche;
18. La manutenzione ordinaria delle attrezzature presenti nei Refettori;
19. La manutenzione ordinaria delle attrezzature presenti nella Cucina;
20. La manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti della Cucina;
21. L'intestazione a propria cura e spese delle autorizzazioni sanitarie necessarie all'esecuzione del servizio e alla somministrazione dei pasti;
22. L'esecuzione di ogni altra operazione necessaria a garantire il regolare funzionamento del servizio.

ART. 9 - CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO E INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione dei pasti avverrà normalmente dal lunedì al venerdì e, comunque, secondo il calendario scolastico e per ogni plesso scolastico per i giorni indicati nella tabella di cui all'art. 8 del presente capitolato.

Il servizio di refezione scolastica è ad ogni effetto considerato di pubblico interesse e non potrà subire interruzioni, fatti salvi i casi di forza maggiore. Per "forza maggiore" si intendono fatti di natura eccezionale che non sia stato possibile prevedere. Nella sola ipotesi in cui intervenissero casi di forza maggiore che non consentissero la corretta erogazione del servizio, la Ditta sarà tenuta a darne preavviso al Comune appena venuto a conoscenza e comunque entro un'ora. La Ditta, nei casi di impossibilità di erogazione del servizio per eventi eccezionali o per sciopero del personale dovrà provvedere:

1. a fornire il servizio utilizzando un altro centro di cottura debitamente autorizzato, qualora i fatti interruttivi della fornitura insistano per un periodo superiore a giorni uno;

2. a fornire un cestino freddo, nel caso invece in cui tale impossibilità sia riferita ad un periodo non superiore a giorni 1.

In entrambi i casi descritti, l'Appaltatore deve rendere edotto l'ufficio competente con congruo anticipo. Il pasto di scorta per situazioni di emergenza, conservato presso i Centri di Ristorazione, deve essere così composto: tonno, crackers, succhi di frutta, biscotti secchi monoporzione. Potranno essere richiesti alimenti differenti da quelli indicati per particolari esigenze dietetiche (diete speciali, ecc.). Il pasto scorta verrà pagato esclusivamente in caso di consumo non imputabile alla Ditta e in tal caso dovrà essere prontamente reintegrato.

ART. 10 – VARIAZIONI

L'Amministrazione si riserva la facoltà di apportare variazioni sia al numero dei pasti sia alle sedi di consegna. La Ditta, al verificarsi di tali ipotesi, è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative, mantenendo il medesimo livello qualitativo/gestionale, senza avere nulla altro a pretendere.

ART. 11 – MANCATA ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO

La mancata attivazione del servizio per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili alla Stazione Appaltante, non dà diritto alla Ditta di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

ART. 12 - STANDARD DI QUALITÀ

Gli standard di qualità del servizio richiesto dovranno essere conformi a quelli previsti nel presente Capitolato e negli allegati che costituiscono parte integrante e sostanziale dello stesso.

Sono comunque da ritenersi minimi i seguenti standard:

1. All'atto della consegna pasti presso i refettori e per il periodo che precede la distribuzione (impiattamento), le pietanze in legume caldo dovranno avere una temperatura non inferiore ai 60°/65°C., le pietanze in legume refrigerato dovranno avere una temperatura non superiore ai 8/10° C., gli yogurt e i prodotti similari dovranno avere una temperatura non superiore ai 4°C.
2. Le diete speciali dovranno essere confezionate in monoporzioni personalizzate, nel pieno rispetto della privacy e sotto la supervisione dell'esperto dietologo/a.
3. Il condimento dei contorni dovrà avvenire presso i refettori; è pertanto vietato condire i contorni presso la Cucina centralizzata.
4. Per la somministrazione dei pasti dovranno essere impiegate unità lavorative con specifica competenza nella misura sufficiente a garantire un perfetto e tempestivo servizio.
5. Il trasporto dei pasti dovrà essere effettuato con automezzi di adeguate dimensioni di carico e rispondenti alla vigente normativa igienico-sanitaria.

I pasti dovranno essere veicolati in appropriate gastronorm, inserite in contenitori termici. Le gastronorm, di cui la Ditta si dovrà dotare, dovranno essere in acciaio 18/10 (Aisi 304) o polycarbonato; i coperchi delle gastronorm dovranno essere in acciaio 18/10 (Aisi 304) o polycarbonato dotati di guarnizione; i contenitori termici dovranno essere a chiusura ermetica, rigidi e resistenti agli urti, idonei al lavaggio in lavastoviglie.

TITOLO 2 MODALITÀ DI GARA

ART.13 – DEFINIZIONE DELL'APPALTO

Il presente appalto è da considerare appalto pubblico di servizi ai sensi del D.Lgs. 50/2016.

ART. 14 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'Appalto sarà espletato con procedura aperta ai sensi dell'articolo 60 del D.Lgs.50/2016 ed affidato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'articolo 95 comma 3 del medesimo Decreto e s.m.i., valutata sulla base dei seguenti elementi, ai quali è riservato un punteggio massimo di punti 100 così suddiviso:

1. Offerta tecnica (qualità del servizio) - Punteggio massimo = 70 punti
2. Offerta economica (prezzo unitario del pasto) - Punteggio massimo = 30 punti

ART. 15 – MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE – ATTRIBUZIONE PUNTEGGI

La valutazione sarà effettuata in base al progetto tecnico qualitativo e all'offerta economica. Potranno essere attribuiti fino ad un massimo di 70 punti per l'offerta tecnica e fino ad un massimo di 30 punti per l'offerta economica. Non saranno ammesse offerte in aumento.

A parità di punteggio complessivo verrà aggiudicata l'offerta con il più alto punteggio tecnico.

In caso di offerte vincenti uguali (sia tecnico che economico), si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio in seduta pubblica.

La stazione appaltante procederà alla verifica dei requisiti dichiarati da parte della ditta aggiudicataria mediante l'acquisizione d'Ufficio dei certificati attestanti il possesso di stati, fatti e qualità dei soggetti dichiaranti; qualora dalla verifica risulti il mancato possesso dei requisiti richiesti, si provvederà alla revoca dell'aggiudicazione con l'affidamento dell'incarico all'Impresa che segue nella graduatoria (con incameramento della cauzione prestata dalla Ditta 1^a aggiudicataria).

L'offerta presentata dalle Imprese è vincolante per un periodo di 180 gg., decorrenti dalla data di scadenza di ricezione delle offerte, trascorsi i quali, senza che sia intervenuta la stipula del contratto o, comunque, la definitiva aggiudicazione, le stesse avranno facoltà di svincolarsi ad ogni effetto di legge.

La valutazione complessiva dell'offerta avverrà sulla base dei criteri di cui al disciplinare di gara.

TITOLO 3 - IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE

ART. 16 – DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Sono richiamate nell'Art.1 del presente nonché in eventuali norme vigenti in materia e/o disposte successivamente

Si richiamano le seguenti disposizioni:

1. le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere distintamente conservati in celle o frigoriferi che garantiscano il mantenimento delle rispettive temperature di legge;
2. I magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto refrigerante;
3. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni incrociate;
4. è assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti;
5. la preparazione dei piatti freddi, la lavorazione delle carni e la lavorazione delle verdure dovranno avvenire in reparti distinti;
6. la preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione di piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4°C.
7. dovranno essere impiegati utensili e superfici distinte e separate per le lavorazioni delle carni rosse e delle carni bianche;
8. nessun contenitore in banda stagnata aperto e contenente un alimento può essere conservato nella cucina al termine delle operazioni di cottura e confezionamento;
9. la protezione delle derrate da conservare crude, qualora se ne presenti la necessità, deve avvenire con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti, con altra pellicola alimentare o con sistema sottovuoto comunque conforme al D.P.R. 23.08.1982 n.77;
10. i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, etc., devono essere conservati, in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate;

11. tutto il personale adibito al servizio dovrà fare uso della divisa da lavoro e dovrà essere identificato da apposita targhetta di riconoscimento;
12. tutto il personale adibito alla preparazione, al confezionamento e alla distribuzione dei pasti dovrà far uso di mascherine, guanti monouso, camice e grembiule;
13. i prodotti cotti, in attesa della distribuzione, devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox a temperatura superiore a +60°C ;
14. le corrette procedure igieniche di produzione e confezionamento devono essere indicate su cartelli che saranno affissi nelle distinte aree di lavorazione;
15. I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6°C.
16. La temperatura del magazzino non deve superare i 20°-25°C. Il magazzino deve essere ben ventilato ed illuminato.
17. L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrostiti e brasati. L'utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori Gastro-norm. I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.
18. L'alloggiamento del cibo porzionato nelle Gastro-norm, quali polpettone, frittata, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.
19. La Ditta deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche, che la stessa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia al Comune. Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia al Comune. Ogni stesura di regolamento deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.
20. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti".
21. Durante tutte le operazioni di produzione, le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

ART. 17 – OPERAZIONI PRELIMINARI

Le operazioni che precedono la cottura e/o la distribuzione devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

1. è vietato lo scongelamento a temperatura ambiente ovvero in acqua. Tutti i prodotti surgelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e +4°C;
2. i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;
3. la preparazione delle carni crude, intesa quale pulitura, taglio e porzionamento, potrà essere effettuata il giorno precedente a quello previsto per la cottura. Da tale procedimento è esclusa la lavorazione della carne trita che dovrà avvenire nella stessa giornata di previsto consumo;
4. per gli arrostiti, brasati, roastbeef e più in generale per tutte le cotture di carni in pezzo intero, non dovranno essere utilizzati pezzi superiori a Kg. 2,5;
5. i legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 24 ore garantendo, in tale lasso di tempo, almeno due ricambi d'acqua;
6. il formaggio da grattugia deve essere preferibilmente lavorato nella stessa giornata di consumo o, al massimo, il giorno precedente il consumo;
7. le operazioni di impanatura e/o di manipolazione ed impastatura degli alimenti devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura;
8. il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle patate e delle carote, che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservate a temperatura compresa tra 0° e +4°C immerse in acqua acidulata con limone;

9. le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
10. tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione; sarà consentito l'utilizzo dell'abbattitore di temperatura limitatamente alla preparazione di arrostiti (a pezzo intero) e salse;
11. le frittiture tradizionali per immersioni in olio non devono essere effettuate;
12. ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termo-convezione (frittate, polpette, cotolette, ecc...)
13. E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo, purchè dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1° e 6°C.
14. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono: arrostiti, brasati e bolliti.
15. E' tassativamente vietata raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ART. 18 – MANIPOLAZIONE E COTTURA

Le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

Per la cottura devono essere impiegati solo pentole in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole e recipienti vari in alluminio (con utensileria e pentole separate per preparazione e cottura di pasti per portatori di intolleranze al glutine / celiachia ecc. secondo i menu' dietetici speciali per intolleranze e / o problemi alimentari))

I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasiere o nelle pentole a gas riscaldamento indiretto.

ART. 19 – RICICLO

Una volta preparati per la distribuzione è vietata ogni forma di reimpiego dei cibi e/o pietanze nei giorni successivi.

TITOLO 4 - CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE

ART. 20 - ORDINAZIONE, CONFEZIONAMENTO E CONSEGNA

La Ditta dovrà effettuare direttamente il rilevamento presenze e comunicarlo giornalmente all'amministrazione comunale.

Fra il termine della preparazione dei pasti e la loro consegna dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a 30 minuti.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

Il pane dovrà essere confezionato in sacchi di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite, idonee al contatto alimentare e munite di coperchio.

La frutta dovrà essere trasportata, anch'essa, in contenitori idonei al contatto alimentare e muniti di coperchio.

I pasti dovranno essere confezionati in contenitori distinti per ogni singolo plesso scolastico.

All'esterno dei contenitori deve essere apposta apposita etichetta indicante il nome del plesso scolastico di destinazione, il numero delle porzioni da servire, la tipologia del pasto contenuto (primo / secondo / contorno) ed ogni altra indicazioni necessaria per una corretta destinazione del contenitore.

Per i pasti con dieta speciale il confezionamento deve essere fornito in idoneo contenitore monoporzione riportando nell'etichetta oltre il plesso scolastico di destinazione il nominativo dell'utente, nel rispetto della privacy.

I cestini freddi (pranzi a sacco) dovranno essere veicolati e consegnati alle scuole richiedenti in contenitori idonei a garantire, per i prodotti alimentari deperibili, il mantenimento di temperature inferiori a +10°C.

ART. 21 - PIANO DEI TRASPORTI

La consegna dei pasti sarà effettuata tramite i mezzi di trasporto forniti dalla ditta che dovrà dimostrare la disponibilità d'uso di un parco di automezzi di trasporto sufficiente - anche nella eventualità di guasti e di incidenti - a garantire comunque la consegna dei pasti presso le scuole.

La Ditta resterà comunque responsabile del mantenimento di qualità, gusto, conservazione e rispondenza igienica e temperatura delle pietanze in conseguenza del trasporto.

ART. 22 - MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno essere idonei e possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalle norme vigenti e richiamate nell'Art. 1 del presente, in particolare il vano di carico dovrà essere separato dal vano di guida e al D.M. 25/07/2011 nella parte 5.3.3 "Allegato".

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla pulizia e sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi contaminazione degli alimenti trasportati.

I mezzi che verranno dedicati al servizio dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti e delle derrate. Il personale addetto al trasporto e alla consegna dei pasti presso le scuole dovrà indossare adeguati indumenti di lavoro e tesserino di riconoscimento.

La Ditta deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i singoli Centri di Ristorazione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti; il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto dal Centro Produzione Pasti all'ultimo Centro di Ristorazione raggiunto, non deve essere di norma superiore ai 30 (trenta) minuti.

ART. 23 - SERVIZIO NEI REFETTORI

L'Appaltatore deve garantire la regolare somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali si è provveduto ad effettuare la prenotazione.

La somministrazione dei pasti **dovrà avvenire nei luoghi sopra indicati all'art.8** nel pieno rispetto del menù e delle grammature previste; a tal proposito la Ditta dovrà tenere esposte in ogni refettorio le istruzioni relative ad una corretta somministrazione tale da consentire agli operatori il rispetto del rapporto peso/volume. (secondo i menù dietetici e stagionali , con relative grammature , vidimate dal competente S.I.A.N. per i pasti da somministrare agli alunni delle scuole).(I menù approvati potranno subire variazioni nel corso dell'appalto se necessari).

Il servizio sarà erogato con uso di stoviglie tradizionali (piatti in ceramica, posate in acciaio inox) e bicchieri biodegradabili, salvo situazioni di carattere eccezionale in cui potranno essere richiesta la fornitura (senza costi aggiuntivi) di stoviglie biodegradabili.

Il servizio di somministrazione dei pasti presso i Refettori prevede le seguenti fasi di lavoro:

1. Pulizia e sanificazione dei tavoli con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
2. Apparecchiatura (predisposizione di tovaglietta, tovagliolo, vettovagliamento, bicchiere biodegradabile);
3. Predisposizione degli accessori necessari alla sporzionatura dei pasti;
4. Lavaggio della frutta;
5. Ricezione dei contenitori e quindi dei pasti, controllo di congruità con il menù previsto, verifica della presenza delle diete speciali richieste;
6. Somministrazione e distribuzione dei pasti (primo, secondo, contorno, pane e frutta);
7. Condimenti: Le paste asciutte devono essere trasportate ai refettori, unicamente condite con olio extravergine. Il condimento (pesto, pomodoro, ecc..) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato viene aggiunto al

piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale. Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano DOP. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente **olio extravergine di oliva** le cui caratteristiche come per legge.

8. Sparecchiatura del refettorio;
9. Smistamento, raccolta differenziata dei rifiuti e conferimento nei punti di raccolta;
10. Lavaggio e sanificazione stoviglie e attrezzature di cucina utilizzate per sporzionare;
11. Asciugatura e riordino delle stoviglie;
12. Pulizia, disinfezione, sanificazione e riordino dei tavoli e delle sedie, pulizia dei pavimenti dei refettori, dei corridoi di collegamento e altre zone usate per la distribuzione;
13. Pulizia, riordino, detersione e sanificazione delle attrezzature e degli arredi utilizzati per il servizio di refezione;
14. Pulizia degli spogliatoi e servizi igienici adibiti al personale che distribuisce;
15. Ritiro delle gastronomie e lavaggio delle medesime presso le cucine nello stesso giorno in cui sono stati trasportati i pasti;
16. Pulizia, con frequenza almeno quindicinale, degli armadi nella cucina e nei refettori, delle porte, delle superfici piastrellate, dei vetri nei refettori, compresa, se necessario, la spolveratura dei muri.

Il personale addetto al servizio nel Refettorio dovrà osservare tutte le procedure inerenti il piano di Autocontrollo in attuazione a quanto previsto dal Reg. CE 852/04.

ART. 24 - ATTREZZATURE NEI REFETTORI

L'Appaltatore dovrà fornire per i Refettori all'interno dei quali verrà richiesto il servizio di distribuzione i seguenti prodotti ed attrezzature:

1. Prodotti necessari alla pulizia di tavoli e sedie (detergenti e sanificanti);
2. Detergenti e sanificanti per il locale refettorio;
3. Attrezzature per la pulizia (scope, spazzoloni, stracci, etc.);
4. Utensili ed attrezzature per la somministrazione dei pasti, ove necessitano;
5. Grembiuli, camici, guanti, cuffie, per il personale addetto al servizio.
6. Qualsiasi ulteriore prodotto e/o attrezzatura necessari a mantenere lo standard di qualità previsto.

A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE

1. Sacchetti per la raccolta dei rifiuti per raccolta differenziata e non:

La Ditta avrà inoltre l'onere dell'esecuzione delle manutenzioni ordinarie di tutte le attrezzature presenti nei plessi utilizzati per la distribuzione dei pasti.

TITOLO 5 - MENU' E TABELLE DIETETICHE

ART. 25 – MENU' E TABELLE DIETETICHE

I menù proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nell'allegata tabella con, annesse le relative tabelle dietetiche /menù stagionali redatti da Nutrizionista / biologa incaricata dal Comune e debitamente vistati dal S.I.A.N. – ALLEGATO .

Il Comune si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari, quali: Natale, Carnevale, Pasqua, Chiusura Anno Scolastico e di inserire nel menù una pasto al mese tipico (etnico, regionale).

I menù ordinari di base previsti per l'intero anno scolastico, suddivisi per ordine di scuola sono articolati su quattro settimane:

- Menù autunnale - invernale in vigore indicativamente dal 01 ottobre al 28-29/febbraio;
- Menù primaverile in vigore indicativamente dal 01 marzo al 31 maggio.

La data di effettiva decorrenza della stagionalità per la variazione dei menu sarà stabilita con preavviso dagli uffici competenti tenendo conto della situazione climatica del momento.

La Ditta dovrà provvedere a consegnare a tutti gli alunni iscritti il menù in formato cartaceo.

Si dovrà limitare l'uso delle frittture e dei soffritti e, per quanto possibile, di tutti gli alimenti surgelati, a favore dei prodotti agricoli freschi, di stagione e Km 0.

I menù contengono grammature diverse a seconda dell'utenza a cui sono destinati.

La Ditta, dovrà redigere un documento con il rapporto peso crudo/cotto, per tutte le pietanze previste dal menù; tale documento sarà preso a riferimento da Comune per l'effettuazione dei controlli di competenza.

ART. 26 - VARIAZIONE AL MENÙ

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'ufficio preposto del Comune e dovranno, comunque avvenire, rispettando gli equivalenti profili nutrizionali ed economici. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.

Variazioni al menù potranno essere richieste dal Comune in relazione all'andamento stagionale di alcuni prodotti ovvero a seguito di valutazione sul gradimento da parte dell'utenza o per particolari e motivate decisioni prese in seno alla commissione mensa.

L'iniziativa per la variazione di menù è consentita all' Appaltatore solo nei seguenti casi:

1. in caso di sciopero;
2. per cause di forza maggiore;
3. blocco delle derrate a seguito delle analisi ispettive effettuate dai tecnici incaricati dal Comune ovvero da organismi preposti dalla legge;
4. avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili o guasti di uno o più impianti.

In caso di avaria del centro di cottura comunale e/o caso di emergenza, l'appaltatore deve fornire i pasti come previsto, provenienti dal proprio centro di cottura come da impegno dichiarato in sede di gara e che dovrà trovarsi entro la distanza massima di 30 minuti dalla sede comunale, calcolata sui risultati del sito <http://www.viamichelin.it> e/o altro mezzo di prova quale google maps, senza vantare alcuna spesa aggiuntiva al costo previsto e aggiudicato.

Tali variazioni dovranno, in ogni caso, essere effettuate previa comunicazione scritta specificatamente motivata, da inviare tempestivamente all'Amministrazione.

ART. 27 – STRUTTURA DEL PASTO

Ogni pasto da fornire per gli utenti sarà costituito dai seguenti elementi:

1. Un primo piatto;
2. Un secondo piatto;
3. Un contorno;
4. Pane;
5. Frutta;
6. Acqua da somministrare COME DA D.M. 25/07/2011 SALVO NEL CASO DELLE GITE IN BOTTIGLIE DA CL.50

La frutta prevista al pranzo potrà essere richiesta, in alternativa, in particolare per le scuole dell'Infanzia, al mattino. In tal caso la ditta dovrà impegnarsi a lasciarla nelle scuole nei tempi utili per la somministrazione della stessa, che avverrà a cura del personale scolastico. Inoltre si impegnerà a fornire, senza costi aggiuntivi, per un massimo di due giorni a settimana, una colazione alternativa ad es. pane e olio, crackers.

ART. 28 - MENÙ PER DIETE SPECIALI

Nei casi di necessità determinata da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico, l'Appaltatore è tenuto a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno,

pasti alternativi, la cui composizione dovrà rispettare scrupolosamente le indicazioni della certificazione medica specifica.

Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare o da non utilizzare per la preparazione del pasto richiesto.

Sarà compito della Ditta individuare in base al menù del giorno, confrontato con le singole certificazioni e/o richieste, la tipologia dei pasti speciali da fornire. I generi alimentari utilizzati per il confezionamento delle diete speciali dovranno essere conformi per i celiaci, a quanto stabilito dal Prontuario "Associazione Italiana Celiachia"; gli altri dovranno essere conformi alla legislazione vigente in materia di prodotti dietetici.

Tutte le diete speciali dovranno essere confezionate in monoporzione termosigillata, etichettata, con l'indicazione dei dati del destinatario e scuola di appartenenza nel rispetto della privacy. Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo; pertanto dovranno essere inserite in specifici contenitori di trasporto appositamente dedicati.

Il Comune dovrà garantire la disponibilità di un/una dietista che possa essere consultato/a dai genitori degli alunni interessati, in collaborazione con gli uffici competenti.

I pasti destinati alle diete speciali non potranno subire variazione di prezzo e saranno fatturati allo stesso prezzo dei pasti comuni.

La Ditta, inoltre, dovrà garantire la fornitura di pasti personalizzati ed in particolare:

- diete legate a particolari convinzioni religiose o culturali prevedendo la sostituzione degli alimenti che non rispettino le convinzioni religiose del nucleo familiare; (la richiesta di dette diete dovrà essere inoltrata, in forma scritta, dal genitore con documentazione medica).
- diete leggere ("in bianco") a semplice richiesta dei genitori con documentazione medica che lo indica e per il periodo stabilito.

La Ditta si impegna altresì alla sostituzione, per i singoli utenti, di alimenti o pietanze verso i quali gli utenti dichiarino, con autocertificazione, la presenza di idiosincrasia.

Anche queste diete dovranno essere confezionate e trattate con le stesse modalità sopra indicate

ART. 29 - PRANZO A SACCO PER GITE

L'Appaltatore dovrà produrre su richiesta del Comune il cestino freddo (pranzo a sacco), da distribuire alle classi richiedenti.

Il cestino freddo sarà composto da:

- 1. n. 2 panini con prosciutto crudo IGP/DOP e formaggio nostrano tipico pugliese;
- 2. frutta di stagione;
- 3. dolce da forno confezionato;
- 4. acqua minerale in bottiglia PET da ½ litro;
- 5. sacchetto di carta idoneo al contatto alimentare;
- 6. accessori monouso (bicchiere, tovagliolo, posate se necessarie) in materiale compostabile e riciclabile al 100%.

Tali cestini saranno eventualmente richiesti in occasione di gite scolastiche, le cui date e i cui orari di partenza dal plesso scolastico, saranno comunicati di volta in volta dall'Amministrazione. I cestini sopradetti non potranno subire variazione di prezzo e saranno fatturati allo stesso prezzo del pasto.

ART. 30 – CONFORMITÀ DEGLI ALIMENTI

L'Appaltatore si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti agli utenti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari di buona tecnica, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

I prodotti alimentari presenti nel Centro di Cottura dovranno esclusivamente essere quelli previsti nelle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari indicate nell'Allegato. In ogni caso gli indici microbiologici devono essere contenuti entro i limiti previsti dalla normativa igienico sanitaria. In particolare è fatto divieto di:

- effettuare il riciclo di pasti e/o avanzi;
- preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo, salvo specifica autorizzazione da parte del Comune;
- effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti, salvo specifica autorizzazione da parte del Comune;
- effettuare lo scongelamento in violazione della vigente normativa.

La Ditta si impegna a mantenere irreprensibile la pulizia del personale, della Cucina, dei Refettori, degli automezzi adibiti al trasporto pasti, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili, delle stoviglie ed a usarle nel modo più appropriato garantendone l'igiene più assoluta e assumendone la piena responsabilità.

TITOLO 6 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE

ART. 31 – CARATTERISTICHE GENERALI DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alle «Caratteristiche Merceologiche Derrate Alimentari» (Allegato).

Le stesse inoltre devono rispettare i criteri ambientali minimi previsti dal D.M. 25 luglio 2011, come di seguito dettagliato.

E' vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati, o derivati da alimenti geneticamente modificati (OGM), secondo, secondo quanto previsto dalla L.R. n. 26 del 04.12.2003.

Le derrate alimentari utilizzate per il Comune presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle Tabelle Merceologiche.

L'utilizzo di verdure surgelate è consentito soltanto in caso di mancanza documentata di disponibilità del prodotto fresco.

La Ditta deve inviare agli Uffici preposti l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'Azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc. Ogni stesura deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

31.1. PRODOTTI BIOLOGICI

La stazione appaltante, in osservanza di quanto previsto dall'art. 5.3.1 dei criteri ambientali minimi ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari - Adottati con DM 25 luglio 2011 – richiede l'impiego dei seguenti alimenti da produzione biologica ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (Regolamento CE n. 834/2007 e s.m.i. e relativi regolamenti attuativi):

1. per il 40%, espresso in percentuale di peso sul totale:
 - frutta;
 - verdure e ortaggi;
 - legumi;
 - cereali;
 - pane e prodotti da forno;
 - pasta;
 - riso;
 - farina;
 - patate;
 - pomodori e prodotti trasformati;
 - formaggio;
 - latte UHT;
 - yogurt;
 - uova;
 - olio extravergine d'oliva.
2. per il 15% espresso in percentuale di peso sul totale:
 - carne;

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 s.m.i. e relativi regolamenti attuativi e (CE) n. 889/2008 e succ. della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche agricole e forestali.

IN CASO DI DOCUMENTATA MANCANZA DI PRODOTTI BIOLOGICI:

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti biologici del menù giornaliero, non fossero disponibili sul mercato sia nel breve che nel medio periodo, e ciò sia documentabile, saranno sostituiti da altri prodotti biologici di equivalente valore nutrizionale.

In mancanza anche di prodotti sostitutivi biologici potranno essere utilizzati eccezionalmente prodotti convenzionali.

In tal caso l'Impresa Aggiudicataria ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente a mezzo mail o pec o fax alla Stazione appaltante l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel breve o nel medio periodo specificando dettagliatamente le motivazioni e il periodo temporale di riferimento.

In tale caso la stazione appaltante, a titolo di minor costo, decurterà dal costo unitario del pasto la percentuale del 1%.

Nel caso in cui la Ditta non comunichi alla Stazione Appaltante la momentanea mancanza dei suddetti prodotti, il prezzo del pasto sarà decurtato, a titolo di penale, del 50%.

Le suddette decurtazioni saranno effettuate dalla fattura mensile emessa dall'Impresa per i servizi svolti.

31.2 PRODOTTI A FILIERA CORTA

La stazione appaltante richiede l'impiego dei seguenti **alimenti da filiera corta di produzione locale**:

1. per il 100% espresso in percentuale di peso sul totale:
 - pane;
2. per il 30%, espresso in percentuale di peso sul totale:
 - carne;
 - frutta;
 - verdure e ortaggi;
 - legumi;
 - cereali;
 - patate;
 - pomodori e prodotti trasformati;
 - formaggio;
 - latte UHT;
 - yogurt;
 - uova;
 - olio extravergine d'oliva;

Al fine di documentare l'effettiva preparazione dei pasti con l'utilizzo di prodotti biologici e a filiera corta richiesti dalla Stazione Appaltante e/o offerti in sede di gara, l'Impresa deve tenere a disposizione per i controlli da parte della stazione appaltante presso il centro cottura copia dei documenti di trasporto relativi alla consegna presso il centro medesimo dei prodotti sopra menzionati. La documentazione deve essere conservata presso il Centro Cottura fino alla data di scadenza dell'appalto.

Nel caso in cui l'impresa aggiudicataria si avvalga di un fornitore che a sua volta si rifornisce da un produttore, ai documenti di trasporto dei pasti dovranno essere allegate le copie di tutti i documenti

di trasporto che permettano di verificare il percorso dei prodotti dal produttore fino al centro cottura dove saranno preparati i pasti.

31.3 PROGETTI SPERIMENTALI DI SLOW FOOD, FILIERA CORTA ED EDUCAZIONE ALIMENTARE

L'Amministrazione Comunale, in esecuzione di delibera di G.C. n. 53 del 13/04/2018 di approvazione e sottoscrizione di apposito protocollo d'intesa con la **Condotta Slow Food Alberobello**, ha deciso di sviluppare nel Comune il progetto **Slow Food Italia "Pensa che mensa... scolastica"** al fine di salvaguardare il diritto ad un'alimentazione buona, pulita e giusta anche nella mensa scolastica, luogo ideale per iniziare a pensare e sperimentare un modo diverso di conoscere, scegliere, consumare e condividere il proprio cibo. (allegato)

Inoltre nel corso dell'esecuzione dell'appalto l'Amministrazione Comunale promuoverà progetti/incontri riguardanti l'educazione alimentare, la filiera corta o comunque progetti per la valorizzazione dei prodotti locali tramite protocolli aggiuntivi e tavoli di programmazione con i produttori locali.

L'impresa aggiudicataria dovrà adeguarsi a tali progetti promossi dal Comune.

Eventuali modifiche e variazioni sui prodotti ed il relativo costo verrà preventivamente verificato e concordato tra Amministrazione Comunale e Impresa aggiudicataria.

ART. 32 – ETICHETTATURA E CONFEZIONAMENTO DELLE DERRATE

Le derrate devono avere confezioni ed etichettatura conformi alle prescrizioni di legge vigenti, del D.Lgs. 109/92 e s.m.i. (etichettatura), D.Lgs. 110/92 e s.m.i. (alimenti surgelati), Reg. CE 1830/2003 Cons. 22/09/03 (tracciabilità ed etichettatura OGM), D.Lgs n. 114 del 08/02/06 e s.m.i. (allergeni), Reg. CEE 2092/91 Cons. 24/06/91 e s.m.i. (alimenti biologici).

Non sono ammesse etichettature incomplete e non espresse in lingua italiana.

Ogni derrata consegnata dovrà essere accompagnata da etichetta identificativa originale o da fotocopia della stessa (nel caso di derrate che arrivino in confezione non originale o sfuse). Le carni bovine, suine ed avicole devono essere consegnate munite di etichettatura di legge, con speciale riferimento alla descrizione in etichetta dei luoghi di nascita, allevamento e macellazione, oltre alle eventuali indicazioni volontarie eventualmente presenti.

Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale.

I prodotti biologici saranno accettati esclusivamente se in confezione originale, munita di etichetta che riporti il logo della certificazione biologica in possesso, il nome ed il codice dell'organismo di controllo che l'ha rilasciata, il codice di produzione dell'azienda di produzione, il lotto del prodotto, gli estremi dell'autorizzazione ministeriale e la dicitura "da agricoltura biologica".

ART. 33 – VITA RESIDUA DEI PRODOTTI

L'Appaltatore, per la preparazione dei pasti, dovrà utilizzare derrate alimentari con le caratteristiche tecniche indicate nell'allegato merceologico **Allegato**.

TITOLO 7 – PERSONALE

ART. 34 – PERSONALE DELL'APPALTATORE

La Ditta dovrà assicurare il servizio di preparazione/trasporto/distribuzione dei pasti, pulizia e sanificazione degli ambienti, con proprio personale che dovrà possedere capacità fisiche e professionali per un soddisfacente espletamento del servizio.

Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge. La Ditta dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio ovvero usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole. Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del Comune in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel

suo comportamento scorretto, l'Appaltatore dovrà provvedere, a richiesta scritta dell'Amministrazione, alla sua sostituzione con altro personale idoneo.

La Ditta dovrà, inoltre:

- addestrare il proprio personale, sia prima che durante l'esecuzione del contratto, informandolo dettagliatamente dei contenuti del presente Capitolato,
- comunicare annualmente al Comune a mezzo lettera raccomandata, la consistenza numerica e la qualifica del personale, nonché tutte le eventuali variazioni. Il personale eventualmente inserito dovrà possedere qualifiche ed esperienze professionali non inferiori a quelle del personale sostituito;
- predisporre gli alimenti necessari, preparare e confezionare tutte le diete sotto la costante supervisione del/la dietista che dovrà obbligatoriamente essere prevista e mantenuta in organico per tutta la durata dell'appalto. Il/La Dietista dovrà essere in possesso di un diploma di Laurea in Dietistica o Titolo equipollente, nonché in possesso di esperienza almeno quadriennale nell'ambito della ristorazione scolastica;
- fornire al Comune, prima dell'avvio del servizio, l'elenco nominativo del personale suddiviso per qualifica con indicazione degli orari di lavoro secondo il progetto gestionale presentato in sede di gara.

ART. 35 - OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI E CLAUSOLA SOCIALE

La Ditta si obbliga ad osservare e ad applicare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, condizioni non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro della categoria e della zona.

In tema di condizioni particolari di esecuzione del contratto per esigenze sociali, fatto salvo quanto specificatamente disposto dal CCNL o da altro livello della contrattazione in tema di diritto alla riassunzione per il personale precedentemente impiegato nell'appalto, esclusivamente qualora nulla sia previsto in materia dal CCNL applicato dalla ditta affidataria ovvero dal contratto collettivo nazionale del lavoro per i dipendenti aziende per il turismo, in caso di cambio della gestione dell'appalto, si stabilisce per la ditta affidataria l'obbligo di verificare la possibilità di assunzione in via prioritaria di tutto il personale impiegato nella gestione uscente, sia esso dipendente o socio-lavoratore, in un esame congiunto alle OO.SS. maggiormente rappresentative livello nazionale che certifichino almeno un iscritto tra i lavoratori impiegati nell'appalto.

A tale proposito l'aggiudicatario le OO.SS. hanno l'obbligo di incontrarsi preventivamente all'inizio del nuovo appalto. Entro 2 settimane dall'incontro sopra indicato, in caso di consenso delle parti sulle condizioni di passaggio della gestione, le stesse sottoscriveranno un verbale di accordo che verrà inviato alla stazione appaltante. In caso di dissenso, le parti avranno cura di redigere un verbale di riunione ove, tra l'altro, la ditta aggiudicataria indicherà i motivi organizzativi ed economici in virtù dei quali non procederà alla riassunzione del personale precedentemente impiegato nell'appalto.

Gli operatori dichiarano - in sede di offerta - di accettare le condizioni particolari, per l'ipotesi in cui risulteranno aggiudicatari.

L'aggiudicatario deve rispettare i contratti di lavoro nazionali del settore per le relative attività svolte dal singolo dipendente.

ART. 36 - OBBLIGHI ASSICURATIVI

Tutti gli obblighi assicurativi, anche infortunistici, assistenziali e previdenziali compresi quelli per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela dei lavoratori sono a carico della Ditta, che ne è la sola responsabile, anche in deroga alle norme che ne disponessero l'obbligo del pagamento o l'onere delle spese a carico del comune di Alberobello o in solido con essa, con esclusione del diritto di rivalsa nei confronti della medesima. Gli uffici competenti si riservano, altresì, il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali e assicurativi obbligatori.

ART. 37- RESPONSABILITÀ

La Ditta si obbliga a sollevare l'Amministrazione da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa in caso di condanna.

Le spese ed i danni che il Comune dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti della Ditta ed in ogni caso da questo rimborsate. La Ditta è sempre responsabile, sia verso il Comune, sia verso i terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Essa è pure responsabile dell'operato dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal suo personale o dai mezzi impiegati potessero derivare all'Amministrazione o a terzi.

ART. 38 – SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

E' fatto obbligo alla Ditta, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle vigenti normative in materia. In osservanza di quanto disposto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 si forniscono informazioni inerenti aspetti che potrebbero costituire pericolo per la salute e la sicurezza dei lavoratori, al fine di permettere una migliore conoscenza del lavoro da svolgere e l'individuazione delle opportune misure di prevenzione e protezione che dovranno scaturire dalla vostra specifica valutazione del rischio.

Si evidenzia che non si rilevano particolari condizioni di rischio dovute a interferenze, se non le ineliminabili condizioni presenti in luoghi come le scuole, che non richiedono comunque l'adozione di particolari misure di prevenzione e/o protezione. La Ditta dovrà inoltre compilare e indicare il costo complessivo relativo alle misure di prevenzione e protezione per la salute e la sicurezza dei lavoratori, nonché il dettaglio dei costi per singola voce relativamente all'appalto in oggetto.

La Ditta deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Resta a carico della Ditta redigere il Piano della Sicurezza, una copia del quale, dovrà essere trasmessa al Comune.

Entro 30 giorni dall'avvio del servizio la Ditta dovrà comunicare il nominativo del Responsabile della sicurezza per il proprio personale.

Il Comune comunicherà il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco.

Infine la Ditta deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali da presentare entro 30 giorni dall'aggiudicazione.

A tal fine la Ditta deve effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito e verificato nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente.

La Ditta dà atto, senza riserva di sorta :

- di aver eseguito, unitamente al rappresentante in loco del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione del Comune, un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio;
- di aver sottoscritto il relativo verbale congiunto di presa d'atto e di avere conseguentemente verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori.

Il verbale di sopralluogo per la comunicazione dei rischi verrà redatto congiuntamente prima dell'inizio del servizio oggetto del contratto.

ART. 39 – FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, con particolare riferimento al D.Lgs. 81/08 (T. U. in materia di sicurezza), la Ditta deve assicurare la formazione del personale addetto al servizio in maniera costante per l'intera durata dell'appalto. In particolare in ossequio alle disposizioni di cui all'art. 5.3.3. dei criteri ambientali minimi ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari - Adottati con DM 25 luglio 2011 - la società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di

formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute;
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione dei rifiuti;
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- Energia, trasporti e mense.

ART. 40 – REINTEGRO DEL PERSONALE

Il personale addetto al servizio dovrà essere costantemente presente, come numero, mansioni e monte ore, sui luoghi di lavoro così come indicati dall'Appaltatore in sede di gara.

Qualora il numero di assenze dovesse superare il 20% del monte ore presentato in sede di gara, la Ditta dovrà, nel termine di giorni uno, provvedere al reintegro del personale mancante con altro di equivalente professionalità. In ogni caso la Ditta si impegna ad evitare ritardi nella distribuzione dei pasti all'utenza.

ART. 41 – RESPONSABILE COORDINATORE DEL SERVIZIO

La Ditta dovrà affidare il coordinamento del servizio, in modo continuativo ed a tempo pieno, ad un Responsabile che sarà il diretto interlocutore del Comune per tutto quanto concerne la gestione del servizio.

La Ditta dovrà dare tempestiva comunicazione al Comune nel caso in cui il Responsabile venga sostituito. In tale ipotesi la sostituzione dovrà avvenire con altro Responsabile di pari professionalità.

Il Responsabile dovrà possedere una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed essere in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di Responsabile di un servizio nell'ambito della ristorazione scolastica di dimensioni simili a quello oggetto del presente Capitolato.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienze fatte dall'Amministrazione al Responsabile del servizio e ad esso notificate si intenderanno come presentate alla Ditta stessa.

ART. 42 – VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (D.P.I.)

La Ditta dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene art.42 D.P.R.327/1980 da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art.4 del D.Lgs.626/94 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della Ditta ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione e somministrazione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80.

ART. 43 – IDONEITÀ SANITARIA E CONTROLLO DELLA SALUTE

La Ditta dovrà garantire che il personale impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi tutti i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti nonché le disposizioni che venissero emanate dal legislatore in corso d'appalto.

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

TITOLO 8 - LOCALI E ATTREZZATURE ALLEGATO INVENTARIO BENI

ART. 44 - LOCALI

Per l'espletamento del servizio, l'Appaltatore utilizzerà la cucina del plesso scolastico di Scuola Materna "GUANELLA", sito alla Via Barsenta ad Alberobello. (è prevista la visita in sede di sopralluogo sul posto)

Detti locali sono adeguati a livello edilizio, impiantistico, di allacci necessari al funzionamento, alle norme sulla prevenzione incendi e sicurezza sul lavoro ed alla normativa sui laboratori di preparazione e confezionamento di materie alimentari, richiamate all'art. 1 del presente.

Tali locali sono adeguatamente attrezzati per permettere il funzionamento della cucina centralizzata.

A seguito delle disposizioni di cui alle Linee Guida Regione Puglia in BURP n. 112 del 28/08/2018 ad oggetto " Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica ed aziendale – Aggiornamento alla DGR N. 276 del 19/3/2002 ", la suddetta cucina sarà dopo la fine dell'anno scolastico 2018/2019 oggetto di adeguamento funzionale alle presente norme a carico di questo Comune.

Nel caso in cui all'inizio dell'anno scolastico 2019-2020 i lavori di adeguamento della cucina comunale non siano completati, l'aggiudicatario dovrà mettere a disposizione il centro cottura di emergenza come da impegno reso in sede di offerta, dotato di tutte le autorizzazioni di legge e che si trovi ad una distanza di 30 minuti massimo dalla sede comunale

Per tale servizio legato all'eventuale necessità di completamento dei lavori non comporterà alcuna spesa aggiuntiva di nessuna natura a carico di questo Amministrazione, All'aggiudicataria sarà corrisposta la somma del pasto aggiudicato per il numero dei fruitori oltre Iva.

Al momento dell'agibilità della cucina sarà redatto un verbale di consegna integrativo in favore della ditta aggiudicataria.

I Refettori, la Cucina e le relative attrezzature e arredi di proprietà del Comune stesso verranno concessi alla Ditta in comodato precario e gratuito per tutta la durata dell'appalto e dovranno essere restituiti alla scadenza dello stesso in buono stato, salvo il normale deterioramento d'uso.

A tale fine l'elenco delle dotazioni presenti nei Refettori e nella Cucina sarà effettuato con verbale redatto dall'Amministrazione e controfirmato dalla Ditta, prima dell'attivazione del servizio.

Le strutture e gli altri beni concessi in comodato dovranno essere impiegati esclusivamente per il servizio effettuato nel e per il Comune di Alberobello.

Il Comune si riserva comunque la possibilità di utilizzare la cucina nei giorni e nelle ore in cui non viene utilizzato dalla

Ditta per il perseguimento dei propri fini istituzionali.

Alla scadenza del contratto la Ditta deve riconsegnare le strutture unitamente alle dotazioni concesse in comodato che, fatti salvi gli effetti delle attività di manutenzione e sostituzione verificatesi in corso di contratto, devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelle di cui all'inventario iniziale.

I beni di cui sopra devono essere consegnati in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale deperimento d'uso.

Qualora si ravvisassero danni a strutture, impianti, macchine, attrezzature ed arredi, questi verranno contestati alla Ditta in sede di verbale di riconsegna e, successivamente, stimati ed addebitati interamente alla Ditta.

In caso di ammanco di materiale, salvo quanto precedentemente disposto, la Ditta potrà in alternativa provvedere al reintegro dello stesso; in tal caso si provvederà alla stesura, in contraddittorio, di apposito verbale sottoscritto da entrambe le parti comprensivo dell'inventario dei beni presenti in ciascuna struttura all'atto della riconsegna.

Per l'espletamento del servizio l'Amministrazione concede i locali della Cucina nello stato di fatto in cui si trovano e la Ditta, in sede di sopralluogo, potrà verificarne la consistenza. Sono a carico della ditta le spese relative alla conservazione e manutenzione ordinaria dei locali, ad eccezione della manutenzione straordinaria, spese di disinfezione, disinfestazione e/o derattizzazione di carattere straordinario. Vengono, altresì, messi a disposizione della ditta appaltatrice i sei refettori situati nei plessi scolastici per la somministrazione della mensa.

ART. 45- ATTREZZATURE E IMPIANTI

Per l'espletamento del servizio di cui al presente Capitolato, il Comune mette a disposizione l'attrezzatura fissa e mobile necessaria al funzionamento della cucina centralizzata e dei refettori, di cui all'allegato elenco, che sarà rideterminato con l'appaltatore dopo l'esecuzione dei lavori della cucina centralizzata e del termine dei lavori della scuola di Coreggia; l'elenco allegato è puramente indicativo.

Ogni integrazione di attrezzatura necessaria per la gestione del servizio sarà a carico della ditta (concessione in uso). (Qualora sono necessarie altre attrezzature o altri beni per l'esercizio del servizio gli stessi sono a totale carico e stesa dell'aggiudicatario)

Prima dell'inizio delle prestazioni verrà redatto un verbale nel quale verranno elencate tutte le attrezzature consegnate, evidenziandone lo stato d'uso.

Gli impianti vengono ceduti in comodato dal Comune alla ditta aggiudicataria, senza che ciò possa costituire diritto alcuno che non sia l'uso stesso.

Ove in sede di gestione si reputasse opportuno o necessario introdurre modificazioni o trasformazioni negli impianti stessi, questi saranno effettuati a carico della ditta aggiudicataria, previo consenso dell'amministrazione.

Qualora, peraltro, la ditta aggiudicataria provvedesse di propria iniziativa ad effettuare lavori di modifica o trasformazione qualunque ne sia il motivo o l'entità senza il preventivo consenso dell'Amministrazione, sarà onere della ditta provvedere a sua cura e spese alla rimessa in pristino di quanto modificato entro il termine prescritto dall'Amministrazione, sempre nel rispetto delle norme urbanistiche ed edilizie.

Scaduto inutilmente tale termine, l'Amministrazione può effettuare direttamente i lavori di ripristino, ritenendo l'importo relativo da quanto dovuto dalla ditta aggiudicataria per qualsiasi titolo o ragione. Resta comunque inteso che, ove l'Amministrazione ritenesse di non dar luogo ai ripristini, i lavori eseguiti dalla ditta aggiudicataria resteranno di proprietà dell'Amministrazione senza nulla dover essere corrisposto alla ditta.

Sono a carico della ditta, inoltre, le spese relative alla conservazione e manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli impianti.

ART. 46 – INTERVENTI DI MANUTENZIONE

La Ditta ha l'obbligo contrattuale di effettuare a propria cura e spese due volte all'anno, o ogni qualvolta se ne presenti la necessità, verifiche e controlli alle attrezzature con ditte specializzate e trasmettere copia delle ricevute degli interventi ai competenti uffici.

La Ditta ha l'obbligo di effettuare le manutenzioni prescritte dal presente Capitolato a propria cura e spese.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria di locali, impianti ed arredi i seguenti interventi necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale della Cucina:

1. manutenzione e pulizia dei bagni e di tutti gli apparecchi sanitari;
2. pulizia degli scarichi, griglie di raccolta delle acque di lavorazione di cucina, canalizzazioni, pozzetti e fosse biologiche;
3. pulizia e mantenimento degli spazi esterni di pertinenza della Cucina;
4. sostituzione delle guarnizioni, delle lampadine, delle manopole, delle maniglie, delle rubinetterie per acqua, vapore e gas;
5. tinteggiatura periodica dei locali della Cucina e delle relative pertinenze;
6. riparazione con sostituzione di eventuali componenti di attrezzature non tecnologiche quali arredi vari (armadi, tavoli, carrelli etc.);
7. riparazione e manutenzione degli impianti antincendio, rilevazione fumi, gas, luci di emergenza, riscaldamento, impianto di allarme e sorveglianza;

8. verifica e controllo periodico obbligatorio per legge degli impianti gas, antincendio ed elettrico.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria delle attrezzature i seguenti interventi necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale della Cucina e dei Refettori Scolastici:

1. pulizia di filtri per cappe, generatori, pulizia di ventilatori;
2. riparazione di tutte le apparecchiature di cottura e di tutte le macchine operatrici ausiliarie o riparazioni di tutte le lavapiatti e/o lava-pentole;
3. interventi sulle apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate comprese le cerniere delle porte, i termostati, i compressori, le ricariche gas e circuiti del freddo;
4. riparazione o sostituzione di carrelli e reintegro di stoviglie e posateria, e di quanto altro necessario alla consumazione del pasto.

Alla scadenza del contratto le attrezzature, la posateria, le stoviglie e quant'altro integrato e/o sostituito resterà di proprietà dell'Amministrazione senza che la Ditta possa vantare alcuna pretesa o diritto alcuno a corrispettivi e indennizzi.

La Ditta dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria entro i 15 giorni successivi al verificarsi del guasto se trattasi di attrezzature o impianti. Trascorso tale termine senza che la Ditta abbia provveduto, l'Amministrazione eseguirà a propria cura e spese gli interventi necessari addebitandone alla Ditta la relativa spesa maggiorata del 25%.

Gli interventi di manutenzione effettuati dalla Ditta in nessun caso dovranno essere d'impedimento alla continuità del servizio. In caso d'interventi particolari che possono compromettere la regolare esecuzione del servizio, la Ditta è tenuta a concordare con gli uffici competenti l'attivazione del servizio alternativo.

La Ditta sarà completamente responsabile del corretto uso degli impianti e delle attrezzature da parte del proprio personale, anche in relazione al rispetto delle vigenti norme antinfortunistiche.

Eventuali danni dovuti ad incuria o negligenza della Ditta, o da altri con lui aventi causa, saranno addebitati alla Ditta, previa contestazione e valutazione tra le parti.

Gli interventi devono essere eseguiti in ore e giornate di chiusura della mensa, fatti salvi interventi straordinari e urgenti che potrebbero pregiudicare il servizio.

ART. 47 - PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLA CUCINA E DEI REFETTORI: PRODOTTI PER LA PULIZIA E MODALITÀ DI UTILIZZO DEI DETERSIVI

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso il Centro Cottura e i refettori devono essere eseguiti a cura e a carico dell'Impresa.

Tali interventi sono regolamentati dalle norme del Manuale di autocontrollo HACCP. I detersivi che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere conformi alle leggi vigenti in materia.

Ai sensi dell'art. 5.3.5 dei criteri ambientali minimi ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari - Adottati con DM 25 luglio 2011, l'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medicochirurgici.

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.

ART. 48 – IMBALLAGGI ED UTILIZZO DI PRODOTTI IN TESSUTO CARTA

48.1 IMBALLAGGI:

Ai sensi dell'art. 5.3.6 dei criteri ambientali minimi ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari – Adottati con **D.M. 25 luglio 2011** l'eventuale imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'Al. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche richiamate nel suddetto articolo.

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 "Assezzioni Ambientali Autodichiarate"(ad esempio il simbolo del ciclo di "Möbius") 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).

48.2 PRODOTTI IN TESSUTO CARTA:

Ai sensi dell'art. 5.3.2 dei criteri ambientali minimi ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari – Adottati con **D.M. 25 luglio 2011** - in 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'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

ART. 49 - IMPIEGO DI ENERGIA

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte della Ditta deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri comando e delle saracinesche di intercettazione, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico della Ditta.

ART. 50 – RIFIUTI

I rifiuti solidi urbani provenienti dalle operazioni di preparazione al consumo delle derrate alimentari dovranno essere oggetto di raccolta differenziata; dovranno pertanto essere raccolti nei contenitori specifici e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi punti di raccolta. Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte verranno trattati come rifiuti non pericolosi ai sensi del D. Lgs. 22/97 e s.m.i., oppure come materie prime seconde in conformità alle normative vigenti.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc).

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'appaltatore. La Ditta si impegna in ogni caso ed in tutte le fasi di servizio, a rispettare le norme e le regole in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Ai sensi dell'art. 5.3.7 dei criteri ambientali minimi ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari – Adottati con **D.M. 25 luglio 2011** - L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

L'amministrazione aggiudicatrice effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

ART. 51 – PREVENZIONE INFESTAZIONI

Ai fini della prevenzione di possibili infestazioni si indicano di seguito le misure minime che dovranno essere adottate dalla Ditta e che dovranno essere tenute presenti nella redazione del manuale di autocontrollo specifico del servizio di che trattasi:

1. Le derrate alimentari introdotte nel ciclo di lavorazione devono essere esenti da infestanti e/o da loro parti siano esse allo stato larvale che adulto;

2. La Ditta dovrà adeguatamente formare il personale adibito allo stoccaggio, lavorazione e confezionamento per una pronta identificazione degli infestanti e delle procedure conseguenti all'eventuale ritrovamento;
3. La Ditta dovrà attivare tutte le azioni preventive necessarie a controllare la presenza nei locali di servizio di insetti, roditori e altri animali nocivi alla salute dell'uomo;
4. L'Amministrazione potrà richiedere alla Ditta, sulla base dei controlli e delle ispezioni eseguite, l'aggiornamento dei protocolli operativi per il controllo dei punti critici nonché l'adeguamento della relativa documentazione;

TITOLO 9 - CONTROLLI E PENALITÀ

ART. 52 - DIRITTO DEL CONTROLLO DEL COMUNE

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportuno, controlli presso il Centro di Produzione Pasti ed i Centri di Ristorazione per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale.

E' facoltà del Comune disporre, senza limitazione di orario, la presenza presso il Centro di Produzione Pasti ed i Centri di Ristorazione, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato e di quanto previsto dal progetto offerto dalla Ditta.

ART. 53 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'Azienda ASL territoriale;
- le strutture specializzate incaricate dal Comune;
- nonché tutti gli Organi previsti dalla legge.

Oltre tanto il Comune ha una Commissione mensa (di cui al Regolamento consiliare di funzionamento), giusta Delibera di C.C. n.80 del 26/11/2018 (allegata) ove sono stabiliti compiti e funzioni.

La Ditta provvede a fornire ai rappresentanti delle commissioni mensa, ed a tutti i visitatori autorizzati dal Comune, idoneo vestiario (camicie e copricapi monouso), da indossare durante la visita al Centro di Produzione Pasti; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

ART. 54 - TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

I tecnici incaricati dal Comune, i membri della commissione mensa ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze della Ditta.

Il personale della Ditta non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

1) Le ispezioni della commissione sono specificate nel Regolamento allegato alla Delibera di C.C. n. 80/2018.

2) Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti sono compiuti dai laboratori delle ASL locali.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa D.Lgs. 123/93 e successive modificazioni.

Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

ART. 55 – CONTROLLI DA PARTE DELLA DITTA

La Ditta dovrà possedere e mantenere attivo per l'intera durata contrattuale un sistema di **controllo qualità** che possa individuare, nell'attività richiesta dal presente Capitolato, ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza del servizio garantendo che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate adeguate procedure di sicurezza alimentare.

La Ditta dovrà essere in possesso di un documentato ed adeguato **piano di autocontrollo** ai sensi della normativa in vigore ed è tenuto ad adottare ogni utile accorgimento al fine di garantire le migliori caratteristiche di qualità, condizioni igieniche e sicurezza alimentare.

La Ditta dovrà altresì provvedere periodicamente e con frequenza stabilita dal proprio piano di autocontrollo, oltre che su specifica richiesta del Comune, a far eseguire tramite laboratorio specializzato in controlli per le industrie alimentari analisi chimiche e microbiologiche sulle materie prime utilizzate, sui prodotti finiti, semilavorati, tamponi su ambienti ed attrezzature.

Le analisi microbiologiche dovranno comprendere, a seconda dei casi, gli indici di igienicità della lavorazione ed i principali agenti patogeni in relazione al tipo di prodotto. Le analisi chimiche dovranno essere orientate, a seconda dei casi, alla ricerca di antiparassitari, additivi, metalli pesanti, ormoni, residui di antibiotici ed eventuali altri agenti chimici ritenuti di interesse.

Il Piano di Autocontrollo dovrà prevedere apposite procedure idonee ad un corretto smaltimento differenziato dei rifiuti.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, messi a disposizione dell'autorità sanitaria ed inviati periodicamente all'Amministrazione.

ART. 56 - METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITÀ

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla può essere richiesto al Comune per le quantità di campioni prelevati.

ART. 57 - CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la Ditta deve prelevare almeno 2 aliquote da 50 grammi ciascuna di prodotti somministrati giornalmente, riportarli in sacchetti sterili in triplice campionamento (uno per gli accertamenti effettuati dall'Autorità Sanitaria e l'altra a disposizione della Ditta), con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di -18°C per le 72 ore successive.

Sui sacchetti deve essere riportata la data e l'ora di prelievo.

Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- primo piatto:

- 1) pasta e salse in sacchetti separati al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quale e non sulla preparazione già miscelata;
- 2) risotti, minestre: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc..)

- secondi piatti:

1) campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, ecc.);
- contorni: campioni su prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);

- pane: campioni sul prodotto tal quale.

ART. 58 - PENALITÀ

La Ditta, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, avrà obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti il servizio stesso (oltre che dei MENU' DIETETICI STAGIONALI vidimati dal S.I.A.N. ed allegati in apposito documento sub ALL. "1").

L'Amministrazione, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione delle norme e nei seguenti ulteriori casi:

1. Per grammature non corrispondenti a quanto indicato nell'allegato 2, con una tolleranza del 5% in meno, tenuto conto del calo fisiologico del cotto sul crudo. La verifica dovrà essere effettuata su un campione di alimenti non inferiore a 10 porzioni;
2. Per ogni derrata non conforme a quanto richiesto nelle caratteristiche merceologiche (allegato 2);
3. Per menù differente, se non autorizzato per iscritto, rispetto a quanto previsto dai menù e dalle tabelle dietetiche (allegato 1);
4. Nel caso di gravi deficit in materia di igiene o pulizia riscontrati presso il Centro di cottura e i Refettori, gli automezzi ovvero nelle altre attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio;
5. Per mancata applicazione, anche parziale, del piano di autocontrollo (HACCP);
6. Per il ritardo di oltre quindici minuti nella consegna dei pasti (ex art. 113bis del D.Lgs. n. 50/2016);
7. Per ogni rinvenimento di corpi estranei organici e/o inorganici;
8. Per il trasporto di contorni conditi;
9. Per analisi microbiologiche risultate non conformi;
10. Per confezionamento dei pasti non conforme alla vigente normativa in materia;
11. Per imballaggio e/o etichettatura delle derrate non conforme alla normativa;
12. Per rinvenimento di prodotti scaduti;
13. Per il mancato rispetto delle temperature previste dalla legge;
14. Per la mancata rispondenza del numero di pasti consegnati rispetto all'ordinativo;
15. Per la totale mancata consegna di una delle portate previste;
16. Mancata e/o errata consegna di diete speciali;
17. Per il mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie;
18. Per il mancato rispetto delle disposizioni in materia di formazione del personale;
19. Per la mancata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria;
20. Per l'impedimento all'accesso nei locali adibiti al servizio degli incaricati dell'Amministrazione;
21. Per insufficienza di organico tale da pregiudicare il regolare svolgimento del servizio;
22. Per assenza superiore a giorni 5 del Coordinatore del servizio senza che sia intervenuta la sua sostituzione;
23. Per la mancata sostituzione di quel personale risultato inadeguato e per ciò segnalato dal Comune;
24. Per ogni ulteriore violazione delle norme previste dal presente Capitolato;

Le inadempienze sopra descritte non precludono al Comune il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio, né precludono al Comune di procedere alla risoluzione del contratto qualora tali inadempienze siano particolarmente gravi e reiterate.

Potranno essere applicate, in tali casi, sanzioni da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 5.000,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza, oltre alle spese subite dal Comune per le eventuali azioni conseguenti all'inadempienza.

Gli importi delle penalità suddette che dovessero eventualmente applicarsi saranno trattenuti dall'ammontare delle liquidazioni afferenti le fatture già emesse e/o sulla garanzia fidejussoria, con l'obbligo per l'aggiudicatario di reintegrarla.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni della Ditta, le quali dovranno pervenire entro 10 (dieci) giorni consecutivi dalla data di ricevimento della contestazione. Dopo la comminazione di 5 sanzioni nel medesimo anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

L'Amministrazione, infine, si riserva la possibilità, nei casi particolarmente gravi, di sospendere o risolvere il contratto in essere e di rivolgersi ad altro fornitore del servizio anche prima della comminazione di 5 (cinque) sanzioni pecuniarie.

L'Aggiudicatario potrà rispondere di eventuali fattispecie di violazioni di carattere amministrativo/penale sopra non indicate.

TITOLO 10 - ONERI CONTRATTUALI

ART. 59 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione comunale, si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in pendenza della stipulazione del contratto e, comunque, dopo:

- La trasmissione della documentazione relativa ai mezzi utilizzati per il trasporto degli alimenti: copia della carta di circolazione e dell'autorizzazione ai sensi del Reg. CE852/2004;
- La trasmissione di copia del piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP Reg.CE 852/2001 relativo al Centro di cottura;
- L'avvenuta sottoscrizione, da parte del rappresentante del Comune e della Ditta appaltatrice, del Documento Unico di Valutazione dei Rischi;
- La comunicazione del nominativo e dei recapiti del Referente del Servizio;
- La trasmissione di copia conforme della polizza assicurativa specificata;
- La costituzione di garanzia definitiva;

La ditta aggiudicataria nel contratto deve eleggere domicilio legale per tutti gli effetti del contratto medesimo nel territorio del Comune di ove resta stabilito che saranno notificati alla stessa tutti gli atti, previo controllo sul possesso dei requisiti di gara.

ART. 60 - CAUZIONE PROVVISORIA

Per partecipare alla gara i soggetti concorrenti devono presentare la documentazione comprovante l'effettuato versamento della cauzione provvisoria pari al 2% del valore dell'appalto. Tale cauzione verrà restituita ai concorrenti risultati non aggiudicatari nei termini di legge.

ART. 61 - CAUZIONE DEFINITIVA

La Ditta deve versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva in uno dei modi stabiliti dalla L. n. 348/1982, secondo le modalità di cui all'art. 103 del D.Lgs n. 50/2016 nella misura del 10% dell'importo complessivo del contratto al netto di IVA, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte della Ditta, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione del contratto in caso di risoluzione per inadempienze della Ditta.

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La Ditta è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

ART. 62 – ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico della Ditta. Pertanto la Ditta deve stipulare apposita assicurazione R.C.T., con un massimale comunque non inferiore a € 5.000.000,00= (cinquemilioni/00) per sinistro blocco unico e di € 1.000.000= (unmilione/00 per persona).

ART. 63 - SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico della Ditta.

Nessun compenso è dovuto dal Comune per la formulazione del progetto offerta, i cui contenuti sono soggetti alle normative vigenti in materia di trasparenza ed imparzialità dell'azione amministrativa, con autorizzazione dei partecipanti al necessario trattamento delle informazioni da parte del Comune.

ART. 64 - VINCOLO GIURIDICO

L'aggiudicazione dell'appalto costituisce impegno per l'aggiudicatario a tutti gli effetti del servizio in questione dal momento in cui viene comunicata nei limiti e per gli importi specificata.

Il prezzo di aggiudicazione è impegnativo e vincolante per la durata dell'appalto. In esso si intendono compresi o compensati tutti gli oneri di cui al presente Capitolato, tutto incluso e nulla escluso, per la completa esecuzione della fornitura che dovrà essere eseguita a norma delle leggi che disciplinano la materia.

Il prezzo unitario predetto si intende offerto dalla ditta aggiudicataria in base al calcolo di sua propria convenienza, a tutto suo rischio e sono quindi invariabili ed indipendenti da qualsiasi eventualità.

La ditta aggiudicataria non avrà, quindi, diritto alcuno di pretendere sovrapprezzi e indennità speciali di alcun genere o qualsiasi altra sfavorevole circostanza che potesse verificarsi dopo l'aggiudicazione.

ART. 65 – SUBAPPALTO

Ammesso il subappalto nei limiti di legge

ART. 66 – TITOLI ABILITATIVI

La Ditta deve possedere tutte le autorizzazioni prescritte per il tipo di attività richiamata nel presente Capitolato nonché dei nulla osta rilasciati dalle autorità preposte dalla Legge secondo le vigenti normative. Egli dovrà altresì osservare tutte le norme derivanti dalle Leggi e Decreti che qui si intendono tutte richiamate.

ART. 67 – SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

La Ditta si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/06/1990, n. 146 e successive modificazioni "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge.

La Ditta, pertanto, in caso di sciopero del proprio personale deve dare comunicazione scritta agli Uffici competenti con un preavviso non inferiore a 5 giorni. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra o di altre situazioni che possano avere ripercussioni sul servizio di ristorazione potranno essere concordate con L'Amministrazione, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'ufficio competente provvederà a dare comunicazione alla Ditta con un preavviso di almeno 24 ore.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né diritto alla Ditta a risarcimenti o indennizzi a qualsiasi titolo.

ART. 68 - OBBLIGHI DEL COMUNE

La Stazione Appaltante dovrà:

1. fornire i locali, le attrezzature, gli arredi e gli impianti esistenti nella Cucina per l'espletamento del servizio di cui al presente Capitolato;
2. fornire i locali, le attrezzature e gli arredi esistenti nei Refettori scolastici per l'espletamento del servizio di distribuzione pasti;
3. fornire nei Refettori l'acqua calda e fredda, l'energia elettrica (luce, forza motrice) e il riscaldamento; il tutto nei limiti quantitativi occorrenti per il consumo normale e proporzionale all'attività della gestione;
4. provvedere alla rimozione dei rifiuti solidi urbani, differenziati e non, depositati nei punti di raccolta;
5. oneri per adeguamento locali adibiti a cucina alle norme di sicurezza e prevenzione incendi secondo le disposizioni di legge vigenti in materia.
6. Eventuali carenze e disservizi non dipendenti dalla ditta che dovessero verificarsi, dovranno essere tempestivamente segnalati all'Amministrazione in modo che la stessa possa provvedere immediatamente alla loro eliminazione.

Quanto altro già previsto dal presente Capitolato a carico del Comune;

ART. 69 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

La Ditta dovrà:

1. conservare, per 48 ore, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori sigillati, muniti di etichetta recante la data, da utilizzarsi per analisi di laboratorio, nel caso di controllo;
2. provvedere allo smaltimento degli oli esausti e dei grassi vegetali e/o animali residui, in riferimento alla Legge Regionale 13.8.1993, n. 17 e successive modifiche;
3. impegnarsi ad eseguire le prestazioni a suo carico, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio rischio e responsabilità e assicurare la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché il servizio non abbia a risentirne;
4. impegnarsi ad usare i locali, i macchinari, gli impianti, le attrezzature, gli arredi, le stoviglie e quant'altro messo a disposizione da parte dell'Amministrazione con la massima cura e diligenza, nonché impegnarsi a mantenere e consegnare i beni stessi, al momento della cessazione del contratto, in perfetto stato di conservazione, salvo il deperimento dovuto all'uso normale ;
5. provvedere all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti, e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia della Cucina e dei Refettori e al lavaggio delle stoviglie e presentare, prima dell'attivazione del servizio, le relative schede tecniche;
6. presentare, prima dell'attivazione del servizio, i piani di autocontrollo HACCP redatti in aderenza ai menù di cui all'Allegato;
7. presentare, su richiesta del Comune, la documentazione comprovante l'applicazione del sistema HACCP, relativo ai servizi oggetto del presente Capitolato;
8. fornire, al fine di consentire al Comune il recupero dei contributi CEE/ARTEA sui prodotti lattiero caseari, la documentazione giustificativa necessaria e in particolare: le fatture/bolle di consegna, recanti la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del Comune, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione di pasti; tali documenti devono indicare, altresì, la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento;
9. Tutte le spese del personale oltre agli stipendi, ivi compresi gli oneri assicurativi e previdenziali sono a carico della ditta aggiudicataria;

10. Contenitori termici in numero adeguato, nel caso in cui risultano insufficienti quelli di proprietà Comunale;
11. Oneri per spese registrazione contratto;
12. Spese per alimenti, cottura, confezione, trasporto, distribuzione e somministrazione dei pasti;
13. Fornitura di acqua come previsto dal D.M. 25/07/2011; nel caso delle gite o visite guidate in bottiglie da 50 cl.;
14. Spese per acquisto di bicchieri e tovaglioli a perdere;
15. Fornitura di tovaglie per i refettori dove insufficienti quelli in dotazione del Comune;
16. Fornitura in uso di attrezzature e scaffalature ad integrazione di quella già di proprietà Comunale, per il funzionamento della cucina e dei refettori, nonché la relativa installazione;
17. Spese relative a sacchetti per rifiuti e tutto il materiale di pulizia e sanificazione della cucina e dei refettori;
18. Spese relative alla stipula di una specifica e congrua assicurazione con compagnia di assicurazione di cui all'art.62 del presente Capitolato per l'assicurazione dei rischi di responsabilità civile verso terzi derivanti dall'espletamento del servizio;
19. Eventuali danni alle derrate alimentari di proprietà dell'appaltatore in conseguenza di incendi, furti, allagamenti comunque verificatisi e resisi possibili;
20. Spese, oneri e mezzi per la distribuzione dei pasti ai singoli plessi scolastici che saranno elencati con apposito verbale;
21. Oneri per ogni qualsiasi danno che per fatto proprio dell'appaltatore o dei suoi dipendenti, potrà derivare al Comune, ai destinatari del servizio ed a terzi.
22. L'Amministrazione si riserva, altresì, il più ampio controllo sul corretto uso dei locali e delle attrezzature fornite alla ditta aggiudicataria nonché sui consumi energetici.
23. Dovrà inoltre essere prodotta, prima dell'inizio del servizio la seguente documentazione:
 - a. SCIESanitaria per l'attività di Centro Produzione Pasti, comprendente deposito, manipolazione, cottura da inviare all'Autorità Sanitaria competente;
 - b. attestazione di idoneità igienico-sanitaria dei mezzi veicolari, rilasciata dall'Autorità Sanitaria competente;
 - c. SCIA sanitaria per tutti i refettori scolastici, da inviare come sopra;
24. Tutti i titoli sanitari e non dovranno essere intestate alla Ditta aggiudicataria;
25. Il piano di sicurezza che l'azienda deve produrre sarà oggetto di rideterminazione al momento della consegna della cucina centralizzata adeguata alle citate norme e del completamento dei lavori di costruzione della Scuola di Coreggia.
26. Quanto altro già previsto nel presente Capitolato a carico della Ditta.

TITOLO 11 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

ART. 70 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale le seguenti ipotesi:

- a) Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Impresa Aggiudicataria ;
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Impresa Aggiudicataria ;
- c) Impiego di personale non dipendente dell'Impresa Aggiudicataria ;
- d) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente Capitolato in materia igienico-sanitaria;
- e) Gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente Capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo;
- g) Casi di grave tossinfezione alimentare;
- h) Inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;

- i) Interruzione immotivata del servizio;
- j) Sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- k) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione.

oltre alle altre ipotesi previste e disciplinate dal cod. civ. (procedure fallimentari per impresa consorziata o parte del R.T.I. ecc.)

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sulla Ditta a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

ART. 71 - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

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

Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

ART. 72 – PRIVACY

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196 e del Regolamento Europeo n. 679/2016, esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente disciplinare di gara.

ART. 73 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia , anche di rango regionale e comunale .

ART. 74 - STRUTTURE ORGANIZZATIVE DEL COMUNE DI ALBEROBELLO

La struttura organizzativa del Comune cui è affidata la gestione ed il controllo dei servizi oggetto del presente Capitolato è l'Ufficio Pubblica Istruzione.

ART. 75 - FORO COMPETENTE

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario. Foro competente: Bari.

TITOLO 12 - FATTURAZIONI E PAGAMENTI

ART. 76 - PAGAMENTI PER LA PREPARAZIONE, VEICOLAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La Ditta deve presentare all'inizio di ogni mese le fatture relative alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che saranno liquidate sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto.

Si stabilisce fin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla Ditta, il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o in subordine a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Le fatture devono pervenire al Comune di Alberobello Piazza del Popolo N.31, tramite la piattaforma della fatturazione elettronica – codice UFNOZY e saranno pagate entro 30 trenta giorni dal ricevimento delle stesse sul conto dedicato che la ditta aggiudicataria deve comunicare alla Ragioneria di questo comune.

La liquidazione della fattura è condizionata alla dimostrazione dell'avenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori per legge.

TITOLO 13 - RAPPORTI CON L'UTENZA

ART. – 77 INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Ai sensi dell'art. 5.3.8 dei criteri ambientali minimi ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari – Adottati con DM 25 luglio 2011 - l'aggiudicatario del servizio di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche 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

L'Impresa aggiudicataria deve produrre un 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.

ART. 78 INFORMATIVA

Per quanto non espressamente regolamentato si farà riferimento alle normative Europee, Nazionali e Regionali vigenti in materia.

TITOLO 14 - ALLEGATI

ART. 79 - ALLEGATI

Costituiscono parte integrante e sostanziale del presente Capitolato d'appalto i seguenti allegati: -
Menù stagionali con grammature e tabelle merceologiche;
Documento unico di valutazione rischi (DUVRI);
Progetto tecnico;
DGUE - Dichiarazione integrativa;
Patto d'integrità
Elenco Attrezzature di proprietà Comunale;
Delibera C.C. 80/2018 regolamentazione commissione mensa.