



# **COMUNE DI BITONTO**

**Città Metropolitana di Bari**

**SERVIZIO PATRIMONIO E PER LA PUBBLICA ISTRUZIONE**

**- UFFICIO REFEZIONE SCOLASTICA -**

**CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI  
REFEZIONE SCOLASTICA PER UTENTI DELLA SCUOLA DELL’INFANZIA E  
PRIMARIA STATALE DEL COMUNE DI BITONTO**

**Anno Scolastico 2016-2017**

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

Il Comune di Bitonto intende affidare ad operatore economico ai sensi dell'art.144 del D.Lgs n.50/2016 la gestione del servizio refezione scolastica a ridotto impatto ambientale, avente ad oggetto:

- La fornitura di pasto caldo per alcune sezioni di Scuola dell'Infanzia Statale (All. 1) del Comune di Bitonto, centro urbano, centro storico e frazioni di Palombaio (Km. 8,5 dal c.u.) e di Mariotto (Km. 13 dal c.u.);
- la fornitura di pasto caldo per alcune classi di Scuola Primaria Statale (All. 2) del Comune di Bitonto - centro urbano e centro storico.
- l'attività di approvvigionamento derrate alimentari e quella di preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, porzionamento e distribuzione dei pasti prenotati dai Plessi di Scuola dell'Infanzia e Primaria Statale, di cui all'All.to 1 e All.to 2.

PER “*ATTIVITÀ DI PREPARAZIONE, COTTURA, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO, DISTRIBUZIONE E GESTIONE DEI CIBI*” si intende:

- la fornitura dei generi alimentari del tipo e nelle quantità necessarie;
- la conservazione ed il deposito nel rispetto della normativa vigente dei generi alimentari;
- la preparazione, la cottura, il porzionamento dei cibi secondo il menù indicato nell'all.to 5;
- il trasporto, la consegna, la distribuzione e la gestione dei pasti nei vari plessi di Scuola dell'Infanzia e Primaria Statale, di cui agli allegati 1 e 2;
- la pulizia dei locali dove viene effettuata la somministrazione dei pasti, la sanificazione dei locali, nonché la disinfezione degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei carrelli, dei contenitori termici e dei mezzi di trasporto e quant'altro si rende necessario per il buon andamento del servizio;
- l'assunzione delle responsabilità della gestione del servizio e la titolarità delle autorizzazioni sanitarie e delle registrazioni, previa notifica preliminare, previste dal Regolamento C.E. n. 852/04;
- l'assunzione di responsabilità dell'industria alimentare secondo quanto stabilito dal Regolamento C.E. n. 852/04;
- la fornitura di ogni altro bene e l'espletamento di qualunque attività necessaria alla gestione complessiva del servizio.

A maggior chiarimento degli oneri dell'appaltatore, con valenza integrativa di quanto successivamente riportato nel presente capitolato, si precisa che:

- i plessi scolastici non sono forniti di centro cottura, talché la ditta aggiudicataria dovrà utilizzare centri cottura in sua disponibilità, con linea calda (cioè il giorno stesso della consumazione);
- la gestione dei cibi, per la somministrazione e distribuzione a ciascun utente, comprende anche lo scodellamento laddove necessario, il ritiro ed il lavaggio dei contenitori e delle stoviglie utilizzati per il trasporto dei pasti;
- il confezionamento e la somministrazione comprendono la fornitura di posateria, di piatti e/o contenitori (vassoi monouso), bicchieri, tovagliette e tovaglioli, per la distribuzione a ciascun utente nei carrelli portavivande forniti dalla ditta ed a cura della ditta stessa;
- il trasporto in modo veicolato dal/dai centro/centri di cottura a ciascun plesso scolastico, comporta l'utilizzo di contenitori termici attivi che garantiscano il piatto caldo in confezioni multiporzione (idonei alla ottimale ritenzione del calore o delle basse temperature) e di carrelli termici portavivande che consentano il trasporto, la conservazione e la distribuzione degli alimenti nel rispetto delle condizioni ottimali di igienicità, di temperatura e di sicurezza;

- le attrezzature e gli arredi dovranno consentire il riscontro di conformità alle normative comunitarie, nazionali e regionali in materia di igiene dei prodotti alimentari necessarie per il corretto svolgimento del servizio;
- la pulizia degli ambienti e dei tavoli utilizzati per la refezione va effettuata sia prima dello sporzionamento che dopo la somministrazione, ivi compresi il riordino dei tavoli dopo i pasti e la raccolta dei rifiuti negli appositi contenitori urbani; 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;
- qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra l'uno e l'altro turno, il personale dell'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere a rigovernare ed a sistemare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola;
- ogni attività oggetto dell'appalto deve essere svolta da personale alle dipendenze della ditta aggiudicataria.

### **SOPRALLUOGO:**

Le imprese partecipanti potranno effettuare il sopralluogo, ai fini di una consapevole formulazione dell'offerta, previo appuntamento telefonico con **l'Ufficio Refezione scolastica del Comune di Bitonto (Tel. 080/37.16.182)** per concordare il giorno e l'ora d'effettuazione del sopralluogo che verrà effettuato nei giorni di martedì dalle 9 alle 13 e giovedì dalle 9 alle 13 e dalle 15,30 alle 17,30.

Non saranno accettate richieste che perverranno nei cinque giorni solari antecedenti a quello fissato per la gara.

In proposito si ricorda che soggetti legittimati ad effettuare il sopralluogo per le imprese partecipanti sono esclusivamente:

- il legale rappresentante o direttore tecnico dell'impresa;
- un procuratore, munito di regolare procura notarile o i cui poteri risultino dal certificato camerale.

Un soggetto può effettuare il sopralluogo solo per un concorrente singolo associato o onorziato.

All'atto del sopralluogo, i soggetti sopra indicati devono presentarsi **tassativamente** con:

- **un documento valido di identità;**

Del sopralluogo, di presa in visione dei luoghi viene redatta un'attestazione in duplice copia.

### **ART. 2 - ALLEGATI PARTE INTEGRANTE DEL CAPITOLATO**

Fanno parte integrante del presente capitolato:

- allegato 1: elenco ed ubicazione di tutti i plessi scolastici con relative sezioni di Scuola dell'Infanzia Statale (Bitonto centro urbano, centro storico e frazioni di Palombaio e Mariotto), nei quali dovrà essere espletato il servizio richiesto nel presente Capitolato, oltre all'indicazione del numero presunto degli utenti, degli orari di consegna e distribuzione nonché all'indicazione delle date presunte di inizio e termine del servizio;
- allegato 2: elenco ed ubicazione di tutti i plessi scolastici con relative classi di Scuola Primaria Statale (Bitonto centro urbano e centro storico) nei quali dovrà essere espletato il servizio richiesto nel presente Capitolato, oltre all'indicazione del numero presunto degli utenti, degli orari di consegna e distribuzione nonché all'indicazione delle date presunte di inizio e termine del servizio;

- allegato 3: caratteristiche qualitative degli alimenti da destinarsi alla preparazione del cibo e dei pasti;
- allegato 4: annotazioni integrative al presente capitolato;
- allegato 5: tabelle contenenti indicazione del menù settimanale con relative grammature, per la Scuola dell'Infanzia e per la Scuola Primaria, elaborate sulla base del menù, approvate dall'organismo competente con nota ASL BA prot279 del 24.06.2016
- allegato 6: Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze.

### **ART. 3 - DURATA DELL'APPALTO – IMPORTO A BASE DI GARA – COSTI PER LA SICUREZZA.**

Il contratto oggetto della presente gara ha la durata di un anno scolastico (2016-2017), con inizio presunto dal 2 novembre 2016 fino al 31 maggio 2017 (compreso). Sono escluse le festività contemplate nel calendario scolastico, i sabati e le festività in occasione della Santa Patrona.

L'inizio del servizio oggetto del presente appalto potrà essere differito dall'Amministrazione Comunale in relazione alle proprie esigenze organizzative e funzionali, senza che ciò costituisca indennizzo, modifica di prezzo o pretesa alcuna da parte dell'Impresa aggiudicataria. Quest'ultima non potrà in alcun modo ritardare l'inizio della gestione del servizio.

L'Amministrazione, alla scadenza del contratto o in alternativa al termine del periodo di rinnovo del contratto di cui al successivo art.3.1 si riserva la facoltà di disporre la proroga tecnica del contratto (ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs. n.50/2016) nella misura strettamente necessaria, per un periodo comunque non superiore a sei mesi alle medesime condizioni contrattuali, nelle more dell'espletamento della nuova procedura ad evidenza pubblica. L'eventuale decisione di prorogare o non prorogare il contratto rientra nella discrezionalità dell'Amministrazione ed è quindi insindacabile da parte della ditta appaltatrice. Qualora il Comune voglia avvalersi della facoltà di cui sopra è tenuto a darne comunicazione per iscritto all'appaltatore tre mesi prima della scadenza naturale del contratto o del periodo di rinnovo, a mezzo PEC.

**Art.3.1 - Rinnovo programmato del contratto** Al termine del contratto, l'Amministrazione si riserva la facoltà di esercitare il diritto di opzione ex art.35 comma 4 del D.Lgs. n.50/2016 per un ulteriore anno scolastico alle medesime condizioni del contratto originario. Qualora il Comune voglia avvalersi dell'opzione di cui sopra è tenuto a darne comunicazione per iscritto alla controparte, almeno tre mesi prima della scadenza del contratto, a mezzo PEC.

**L'importo a base di gara** è stabilito in:

- € 4,00 (IVA esclusa al 4%) per singolo pasto per la Scuola dell'Infanzia Statale e per un numero presunto di pasti per il periodo di durata del servizio, pari a 162.000 (648.000,00 oltre IVA);
- € 4,35 (IVA esclusa al 4%) per singolo pasto per la Scuola Primaria Statale e per un numero presunto di pasti, per il periodo di durata del servizio, pari a 91.800 ( € 399.330,00 oltre IVA) ;

**I Costi complessivi per la sicurezza derivanti da rischi interferenziali sono pari ad € 6.321,60 oltre I.V.A. 4%, per un totale di € 6.574,46.**

L'importo complessivo presunto dell'appalto, quindi, ammonta a € **1.053.651,60** oltre IVA al 4% di cui € **1.047.330,00** per il presunto totale dei pasti soggetti a ribasso, ed € **6.321,60** per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, in quanto relativi all'eliminazione dei rischi di interferenze.

Gli importi si intendono escluso IVA. L'importo posto a base di gara costituisce l'importo massimo ammissibile, sono pertanto ammissibili, pena l'esclusione dalla gara, soltanto offerte a ribasso.

L'importo complessivo presunto dell'appalto (IVA esclusa) comprensivo dell'eventuale rinnovo ammonta a € **2.100.981,60** oltre IVA al 4%, di cui oneri per la sicurezza a € **6.321,60** in considerazione del fatto che i costi per l'eliminazione dei rischi di interferenze sono a carico dell'anno scolastico 2016/2017 in quanto fanno riferimento a spese che devono essere effettuate prima di iniziare il servizio, come si deduce dal DUVRI allegato.  
Per eventuali imprevisti si stima la spesa di € 72.645,34

#### **ART. 4 - MODALITÀ DI GARA**

**Il** servizio sarà aggiudicato a favore dell'operatore economico che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 comma 2 del D.Lgs. n. 50/2016, risultante dalla somma dei punteggi attribuiti ai seguenti elementi:

**OFFERTA TECNICA MAX 70 PUNTI**

**OFFERTA ECONOMICA MAX 30 PUNTI**

#### **OFFERTA TECNICA: Max punti 70**

Il punteggio relativo all' offerta tecnica sarà attribuito secondo i seguenti criteri:

**A) Organizzazione del servizio** oggetto dell'appalto in relazione a:

- ubicazione centro di cottura, centro di cottura di emergenza, numero dei veicoli da destinare complessivamente al servizio;
- proposte innovative per il miglioramento degli standards previsti dal Capitolato (=inserimento di **ulteriori** prodotti provenienti da agricoltura biologica; inserimento di prodotti D.O.P. e/o I.G.P.; indicazione del numero dei controlli la cui spesa il concorrente intenda assumere a proprio carico, consistenti nella consegna del pasto – in giorno ed ora scelti ad iniziativa del Funzionario dell'ufficio comunale di Refezione Scolastica – con lo stesso veicolo della ditta affidataria, e nel corrispettivo dovuto per l'effettuazione delle analisi in Bari );

-

.....max punti 45;

**B) specifica strutturazione del servizio presso i plessi scolastici.....max punti 5;**

**C) proposta di servizio a basso impatto ambientale..... .max punti 3;**

**D) Organizzazione dell'impresa con particolare riferimento al rispetto dell'ambiente e all'ambito sociale.**

Utilizzo di mezzi di trasporto alimentati a metano o GPL e descrizione delle modalità e forme di rispetto delle disposizioni ambientali vigenti in materia di green economy e dei criteri ambientali minimi adottati con decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare di cui all'art. 34 del d.lgs. n. 50/2016 in riferimento all'acquisto di prodotti e servizi nella ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari

..... max punti 7;

**E) Piano per le emergenze e criticità**

Piano per la gestione di situazioni critiche (scioperi, guasti improvvisi di macchinari e attrezzature, improvvise carenze di personale).

..... max punti 5;

**F) Fornitura di prodotti freschi a filiera corta di produzione locale: pane, frutta, verdura, carne e formaggio.**

.....max punti 5;

Per prodotti a filiera corta di produzione locale si intendono i prodotti acquistati direttamente dal produttore oppure da un fornitore che si rifornisce da un produttore il cui luogo di produzione si trova. Le ditte concorrenti propongono e certificano la fornitura di prodotti a filiera corta espressi in termini quantitativi.

Nella redazione dell'offerta tecnica, il concorrente dovrà tenere conto di tutte le prescrizioni contenute dal Capitolato Speciale d'Oneri che non sono modificabili, salvo quanto consentito unicamente dai criteri sotto esposti che hanno carattere facoltativo ed aggiuntivo sulle rispettive voci di Capitolato.

I punteggi degli elementi di valutazione saranno attribuiti da Commissione appositamente costituita, secondo i criteri di seguito riportati :

<b>Criterio A) - Organizzazione del Servizio: massimo punti 45, così distribuiti:</b>		
sottocriterio a.1	<p>Prossimità del centro di cottura al Comune di Bitonto (Corso Vittorio Emanuele II, n. 41) (cfr. art. 7 – punto E, del Capitolato)</p> <p>Saranno assegnati:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- punti 12 per una distanza non superiore a 5,000 Km.</li><li>- punti 8 per una distanza compresa tra Km. 5,001 e Km. 20,000</li><li>- punti 4 per una distanza compresa tra Km. 20,001 e Km. 30,000</li><li>- punti 2 per una distanza compresa tra Km. 30,001 e Km. 40,000</li></ul> <p>La distanza media dal centro di cottura sarà calcolato secondo l'opzione itinerario "il più corto" del sito <a href="http://www.michelin.it">www.michelin.it</a></p>	Max punti 12
sottocriterio a.2	<p>Avere nelle proprie disponibilità (in proprietà o in locazione) un altro centro di cottura dedicato esclusivamente alla ristorazione collettiva con autorizzazione sanitaria intestata alla ditta partecipante (in caso di ATI/Consorzio il requisito deve essere posseduto dalla capogruppo) da utilizzare in caso di emergenza, la cui distanza non sia superiore a Km. 40,000</p> <p>punti 3 per una distanza non superiore a 25,000 Km.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- punti 2 per una distanza compresa tra Km. 25,001 e Km. 30,000Km</li><li>- punti 1 per una distanza compresa tra Km. 30,001 e Km. 40,000</li></ul>	Max punti 3

sottocriterio a.3	<p>Numero dei veicoli. Il numero minimo di veicoli richiesti è 5 di cui 3 per la Scuola dell'Infanzia e 2 per la Scuola Primaria Saranno assegnati: - punti 0 per n. 5 veicoli - punti 4 per ogni altro veicolo in più oltre al numero minimo di veicoli richiesti</p>	Max punti 12
sottocriterio a.4	<p>Proposte innovative per il miglioramento degli standards previsti dal Capitolato: <u>Prodotti biologici</u>. Saranno assegnati punti 1 per ogni prodotto biologico offerto fra gli alimenti di cui alle tabelle dietetiche allegati 5) e 6) al Capitolato Speciale d'Oneri</p>	Max punti 7
sottocriterio a.5	<p>Proposte innovative per il miglioramento degli standards previsti dal Capitolato: <u>prodotti D.O.P. e I.G.P.</u> Saranno assegnati punti 1 per ogni prodotto D.O.P. e/o I.G.P. offerto fra gli alimenti di cui alle tabelle dietetiche allegati 5) e 6) al Capitolato Speciale d'Oneri</p>	max punti 5
sottocriterio a.6	<p>Numero dei controlli (= cfr. art. 11 del Capitolato) a spese del concorrente, e a richiesta dell'Amministrazione Comunale: punti 6 – periodicità mensile punti 3 – periodicità bimestrale punti 1 – una volta nel periodo contrattuale</p>	max punti 6
<b>Criterio B)</b>	<b>Specifica strutturazione e organizzazione del servizio presso i plessi scolastici, massimo punti 5</b>	
	<p>Organizzazione del servizio con riferimento all'adeguatezza del personale in relazione alle soluzioni di situazioni emergenti durante l'erogazione dei pasti, alla tipologia di attrezzature offerte, alle procedure di sanificazione e lavaggio stoviglie. Si dispone che per questo specifico sub criterio la descrizione del suo contenuto non superi 4 facciate (fronte /retro), interlinea 1, carattere arial, dimensione carattere 11, spaziatura carattere normale. Sono ammessi sintetici allegati tecnici.</p>	<b>Max 5 punti</b>
<b>Criterio C)</b>	<b>Riduzione impatto ambientale, massimo punti 3</b>	
	<p>Proposta di un sistema per il contenimento dell'impatto ambientale e dei consumi energetici, presentazione di misure in relazione allo svolgimento del servizio.  Si dispone che per questo specifico sub criterio la descrizione del suo contenuto non superi 4 facciate (fronte /retro), interlinea 1, carattere arial, dimensione carattere 11, spaziatura carattere</p>	<b>Max 3 punti</b>

	normale. Sono ammessi sintetici allegati tecnici.	
--	---	--

**Critério D) – Organizzazione dell’impresa con particolare riferimento al rispetto dell’ambiente e all’ambito sociale, massimo 7 punti, così distribuiti :**

	<p>Utilizzo di mezzi di trasporto alimentati a metano o GPL e descrizione delle modalità e forme di rispetto delle disposizioni ambientali vigenti in materia di green economy e dei criteri ambientali minimi adottati con decreto del Ministero dell’ambiente e della tutela del territorio e del mare di cui all’art. 34 del d.lgs. n. 50/2016 in riferimento all’acquisto di prodotti e servizi nella ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari</p> <p>Il punteggio viene attribuito in base alla numerosità dei mezzi messi a disposizione a minor impatto ambientale, come di seguito specificato:  Punti 1 – per n.1 mezzo impiegato  Punti 2 – per n. 2 mezzi impiegati  Punti 4- per n. 3 mezzi impiegati  Punti 7- per n.mezzi impiegati superiore a 3</p>	max punti 7
--	--	-------------

**Critério E) – Piano per le emergenze e criticità, massimo 5 punti, così distribuiti:**

	<p>Piano per la gestione di situazioni critiche (scioperi, guasti improvvisi di macchinari e attrezzature, improvvise carenze di personale).Il punteggio sarà assegnato in relazione all’adeguatezza, chiarezza ed efficacia del Piano proposto.</p> <p>Si dispone che per questo specifico sub criterio la descrizione del suo contenuto non superi 4 facciate (fronte /retro), interlinea 1, carattere arial, dimensione carattere 11, spaziatura carattere normale. Sono ammessi sintetici allegati tecnici.</p>	max punti 5
--	---	-------------

**Critério F) – Fornitura di prodotti freschi a filiera corta di produzione locale nonché del commercio equo solidale: max punti 5, così distribuiti:**

<p>Punti 1 – somministrazione n.1 pasto a settimana “Km 0” fra quelli di cui alle tabelle dietetiche allegati 5) e 6) al Capitolato Speciale d’Oneri</p> <p>Punti 3- somministrazione n.2 pasti a settimana “km 0” fra quelli di cui alle tabelle dietetiche allegati 5) e 6) al Capitolato Speciale d’Oneri</p> <p>Punti 2 - somministrazione di n. 1 pasto al mese di prodotti del</p>	max punti 5
--	-------------



commercio equo solidale fra quelli di cui alle tabelle dietetiche allegati 5) e 6) al Capitolato Speciale d'Oneri	
---	--

Il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa sarà effettuato dalla Stazione appaltante utilizzando la seguente formula:

$$C(a) = \sum n [W_i * V(a)_i]$$

Dove :

C(a)= indice di valutazione dell'offerta (a);

n= numero totale dei requisiti;

W<sub>i</sub>=peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V(a)<sub>i</sub>= coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

∑n= sommatoria.

I coefficienti V(a)<sub>i</sub> sono determinati:

- a) Per quanto riguarda gli elementi di natura qualitativa di cui ai criteri soprariportati B, C ed E, attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

Una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

- b) Per quanto riguarda gli elementi di valutazione di natura quantitativa di cui ai criteri A (sottocriteri a.1, a.2, a.3, a.4, a.5, a.6), D ed F soprariportati, attraverso la seguente formula:

$$V(a) = R_a / R_{max}$$

Dove:

R<sub>a</sub>= valore offerto dal concorrente a

R<sub>max</sub>= valore dell'offerta più conveniente.

Ciascun Commissario attribuisce discrezionalmente al sub-elemento offerto da ciascun partecipante un coefficiente variabile tra zero e uno, dove il coefficiente attribuito è espressione dei seguenti giudizi:

Giudizio	Coefficienti
Eccellente	1 Sarà assegnato a chi presenterà una proposta superiore agli standard richiesti dal Capitolato
Ottimo	0.90 Sarà assegnato a chi presenterà una proposta ottima e cioè pienamente

	rispondente a quanto richiesto dal Capitolato
Buono	0.80 Sarà assegnato a chi presenterà una proposta buona, parzialmente rispondente al capitolato, ma complessivamente adeguata
Sufficiente	<u>0.60</u> Sarà assegnato a chi presenta una proposta sufficientemente rispondente al capitolato nei contenuti e nella chiarezza.
Mediocre	<u>0.50</u> Sarà assegnato a chi presenta una proposta non sufficientemente rispondente al capitolato nei contenuti e nella chiarezza.
Insufficiente	<u>0.30</u> Sarà assegnato a chi presenterà una proposta non rispondente al capitolato

### OFFERTA ECONOMICA: Max punti 30

L'offerta economica, è costituita *dal massimo ribasso percentuale unico offerto indistintamente per ogni singolo prezzo posto a base di gara, che la ditta avrà ritenuto, in base a calcoli di sua convenienza, idoneo, rispettivamente, per il servizio di refezione* per alcune sezioni di Scuola dell'Infanzia e per alcune classi di Scuola Primaria Statale di Bitonto centro urbano e frazioni di Palombaio e Mariotto, al netto di I.V.A., rispetto a quelli posti a base di gara:

- 1) € 4,00 (IVA esclusa al 4%) per singolo pasto per la Scuola dell'Infanzia Statale;
- 2) € 4,35 (IVA esclusa al 4%) per singolo pasto per la Scuola Primaria Statale.

Ciascun concorrente presenterà, in busta chiusa, la propria percentuale di ribasso unico offerto indistintamente per ogni singolo prezzo posto a base di gara.

Il punteggio massimo (**PMAX**) di 30 verrà attribuito al concorrente che avrà presentato il massimo ribasso percentuale unico indistintamente per singolo pasto; le altre offerte riceveranno un punteggio proporzionalmente ridotto, secondo la seguente formula:

$$X = \frac{RO}{RMAX} \times PMAX$$

Ove

**X** = punteggio da attribuire al concorrente esaminato;

**RMAX** = massimo ribasso;

**PMAX** = punteggio massimo (30 punti);

**RO** = ribasso offerto.

## **ART. 5 - UTENZA**

L'utenza è costituita dagli alunni frequentanti alcune sezioni e classi di Scuola dell'Infanzia e Primaria Statale, ubicate e funzionanti nel Comune di Bitonto (centro urbano, centro storico e frazioni di Palombaio e Mariotto), oltre il personale docente ed ATA in servizio in ciascuna sezione e classe durante la refezione, nonché da eventuali ospiti autorizzati dall'Amministrazione Comunale.

## **ART. 6 - VARIAZIONE UTENZA**

I dati di cui al precedente art. 5, essendo presunti, potranno essere suscettibili di variazioni in più o meno in relazione al numero delle sezioni e classi autorizzate e che verranno mantenute tali dagli organi preposti.

Le variazioni potranno verificarsi anche per fluttuazioni nelle iscrizioni alla refezione, nella frequenza degli alunni o per causa di forza maggiore, come scioperi, scarsa erogazione dell'acqua o per ogni altra causa lecita che possa impedire il servizio di refezione.

L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo unitario di aggiudicazione.

## **ART. 7 - MODALITÀ E PRESCRIZIONI SULLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO**

### **A) Fornitura dei generi alimentari:**

Alla ditta aggiudicataria compete l'acquisto di tutti i generi alimentari necessari per la gestione del servizio e la scelta, a propria discrezione, dei fornitori delle merci.

Le caratteristiche qualitative degli alimenti, sono indicate nell'allegato 3 parte integrante del presente capitolato.

Per maggior dettaglio dei menù allegati si precisa che la ditta dovrà provvedere alla fornitura giornaliera di:

- acqua minerale naturale in bottiglia da 1/2 litro per ciascun fruitore per tutti i plessi scolastici oggetto del presente appalto.

### **B) La conservazione ed il deposito dei generi alimentari:**

La ditta aggiudicataria cura il deposito e la conservazione dei generi-alimentari e ha la piena responsabilità del deposito e della conservazione nel rispetto della normativa vigente in materia.

I generi alimentari, le attrezzature e le altre merci necessarie alla preparazione e alla distribuzione dei cibi sono di proprietà della ditta aggiudicataria fino al momento della consegna dei cibi nei modi specificati al presente articolo 7.

Il Comune non risponde per furti, ammanchi, danneggiamenti o altro anche se dovuto a cause fortuite o impreviste;

### **C) La preparazione, la cottura, il porzionamento dei cibi:**

La Ditta aggiudicataria cura la preparazione, la cottura ed il porzionamento dei cibi nel rispetto delle norme in materia di disciplina igienica della produzione di generi e sostanze alimentari; il pasto caldo va fornito in contenitori a perdere monoporzione, compatibili con

l'utilizzo di contenitori termici attivi, ovvero - ove ciò non fosse tecnicamente possibile - in confezioni multiporzioni in contenitori termici attivi.

Il pane, la frutta ed i secondi devono essere forniti in separati e distinti contenitori a perdere monoporzioni e trasportati con carrelli termici portavivande.

I cibi devono essere prodotti con i generi alimentari aventi le caratteristiche qualitative indicate nell'allegato 3.

Per la preparazione dei pasti non potranno essere utilizzati generi precotti o surgelati (ad esclusione del pesce e delle verdure surgelate che sono consentite), oltre a crema pasticciera - uova crude e pesce crudo.

Dovrà inoltre essere prestata la massima cautela nei trattamenti termici e nel rispetto delle temperature di conservazione di ogni tipologia di alimenti deperibili da conservare a temperatura controllata.

Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto o in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio extra vergine di oliva nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio a pasta già cotta.

Per limitare la perdita di valori nutrizionali si consiglia di:

- limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura e contenere i relativi tempi, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno.

E' severamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Dovrà altresì essere evitata l'aggiunta a cibi crudi (tipo latte, formaggi molli e freschi ecc..) e cotti (tipo uova, carni di ogni tipo, tonno, brodi, legumi e passati ecc..), di ingredienti potenziali veicoli di batteri patogeni come uova crude, carni crude, verdure crude, odori e spezie, che consentano la rapida moltiplicazione batterica. 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 dotate di guanti. Gli utensili per la distribuzione delle pietanze devono essere inviati, giornalmente, in ditta per il lavaggio in lavastoviglie.

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori; nel caso di quelle cotte è prevista, presso il centro di cottura, una prima fase di condimento tale da aumentare la gradibilità dell'alimento. In ogni locale adibito a refettorio, durante la distribuzione, dovranno essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine di oliva ed una bottiglia di aceto.

Per i bambini della Scuola dell'Infanzia e Primaria - ove richiesto - il servizio deve prevedere lo sbucciamento della frutta. Tale operazione dovrà essere effettuata quindici minuti prima della somministrazione della frutta.

A seguito della distribuzione iniziale delle porzioni previste, le quantità avanzate potranno essere distribuite, a richiesta, tra gli utenti-fruitori fino ad esaurimento del prodotto.

Il cibo ancorchè avanzato non può essere asportato, né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato negli appositi sacchetti dei rifiuti.

### **Non dovranno altresì essere utilizzati:**

- olio di semi;
- olio di sansa;
- olio di oliva non extravergine;
- prosciutto cotto con polifosfati;
- margarina;
- strutto e dadi;
- piselli e verdure varie in scatola ed ogni altro prodotto conservato artificialmente.

### **Fanno esclusione al suddetto divieto di utilizzazione i seguenti prodotti:**

- pomodori pelati;
- polpa di pomodoro;
- tonno all'olio di oliva. I cibi devono essere preparati e cotti immediatamente prima della distribuzione e devono risultare di gusto gradevole e appetibile. La Ditta ha l'obbligo della registrazione dei percorsi e dei tempi della catena alimentare, esigibile a richiesta, di ogni alimento utilizzato nella preparazione, manipolazione e somministrazione. La ditta ha altresì l'obbligo della conservazione, per almeno 72 ore, di un campione degli alimenti preparati o manipolati. Le quantità dei cibi prodotti giornalmente deve essere nella misura necessaria a soddisfare le richieste dei vari plessi scolastici.

### **Menù e tabelle dietetiche**

I menù giornalieri devono essere, comunque, conformi alle Linee di indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica approvate in Conferenza Unificata nel 2010 da Governo, regioni, Province Autonome ed Autonomie Locali.

Le pietanze dovranno avere grammature diverse a seconda che si tratti di bambini di Scuola dell'Infanzia o di alunni di Scuola Primaria.

In occasione delle principali festività (Natale, Carnevale e Pasqua) e/o ricorrenze speciali, in cui la tradizione richieda l'uso di cibi e preparazioni particolari, è possibile prevedere di poter modificare il menù del giorno con gli alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione; le variazioni del menù non comporteranno nessuna modifica al costo-pasto pattuito.

Su istanza dei Dirigenti Scolastici, in occasione di gite o visite scolastiche ovvero in caso di sciopero o altre situazioni eccezionali, l'Amministrazione Comunale può richiedere all'Impresa aggiudicataria la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio; anche in tal caso alcuna variazione del corrispettivo pattuito potrà essere richiesto dalla predetta impresa. I cestini freddi devono essere confezionati individualmente in sacchetti di carta ad uso alimentare.

### **Variazioni del menù**

Di norma i menù non sono modificabili. Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni solo nei seguenti casi tassativamente indicati:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione della pietanza prevista;
- interruzione temporanea della produzione per cause di forza maggiore, quali interruzione dell'energia elettrica e mancanza di acqua potabile;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle strutture a seguito delle analisi ispettive.

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

La ditta aggiudicataria potrà proporre eventuali variazioni da concordare con l'Amministrazione Comunale anche tenendo conto dei risultati delle verifiche effettuate dagli organismi deputati..

Dopo il primo anno di servizio, l'Amministrazione Comunale potrà richiedere modifiche sostanziali del menù a seguito del grado di soddisfazione dell'utenza e, in ogni caso, previo parere del servizio competente del SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione).

### **Diete in bianco**

L'Impresa aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete in bianco qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 09,30 dello stesso giorno.

La richiesta della dieta in bianco non necessita di certificazione medica.

Tale menù è costituito da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato, frutta di stagione.

L'Impresa aggiudicataria sarà tenuta a predisporre le diete in bianco anche per il personale docente ed ATA che presta servizio durante il momento del pasto.

I pasti dovranno essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali di cui al successivo paragrafo.

### **Diete speciali**

L'Impresa aggiudicataria dovrà garantire la possibilità di usufruire del servizio di refezione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico senza variazione del prezzo di aggiudicazione.

Le diete speciali riguardano:

- intolleranze ed allergie (latte, uovo, ecc.) con indicazioni degli alimenti permessi e di quelli da evitare così come riportato nella letteratura scientifica;
- celiachia con indicazioni circa gli alimenti da evitare e da sostituire con l'uso esclusivo di prodotti privi di glutine e con specifiche indicazioni sulla preparazione e cottura di questi alimenti;
- particolari patologie quali ad esempio nefropatie, diabete, dislipidemie, ecc..

Per accedere alle diete speciali è necessaria la presentazione di idonea documentazione sanitaria (certificato medico rilasciato da una struttura pubblica, dal medico curante o dallo specialista), unitamente alla domanda - debitamente sottoscritta da almeno uno dei genitori - da presentare all'Ufficio Comunale competente, per il seguito di competenza. La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla loro preparazione e cottura con le modalità che verranno comunicate direttamente dall'Ufficio dell'Ente, dopo il perfezionamento di separate intese tra Genitore (nel caso trattasi di pasto da somministrare all'alunno) o Docente e/o Personale ATA (nel caso di pasto da somministrare a loro stessi).

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori monoporzione termosigillati, etichettati, con l'indicazione dei dati del destinatario e della scuola di appartenenza, in modo che risulti perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

Per le diete relative ad allergie ed intolleranze alimentari, l'impresa aggiudicataria dovrà attenersi alla certificazione dell'organo sanitario competente, sviluppando la dieta personalizzata per ogni singolo utente che ne fa richiesta, attraverso il proprio servizio dietetico aziendale, 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.

L'Impresa aggiudicataria sarà tenuta a predisporre le diete speciali anche per il personale docente ed Ata che presta servizio durante il momento del pasto, fermo restando che anche quest'ultimi dovranno presentare la certificazione medica necessaria, unitamente alla domanda di cui sopra.

Per la preparazione dei pasti per i celiaci si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti), in ottemperanza di quanto previsto dalla Deliberazione della G.R. 9 maggio 2012, n. 890, pubblicata sul B.U.R.P. n. 81 del 05-06-2012, ed in particolar modo dalla nota prot. n° 129884 del 03 agosto 2012 a cura dell'A.S.L. BA - Direzione del Dipartimento di Prevenzione, acclarata al prot. comunale n° 22896 del 17 agosto 2012, avente ad oggetto: *<Prime indicazioni per l'attuazione della Deliberazione della Giunta Regionale 9 maggio 2012, n. 890 "Adozione degli Indirizzi operativi per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano e/o vendono alimenti non*

*confezionati privi di glutine, destinati direttamente al consumatore finale” nei Centri cottura per ristorazione scolastica>.*

E' obbligo dell'Impresa aggiudicataria attenersi ai prontuari dietetici per celiaci.

In ogni caso, è obbligatoria la documentazione relativa alla tracciabilità dei prodotti utilizzati per la preparazione delle diete speciali.

E' fatto obbligo all'Impresa aggiudicataria di provvedere alla preparazione delle diete speciali preliminarmente rispetto alla preparazione delle diete normali.

Le preparazioni sostitutive, previste nella dieta speciale devono essere il più possibile uguali al menù giornaliero.

In relazione alle diete speciali, per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa rinvio alle specifiche procedure previste dal manuale di autocontrollo.

### **Preparazione e distribuzione delle diete speciali**

- gli alimenti destinati alla dieta devono essere mantenuti separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base;
- ogni vivanda costituente la dieta va preparata e confezionata in area dedicata, anche solo temporaneamente, e riposta in appositi contenitori i quali vanno collocati su vassoio personalizzato recante il nome dell'utente fruitore;
- gli utensili utilizzati per la preparazione ed il confezionamento della dieta devono essere unicamente impiegati per tale produzione;
- il personale addetto alla preparazione e distribuzione, nonché il personale scolastico (docente ed Ata) deve lavarsi accuratamente le mani, qualora abbia manipolato altri alimenti;
- l'utente, in regime di trattamento dietetico particolare, deve essere servito SEMPRE per primo; la distribuzione dei pasti deve avvenire inizialmente a partire dai soggetti con dieta speciale e proseguire successivamente per gli altri commensali;
- il pasto particolare deve essere distribuito solo dopo che il personale addetto al servizio ha individuato correttamente il destinatario, di concerto con l'insegnante.

### **Sorveglianza e vigilanza**

- gli insegnanti devono effettuare il controllo visivo avente ad oggetto la corrispondenza tra il nominativo apposto sui recipienti contenenti le portate della dieta speciale ed il destinatario;
- in caso di dubbio, gli stessi insegnanti hanno il dovere di far sospendere la somministrazione del pasto e contattare, immediatamente, il produttore della dieta (il responsabile della ditta di ristorazione, il funzionario comunale competente o la segreteria scolastica) per risolvere tempestivamente il problema individuato.

### **Diete etico-religiose e vegetariane**

L'Impresa aggiudicataria, inoltre, dovrà garantire l'erogazione di diete correlate a ragioni etico-religiose o culturali, senza variazione del prezzo di aggiudicazione. In particolare:

- dieta islamica: è prevista la sostituzione di carne suina e prosciutto cotto con carne di vitello, legumi, pesce o formaggio alternandoli in base al menù della settimana; nel caso in cui siano escluse tutte le carni, queste saranno sostituite alternativamente con legumi o formaggio.
- dieta vegetariana: è prevista la sostituzione delle carni con legumi.
- Dieta vegana con sostituzione di cibi non compatibili contenuti all'interno del menù ordinario, con cibi vegetali, comunque facenti parte del menù ordinario.

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

Tali diete non richiedono certificazione medica, ma la semplice richiesta dei genitori all'Ufficio Comunale preposto.

#### **D) Prenotazione e distribuzione dei pasti:**

I dati relativi al numero dei pasti giornalieri da consegnare, saranno comunicati giornalmente direttamente alla ditta aggiudicataria da ogni plesso interessato entro le ore 9,30. Per la distribuzione dei pasti si utilizzeranno i mezzi necessari. Dovranno essere utilizzati distinti mezzi di trasporto per la fornitura [almeno *tre* per la Scuola dell'Infanzia (di cui 2 al centro urbano ed 1 alle frazioni) ed almeno *uno* per la Scuola Primaria (Bitonto centro urbano)]. La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata nelle fasce orarie indicate negli allegati 1 e 2, contestualmente a separati documenti di trasporto (D.d.T.) per i pasti agli alunni ed al personale docente ed al personale ATA. L'Impresa aggiudicataria deve garantire la distribuzione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione; qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti ed il numero dei pasti distribuiti, l'Impresa in parola deve immediatamente provvedere alla fornitura dei pasti mancanti.

In caso di sospensione delle lezioni, la ditta verrà avvertita entro le ore 14,00 del giorno precedente e nessun indennizzo potrà essere preteso. In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice, la medesima dovrà avvisare questo Ente entro le ore 11,00 del giorno precedente. Al verificarsi di tale evenienza, potrà essere concordata con il Comune, in via straordinaria ed entro le ore 14,00 dello stesso giorno, la fornitura di cestini freddi, ad un costo pari o inferiore a quello appaltato.

#### **E) Consegna dei cibi ai plessi scolastici:**

La ditta dovrà fornire e dovrà provvedere al trasporto dei pasti con contenitori rispondenti ai requisiti di cui alla normativa vigente in materia e comunque al pieno rispetto di tutte le norme igienico-sanitarie vigenti, tali da consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi ed una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico ed igienico-sanitario; i contenitori non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati giornalmente.

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

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, 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 forniti di tutte le autorizzazioni previste dalle leggi in materia.

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



Tutti i mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana. La ditta aggiudicataria si impegna alla fornitura dei pasti preparati nello stesso giorno di distribuzione, con propri mezzi idonei, dal punto di vista igienico e della conservazione, e trasportati in appositi contenitori che assicurino la conservazione dei pasti nel rispetto delle temperature secondo quanto disposto dalla normativa vigente in materia di tutela dell'igiene e sicurezza degli alimenti e bevande. Dovranno essere utilizzati distinti mezzi di trasporto per la fornitura [almeno tre per la Scuola dell'Infanzia (di cui 2 per il centro urbano ed 1 per le frazioni di Palombaio e Mariotto) ed uno per la Scuola Primaria (per Bitonto centro urbano e centro storico)].

La preparazione, la cottura ed il confezionamento dovranno essere effettuati esclusivamente dal personale dipendente della ditta appaltatrice. Fra il termine della preparazione dei pasti e la loro distribuzione dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a 40 minuti.

*A tal proposito occorre evidenziare che le ditte partecipanti, a pena di esclusione, dovranno utilizzare un centro di cottura ubicato ad una distanza non superiore a Km. 40 e con il periodo di tempo non superiore a 40 minuti che deve intercorrere tra la preparazione dei pasti e la loro distribuzione, dal Centro del Comune di Bitonto, individuato in Corso Vittorio Emanuele II n. 41. Tale distanza, ritenuta compatibile con il periodo di tempo non superiore a 40 minuti verrà calcolata mediante utilizzazione del sito internet [www.viamichelin.it](http://www.viamichelin.it) con opzione itinerario "più rapido". A tale proposito, le ditte partecipanti, dovranno inserire nella documentazione amministrativa di gara, copia della DIA Sanitaria intestata alla ditta partecipante con gli aggiornamenti previsti per la preparazione di pasti senza glutine, secondo le norme regionali vigenti.*

La ditta aggiudicataria dovrà presentare prima dell'inizio dell'attività **una relazione operativa sulle modalità di espletamento del servizio**, con l'indicazione delle modalità di distribuzione dei pasti suddivise per plesso scolastico, i tempi intercorrenti tra la preparazione del pasto e la sua distribuzione e quant'altro si renda necessario conoscere prima dell'inizio del servizio richiesto. La relazione dovrà essere esaminata da parte del responsabile dell'Ufficio Refezione Scolastica, il quale provvederà nel caso, ad apportare tutte le modifiche che riterrà necessarie.

**F) Pulizia ordinaria o straordinaria, interventi di sanificazione dei locali degli impianti delle attrezzature degli utensili dei carrelli e dei mezzi di trasporto:**

La ditta aggiudicataria provvede, dopo ogni ciclo di produzione dei cibo, al lavaggio, riordino, ed al ripristino delle condizioni igieniche dei locali e degli annessi, nonché la disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli utensili, vassoi e carrelli, compreso tutti i contenitori termici utilizzati per il trasporto e la consegna dei cibi nei vari plessi oltre ai mezzi di trasporto utilizzati. Inoltre provvede - tramite il proprio personale - alla pulizia dei locali destinati a mensa dei plessi scolastici prima ed al termine delle operazioni di distribuzione dei pasti. Si precisa inoltre che per i pasti forniti giornalmente in tutti i plessi scolastici richiesti la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura del seguente materiale monouso che dovrà essere idoneo al contatto con gli alimenti come previsto dalle vigenti normative:a)- tovagliette monouso per i tavolini;b)- piatti e/o contenitori (vassoi monouso), correlati al tipo di cibo; c)- tovaglioli di carta a due veli;d)- bicchieri in polipropilene monouso: infrangibile, atossico per alimenti;e)- posate in plastica atossica per alimenti monouso. La ditta aggiudicataria dovrà presentare prima dell'inizio dell'attività un **protocollo** contenente le metodiche e le frequenze delle pulizie, della sanificazione nonché della disinfezione oltre all'elenco delle attrezzature, e la consegna delle schede tecniche dei prodotti che intende usare. I prodotti occorrenti alla

pulizia, sanificazione e disinfezione devono essere contenuti esclusivamente nelle confezioni originali, conformi alle norme di legge sull'etichettatura delle sostanze e dei preparati pericolosi. Valgono altresì le annotazioni integrative riportate in calce all'allegato 3 (caratteristiche degli alimenti).

## **ART. 8 - MODALITÀ AMMINISTRATIVE E DI PAGAMENTO**

L'Ufficio provvederà tempestivamente ad informare la ditta che risulterà aggiudicataria del servizio con apposito provvedimento. La ditta dovrà sottoscrivere il contratto e versare prima dell'inizio del servizio, la cauzione prescritta nel bando di gara. *È prevista la possibilità che nelle more della stipula del contratto e, nella sola ipotesi che sia stata presentata una sola offerta, si proceda alla consegna del servizio; in tal caso la ditta dovrà necessariamente e obbligatoriamente produrre la cauzione definitiva di cui al precedente capoverso, la polizza assicurativa di cui al successivo art. 12, l'elenco delle persone di cui intende avvalersi di cui al primo capoverso del successivo art. 15, la relazione di cui all'art. 7 – lett. E) e il protocollo di cui all'art. 7 – lett. F).*

Mentre l'IVA è a carico del Comune, ogni e qualsiasi altra spesa derivante dal presente appalto è a completo carico della ditta aggiudicataria; pertanto, il corrispettivo di tutti i su richiamati obblighi è compreso nei prezzi risultanti dal ribasso unico offerto e riferiti alla Scuola dell'Infanzia Statale ed alla Scuola Primaria Statale.

Il pagamento verrà effettuato per mensilità posticipate, sulla base del prezzo di aggiudicazione dell'appalto, su presentazione di regolari fatture elettroniche, come di seguito specificate.

Le fatture dovranno essere emesse indicando il numero dei pasti ordinati ed effettivamente erogati, rispettivamente:

- per il totale dei pasti erogati e consumati dagli alunni fruitori, personale ATA e docenti della Scuola dell'Infanzia Statale di Bitonto Centro Urbano e Frazioni di Palombaio e Mariotto;
- per il totale dei pasti erogati e consumati dagli alunni fruitori, personale ATA e docenti della Scuola primaria Statale di Bitonto Centro Urbano e Frazioni di Palombaio e Mariotto;

La liquidazione delle fatture avverrà entro 60 giorni dal ricevimento, previo accordo con la ditta aggiudicataria del servizio, formalizzato nel contratto, ai sensi del d.lgs. 231/2002, comma 4 dell'art. 4, con apposito provvedimento del responsabile del Servizio procedente. Il funzionario comunale ha facoltà di attivare modalità di controllo, anche successivamente al pagamento della rispettiva fattura, disponendo conguagli e recuperi sul pagamento delle fatture successive o sulla cauzione.

L'impresa aggiudicataria non potrà avanzare alcuna pretesa per gli eventuali ritardi dovuti all'espletamento del procedimento di liquidazione imputabile ai controlli sul numero dei pasti somministrati e sulla regolare esecuzione del servizio.

Il costo degli oneri per la sicurezza quantificato in € 421,44 per singolo plesso, per un totale di € 6.321,60, oltre I.V.A.4%, su un totale di n. 15 Plessi, verrà contabilizzato dalla ditta aggiudicataria nella prima fattura che sarà emessa per i pasti erogati e consumati dagli alunni fruitori della Scuola dell'Infanzia e Primaria Statale di Bitonto centro urbano e frazioni di Palombaro e Mariotto.

## **ART. 9 - PREZZO DI AGGIUDICAZIONE E REVISIONE PERIODICA DELLO STESSO**

Il prezzo di aggiudicazione è il prezzo unitario per singolo pasto di scuola dell'infanzia e primaria statale, risultante dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'impresa a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole.

Il prezzo di aggiudicazione è soggetto a revisione periodica - salvo che non vi siano divieti imposti per legge - applicando l'indice di variazione dei prezzi per le famiglie di operai ed impiegati ("FOI") pubblicato dall'ISTAT decorso un anno dalla data di avvio del servizio; la ditta dovrà, comunque, fare specifica richiesta scritta e l'applicazione del nuovo prezzo sarà oggetto di specifico provvedimento di impegno di spesa da parte del Responsabile del Procedimento.

Tale revisione sarà possibile anche per gli anni scolastici successivi, tanto per la Scuola dell'Infanzia quanto per la Scuola Primaria.

Con riferimento a quanto stabilito negli allegati menù, nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall'Amministrazione Comunale all'Impresa aggiudicataria tutti i servizi, le risorse strumentali, le prestazioni del personale, le derrate ed ogni altro genere, espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di che trattasi.

### ***ART.10 - ACCESSIBILITA' ALLE CUCINE, AI MAGAZZINI ED ANNESSI***

Potranno essere effettuati controlli nei locali e sui pasti durante tutto il ciclo della lavorazione in ogni fase del servizio, dal personale a ciò delegato dall'Amministrazione Comunale.

Controlli igienici potranno essere effettuati in qualsiasi momento, sia sul personale impiegato nell'appalto, che dovrà essere in possesso in qualsiasi momento di tutti i requisiti igienico sanitari previsti per legge, sia sulle derrate, sulle attrezzature e sul materiale impiegato che sulle stoviglie utilizzate.

### ***ART. 11 - CONTROLLI IGIENICI ED ANALISI UFFICIALI***

L'Amministrazione Comunale, a mezzo del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL territorialmente competente, avrà il più ampio ed insindacabile diritto di vigilanza e controllo di carattere sanitario, igienico e tecnico.

Il controllo consisterà in una o più delle seguenti operazioni:

- a) ispezione;
- b) prelievo dei campioni;
- c) analisi dei campioni;
- d) controllo sull'igiene del personale, degli ambienti, delle attrezzature ed impianti;
- e) esame dei documenti;
- f) esame dei sistemi di verifica implementati dall'impresa e dei relativi risultati.

L'oggetto dei controlli saranno le condizioni degli impianti, delle attrezzature, dei locali, dei mezzi di trasporto nelle varie fasi di lavorazione, produzione, magazzinaggio, trasporto e distribuzione, le materie prime, gli ingredienti, i coadiuvanti ed ogni altro prodotto utilizzato, i prodotti semi lavorati, i prodotti finiti, i procedimenti di disinfezione, di pulizia e di manutenzione ed i relativi presidi chimici ed i detergenti, i processi tecnologici di lavorazione, i mezzi e le modalità di conservazione, il programma di formazione degli addetti.

Inoltre, la ditta assuntrice, dovrà garantire la conservazione in frigorifero ed in appositi contenitori, dei campioni di cibi cotti per 72 ore dall'ora di somministrazione dell'ultimo pasto per eventuali controlli successivi; su ciascuno di tali contenitori dovrà essere riportata la data della preparazione del pasto in essi contenuto.

Qualora si riscontrassero deficienze imputabili alla ditta assuntrice, questa sarà invitata a porvi rimedio entro il termine che le sarà assegnato dal competente Organo, scaduto il quale senza

esito, l'Amministrazione potrà risolvere anticipatamente il contratto, riservando ogni indennizzo danni a carico della ditta stessa ed incamerando la cauzione, fatto salvo comunque le sanzioni di legge.

L'Amministrazione Comunale provvederà al controllo sul regolare svolgimento del servizio avvalendosi, altresì, delle segnalazioni pervenute da parte dei dirigenti scolastici.

Il controllo sul corretto funzionamento del servizio sarà effettuato anche dalla Commissione Refezione Scolastica, secondo le modalità del relativo regolamento, approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 38 del 28/04/2014. A tal fine, il regolamento in parola sarà trasmesso alla ditta aggiudicataria del servizio, ex art. 7 (Pubblicità e controllo) del medesimo.

La predetta ditta dovrà prevedere, nell'ambito del monitoraggio della gradibilità dei piatti, al fine di migliorare le preparazioni che risultano meno gradite, il coinvolgimento dell'Amministrazione Comunale e dei componenti della Commissione Mensa nella degustazione di nuovi piatti e ricette. I risultati dei predetti interventi saranno discussi durante gli incontri della Commissione Mensa e costituiranno la base per proporre nuovi piatti o ricette da concordare con l'Amministrazione Comunale, l'Impresa aggiudicataria ed il competente SIAN - ASL BA.

## **ART. 12 - ASSICURAZIONI**

Ogni e qualsiasi responsabilità, onere diretto o indiretto riguardante l'oggetto della prestazione è a carico della concessionaria. Essa risponderà direttamente e indirettamente di ogni danno che potrà causare al Comune, alle Scuole o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti. **Per i rischi di responsabilità civile verso terzi ovvero verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone, la Ditta dovrà, prima dell'inizio del servizio stipulare una specifica assicurazione con primaria Compagnia d'Assicurazione, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti della A.C. per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche se ivi non menzionati.**

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale non inferiore ad euro 500.000,00, unico, per ogni sinistro e per anno assicurativo; dovrà essere riferita espressamente al servizio di refezione in alcuni plessi di Scuola dell'Infanzia e Primaria Statale di Bitonto centro urbano, centro storico e delle frazioni del Comune di Bitonto (Palombaio e Mariotto); è pertanto inammissibile la polizza assicurativa per utenza generica.

L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto. Il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia pro-evento, per ogni anno assicurativo. La Ditta si impegna ad inviare al Comune copia della suddetta polizza cinque giorni prima della data fissata per la stipula del contratto oppure, nel caso di esecuzione anticipata del servizio, entro i cinque giorni successivi l'inizio dell'esecuzione stessa.

In assenza di tale documento, il contratto non potrà essere stipulato.

L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo esse soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti. Ad ogni rinnovo della polizza la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'ente appaltante copia semplice della quietanza del pagamento del premio di assicurazione.

## **ART. 13 - ADOZIONE DEL SISTEMA DI QUALITÀ E DI QUELLO STRUTTURALE-FUNZIONALE**

La concessionaria dovrà possedere le seguenti certificazioni:

UNI EN ISO 9001:2008 (certificazione del sistema di gestione della qualità);  
UNI EN ISO 14001:2004 (certificazione del sistema di Gestione ambientale);  
UNI EN ISO 10854:1999 (certificazione del Sistema di Autocontrollo sul metodo HACCP);  
OHSAS:18001 (certificazione Sistema di Sicurezza e Salute sul luogo di lavoro);

La concessionaria, sulla base della normativa vigente, dovrà essere dotata di piano di autocontrollo ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 e del D.Lgs. 193/2007, nonché delle Linee Guida generali sull'applicazione delle procedure riferite ai principi del sistema HACCP redatte dalla Commissione Europea, ispirate ai principi enunciati nel "Codex Alimentarius" CAC/RCP 1-1996 Rev 4-2003.

La concessionaria dovrà effettuare per tutta la durata dell'appalto, controlli analitici come previsto dal piano HACCP; gli esiti dovranno pervenire all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Bitonto.

Il sistema di qualità aziendale che la concessionaria avrà presentato al momento della stipula del contratto sarà vincolante per tutta la durata dell'appalto. La concessionaria prima di iniziare il servizio, deve effettuare per proprio conto il servizio di autocontrollo di qualità, secondo quanto previsto dalle vigenti normative. L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dalla normativa concernente l'igiene dei prodotti alimentari. Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione laddove è a carico della concessionaria, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Pertanto la concessionaria deve adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema. Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, la concessionaria deve effettuare gli esami di laboratorio con la frequenza dichiarata in sede di offerta. Le analisi batteriologiche degli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso ciascun centro cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di eventuali incaricati dalla ASL. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, la Ditta dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con gli uffici preposti della Committente, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità. Una porzione di ogni pasto preparato presso il centro di cottura dovrà essere confezionata in vaschetta minorazione (sia per il primo, che per il secondo e il contorno), che dopo essere stata inserita nei contenitori insieme alle altre vaschette multirazioni destinate alle scuole, dovrà essere quindi depositata in frigorifero presso lo stesso Centro di cottura e conservata almeno per 72 ore a disposizione di eventuali controlli. Su ogni confezione dovrà essere apposta un'etichetta con l'indicazione del pasto contenuto e la data di confezione. La concessionaria dovrà comunicare preventivamente la lista dei propri fornitori che saranno di riferimento per tutta la durata del servizio e dovrà conservare ed a richiesta esibire documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati.

#### ***ART. 14 - RAPPRESENTANZA DELLA DITTA AGGIUDICATARIA***

La ditta aggiudicataria dovrà nominare un responsabile tecnico della gestione, ed un suo sostituto, che opererà continuamente nei plessi scolastici munendolo delle facoltà e dei mezzi

occorrenti per tutte le provvidenze che riguardano l'adempimento di natura tecnica degli obblighi contrattuali.

Il nominativo dell'incaricato sarà tempestivamente notificato per iscritto al Comune di Bitonto prima dell'inizio dell'attività. Tutte le contestazioni di inadempienza fatte a detto incaricato si intendono fatte direttamente alla ditta aggiudicataria. Nella notifica dovrà essere specificato il numero del Fax ed il luogo di reperibilità del predetto incaricato.

## ***ART. 15 - PERSONALE DELLA DITTA E REQUISITI***

### **15.1 PERSONALE**

Ogni servizio, inerente l'approvvigionamento delle derrate alimentari e non, la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, il porzionamento dei pasti all'interno della cucina dovranno essere effettuati esclusivamente dal personale dipendente della concessionaria regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge. Si richiede che il personale addetto alla distribuzione venga munito di apposito tesserino di riconoscimento.

La concessionaria deve avvalersi delle seguenti figure professionali:

- un Dietista, in possesso di idoneo titolo;
- un Responsabile tecnico della gestione, come previsto, con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e in possesso di esperienza almeno triennale in posizione di direttore di un servizio nel settore della ristorazione scolastica, di dimensione e consistenza almeno pari a quelle oggetto del presente appalto. Il Responsabile è tenuto a mantenere contatto giornaliero con gli addetti dell'A.C. o da questi incaricati, per il controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del Responsabile (ferie, malattia, ecc) la concessionaria deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali. La concessionaria è tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste nel contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali di organigramma ed il monte ore complessivo di lavoro, definito in sede di presentazione delle offerte. A richiesta dell'A.C. la concessionaria dovrà esibire la documentazione atta a dimostrare quanto sopra.

Tutto il personale adibito deve essere professionalmente preparato e conoscere le norme d'igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione.

La concessionaria, inoltre, resterà garante in qualunque momento delle idoneità del personale addetto alla preparazione, alla cottura, al confezionamento, al porzionamento e alla consegna dei pasti alle scuole, sollevando l'amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in proposito.

### **15.2 ORGANICO**

L'organico deve essere per quantità, qualità professionale, mansioni e livello, coerente con il progetto di organizzazione del lavoro presentato dalla concessionaria in fase di offerta. Entro 5 giorni dall'inizio del servizio, la concessionaria dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato, con l'indicazione delle qualifiche possedute nonché della posizione contributiva ed assicurativa.

La concessionaria dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti (anche se soci di cooperative) occupati nelle varie fasi che costituiscono l'oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal C.C.N.L., applicabili alla data dell'offerta, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni, ed in genere le condizioni di ogni altro contratto collettivo che dovesse venire stipulato per le categorie interessate. Inoltre, dovranno essere osservate tutte le norme derivanti da leggi e decreti in materia di assicurazioni varie dei lavoratori contro gli infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria,

l'invalidità e la vecchiaia ed ogni altra disposizione che entri in vigore nel corso della concessione. Dovranno essere adottate tutte le cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità degli addetti e dei terzi.

Ogni più ampia responsabilità in caso di infortuni ricadrà pertanto sull'appaltatore, escludendo l'Amministrazione Comunale nonché il personale preposto alla sorveglianza.

Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo, l'appaltatore solleva l'Amministrazione Comunale da ogni e qualsiasi responsabilità per fatto proprio o di altri. Nell'attività di lavorazione e preparazione dei cibi, di cottura, di porzionamento, di confezionamento, dovranno essere impiegate unità lavorative con specifica di mestiere nella misura sufficiente a garantire un perfetto e tempestivo servizio.

Il servizio del refettorio, porzionamento e distribuzione dei cibi agli utenti, riassetto e pulizia dei tavoli, dei posti a sedere e dei pavimenti per ogni turno di servizio, deve essere espletato da un minimo di unità lavorative non inferiore a 1 unità ogni 26 utenti fruitori e comunque almeno una unità per ogni refettorio.

Nel corso dell'esecuzione del contratto la concessionaria dovrà, a richiesta dell'Amministrazione Comunale, fornire tutta la documentazione atta a verificare inequivocabilmente il rispetto della presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro.

La responsabilità per l'attuazione del servizio in questione sarà esclusivamente a carico della concessionaria, restando escluso ogni rapporto tra il Comune e gli operatori a tal fine impegnati. Dal contratto non potrà derivare alcun obbligo del Comune di Bitonto verso il personale impiegato dalla concessionaria, con l'eccezione dell'intervento sostitutivo dell'Amministrazione in caso di inadempienza contributiva o retributiva dell'esecutore (ai sensi del DPR 207/2010 art.4 e 5), restando esclusa l'instaurazione di qualsiasi rapporto di lavoro subordinato o di prestazione d'opera con il Comune stesso.

I dipendenti e collaboratori della concessionaria sono tenuti, pena la risoluzione/decadenza del rapporto oggetto del presente contratto, all'osservanza per quanto compatibili delle disposizioni previste dal "Codice di comportamento dei dipendenti pubblici" di cui al D.P.R. n. 62 del 16 aprile 2013. Tutto il personale dovrà essere munito di certificato medico, rilasciato dal Medico Competente, attestante l'idoneità a svolgere le prestazioni professionali richieste, il cui eventuale costo resta a carico dell'aggiudicataria.

Il personale ha l'obbligo di attenersi a tutte le norme inerenti alla sicurezza sul lavoro. È inoltre a carico della concessionaria ogni obbligo discendente dalla normativa vigente in materia di sicurezza, di igiene e medicina del lavoro e, in particolare, dalle disposizioni del D.Lgs. 81/2008. Il Comune è quindi esplicitamente esonerato relativamente ad eventuali inadempimenti dell'aggiudicataria in qualche modo riconducibili, direttamente o indirettamente, con quanto richiesto dal Decreto medesimo.

All'Amministrazione appaltante è riconosciuto il diritto di contestare eventuali infrazioni lesive dei diritti dei lavoratori; la concessionaria si impegna in proposito a favorire, a richiesta dell'Ente ed entro il termine dallo stesso fissato, la documentazione attestante l'osservanza di tutti gli obblighi medesimi; all'Ente appaltante resta comunque la facoltà di richiedere in merito opportuni accertamenti al competente Ispettorato Provinciale del Lavoro.

### **15.3 FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO**

La concessionaria deve, preliminarmente all'esecuzione del contratto, costantemente informare e formare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente Capitolato per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene previsti, in ottemperanza a quanto previsto dal D.L. 155/97. Agli interventi di formazione e/o aggiornamento potrà partecipare anche un rappresentante dell'A.C.; a tale scopo la concessionaria informerà l'A.C. del giorno/giorni e della sede/sedi in cui si terranno i predetti interventi.

#### **ARTICOLO 15.4 - VESTIARIO**

La concessionaria deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80) e di sicurezza (D.Lgs. 626/94 e successive modifiche) da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa, il nome e cognome del dipendente. Dovranno essere previsti per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia indumenti distinti e diversi da quelli usati nelle fasi di preparazione e confezionamento. La concessionaria deve inoltre fornire a tutto il personale zoccoli anatomici con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso anche nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzanti.

#### **ARTICOLO 15.5 – IDONEITA' SANITARIA**

Tutto il personale dovrà essere munito di certificazione di idoneità fisica all'impiego aggiornato secondo le norme vigenti.

#### **ARTICOLO 15.6 – IGIENE PERSONALE**

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione e alla distribuzione delle pietanze non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione. Prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione il personale deve indossare gli idonei indumenti da lavoro esclusivamente nei locali adibiti all'uso. Gli indumenti da lavoro sono il copricapo, il camice o grembiule o giacca, pantaloni, guanti monouso, mascherina monouso e scarpe. Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, del lavaggio e comunque nel trasferimento da una manipolazione all'altra, il personale dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

#### **ARTICOLO 15.7 - CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA**

Deve essere garantita la conservazione del posto di lavoro del personale operante alle dipendenze della ditta già affidataria del medesimo servizio (ditta uscente), secondo quanto previsto dai vigenti contratti di lavoro della categorie interessate.

#### **ARTICOLO 15.8 - CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI**

L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere alla concessionaria di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

#### ***ART. 16 - DIVIETO DI SUBAPPALTO DEL SERVIZIO E CESSIONE DEL CONTRATTO***

Considerata la particolare natura del servizio, il subappalto è vietato in qualsiasi sua forma e percentuale, pena l'immediata risoluzione del contratto, il risarcimento dei danni e delle spese causati all'Amministrazione e la perdita della cauzione. E' vietata, altresì, la cessione, anche parziale, del presente contratto.

#### ***ART. 17 - PENALITA' PER DEFICIENZE DI SERVIZIO***

Nell'eventualità che le derrate, i pasti forniti, le modalità, i tempi di consegna, i mezzi utilizzati e il servizio di distribuzione dei pasti e quant'altro previsto per l'espletamento dell'appalto non corrispondano perfettamente a quanto indicato dal presente capitolato, agli



allegati e dalle vigenti disposizioni di legge in materia, l'Amministrazione Comunale, a suo insindacabile giudizio, stabilirà a carico del fornitore delle penali come di seguito indicato:

### **Inadempienze di classe B ovvero piccole inadempienze:**

Al verificarsi di inadempienze non gravi verrà trasmessa comunicazione scritta alla ditta e conseguentemente, al terzo richiamo scritto verrà applicata una penale pari al 20% dell'importo medio giornaliero fatturato nel mese relativo all'ultimo richiamo scritto.

L'inosservanza del rapporto tra unità di personale e fruitori della mensa (1:26 e, comunque, almeno una unità per ogni refettorio), comporta l'applicazione della penale pari ad € 50,00 per ogni unità mancante o non sostituita pro-die, sulla base della sola ricezione di verbale di constatazione redatto a cura dell'insegnante o altro incaricato del plesso/sezione designato/a dal Dirigente Scolastico, e controfirmato da un soggetto appartenente al ruolo scolastico ATA e da un soggetto tra gli incaricati della ditta (operatore o ausiliario) presenti.

### **Inadempienze di classe A ovvero grandi inadempienze:**

Al verificarsi di grave inadempienza verrà trasmessa comunicazione scritta alla ditta con la conseguente applicazione di una penale pari al 40% dell'importo medio giornaliero fatturato nel mese relativo al verificarsi dell'inadempienza contestata.

Al terzo richiamo scritto per grandi inadempienze, si procederà automaticamente alla risoluzione del contratto.

L'Ente, a suo insindacabile giudizio, stabilirà la gravità dell'inadempienza.

## ***Art. 18 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO***

Nel caso di gravi inadempienze contrattuali di quanto previsto nel presente Capitolato, il Comune è tenuto a contestare per iscritto le inadempienze stesse assegnando un congruo termine di 15 giorni per la rimozione delle medesime (diffida ad adempiere), entro il quale la concessionaria dovrà uniformarsi agli standard richiesti ovvero agli obblighi normativi e/o contrattuali: la contestazione verrà effettuata con lettera raccomandata con avviso di ricevimento. Trascorso tale termine, qualora la concessionaria non abbia provveduto a sanarle, e trattandosi di inadempienze gravi che pregiudicano la funzionalità dell'attività stessa il contratto si intende risolto (art.1454 codice civile).

Nello specifico, il contratto si risolverà di diritto ai sensi dell'articolo 1456 del codice civile in caso di:

- sopravvenuta causa di esclusione di cui all'art.80 del D.Lgs. 50/2016;
- grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni, errore grave nell'esercizio delle attività;
- insolvenza o fallimento dell'appaltatore;
- mancata reintegrazione della garanzia fidejussoria per la cauzione definitiva;
- violazione delle norme previdenziali, assicurative, contributive, fiscali, antinfortunistiche in materia di gestione del personale, qualora queste non siano di lieve entità oppure non siano giustificate con motivazioni che il Comune ritenga ragionevoli ed idonee a sostenere un giudizio di scusabilità della violazione;
- carenze, debitamente accertate e contestate, tali da rendere gravemente insoddisfacente il servizio.

Si applicano gli articoli 109,110 e 176 del D.Lgs. n.50/2016. La risoluzione per inadempimento e l'esecuzione in danno non pregiudicano il diritto dell'Amministrazione al risarcimento dei maggiori danni subiti e non esimono il concessionario dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa è eventualmente incorsa, a norma di legge, per i fatti che hanno determinato la risoluzione. In caso di risoluzione del contratto prima della scadenza naturale dello stesso, il concessionario

incorre nella perdita della garanzia fidejussoria per la cauzione definitiva che verrà incamerata dal Comune, salvo il risarcimento del danno ulteriore.

Per quanto concerne la possibilità di recesso si rinvia all'art.109 del D.Lgs 50/2016.

## **ART. 19 - ESEMPLIFICAZIONE DEI RAPPORTI TRA COMUNE - DITTA - SCUOLE**

Salvo quant'altro si renda necessario ad iniziativa dei rispettivi rappresentanti, ovvero semplicemente utile o opportuno, per la ottimale attuazione del Servizio, le incombenze di seguito riportate assumono valore minimo vincolante per la procedura di organizzazione.

### Per il Comune:

- al Responsabile /Funzionario Titolare di P.O. del Servizio Patrimonio e per la Pubblica Istruzione” compete la sottoscrizione dell'ordine di avvio del servizio e la segnalazione, alla Ditta ed ai Dirigenti Scolastici, del nominativo del Funzionario Comunale di riferimento, assegnatario della responsabilità del procedimento, unitamente alle modalità ed al luogo di reperibilità.
- al Funzionario responsabile del procedimento compete:
  - a) raccogliere le domande del genitore e/o tutore, depositate presso la sezione o classe di scuola dell'Infanzia e Primaria Statale, frequentata dall'alunno/a;
  - b) gestione buoni mensa attraverso procedura informatizzata con il supporto di società esterna appositamente incaricata;
  - c) definire con procedura separata le modalità di eventuali diete particolari ;
  - d) ricevere dall'incaricato della ditta (responsabile tecnico della gestione) la notizia di sciopero;
  - e) ricevere dalla ditta, prima dell'inizio dell'attività, relazione operativa delle modalità di espletamento del servizio, la esamina e provvede, nel caso, ad apportare le modifiche necessarie;
  - f) ricevere dalla ditta, prima dell'inizio dell'attività, l'elenco del personale impegnato nel servizio mensa.

### Per la Ditta:

- a) comunicare al funzionario responsabile del procedimento amministrativo, per iscritto, prima dell'inizio dell'attività, il nominativo del responsabile tecnico della gestione ed un suo sostituto, unitamente ad un recapito telefonico ed il luogo di reperibilità.

Per la Scuola: ciascun Dirigente Scolastico comunica al Funzionario comunale responsabile

del procedimento amministrativo ed al responsabile tecnico della ditta il nominativo dell'insegnante o di altro suo incaricato, per ogni plesso e sezione, al fine di espletare a quanto segue:

- a) segnalare alla ditta (entro le ore 9,30 dello stesso giorno) il numero dei pasti giornalieri da consegnare (alunni in possesso del buono pasto oltre all'insegnante ed al personale ATA assegnato al turno pomeridiano);
- b) convalidare i documenti di trasporto (D.d.T.) giornalieri dei pasti (predisposti in duplo) presentati dall'addetto alla distribuzione, trattenendone un esemplare (da consegnare mensilmente al funzionario comunale) e restituendo l'altro esemplare all'addetto alla distribuzione unitamente ai buoni pasto commissionati;
- c) segnalare al responsabile tecnico della ditta (entro le ore 14 del giorno precedente a quello interessato) la sospensione delle lezioni;

d) distribuire ai genitori il modello della domanda da compilare, unitamente a copia della tabella dietetica, e ritirare la domanda compilata.

**Si fa riserva di adeguare le modalità summenzionate a quelle previste dalla procedura di informatizzazione del servizio mensa scolastica in fase di avvio.**

## **ART. 20 - DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE**

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 26, del D.Lgs. n. 81/2008, così come integrato dal D.Lgs. 106/2009, l'Amministrazione ha redatto il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze, che si allega al presente Capitolato (all.to 6).

La Ditta aggiudicataria dovrà sottoscrivere e rispettare quanto ivi previsto e dovrà presentare al momento della stipula del contratto e, comunque prima dell'avvio del servizio, il proprio Piano Operativo di Sicurezza.

## **ART. 21 – VARIAZIONE DELLE PRESTAZIONI**

La concessionaria si impegna a rispettare tutte le condizioni indicate nel presente capitolato e nel progetto presentato in sede di gara in relazione al servizio.

Qualora nella gestione del servizio si verificassero dei mutamenti non previsti nel presente capitolato in relazione a sopravvenute esigenze di interesse pubblico o alla realizzazione di attività aggiuntive a favore degli utenti, il Comune si riserva di apportare variazioni in più o in meno sino ad un massimo di 1/5 (20%) dell'importo dell'appalto, compatibilmente con le disponibilità di bilancio e senza che la società possa sollevare alcuna obiezione.

Nessuna indennità o rimborso sono dovuti per qualsiasi titolo a causa della riduzione del corrispettivo

## ***ART. 22 - CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE***

Ogni eventuale controversia che non possa essere definita direttamente fra la società affidataria e Amministrazione Comunale, sarà deferita alla giurisdizione ordinaria competente, in ipotesi di esito infruttuoso dei procedimenti disciplinati dall'art. 205 del D.Lgs. 50/2016, così come richiamati dal successivo art. 206.

Competente è il Foro di Bari.

## ***ART. 23 - OBBLIGO DI RISERVATEZZA***

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

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

## ***ART. 24 - OSSERVANZA DELLE NORME***

In materia di alimenti e bevande e di somministrazione pasti, la ditta aggiudicataria sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti e, in generale, di tutte le prescrizioni che siano o che saranno emanate dai pubblici poteri, indipendentemente dalle disposizioni di cui al presente atto e che qui si intendono integralmente richiamate, anche se non espressamente citati, e che saranno applicate per quanto compatibili.

## **ART. 25 - SPESE CONTRATTUALI**

La concessionaria assume a proprio carico le spese inerenti al contratto. Tutte le spese, imposte, tasse inerenti e conseguenti al contratto stesso, nessuna esclusa, saranno a carico dell'Aggiudicataria, esclusa l'IVA, che sarà a carico dell'Amministrazione comunale.

Se la concessionaria è una cooperativa sociale, si applicano le esenzioni previste dal D.lgs n. 460/97 in quanto ONLUS di diritto.

## **ART. 26 - NORME DI RINVIO**

Oltre a quanto previsto nel presente capitolato, si osservano, inoltre, tutte le disposizioni del Codice Civile e le leggi ed i regolamenti che riguardano la materia. La concessionaria è tenuta inoltre al rispetto di tutte le norme emanate o che venissero emanate dalle competenti autorità governative, comunitarie, regionali, provinciali e comunali connesse con il servizio oggetto del presente capitolato, successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione o dall'applicazione di nuove normative di cui al comma precedente.

La presentazione della domanda da parte delle società concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza di tutte le norme e regolamenti vigenti riguardanti la materia, nonché, alla completa accettazione di tutte le disposizioni del presente Capitolato.

Il Responsabile del Servizio  
F.TO Dott.ssa Tiziana Conte