



Comune di Giovinazzo
Provincia di Bari

**CAPITOLATO PER IL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA**

- a) Individuazione delle risorse umane necessarie e delle relative qualifiche: punti 8
- b) Addestramento e aggiornamento del personale sugli obiettivi e peculiarità del servizio in ragione delle sue finalità e della sua utenza: punti 7
- c) Valutazione della struttura, locali, dotazioni strutturali ed impiantistiche messe a disposizione del concorrente per la preparazione dei pasti: punti 17
- d) Sistema di verifica del grado di soddisfazione dell'utenza, attraverso indicatori oggettivi e soggettivi: punti 6
- e) Specifici interventi di collaborazione a progetti educativi in tema di alimentazione (punti 1 per ogni intervento di collaborazione, fino ad un massimo di punti cinque): punti 5
- f) Tempo di trasporto dei pasti dal centro di cottura alle sedi scolastiche: punti 6
- g) Impiego di alimenti della filiera corta, specificando i prodotti (punti 0,5 per ogni prodotto della filiera corta, fino ad un massimo di sei): punti 3
- h) Impiego di prodotti alimentari a ridotto impatto alimentare (alimenti provenienti da produzione biologica nella misura di 1 punto per ogni alimento in più rispetto a quelli obbligatoriamente richiesti dal successivo Art.16): punti 3
- i) Impiego di stoviglie biodegradabili per la consumazione dei pasti: punti 5

A.2) Elementi migliorativi ed aggiuntivi (offerti gratuitamente) massimo punti 10

B) Offerta economica: massimo punti 30

Il punteggio massimo è attribuito all'offerta che presenta il massimo ribasso percentuale sull'importo relativo al singolo pasto del valore, a base d'asta, di **€ 5,11 (cinque/undici) oltre IVA**. Alle altre offerte è attribuito un minor punteggio determinato dalla formula:

$$P = 30 \times (R^1/R_{\max})$$

dove:

P = Punteggio attribuito;

R¹ = Ribasso percentuale offerto dal concorrente i-esimo

R_{max} = Ribasso percentuale dell'offerta più conveniente

L'offerta economica deve essere comprensiva di tutte le spese che l'aggiudicatario dovrà sostenere per l'esecuzione delle attività oggetto della gara, nessuna esclusa, ad eccezione dell'IVA.

In presenza di offerte riscontrate anormalmente basse, ai sensi degli artt. 86 e 87 del D. Lgs. n. 163/2006, si procederà all'esame di congruità delle offerte stesse.

Resta inteso che il Comune si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, se ritenuta particolarmente vantaggiosa, sia sotto il profilo tecnico che sotto il profilo economico.

Art. 5 – Ammontare dell'appalto

L'ammontare dell'appalto è di **€ 1.935.310,30 IVA esclusa pari a € 387.062,06 annui** per un totale pasti presumibile di n. 378.730 per i cinque anni scolastici, pari a n.75.746 pasti annui.

La ditta non potrà sollevare eccezioni di sorta in ordine a eventuali variazioni del numero effettivo di pasti rispetto al dato presunto sopra riportato.

Variazioni al menù, comunque non comportanti modifiche di prezzo, potranno essere disposte dall'Amministrazione Comunale in accordo con la Commissione Mensa e il SIAN (Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) e l'appaltatore sarà tenuto ad adeguarsi.

Le oscillazioni del numero dei pasti si potranno verificare per le fluttuazioni sempre possibili degli utenti che richiederanno di usufruire di tale servizio in relazione alla effettiva frequenza. Il numero degli utenti potrà variare anche in presenza di altre cause come: la mancata o scarsa erogazione dell'acqua potabile, astensione degli scolari, assenza del personale scolastico per scioperi o altra causa, particolare inclemenza atmosferica incidente sulle frequenze e inoltre, ogni altra causa lecita e/o di forza maggiore.

Art. 6 – Descrizione del servizio

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

- Preparazione dei pasti;
- Trasporto dei pasti;
- Sporzionamento e distribuzione dei pasti presso i locali individuati in ciascun plesso scolastico;
- Pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per la consumazione dei pasti prima e dopo la somministrazione degli stessi.

Art. 7 – Preparazione pasti

I pasti dovranno essere preparati rigorosamente secondo il menù settimanale, con rotazione ogni quattro settimane.

Il servizio dovrà essere così organizzato ed effettuato:

- Presso le Scuole Materne: tutti i giorni dal Lunedì al Venerdì ad esclusione delle festività contemplate nel calendario scolastico.
- Presso le Scuole Primarie: minimo uno e massimo quattro giorni settimanali secondo l'organizzazione scolastica dei rientri pomeridiani ad esclusione delle festività contemplate nel calendario scolastico.

Art. 8 – Centro di cottura

La preparazione dei pasti deve essere espletata in un centro di cottura con cucina centralizzata idonea e con una potenzialità compatibile con la produzione globale giornaliera dei pasti richiesti dal presente Capitolato.

Il centro di cottura, di proprietà della Ditta aggiudicataria o condotto direttamente come locatario, dovrà essere autorizzato ai sensi del Reg. C.E. n.852/2004 per la produzione di pasti veicolati, con annessa piattaforma alimentare situata nella provincia di Bari, regolarmente autorizzata ai sensi del Reg. C.E. n. 852/2004. La DIA dovrà essere intestata alla ditta partecipante ed inoltre il Centro di Cottura dovrà essere dotato di Certificato di Prevenzione incendi.

La preparazione dei pasti dovrà essere giornaliera, è vietato il riciclo dei cibi, intendendosi per tale termine qualsiasi cibo non preparato il giorno in cui ne è prevista la distribuzione.

Per tutte le fasi del procedimento dalla preparazione dei pasti fino alla somministrazione devono essere rispettate le norme contenute nel D. Lgs. 6 novembre 2007 n. 193.

Detta autorizzazione dovrà essere fornita, in copia autenticata, in sede di stipulazione del contratto.

Art. 9 – Trasporto dei pasti e consegna

I pasti devono essere veicolati dall'impianto di cottura ai plessi scolastici indicati da personale alle dipendenze dell'Impresa con mezzi di proprietà della stessa, in termobox pluriporzioni di numero sufficiente a garantire il buon espletamento del servizio.

Tutti i mezzi adibiti al trasporto devono essere per quantità, qualità, dimensione, capacità di trasporto e tipologia coerenti con quanto dichiarato dall'impresa aggiudicataria in sede di offerta.

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

Essi, inoltre dovranno essere in perfetto stato di efficienza, in ottime condizioni meccaniche ed accessorie e fornite di tutte le autorizzazioni previste dalle leggi in materia.

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

L'impresa aggiudicataria dovrà fornire agli uffici della Solidarietà Sociale la targa dei mezzi utilizzati, l'autorizzazione sanitaria dei mezzi, ai sensi della normativa vigente e copia dei libretti di circolazione.

L'Impresa aggiudicataria dovrà organizzare il piano trasporto in modo che i tempi tra produzione e consumo dei pasti siano ridotti al minimo.

Le consegne saranno effettuate tra i 30 e i 10 minuti prima dell'orario stabilito per il pranzo, sulla base del numero dei buoni pasto che giornalmente la stessa ritirerà dai plessi scolastici.

La distribuzione dei pasti deve essere svolta con l'ausilio dei carrelli su cui andranno collocati soltanto i piatti e il contenitore delle pietanze.

Il piano dei trasporti dovrà essere aggiornato ogni qualvolta saranno apportate variazioni sui punti di destinazione (apertura di plessi scolastici, aumento degli utenti ecc.) o sugli orari, con eventuale potenziamento dei mezzi e del personale senza che ciò determini variazione di prezzo concordato.

Per il trasporto dei pasti, la ditta aggiudicataria deve utilizzare contenitori aventi caratteristiche tali da consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi, secondo quanto previsto dalla normativa vigente e una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico ed igienico sanitario. Per i cibi cotti dovrà essere garantita, al momento del consumo, una temperatura non inferiore a + 60°C.

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

Art. 10 – Distribuzione dei pasti

I pasti dovranno essere recapitati presso ciascun plesso scolastico con apposito documento di trasporto indicante data, ora, scuola e numero dei pasti, controfirmata dal personale scolastico e mensilmente consegnata in copia, a cura della segreteria, all'ufficio comunale competente. In particolare, sul documento di trasporto la ditta affidataria, dovrà specificare:

- numero di pasti per la scuola materna;
- numero di pasti per la scuola elementare;
- numero di pasti per il personale docente della scuola materna;
- numero di pasti per il personale docente della scuola primaria;

La ditta aggiudicataria dovrà impiegare nel servizio di distribuzione un numero di unità lavorative, indicato in sede di gara, tale da assicurare un tempestivo ed ordinato svolgimento del servizio medesimo.

L'impresa aggiudicataria deve garantire la distribuzione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione a cura degli istituti scolastici.

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

L'impresa aggiudicataria deve, altresì, provvedere al ritiro giornaliero dei ticket mensa dai docenti. Tali ticket dovranno essere conservati dall'aggiudicatario e consegnati mensilmente, unitamente alla fattura, all'ufficio comunale competente.

Nell'espletamento del servizio di distribuzione, il personale della ditta deve attenersi alla prescrizioni di cui all'Art. 15 del presente Capitolato.

In caso di mancata consegna dei pasti, totale o parziale, nei giorni e nelle ore fissate, l'Amministrazione si riserva di applicare le sanzioni di cui al successivo Art. 23.

Sarà cura dell'Istituzione Scolastica comunicare alla ditta aggiudicataria i casi di scioperi, assemblee sindacali del personale scolastico o altre cause che impediscono il regolare funzionamento della scuola.

Art. 11 – Modalità di effettuazione del servizio

La ditta aggiudicataria dovrà approvvigionarsi di tutti i generi necessari per il buon andamento del servizio e sarà unico responsabile nei confronti dei fornitori.

Sono a carico della Ditta aggiudicataria tutti i materiali ed attrezzature necessari per le pulizie, nonché tovaglie, tovaglioli, piatti e bicchieri monouso.

Si intende inclusa nel costo del servizio la fornitura dei sacchetti a perdere per la raccolta giornaliera dei rifiuti

Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione dei pasti:

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

- lavarsi accuratamente le mani prima di apparecchiare i tavoli della sala refettori e prima di iniziare la distribuzione;
- indossare idonea divisa di colore chiaro, completa di copricapo che contenga tutta la capigliatura, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di identificazione dell'addetto e del nome dell'impresa;
- indossare mascherine e guanti monouso durante la fase di confezionamento finale delle pietanze (condimento di primi piatti e contorni, porzionatura finale di secondi piatti e durante la distribuzione);
- la preparazione dei tavoli deve essere effettuata mediante una disposizione ordinata di tovaglie, tovaglioli, bicchieri capovolti, posate;
- su ogni tavolo dovrà essere presente un quantitativo di acqua sufficiente a soddisfare i bisogni degli utenti (almeno lt. 0,250 a persona) acqua necessaria anche per una successiva consumazione in classe;
- la quantità di pietanze da distribuire dovranno corrispondere a quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto;
- le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza;
- la distribuzione delle pietanze deve essere svolta con utensili adeguati; mai con le mani anche se dotati di guanti. Gli utensili per la distribuzione delle pietanze devono essere inviati, giornalmente, in ditta per il lavaggio in lavastoviglie;
- per i bambini della scuola dell'infanzia il servizio deve prevedere lo sbucciamento della frutta.

Art. 12 – Pulizia e sanificazione degli ambienti destinati alla consumazione dei pasti

L'impresa deve produrre, mantenere aggiornato e conservare all'interno delle strutture produttive il proprio Manuale di Autocontrollo Igienico, predisposto per la specifica realtà in questione, che si impegna a rispettare in ogni centro di produzione e distribuzione dei pasti e per ogni tipo di servizio erogato, ai sensi della normativa europea e nazionale vigente in materia di igiene di prodotti alimentari. Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche che l'impresa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto. Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere comunicato al Comune.

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione del Centro di produzione pasti e dei locali in cui si consumano i pasti sono a totale carico della ditta aggiudicataria e devono essere eseguiti secondo quanto previsto nel piano di pulizia e sanificazione da presentare alla stipulazione del contratto.

La pulizia dei refettori delle scuole devono essere effettuate prima e al termine delle operazioni di distribuzione dei pasti.

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori devono consistere in: sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, spazzatura e lavaggio dei

pavimenti dei refettori e delle zone immediatamente adiacenti i locali refezionali, pulizia dei servizi igienici del refettorio.

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

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

E' assolutamente vietato detenere i prodotti detergenti e sanificanti nelle zone destinate alla preparazione, confezionamento e distribuzione pasti.

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

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

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

Art.13 – Menù e tabelle dietetiche

Le singole portate del pasto giornaliero dovranno corrispondere per tipo, qualità e quantità a quanto previsto alle specifiche tecniche relative alle singole pietanze dei menù.

I menù giornalieri devono essere, comunque, conformi alle Linee guida per l'Educazione Alimentare della Regione Puglia, alle Linee di Indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica e devono essere approvate dall'ASL.

Le pietanze dovranno avere grammature diverse a seconda che si tratti di alunni di scuola materna o di alunni di scuola primaria.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere menù differenziati per gli alunni che effettuano i rientri settimanali, ovvero menù differenziati per stagione senza che ciò possa comportare modifica del corrispettivo pattuito.

Di norma i menù non sono modificabili, sono consentite le variazioni, sia sotto il profilo della tipologia che sotto il profilo della grammatura, qualora richieste dall'Amministrazione, senza variazione del prezzo pattuito; tali variazioni potranno essere apportate sia prima dell'attivazione del servizio sia nel corso dell'esecuzione del contratto.

Art. 14 – Diete speciali e diete leggere

Per particolari condizioni patologiche a lungo termine, su richiesta dell'Ufficio Comunale competente, l'Impresa aggiudicataria assicura la fornitura di diete speciali, nel rispetto delle direttive impartite dagli organismi sanitari dell'ASL, confezionati in contenitori singoli, a temperatura a norma di legge con indicazione del destinatario. Per accedere alle diete speciali è necessaria la presentazione di certificato medico specialistico.

Per le diete relative ad allergie ed intolleranze alimentari, la ditta aggiudicataria dovrà attenersi alla certificazione dell'organo sanitario competente, sostituendo gli alimenti ai quali il bambino è allergico e verificando, con la massima cura, che tra gli ingredienti degli alimenti utilizzati in alternativa non compaiano anche solo tracce dell'alimento allergizzante.

Per situazioni transitorie che necessitano di piatti a ridotto contenuto di condimenti a seguito di gastriti, gastroduodeniti, dispepsie, indisposizioni temporanee ecc. è prevista la somministrazione di diete leggere come da regolare certificato medico che il genitore stesso produrrà direttamente presso la scuola e che la stessa consegnerà all'Impresa stessa.

L'Impresa provvederà, inoltre, a fornire diete particolari per motivazioni di carattere religioso o di tipo filosofico (dieta vegetariana). Alle richieste di erogazione di menù differenziati per motivi filosofici e religiosi, si applica la disciplina di cui agli articoli precedenti.

Art. 15 – Personale

Ogni operazione inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la veicolazione dei pasti, il funzionamento del Centro cottura e dei refettori verrà svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa che dovrà essere costantemente in regola con le norme, anche di natura economica, in vigore o che verranno emesse nel periodo di durata del presente contratto.

Dovranno essere in regola con quanto prevede il contratto collettivo di lavoro applicabile al settore, con le leggi in materia di lavoro nel rispetto delle norme in materia di prevenzione, igiene e sicurezza.

L'organizzazione e la responsabilità rimane esclusivamente della Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria con la firma del contratto d'appalto assume ogni responsabilità di qualsiasi tipo sollevandone l'Amministrazione Comunale.

La Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare personale in numero sufficiente ed idoneo a garantire il buon funzionamento del servizio descritto, assicurando la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio.

La Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare il personale alimentarista in possesso dell'attestazione comprovante l'avvenuta formazione coerente con il tipo di attività svolta (L.R. n. 22 del 24/07/2007 e Regolamento Regionale n. 5 de 15/05/2008).

Prima dell'inizio del servizio, la Ditta appaltatrice dovrà depositare, presso l'Ufficio Comunale competente, l'elenco nominativo di tutto il personale addetto al servizio con l'indicazione degli estremi dei libretti di idoneità sanitaria, nonché con l'indicazione delle qualifiche e delle sedi di lavoro.

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

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione pasti, deve mantenere costantemente una corretta prassi di igiene personale, ed in particolare:

- indosserà apposito abbigliamento mascherine, guanti, copricapo (tale da contenere tutta la capigliatura), grembiuli, tute, giacche, ecc.
- curerà la pulizia della persona, in particolare delle mani: il taglio e la pulizia delle unghie devono essere curati, senza smalto, non devono essere indossati anelli, bracciali o orologi durante il lavoro, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione.

Il personale utilizzato nel servizio di distribuzione dei pasti deve mantenere in servizio un contegno irreprensibile e decoroso con gli alunni, con il personale dell'istituzione scolastica e con l'Amministrazione Comunale ed astenersi da assumere, arbitrariamente, decisioni tali da produrre sospensione o variazione al servizio assegnato.

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

E' onere dell'Impresa aggiudicataria provvedere alla dotazione del vestiario ai propri dipendenti. Detto vestiario dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza alla Ditta del gestore e le generalità del dipendente.

Ai fini delle prevenzione degli infortuni sul lavoro e delle malattie professionali, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere, a sua cura e spese, a tutti gli obblighi che derivano dal D. Lgs. 9/4/2008 n. 81, all'atto dell'assunzione del servizio appaltato e prima e dell'inizio dell'attività dovrà predisporre un piano per la tutela della sicurezza fisica dei lavoratori.

La Ditta aggiudicataria dovrà presentare all'Amministrazione Comunale copia della denuncia di inizio attività ed una dichiarazione nella quale attesti che i propri dipendenti sono assicurati presso l'INAIL a norma di legge. Il personale dovrà essere regolarmente assicurato presso i competenti istituti Assicurativi e Previdenziali previsti dalla Legge.

Detta inosservanza, accertata dal Comune o segnalata all'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza accertata. Eventuali

aumenti contrattuali previsti dal C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'Impresa.

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

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

Art.16 - Caratteristiche della merce

Per tutti gli elementi previsti dalle schede tecniche allegate ai menù settimanali all'uopo predisposti dai medici del SIAN (Servizio Igiene Alimenti Nutrizione), adeguato sia alle "Linee guida sull'educazione alimentare" approvato con D.G.R. n. 276 del 19 marzo 2002 che alle linee di indirizzo nazionale, si richiede merce di prima qualità in ottimo stato di conservazione, confezionato secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti previsti dalle norme igienico sanitarie.

E' fatto divieto assoluto di utilizzare cibi precotti.

L'Impresa aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, deve inviare all'ufficio competente l'elenco completo delle marche di ogni prodotto in confezione.

L'Amministrazione Comunale espressamente richiede l'acquisto e l'utilizzo di derrate alimentari di origine italiana.

L'Amministrazione Comunale, conformemente a quanto previsto dall'Art. 59 della legge finanziaria n.488 del 23/12/1999, richiede l'impiego di prodotti biologici certificati ai sensi delle normative comunitarie di riferimento.

L'Azienda partecipante dovrà indicare i prodotti biologici da utilizzare durante il servizio.

I prodotti biologici obbligatoriamente richiesti dall'Amministrazione Comunale sono:

- olio extra vergine di oliva;
- pomodori trasformati – pelati e polpa;
- ortaggi;

Nel caso in cui uno o più dei predetti prodotti (sia quelli biologici che quelli della "filiera corta" offerti dalla ditta) non fossero disponibili sul mercato per situazioni indipendenti dalla volontà della ditta aggiudicataria, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso:

- l'Impresa aggiudicataria ha l'obbligo tassativo di comunicare via fax all'Ufficio competente l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno e le relative motivazioni;
- il prezzo di ciascun pasto sarà decurtato del 50%

E' ammesso l'uso di pesce surgelato e spinato.

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

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

Segue la descrizione delle caratteristiche merceologiche dei principali gruppi di prodotti alimentari:

FARINA: deve essere bianca di tipo "00" in confezione chiusa. Fermo restando le caratteristiche dei prodotti sopra indicate, gli stessi prodotti devono essere di note primarie Ditte.

PANE: di produzione locale, deve essere di grano duro ai sensi del D.M. del 18/07/2000 Elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali. Ben lievitato, ben cotto, privo di grassi aggiuntivi. Non deve contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge. Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera. E' assolutamente vietato l'uso di pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato. La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti assicurando l'osservanza di tutte le norme di pulizia ed igiene.

PASTA: deve essere di semola di grano duro o di semolato di grano duro, esente da qualsiasi altro macinato o additivo. Priva di impurità, bolle d'aria, venature, punti bianchi o neri, tracce di infestazioni di parassiti. Deve tenere la cottura, rimanendo resistente ed elastica; deve assorbire l'acqua, aumentando di peso e di volume fino a due o tre volte, con limitate perdite di peso e di acqua di cottura; deve presentare odore e sapore gradevoli, privi di aromi estranei (muffa, acidità). Umidità max 12,50, ceneri max 19%, sostanze azotate minimo 10,50%, acidità max 4.

RISO: Deve essere di tipo parboiled. Non deve presentare chicchi con punteggiature, o danneggiati, né odori sgradevoli o di muffa. Umidità compresa tra il 15 e il 15,5%.

OLIO: Deve essere di oliva del tipo "extra vergine" proveniente da agricoltura biologica. Non dovrà contenere più dell'0,80% di acidità espressa in acido oleico. Di colore giallo paglierino con tendenza al verdognolo limpido con odore o sapore fragrante tipico dell'olio e rispondente, comunque, alle vigenti norme di igiene.

CARNE BOVINA: Per tritato, ragù, scaloppine, hamburger, cotolette e polpette, come da indicazioni del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN). Dovrà corrispondere alle nuove disposizioni sanitarie nazionali e comunitarie e comunque da animali di tipo Vitello V, Vitellone o bovino adulto.

CARNE SUINA: Per scaloppine come da indicazioni del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN). Dovrà essere fornita nel taglio tipico Bologna (taglio anatomico comprendente solo la lombata) proveniente da suini allevati e macellati in Italia.

Le carni dovranno essere di colore rosato, omogeneo, senza zona di sbiadimento, consistenti e non trasudati liquidi. Devono essere né congelate né scongelate. Prive di qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica.

FILETTO DI POLLO E FESA DI TACCHINO: dovranno essere di prima scelta, privi di grasso, con tessitura compatta e colorito naturale, di produzione italiana e rispondenti alle nuove disposizioni sanitarie nazionali e comunitarie vigenti.

PESCE: Di tipo surgelato, privo di lisce, marche di prima qualità prodotto in confezioni munite di timbro "per alimenti". Tranci di merluzzo, filetto di merluzzo o di platessa, bastoncini di merluzzo e sogliola. Per l'accertamento della sanità dei tipi di carne e del pesce, l'Amministrazione Comunale si avvarrà del servizio di Igiene Pubblica della AUSL BA.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI: I prodotti ortofrutticoli comprendono la frutta, le verdure e ortaggi, legumi.

Devono essere di qualità "extra" e avere i seguenti requisiti:

- essere sani, privi di ammaccature, abrasioni, lesioni, alterazioni o segni di attacchi parassitari;
- essere di aspetto turgido, e non presentare acqua dovuta alla condensazione dell'umidità in seguito a sbalzi termici per malfunzionamento delle apparecchiature di conservazione; non devono essere presenti segni della presenza di insetti infestanti o roditori;
- livello di umidità normale;
- grado di maturazione adeguato per il consumo;
- livelli di residui di antiparassitari inferiori ai limiti di legge;
- conformità alle caratteristiche merceologiche stabilite dalle normative specifiche.

Le caratteristiche generali dei prodotti ortofrutticoli sono brevemente riportate di seguito.

FRUTTA FRESCA: Tutta la frutta sarà di qualità "extra" merceologica, fresca di stagione, di recente raccolta, indenne da difetti che possono alterare le caratteristiche organolettiche.

In particolare, dovrà:

- avere la calibratura e grammatura richiesta;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta per il consumo;
- essere omogenea ed uniforme;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, non trasudante e gemente di acqua di vegetazione, in conseguenza di ferite e ultramaturazione;
- Dovrà essere accuratamente mondata e lavata.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- abbiano subito procedimenti artificiali al fine di ottenere una anticipata maturazione;
- presentino residui di trattamenti con fitofarmaci.

Qualità:

- mela gialla “gold” pezzatura gr. 150;
- pera “abate” o “kaiser” pezzatura gr. 150;
- banana “somala” gr. 150;
- arancia “tarocco” o prima scelta “Sicilia” gr. 150;
- mandarini “clementine” privi di noccioli di prima scelta.

Sarà consentito la somministrazione di “nettare di frutta” in brik delle marche di prima qualità maggiormente commercializzate massimo una volta alla settimana.

Si precisa che il personale dell’Impresa aggiudicataria, addetto alla distribuzione dei cibi all’interno del plesso scolastico, sarà adibito anche alla sbucciatura della frutta per i bambini della scuola materna, direttamente nella sala mensa.

VERDURA:

I prodotti , possibilmente di “filiera corta” devono avere le seguenti caratteristiche organolettiche:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste;
- essere di recente raccolta;
- essere giunti ad una naturale maturazione fisiologica;
- essere asciutti, privi di terrosità e di corpi e prodotti estranei;
- essere omogenei per maturazione e freschezza;
- essere esenti da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- presentino tracce di appassimento;
- abbiano subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale.

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

- le carote devono essere di prima qualità;
- i pomodori devono essere tondi, lisci, media pezzatura da insalata;
- le patate devono essere di prima qualità, ben pulite, di media grandezza di giusta maturazione, non germogliate, non congelate né affette da malattie parassitarie;
- i finocchi devono essere di prima qualità senza gambo;
- i cavoli cappuccio devono essere di prima qualità;
- le melanzane devono essere di prima qualità;
- i peperoni gialli e verdi devono essere di prima qualità;
- i funghi devono essere di tipo coltivati “prataiolo” o “pleurotus” (orecchioni);
- le cipolle bianche devono essere di pezzatura media non trattate con radiazioni gamma;
- l’aglio deve essere ben secco non trattato con radiazioni gamma;
- Le verdura miste per minestrone devono essere passate al termine della cottura.
- Il sale, gli odori e gli aromi dei cibi, anche se non citati nel menù, si intendono inclusi prezzemolo, sedano, salvia, rosmarino, basilico, alloro, aglio, cipolla ecc.) a seconda della necessità.

UOVA: le uova se non provenienti da ambienti biologici, devono provenire da allevamento all’aperto di cui al codice 1 de3l Regolamento n. 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento n. 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

LEGUMI: i legumi secchi dovranno essere privi di parassiti, privi di altri corpi o prodotti estranei:

- lenticchie medie – calibro mm. 6 in confezione;
- ceci medi – crivello 29/30;

- fagioli bianchi “cannellini” in confezione.

SCATOLAME: i pomodori pelati devono essere naturali, del tipo salsato, prodotti direttamente dal frutto, contenuti in scatole,devono essere di colore rosso vivo e con tutte le caratteristiche per i prodotti di prima lavorazione, come per legge.

PASSATO DI POMODORO: deve essere senza aggiunta di concentrato.

PROSCIUTTO COTTO: deve essere privo di additivi o polifosfati, deve essere di coscia affettato di prima qualità, in ottimo stato di conservazione tale da garantire un ottimo alimento. Non deve essere usato quello affettato confezionato sotto vuoto:

- la fetta deve essere compatta di colore roseo, senza eccessive parti connettivali, grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore, colore;
- non deve presentare iridizzazione, picchiettature o altri difetti;

FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO: deve essere a pasta dura o stagionato con percentuale di grasso secondo le disposizioni legislative (32%) prodotto da latte vaccino senza odori o sapori anomali e non corrispondenti al prodotto tipico, stagionatura oltre i 2 (due) anni.

SURGELATI:

- piselli marca di ottima qualità in confezione max Kg. 1 ;
- fagiolini marca di ottima qualità in confezione max Kg. 1;
- spinaci marca di ottima qualità in confezione max Kg. 1 ;
- minestrone marca di ottima qualità in confezione max Kg. 1 ;

BURRO: deve essere di crema di centrifuga pastorizzato con l’82% minimo di materia grassa , in confezioni sigillate di peso non inferiore a gr. 100 e non superiore a Kg. 1, attestanti la denominazione della Ditta, il luogo del confezionamento, il peso e la scadenza.

ZUCCHERO: deve essere saccarosio, con umidità max 10,5 % in confezioni.

SALE: deve essere marino, in confezioni, grosso o raffinato.

ACETO: deve essere di puro vino in bottiglia.

Art. 17 – Cauzione

L’offerta dei concorrenti deve essere corredata da una garanzia pari al 2% dell’importo complessivo dell’appalto, costituita con le modalità e nel rispetto delle prescrizioni di cui all’art. 75 del D.Lgs. 12/4/2006, n. 163. L’importo della garanzia è ridotto del 50% per gli operatori economici in possesso delle certificazioni di cui al comma 7 dell’articolo sopraccitato.

L’esecutore del contratto è obbligato a costituire una garanzia fidejussoria nella misura e nei modi previsti dall’art. 113 del D.Lgs. 12/4/2006, n. 163.

Art. 18- Assicurazioni

Ogni responsabilità per danni che in relazione all’espletamento del servizio o cause ad esso connesse derivassero al Comune, a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico della Ditta appaltatrice, salvo l’intervento a favore della stessa da parte di Società assicuratrici.

L’Impresa aggiudicataria si assume le responsabilità derivanti da: avvelenamenti, tossinfezioni, danni che ne derivassero all’utenza conseguenti all’ingerimento di cibi contaminati, avariati, inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei, organici e inorganici, forniti dalla Ditta appaltatrice.

A tal fine, l’Impresa stipula presso una primaria Compagnia, polizza RCT che copra i rischi derivanti dallo svolgimento delle attività oggetto del presente appalto, anche prodotti per colpa grave, (gestione mensa, somministrazione alimenti, conduzione impianti, utilizzo immobile e contenuti) con un massimale unico per sinistro non inferiore ad € 2.500.000,00.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell’Impresa aggiudicataria durante l’esecuzione del servizio.

A tal riguardo deve essere stipulata una polizza RCO con un massimale per sinistro non inferiore ad € 260.000,00 per persona.

Copia delle polizze deve essere consegnata entro dieci giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto e comunque prima dell'inizio del servizio, a pena di revoca dell'aggiudicazione.

Art. 19 – Risoluzione del contratto

Oltre che nei casi previsti dalla Legge e dal presente Capitolato, l'Amministrazione Comunale ha diritto di promuovere, nel modo e termine di legge, senza pregiudizio di ogni azione di rivalsa di danni, la risoluzione del contratto nei seguenti altri casi:

- a) per abbandono dell'appalto salvo che per causa di forza maggiore;
- b) per contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamenti relativi al servizio;
- c) per ripetuto contegno scorretto verso gli utenti da parte dell'Impresa aggiudicataria o del proprio personale adibito al servizio, segnalato dai Dirigenti Scolastici o dal personale degli uffici comunali addetti al controllo;
- d) per inosservanza da parte dell'Impresa di impegni assunti verso il Comune;
- e) in caso di fallimento e/o frode;
- f) quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente Disciplinare;
- g) per ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi delle norme vigenti in materia.
- h) mancato assolvimento degli oneri retributivi, previdenziali, assicurativi e di sicurezza previsti dalla normativa vigente in materia;
- i) episodi accertati di intossicazione o tossinfezione alimentare;

Nei casi previsti dal presente articolo la Ditta incorre nella perdita della cauzione, che resta incamerata al Comune e sarà tenuta al risarcimento dei danni conseguenti comprese le spese per l'eventuale riappalto.

Art. 20 – Cessione del contratto e subappalto

Resta vietato alla Ditta appaltatrice, pena la risoluzione "ipso-iure" del contratto e l'incameramento della cauzione, qualsiasi subappalto totale o parziale del servizio, a causa della necessità di garantire il diretto controllo dei requisiti prestazionali dell'impresa aggiudicataria.

E' vietata la cessione totale o parziale del contratto.

Art. 21 – Obblighi di sicurezza e DUVRI

L'aggiudicatario all'atto della stipulazione del contratto dovrà consegnare sia al Comune sia ai dirigenti scolastici dei rispettivi plessi, a norma di quanto disposto dall'art. 17 e dell'art. 28 del D.Lgs. n. 81/2008, il proprio documento di valutazione dei rischi. Il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e il Datore di lavoro della ditta aggiudicataria si dovranno coordinare con i dirigenti delle diverse scuole, per verificare i rischi da interferenza connessi all'attività di refezione scolastica.

I rischi generali da interferenza legati all'attività di ristorazione scolastica relativi al presente appalto sono riportati nel DUVRI preliminare allegato al presente capitolato dal quale si evince che i costi da interferenza sono pari ad euro 0,00 (zero) per l'inesistenza di costi aggiuntivi rispetto ai normali oneri per la sicurezza. Prima dell'avvio dell'esecuzione del servizio, l'appaltatore dovrà sottoscrivere il DUVRI definitivo (art. 26, comma 3, del D.Lgs. n. 81/2008) che ciascun dirigente scolastico redigerà per il rispettivo plesso.

Art. 22 – Prezzi

Il prezzo di ogni pasto, a base d'asta, è stabilito in € 5,11, oltre IVA, che l'Amministrazione corrisponderà alla Ditta appaltatrice per ogni pasto secondo le modalità e condizioni tutte del presente Capitolato.

Il prezzo unitario, conseguente alla gara, sarà sottoposto a revisione periodica ai sensi e con le modalità dell'art. 115 del D. Lgs. 12/04/2006 n. 163.

Art. 23 – Sanzioni

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

1. In caso di mancata consegna, totale o parziale, dei pasti sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a € 50,00 per ogni porzione non consegnata oltre alla non corresponsione del prezzo dei pasti.
2. Nel caso in cui i pasti non dovessero presentare i requisiti di idoneità e qualità prescritti sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a € 250,00 per ogni porzione non corrispondente ai requisiti oltre alla non corresponsione del prezzo dei pasti;
3. Nel caso di mancato rispetto di dieta etico-religiosa, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari ad € 250,00 per ogni pasto non regolare.
4. In caso di utilizzo di mezzi difformi rispetto a quelli dichiarati all'Amministrazione sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a € 200,00;
5. In caso di mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a € 300,00;
6. In caso di mancato rispetto di dieta speciale autorizzata, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari ad € 250,00 per ogni pasto non regolare;
7. In caso di mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a € 500,00;

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

In ogni caso, determina la risoluzione ipso iure del rapporto negoziale la reiterazione, in ciascun anno scolastico, delle violazioni di cui ai punti 2.,3.,4.,7.

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

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

Art. 24 – Pagamenti

Giornalmente la Ditta aggiudicataria provvederà con proprio personale al ritiro di alunni dei buoni pasto presso ciascun plesso scolastico.

La Ditta appaltatrice settimanalmente rilascerà al Comune un buono di consegna con gli allegati buoni pasto, con l'indicazione dei pasti erogati, distinti per plesso scolastico e per tipologia degli alunni. Detto buono sarà controfirmato dal Responsabile del Servizio per "regolare fornitura" come attestazione effettiva quantità di pasti rogati.

A fornitura mensile avvenuta ed a successiva emissione di fattura da parte della Ditta aggiudicataria si procederà alla liquidazione entro 30(trenta) giorni dalla ricezione della fattura.

Art. 25 – Controlli

L'Amministrazione Comunale si riserva la più ampia facoltà di controllo attraverso i Servizi della ASL, gli Uffici Comunali, oltre che della Commissione Mensa come previsto dalla Delibera di G. R. Puglia n. 276 del 19.03.2002 o altri organismi all'uopo previsti.

I controlli periodici previsti dalle leggi vigenti in materia di Igiene degli Alimenti e Sanitari dovranno essere effettuati periodicamente e almeno 2 volte nell'anno solare dalla ditta aggiudicataria, a proprie spese e i risultati saranno trasmessi agli Uffici Comunali preposti al Servizio in questione. Tali controlli Igienico-Sanitari nei vari step dovranno essere effettuati:

- sul personale addetto al servizio di mensa scolastica;
- sui pasti preparati;

- sulle materie prime impiegate e sull'approvvigionamento;
- sulle modalità praticate nella preparazione dei pasti;
- sui locali adibiti alla preparazione e conservazione degli alimenti;
- sulla sanificazione dei tavoli di preparazione, delle apparecchiature e dei locali del Centro cottura.

Sarà predisposto a cura della ditta appaltatrice e approvato dall'Amministrazione Comunale questionario per il monitoraggio giornaliero della soddisfazione dell'utenza.

Art. 26 – Tracciabilità

Il soggetto affidatario, con la stipulazione del contratto per la gestione del servizio assume tutti gli obblighi concernenti la tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modifiche e si impegna a dare immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale e alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo della Provincia di Bari della notizia dell'eventuale inadempimento della propria controparte agli obblighi della tracciabilità finanziaria

Art. 27 – Spese contrattuali e oneri diversi

Tutte le spese di contratto, di bollo, di registrazione, accessori e conseguenti, ad eccezione del valore aggiunto (IVA) se dovuta e nella misura prevista che sarà rimborsata dall'Amministrazione Comunale, saranno interamente a carico dell'Impresa aggiudicataria.

Art. 28 – Foro competente

Il Foro di Bari è competente per tutte le controversie connesse o derivanti dal presente Capitolato. In caso di contestazione con l'Appaltatore si farà riferimento all'Autorità Giudiziaria competente.

Art. 29– Rinvio a norme vigenti

Per quanto non risulta contemplato dal vigente Capitolato, si fa rinvio alle Leggi e regolamenti in vigore.

Allegato: DUVRI preliminare