



Avetrana

Carosino

# Centrale unica di committenza c/o

## L'Unione dei Comuni "MONTEDORO"



Monteiasi

Montemesola

**Oggetto : SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E PASTI AGLI ANZIANI E/O SOGGETTI IN CONDIZIONI DI FRAGILITA' SOCIALE PREVIA REALIZZAZIONE DELLE OPERE DI COMPLETAMENTO EDILI ED IMPIANTISTICHE, ALLESTIMENTO COMPLETO DEL CENTRO DI COTTURA COMUNALE  
CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

### TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

#### Art. 1 – Premessa

L'accesso e la pratica di una sana e corretta alimentazione è uno dei diritti fondamentali per il raggiungimento del migliore stato di salute ottenibile, in particolare nei primi anni di vita.

Nella "Convenzione dei diritti dell'infanzia", adottata dall'ONU nel 1989, è sancito infatti il diritto dei bambini ad avere un'alimentazione sana ed adeguata al raggiungimento del massimo della salute ottenibile e nella revisione della "European Social Charter" del 1996 si afferma che: *"ogni individuo ha il diritto di beneficiare di qualunque misura che possa renderlo in grado di raggiungere il miglior livello di salute ottenibile"*.

In particolare nella ristorazione scolastica è di fondamentale importanza elevare il livello qualitativo dei pasti, come qualità nutrizionale e sensoriale, mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare. La corretta gestione della ristorazione può favorire scelte alimentari nutrizionalmente corrette tramite interventi di valutazione dell'adeguatezza dei menù e promozione di alcuni piatti/ricette. Oltre che produrre e distribuire pasti nel rispetto delle indicazioni dei Livelli di Assunzione Giornalieri Raccomandati di Nutrienti per popolazione italiana (LARN), essa può svolgere un ruolo di rilievo nell'educazione alimentare coinvolgendo bambini, famiglie e docenti.

Docenti e addetti al servizio, adeguatamente formati (sui principi dell'alimentazione, sulla importanza dei sensi nella scelta alimentare, sulle metodologie di comunicazione idonee a condurre i bambini ad un consumo variato di alimenti, sull'importanza della corretta preparazione porzionatura dei pasti), giocano un ruolo di rilievo nel favorire l'arricchimento del modello alimentare casalingo del bambino di nuovi sapori, gusti ed esperienze alimentari gestendo, con serenità, le eventuali difficoltà iniziali di alcuni bambini ad assumere cibo mai consumato prima o un gusto non gradito al primo assaggio.

Gli obiettivi del servizio di ristorazione collettiva sono di seguito riassunti:

1. promozione di abitudini alimentari corrette;
2. sicurezza e conformità alle norme;
3. appropriatezza rispetto ai bisogni, in termini non solo di caratteristiche nutrizionali delle ricette e proposte alimentari, tecnologie di cottura, derrate utilizzate, ma anche in termini di gradimento sensoriale;
4. rispetto dei tempi e delle modalità del servizio, di comfort e di accessibilità;
5. congruo rapporto qualità prezzo;
6. soddisfazione dell'utenza.

# Centrale unica di committenza c/o L'Unione dei Comuni "MONTEORO"



Avetrana



Carosino



Erchie



Faggiano



Fragagnano



Ginosa



Grottaglie



Leporano



Lizzano



Maruggio



Manduria



Monteiasi



Montemesola



Monteparano



Oriol



Roccaforzata



San Giorgio Ionico



San Marzano di San Giuseppe



Sava



Torricella



Villa Castelli



Alberobello

## art. 2 - Oggetto dell'appalto

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione del servizio di refezione, comprendente l'approvvigionamento delle derrate alimentari, la preparazione, la cottura e la distribuzione dei pasti secondo la tabella dietetica e la specifica degli alimenti contenuti nel presente capitolato per:

- i bambini della scuola dell'infanzia e della scuola primaria indicate di seguito, nonché al personale scolastico che presta la propria opera presso le scuole suddette durante la ristorazione, avente diritto ai sensi dell'art. 2 del D.M. 16 maggio 1996;
- le persone anziane e/o in condizione di fragilità sociale, i cui nominativi vengono comunicati dal Comune;
- la realizzazione di opere di completamento edili ed impiantistiche per l'allestimento completo del centro cottura comunale presso la struttura scolastica "Camillo Monaco" e, successivamente al conseguimento di tutte le autorizzazioni e nulla osta di legge, la gestione dei locali adibiti a cucina centralizzata per il servizio di refezione scolastica e dei refettori, da realizzare nel termine di giorni 120 dalla consegna dei locali alla ditta aggiudicataria.

Fino alla realizzazione e completamento del Centro Cottura posto presso la scuola "Camillo Monaco", l'aggiudicatario deve impegnare a dotarsi di un centro di cottura munito dell'autorizzazione sanitaria con esplicito riferimento alla produzione e preparazione di almeno 200 pasti rilasciata dal Servizio Igiene degli alimenti e nutrizione della ASL competente o desumibile dalla documentazione allegata all'autorizzazione sanitaria (esempio manuale H.A.C.C.P.) nelle more del collaudo seguente ai lavori di allestimento del Centro di Cottura Comunale, la Ditta Appaltatrice si impegna ad effettuare il Servizio di Ristorazione Scolastica e servizio anziani mediante veicolazione dei pasti dal Centro di Cottura su dichiarato, che deve trovarsi a congrua distanza dal Comune di Oria;

- predisposizione di un sistema informatizzato che consenta la rilevazione giornaliera dei pasti da erogare nelle singole scuole e gestisca i pagamenti da parte dei genitori.

## Art. 3 - Destinatari del servizio

Il servizio di ristorazione sarà effettuato in favore delle istituzioni scolastiche della Città di Oria (BR) che vengono di seguito indicate:

- ⇒ scuola dell'Infanzia "De Marzo", sita in vico Gualberto De Marzo: iscritti n. **82**, divisi in n. 4 sezioni;
- ⇒ scuola dell'infanzia "Parco Montalbano", sita in via Bastia: iscritti n. **117**, divisi in n. 5 sezioni;
- ⇒ scuola dell'infanzia "Virgilio", sita in via Virgilio: iscritti n. **83**, divisi in n. 4 sezioni;
- ⇒ scuola dell'infanzia "Giovanni Paolo II", sita in via Cavour: iscritti n. **46**, divisi in n. 2 sezioni;
- ⇒ scuola primaria "Camillo Monaco", sita in via Cavour: iscritti n. **20**, divisi in n. 1 sezione,

# Centrale unica di committenza c/o

## L'Unione dei Comuni "MONTEORO"



Avetrana



Carosino



Erchie



Faggiano



Fragagnano



Ginosa



Grottaglie



Leporano



Lizzano



Maruggio



Manduria

avviata in via sperimentale (a partire dal prossimo anno scolastico le sezioni a tempo pieno saranno due).

Il numero totale presunto di pasti annui è pari a:

- n. **28.800** per alunni e personale scolastico (*tale numero di pasti è il risultato delle media delle presenze alla mensa scolastica nel triennio 2013/2014/2015 moltiplicato per 150 giorni di servizio annui*);
- n. **4.020** pasti per gli anziani e/o soggetti in condizioni di fragilità sociale (*tale numero di pasti è la media dei pasti forniti nel triennio 2013/2014/2015*);

La fornitura dei pasti alle scuole deve essere effettuata per i giorni di erogazione del servizio, presumibilmente 150 gg. annui, nei giorni feriali, escluso il sabato nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo i rispettivi calendari scolastici, per gli alunni e per il personale avente diritto.

Il numero presunto dei pasti è puramente orientativo, pertanto, i quantitativi dei pasti potranno variare, in eccesso o in difetto, senza che ciò autorizzi l'aggiudicatario a richieste di risarcimento o indennizzi.

E' facoltà dell'Amministrazione contraente aggiungere o togliere sedi di ristorazione, rispetto a quelle indicate e variare la modalità di articolazione del servizio scelta, senza che ciò possa comportare alcuna revisione dei corrispettivi, in relazione al variare delle strutture scolastiche e della relativa utenza, fermo restando che il prezzo effettivamente dovuto dall'Ente verrà calcolato in ragione dei pasti effettivamente prenotati e consegnati.

### Art. 4 - Descrizione del servizio

Il servizio di ristorazione comprende tutte le attività necessarie per la fornitura dei pasti e per l'erogazione del servizio ed è espletato in funzione delle esigenze del Comune appaltante, nell'articolazione delle attività di servizio di cui appresso:

- acquisto delle derrate, preparazione e cottura pasti nel centro di produzione del fornitore, fino al conseguimento delle autorizzazioni, nulla osta e quanto necessario alla messa in esercizio del centro cottura sito presso il plesso scolastico "Camillo Monaco", a seguito dell'esecuzione dei lavori di adeguamento, attraverso personale proprio della ditta aggiudicataria;
- trasporto dei pasti dal centro di produzione, nella disponibilità dell'aggiudicataria ovvero dal centro sito presso la "Camillo Monaco" fino alle sedi di ristorazione, attraverso il legame freddo o caldo;
- porzionamento e distribuzione;
- fornitura di acqua minerale naturale non addizionata o forma di approvvigionamento idrico alla spina proposta dalla ditta e che garantisca le qualità organolettiche e microbiologiche dell'acqua, come previsto nell'allegato 3;
- approntamento sedi di ristorazione, riassetto delle sedi di ristorazione e lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche, delle attrezzature di uso generale e di quant'altro utilizzato per l'erogazione dei servizi oggetto dell'appalto, seppur non espressamente specificato nel presente capitolato. Nell'attività di riassetto e di lavaggio è compresa anche la fornitura del materiale occorrente per il riassetto e il lavaggio predetti (detersivi, disincrostanti, disinfettanti, ecc.);



Monteiasi



Montemesola



Monteparano



Oriol



Roccaforzata



San Giorgio Ionico



San Marzano di San Giuseppe



Sava



Torricella



Villa Castelli



Alberobello

# Centrale unica di committenza c/o

## L'Unione dei Comuni "MONTEDORO"



Avetrana



Carosino



Erchie



Faggiano



Fragagnano



Ginosà



Grottaglie



Leporano



Lizzano



Maruggio



Manduria

- raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento degli stessi secondo quanto stabilito in materia ovvero recupero dei resti alimentari mediante convenzione con associazioni ed enti del terzo settore;
- Fornitura di stoviglie (piatti, bicchieri, tovagliette e tris posate con tovagliolo). La fornitura di stoviglie biodegradabili al 100% o in materiale lavabile in adeguate lavastoviglie di cui la ditta dovrà dotarsi presso il centro cottura, sarà oggetto di valutazione secondo quanto previsto nel disciplinare di gara;
- fornitura delle attrezzature, utensili e di quanto richiesto per la migliore fornitura del servizio all'interno delle scuole e nel centro cottura messo a disposizione dall'Amministrazione comunale, che resteranno di proprietà dell'aggiudicatario;
- coordinamento ed organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal presente capitolato;
- ogni altro adempimento accessorio, dettagliatamente descritto nel presente capitolato speciale d'appalto, per i pasti prodotti nelle cucine interne e per i pasti veicolati, con le specificità relative al pasto anziani di cui all'articolo 9.2 del presente capitolato;
- servizio di rilevazione dei pasti e gestione informatica dei pagamenti.

### Art. 5 - Costo, quantitativi e durata

Il contratto avrà durata di nove anni scolastici per la refezione scolastica dal 1° novembre 2016 al 31 maggio 2025 e fino al 31 ottobre 2025 per il pasto agli anziani e/o soggetti in condizione di fragilità sociale.

Il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto, in qualunque momento, senza ulteriori oneri per l'Ente medesimo, qualora disposizioni legislative, regolamentari ed autorizzative non ne consentano la prosecuzione in tutto o in parte, ovvero negli altri casi stabiliti nel contratto medesimo.

Il prezzo unitario del singolo pasto a base della presente procedura è fissato in € 5,00 (Iva esclusa).

Il valore presuntivo annuo del contratto, calcolato moltiplicando i prezzi unitari a base d'asta per il numero dei pasti previsti, è indicativamente il seguente:

- pasti presuntivi annui n. 28.800
- pasti presuntivi annui servizio anziani: 4.020
- costo presuntivo annuale del servizio: € 164.000,00
- costo complessivo per la durata del servizio previsto in anni nove: € 1.476.000,00
- oneri interferenziali pari ad € 0,05 a pasto non soggetti a ribasso e relativi alla sola refezione scolastica;

Le variazioni in diminuzione, da qualunque motivo determinate e di qualunque entità esse siano, comprese quelle che superino la metà dei predetti valori non danno titolo al fornitore per richiedere il mutamento di alcuna delle condizioni negoziali, che restano quelle indicate nel contratto, incluso il prezzo unitario del pasto pro-capite, che viene applicato al numero degli utenti effettivi fruitori, tempo per tempo, del servizio.

Il corrispettivo previsto sarà corrisposto solo per i pasti effettivamente



Monteiasi



Montemesola



Monteparano



Oriolo



Roccaforzata



San Giorgio Ionico



San Marzano di San Giuseppe



Sava



Torricella



Villa Castelli



Alberobello

# Centrale unica di committenza c/o

## L'Unione dei Comuni "MONTEORO"



Avetrana



Carosino



Erchie



Faggiano



Fragagnano



Ginosa



Grottaglie



Leporano



Lizzano



Maruggio



Manduria



Monteiasi



Montemesola



Monteparano



Oriol



Roccaforzata



San Giorgio Ionico



San Marzano di San Giuseppe



Sava



Torricella



Villa Castelli



Alberobello

prenotati e consumati.

### Art. 6 - Attivazione del servizio di ristorazione scolastica

L'aggiudicatario si rende disponibile all'erogazione del servizio di ristorazione in pendenza della stipula contrattuale, a seguito dell'aggiudicazione definitiva su richiesta dell'Amministrazione committente nei casi previsti dal comma 8 dell'articolo 32 del D.Lgs. 50/2016. Il servizio verrà regolato dalle norme del capitolato e delle eventuali clausole di regolamentazione del servizio convenute tra le parti.

### Art. 7 - Supervisore del servizio

Il fornitore dovrà nominare, al momento della sottoscrizione del contratto, il responsabile del servizio a cui è affidata la direzione del servizio stesso.

Il responsabile del servizio così nominato sarà il referente nei confronti dell'Amministrazione contraente e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto il fornitore. Tale responsabile dovrà garantire la reperibilità e la disponibilità a recarsi presso l'Ente, quando richiesto dallo stesso.

Il responsabile del servizio sarà impegnato in modo continuativo e a tempo pieno, con obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari lavorativi e provvederà a garantire la qualità del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge, del presente capitolato e di quanto indicato nell'offerta tecnica. Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al Responsabile comunale dei servizi scolastici, quale responsabile nominato dall'Amministrazione contraente.

In caso di assenza e/o impedimento del suddetto responsabile (ferie, malattie, età,...) il fornitore provvederà a nominare immediatamente un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti.

L'amministrazione contraente individua, quale responsabile dell'Amministrazione, che sarà l'interfaccia del responsabile nominato dal fornitore, il Responsabile dei servizi scolastici che, conformemente al rispetto della normativa igienico-sanitaria, potrà effettuare tutti i controlli che ritiene opportuni per il migliore svolgimento del servizio.

Le comunicazioni e gli eventuali disservizi ed inadempienze contestate dall'Amministrazione al Responsabile del servizio del fornitore si intendono come presentate direttamente al fornitore.

### Art. 8 - Locali ed attrezzature

Il Comune mette a disposizione della Ditta aggiudicataria, per la preparazione di pasti il centro di preparazione pasti situato presso il plesso scolastico "Camillo Monaco", meglio identificato nella planimetria progettuale allegata. Nei locali ubicati nel su specificato plesso, in via Cavour, l'azienda dovrà realizzare ed allestire a proprie spese una cucina e dispensa centralizzata, nonché le attrezzature e le stoviglie necessarie per il corretto svolgimento del servizio.

Detti locali verranno ceduti in comodato d'uso gratuito dal Comune di Orta alla Ditta aggiudicataria, con l'osservanza di tutte le disposizioni a riguardo previste dal Codice Civile che, previo accordo con l'Amministrazione

# Centrale unica di committenza c/o

## L'Unione dei Comuni "MONTEDORO"



Avetrana



Carosino



Erchie



Faggiano



Fragagnano



Ginosà



Grottaglie



Leporano



Lizzano



Maruggio



Manduria



Montebelluno



Montemesola



Monteparano



Oriano



Roccaforzata



San Giorgio Ionico



San Marzano di San Giuseppe



Sava



Torricella



Villa Castelli



Alberobello

Comunale, potrà essere utilizzato per produrre pasti per conto terzi nel rispetto delle dimensioni e standard fissati dalla legge relativamente agli impianti di cucina.

### Art. 8.1 - Interventi di realizzazione del Centro di Cottura

Gli interventi di allestimento del Centro di Cottura sono da intendersi comprensivi delle finiture edili ed impiantistiche, della fornitura e installazione dei macchinari, delle attrezzature, degli arredi, dello stoviglie necessari per l'erogazione del servizio ed ogni onere necessario per ottenere le autorizzazioni da parte degli enti competenti. I locali destinati alle attività oggetto dell'appalto sono pertanto assegnati alla ditta aggiudicataria allo stato attuale, previo verbale di consegna. Le modalità di esecuzione dei lavori presso il Centro Cottura sono descritte in appresso.

**Allo scopo di consentire la valutazione dei materiali forniti in sede di gara, dovranno essere presentate apposite schede tecniche e d'uso fornite dalla ditta produttrice.**

La realizzazione delle opere edili ed impiantistiche, l'allestimento completo del Centro di cottura deve essere effettuato sulla base di quanto stabilito nella presente procedura. Ogni attrezzatura che verrà scelta dovrà essere in numero sufficiente a coprire le esigenze richieste dal menù, anche di doppia produzione sulla stessa attrezzatura, nello stesso giorno (es: passato di verdura e purè, attrezzatura utilizzata: bollitore).

Per valutare il numero delle attrezzature necessarie, va tenuto in considerazione il menù, la grammatura richiesta e le tipologie di cottura richieste. La capacità in litri dell'attrezzatura, l'alimentazione a gas o elettrica, e l'alta tecnologia va calcolata e valutata, tenendo presente la flessibilità di produzione e garantendo la copertura del servizio, nonché una gradibilità del prodotto finito ottimale. Tutte le attrezzature rimangono di proprietà della ditta aggiudicatrice e, al termine dell'appalto, la stessa è autorizzata a ritirarle dal centro cottura, mentre le opere edili ed impiantistiche resteranno al Comune, che non dovrà alcun indennizzo ovvero altro controvalore alla ditta aggiudicatrice.

In sede di sopralluogo obbligatorio dovrà essere verificato lo stato di fatto dei locali e l'impresa dovrà eseguire tutti i lavori richiesti e sopraelencati, sostenendo ogni onere legato alle pratiche autorizzative e quant'altro necessario alla messa in funzione del centro cottura comunale.

Inoltre, prima della somministrazione dei pasti, la ditta aggiudicataria provvederà ad assicurare la pulizia dei refettori e dei locali in cui si consumeranno i pasti, con particolare riguardo alla igienizzazione delle superfici su cui detta consumazione ha luogo.

Parimenti, la ditta aggiudicataria, al termine della refezione, dovrà effettuare la pulizia ed il rassetto dei locali utilizzati.

### Art. 9 - Erogazione del servizio

#### 9.1 Erogazione del servizio per l'utenza della scuola dell'infanzia e scuola primaria

L'utenza della scuola dell'infanzia e della scuola primaria, è composta da

# Centrale unica di committenza c/o

## L'Unione dei Comuni "MONTEORO"



Avetrana



Carosino



Erchie



Faggiano



Fragagnano



Ginosà



Grottaglie



Leporano



Lizzano



Maruggio



Manduria



Monteiasi



Montemesola



Monteparano



Oriò



Roccaforzata



San Giorgio Ionico



San Marzano di San Giuseppe



Sava



Torricella



Villa Castelli



Alberobello

alunni, nonché da insegnanti, personale di vigilanza educativa e di assistenza e, ove necessario anche da personale ATA (art. 21 CCNL scuola). L'Amministrazione comunale si riserva di comunicare all'impresa appaltatrice, all'inizio di ogni anno scolastico, la data di avvio e di termine dell'erogazione del servizio di mensa scolastica. Il servizio dovrà essere assicurato in ossequio al calendario scolastico (esclusi le domeniche e i giorni festivi previsti dal calendario). Eventuali sospensioni, qualsiasi ne sia la causa, non costituiscono motivo di risarcimento danno o mancato guadagno.

Il servizio mensa scolastica dovrà essere erogato dalle ore 12,00 alle ore 13,00 negli appositi spazi della scuola dell'infanzia e della scuola primaria, secondo l'elenco dei plessi indicato all'articolo 3 del presente capitolato

### 9.2 Erogazione del servizio per le persone anziane e/o in situazione di fragilità sociale

Il servizio, per quanto riguarda gli assistiti a domicilio, viene richiesto per tutto l'anno solare, il servizio sarà dunque erogato dall'affidamento alla scadenza contrattuale.

I pasti devono essere erogati intorno alle ore 12,00 e devono essere forniti in monoporzione in contenitori termici a norma di legge, è esclusa la possibilità di servire il pasto all'interno di buste di plastica, ovvero in contenitori inadeguati.

Il servizio comprende:

- la preparazione dei pasti secondo quanto previsto dall'allegato 3;
- imballaggio in appositi contenitori delle pietanze, del pane, della frutta e di una bottiglietta di acqua minerale naturale da 1/2 litro;
- trasporto dal centro cottura ai vari domicili degli utenti.

Sarà compito dell'Ufficio Servizi Sociali e scolastici trasmettere la quantità giornaliera dei pasti all'impresa appaltatrice e agli addetti in cucina per la opportuna preparazione, utilizzando apposito modello vistato dal Responsabile del Settore Servizi Sociali e Scolastici.

Tale servizio deve essere erogato nel pieno rispetto della dignità della persona, del diritto alla riservatezza della stessa, della cura dell'anziano e del soggetto con fragilità, tenuto conto delle esigenze di non emarginare o escludere le persone sole e/o in difficoltà. Il personale preposto dovrà attenersi a tali principi ritenuti fondamentali in un ottica di soddisfazione dell'utente e di rilevazione dei bisogni dello stesso.

### Art. 10 – Interruzione del servizio

Di norma non sono consentite interruzioni del servizio. In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio fatta salva la messa in atto di soluzioni alternative.

I casi presi in considerazione sono i seguenti:

- interruzione del servizio per cause di forza maggiore;
- (per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo della ditta aggiudicataria, che

# Centrale unica di committenza c/o

## L'Unione dei Comuni "MONTEDORO"



Avetrana



Carosino



Erchie



Faggiano



Fragagnano



Ginosa



Grottaglie



Leporano



Lizzano



Maruggio



Manduria



Monteiasi



Montemesola



Monteparano



Orial



Roccaforzata



San Giorgio Ionico



San Marzano di San Giuseppe



Sava



Torricella



Villa Castelli



Alberobello

quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato);

- in caso di sciopero del personale delle scuole o del personale della ditta aggiudicataria, tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata tempestivamente. In caso di sciopero dei dipendenti della ditta deve essere comunque garantita la continuità del servizio;
- in via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti e alle strutture di produzione che non permettono lo svolgimento del servizio;
- al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra la ditta aggiudicataria e la stazione appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi, la cui composizione deve essere concordata con la stazione appaltante, ovvero l'utilizzo da parte della ditta aggiudicataria di strutture alternative garantendo le caratteristiche dei pasti richieste dal presente capitolato. La disponibilità di un centro cottura di emergenza viene valutata in sede di attribuzione delle offerte.

In ogni caso la ditta aggiudicataria non può sospendere il servizio eccedendo la irregolarità di controprestazione.

### Art. 11 - Estensione del servizio

Il Comune si riserva la facoltà di estendere il servizio anche agli alunni delle scuole non comprese nell'elenco di cui all'articolo 2 del presente capitolato, dandone comunicazione alla Ditta Aggiudicataria 30 gg. prima dell'inizio del servizio.

Il Comune si riserva la facoltà di ordinare pasti alle stesse condizioni anche per altre iniziative dandone comunicazione in tempo utile alla Ditta appaltatrice.

### Art. 12 - Sistema di rivelazione delle presenze al pasto

L'Amministrazione affida all'impresa appaltatrice l'acquisto, l'implementazione ed in parte anche la gestione di un sistema informatico per la gestione delle iscrizioni, la prenotazione e l'addebito di pasti e la gestione del pagamento anticipato.

Con l'introduzione di questo sistema informatizzato l'Amministrazione comunale intende soddisfare i seguenti bisogni:

- fornire un servizio utile al cittadino rendendo più semplici, veloci e meno costose le procedure per il pagamento multicanale dei pasti da parte dei genitori;
- permettere un costante e continuo flusso di informazioni in modalità multicanale tra Comune e cittadini;
- garantire il rispetto delle esigenze dietetiche degli alunni grazie ad una prenotazione nominativa delle presenze;
- migliorare l'efficienza delle modalità di prenotazione dei pasti, allo scopo di evitare sprechi o disservizi ed ottimizzando altresì l'impiego e la professionalità delle risorse umane;

# Centrale unica di committenza c/o

## L'Unione dei Comuni "MONTEORO"



Avetrana



Carosino



Erchie



Faggiano



Fragagnano



Ginosa



Grottaglie



Leporano



Lizzano



Maruggio



Manduria



Monteiasi



Montemesola



Monteparano



Orial



Roccaforzata



San Giorgio Ionico



San Marzano di San Giuseppe



Sava



Torricella



Villa Castelli



Alberobello

- tutelare la privacy delle famiglie riguardo ai dati sanitari, religiosi e a quelli relativi alle fasce di reddito con particolare attenzione alle fasi di ricarica e di addebito;
- dotarsi di uno strumento informatizzato in grado di gestire e monitorare costantemente gli indicatori significativi del servizio di ristorazione attraverso uno strumento grafico di facile ed immediato utilizzo;
- permettere di operare in modo celere e sicuro il controllo delle eventuali morosità e consentire il sollecito multicanale dei pagamenti.

Il sistema di rilevazione/prenotazione pasti costituisce pertanto una irrinunciabile ed importante qualificazione funzionale del servizio di refezione scolastica e dovrà essere completamente funzionante entro il decimo giorno di inizio del servizio di refezione scolastica.

Al termine dell'appalto l'impresa appaltatrice dovrà trasferire senza alcun costo aggiuntivo le licenze d'uso del software utilizzate all'interno del sistema del Comune.

### 12.1 - Prenotazione pasti e raccolta presenze

L'impresa appaltatrice quotidianamente si dovrà occupare della verifica del recepimento delle prenotazioni pervenute dai singoli plessi scolastici e l'eventuale correzione. Al personale scolastico preposto alla raccolta delle prenotazioni dovrà essere fornito dall'impresa appaltatrice un sistema che, con l'ausilio di tecnologie che abbiano in minimo impatto sulle attività didattiche, non prevedano l'installazione di terminali di rilevazione presenze nelle scuole. Tale sistema dovrà permettere la trasmissione on line dei dati di prenotazione delle classi entro le ore 9,15 del mattino. Il sistema proposto per la prenotazione dei pasti non dovrà prevedere in alcun modo l'uso di badge, smart card o tessere da parte degli studenti.

### 12.2 - Pagamento dei pasti

Il sistema per il pagamento dei pasti e dei servizi a domanda individuale dovrà agevolare il più possibile l'utenza offrendo la comodità e la possibilità di effettuare la ricarica con l'uso di più canali di pagamento, anche online.

### 12.3 - Comunicazione con la famiglie degli utenti del servizio

Il sistema dovrà permettere una comunicazione multicanale mediante SMS (a carico dell'impresa appaltatrice), e-mail, sito WEB accessibile per le famiglie e APP.

### 12.4 - Competenze delle parti

Del sistema sopradescritto restano in carico all'Amministrazione comunale le seguenti fasi:

- 1) il rapporto con gli utenti per la gestione delle iscrizioni al servizio e l'assegnazione delle fasce ISEE;
- 2) la gestione diretta delle variazioni in corso d'anno (aggiunta o ritiro studenti, cambio di fascia di costo del pasto).

Compete all'impresa aggiudicataria:

# Centrale unica di committenza c/o

## L'Unione dei Comuni "MONTEDORO"



Avetrana



Carosino



Erchie



Faggiano



Fragagnano



Ginosa



Grottaglie



Leporano



Lizzano



Maruggio



Manduria

- la fornitura del sistema informatizzato come descritto nel presente capitolato e la manutenzione durante la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software;
- il controllo delle prenotazioni e l'eventuale correzione giornaliera entro le ore 9,30;
- l'attivazione e la manutenzione per tutta la durata dell'appalto dei contratti di assistenza, e hosting atti a garantire la gestione del programma;
- la preparazione e la consegna agli utenti degli eventuali avvisi e/o comunicazioni concordate;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la preparazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute delle scuole.

### 12.5 – Sicurezza informatica, delle transazioni finanziarie, continuità operativa e certificazioni

Gestendo il sistema informatizzato sia dati sensibili (diete sanitarie ed etico-religiose) che dati economico-finanziari dovrà essere garantita la massima sicurezza informatica. Pertanto sia il Datacenter ospitante il sistema che la software house fornitrice del sistema stesso dovranno essere certificate ISO27001, con lo scopo di garantire il mantenimento della sicurezza informatica lungo tutta la filiera. Si dovranno pertanto allegare al progetto informatico le seguenti certificazioni:

- certificato ISO27001 (Sistema di gestione della sicurezza nelle tecnologie dell'informazione – Information Security Management System – ISMS) del Datacenter che ospita i dati e i programmi;
- certificato ISO27001 (Sistema di Gestione della sicurezza nelle tecnologie delle informazione – Information Security Management System – ISMS) della software house produttrice del software e fornitrice del servizio di assistenza e manutenzione.

Per garantire la Continuità Operativa, come richiesto dall'articolo 50-bis del CAD, la software house produttrice e fornitrice della soluzione informatizzata deve essere certificata secondo la norma ISO 22301:2012 "societal security – Business continuità management systems".

In considerazione dei provvedimenti emanati dall'Agenzia per l'Italia Digitale in applicazione degli articoli 5 e 81 del CAD e precisamente del documento denominato "Linee guida per l'effettuazione dei pagamenti elettronici a favore delle pubbliche amministrazioni e dei gestori di pubblici servizi", la scrivente Amministrazione valuterà positivamente la presentazione di un applicativo la cui Software House sia in grado di offrire il servizio di ruolo di Partner tecnologico nell'ambito della connessione al "Nodo dei pagamenti" (Pago PA) mediante una Porta di Dominio Equivalente, fornendo pertanto alla scrivente la possibilità di evitare ulteriori connessioni o interfacciamenti a terzi per la gestione dei pagamenti della refezione scolastica (e degli altri servizi a domanda individuale



Montebelluno



Montemesola



Monteparano



Oriano



Roccaforzata



San Giorgio Ionico



San Marzano di San Giuseppe



Sava



Torricella



Villa Castelli



Alberobello

# Centrale unica di committenza c/o

## L'Unione dei Comuni "MONTEDORO"



Avetrana



Carosino



Erchie



Faggiano



Fragagnano



Ginosa



Grottaglie



Leporano



Lizzano



Maruggio



Manduria

oggetto del presente appalto) secondo le nuove disposizioni di legge. Viene esplicitamente richiesto alle aziende di fornire un dettagliato progetto tecnico indicante in che modo e con che tecnologie intendono soddisfare le richieste del presente Capitolato.

### TITOLO II MENU' E TABELLE DIETETICHE

#### Art. 13 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate ed alle caratteristiche merceologiche previste nell'allegato 3.

L'Amministrazione Comunale può richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, anche da un esame sommario, non idonee.

E' ammesso l'uso di pesce surgelato/congelato. Non è consentito l'uso di carni congelate e/o surgelate. Non è ammessa la surgelazione/congelazione di alimenti freschi ed il loro successivo utilizzo.

Non è in ogni caso ammesso l'uso di cibi precotti.

Nel caso in uno o più dei suddetti prodotti, indicati nell'allegato 3 o quelli offerti in aggiunta in sede di gara non fossero disponibili sul mercato per situazioni debitamente documentate e indipendenti dalla volontà della ditta, l'impresa appaltatrice ha l'obbligo tassativo di darne comunicazione a mezzo e-mail dell'ufficio ([serviziosocioculturali@comune.oria.br.it](mailto:serviziosocioculturali@comune.oria.br.it)) e di sostituirli, previo accordo e temporaneamente, con altri prodotti di tipo biologico e di pari valore nutrizionale comunque individuati tra quelli ammessi.

#### Art. 14 - Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti e al presente capitolato.

Non sono ammesse etichettature incomplete.

#### Art. 15 - Documentazione fiscale e di qualità delle forniture

L'Impresa deve acquisire dai propri fornitori e rendere costantemente disponibile all'amministrazione comunale, in originale o copia conforme, la seguente documentazione per ogni prodotto consegnato al centro di cottura:

- la documentazione di cui al D.Lgs. n. 193/07 s.m.i.;
- una "scheda tecnica del prodotto" contenente, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente in tema di prodotti alimentari, l'origine del prodotto, le sue caratteristiche qualitative/commerciali (peso e pezzatura, tipo di confezionamento, durabilità, tempo di stagionatura, ecc.), le modalità di consegna (frequenza, tipo di imballaggi, tipologia dell'automezzo, temperature durante il trasporto, ecc.), le caratteristiche nutrizionali, il profilo microbiologico e altre informazioni utili a qualificare il prodotto;
- la documentazione fiscale (bolla di accompagnamento, fattura, ecc.).

#### Art. 16 - Qualità e tipologia delle derrate alimentari



Monteiasia



Montemesola



Monteparano



Oriol



Roccaforzata



San Giorgio Ionico



San Marzano di San Giuseppe



Sava



Torricella



Villa Castelli



Alberobello

# Centrale unica di committenza c/o

## L'Unione dei Comuni "MONTEORO"



Avetrana



Carosino



Erchie



Faggiano



Fragagnano



Ginosa



Grottaglie



Leporano



Lizzano



Maruggio



Manduria



Monteiasi



Montemesola



Monteparano



Oriano



Roccaforzata



San Giorgio Ionico



San Marzano di San Giuseppe



Sava



Torricella



Villa Castelli



Alberobello

Al fine di favorire negli utenti il legame con i prodotti della propria zona di origine e nel rispetto delle abitudini alimentari degli utenti, l'impresa privilegerà l'acquisto di derrate alimentari della zona pugliese, del Comune di Oria e della provincia di Brindisi in particolare. Da preferire inoltre i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative e i prodotti provenienti da agricoltura biologica, i prodotti DOP (denominazione di origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta) e STG (specialità tradizionale garantita).

L'approvvigionamento degli ortaggi e della frutta dovrà essere effettuato almeno con frequenza bisettimanale, al fine di mantenere le qualità organolettiche delle stesse.

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

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

L'impiego dei prodotti biologici dovrà essere comprovato, se richiesto dall'ufficio comunale competente, dalle copie delle bolle di consegna o fatture attestanti la denominazione e i quantitativi dei prodotti biologici pervenuti nei centri preparazione pasti e nelle cucine. Tali documenti dovranno rimanere a disposizione per i controlli per almeno un mese.

Per prodotto biologico s'intende quanto previsto nell'allegato 3.

### Art. 17 - Generi alimentari vietati

E' assolutamente vietato utilizzare, confezionare o somministrare:

- carni al sangue;
- cibi fritti;
- focchi di patate;
- succo di limone confezionato;
- maionese;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- dado da brodo o preparati contenenti glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- verdure, carni, pesci e pane semilavorati e precotti.

La ditta appaltatrice sarà, quindi, responsabile per i prodotti acquistati dai fornitori, per l'approvvigionamento delle derrate in riferimento alla qualità e tempestività delle forniture, per il loro immagazzinamento e l'eventuale deterioramento.

### Art. 18 - Menù e tabelle dietetiche

I pasti saranno confezionati attenendosi scrupolosamente alle tabelle dietetiche e ai menù (all. 1). Qualora per la preparazione di uso corrente dei

# Centrale unica di committenza c/o

## L'Unione dei Comuni "MONTEORO"



Avetrana



Carosino



Erchie



Faggiano



Fragagnano



Ginosa



Grottaglie



Leporano



Lizzano



Maruggio



Manduria



Monteiasi



Montemesola



Monteparano



Oriol



Roccaforzata



San Giorgio Ionico



San Marzano di San Giuseppe



Sava



Torricella



Villa Castelli



Alberobello

pasti indicati nei menù fossero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica questi dovranno essere comunque forniti dalla Ditta appaltatrice senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione.

Le tabelle dietetiche sono oggetto di revisione annuale da parte dell'U.O. Nutrizione dell'ASL Brindisi, quelle allegate al presente capitolato sono relative all'a.s. in corso.

La quantità degli alimenti per i pasti degli adulti/anziani devono essere calibrate a cura della ditta aggiudicataria facendo riferimento alle tabelle LARN – Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la popolazione.

Sarà valutata in sede di valutazione dell'offerta tecnica la proposta migliorativa/innovativa che preveda la possibilità per l'utente di scegliere tra due o più opzioni per il pasto, da effettuare all'atto della somministrazione del menu settimanale nella giornata del venerdì per la settimana successiva ovvero giornalmente per il pasto del giorno successivo.

La maggiore quantità di alimenti utilizzati per la preparazione dei pasti degli adulti/anziani non deve comportare alcuna differenziazione di prezzo rispetto a quello unico di aggiudicazione, in quanto esso si intende compensativo, nonché remunerativo per ogni pasto preparato.

Il peso dei singoli alimenti è riferito all'alimento crudo al netto degli scarti (es.: frutta e verdura già pulite e mondare, carne già toelettata, pesce già scongelato, ecc.).

La qualità degli alimenti deve rispettare rigorosamente quanto previsto nella specifica degli alimenti allegate al presente capitolato (allegato 3).

La tabella dietetica è articolata su cinque settimane e la ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto rigoroso della rotazione settimanale. Se per cause di forza maggiore la ditta è impossibilitata a predisporre le pietanze previste nel giorno specifico della settimana, la sostituzione potrà avvenire solo previa autorizzazione dell'Amministrazione comunale.

I pasti devono essere erogati con l'osservanza delle norme generali di igiene dei prodotti alimentari di cui al D.Lgs. 193/07 e s.m.i.

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia ed avere obbligatoriamente le etichettature previste per legge ed in lingua italiana. Tutti gli alimenti devono essere disponibili nel centro cottura entro e non oltre le ore 9,30 di ogni giorno per consentire il controllo da parte dell'Amministrazione Comunale, di suoi fiduciari o di altri enti a ciò preposti.

Le derrate alimentari dovranno giungere nel centro cottura in automezzi conformi alle vigenti disposizioni sanitarie e fiscali ed accompagnati da una distinta giornaliera predisposta dalla ditta aggiudicataria indicante i nominativi delle aziende fornitrici, il nome commerciale dei prodotti utilizzati ed il giorno del prelievo degli stessi. Copia della distinta dovrà essere disponibile in cucina per i controlli.

L'utilizzo dei prodotti biologici dovrà essere dimostrato attraverso la presentazione della relativa documentazione, in mancanza della quale verranno applicate le penali di cui all'art. 51 del presente capitolato.

Gli ambienti, le attrezzature, i frigoriferi e le utensilerie devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

# Centrale unica di committenza c/o

## L'Unione dei Comuni "MONTEDORO"



Avetrana



Carosino



Erchie



Faggiano



Fragagnano



Ginosa



Grottaglie



Leporano



Lizzano



Maruggio



Manduria



Monteleone



Montemesola



Monteparano



Oriano



Roccaforzata



San Giorgio Ionico



San Marzano di San Giuseppe



Sava



Torricella



Villa Castelli



Alberobello

I contenitori delle derrate, deperibili e non deperibili, non devono mai essere appoggiati a terra. I prodotti sfusi non devono essere a diretto contatto con l'aria, sia negli ambienti di deposito, sia nelle celle, sia nei frigoriferi.

### Art. 19 - Variazioni

La ditta appaltatrice è tenuta ad adottare le misure necessarie (come l'invio di porzioni in più) in caso di incidenti (caduta del vassoio, del piatto ecc.) a fronte dei quali è comunque indispensabile non lasciare alcun bambino senza il pasto, e garantire le attività di vigilanza e sorveglianza sul servizio offerto (prelievi del piano analitico delle analisi, assaggi da parte delle Commissioni mensa e/o delle dietiste in sopralluogo).

Le porzioni previste per compensare eventuali incidenti non comporteranno un onere aggiuntivo per la stazione appaltante.

### Art. 20 - Diete speciali

In presenza di comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico al competente Ufficio del Comune, si provvederà ad inoltrare la richiesta unitamente alla documentazione all'U.O. Igiene della Nutrizione, alla ditta fornitrice del servizio e per conoscenza alla scuola. La ditta di refezione dovrà garantire la preparazione delle diete speciali elaborate per gli utenti richiedenti, affetti da allergie, intolleranza alimentare, es. celiachia, o malattie metaboliche, con prescrizione rilasciata dal medico curante o dallo specialista.

In caso di allergie e intolleranze alimentari, devono essere escluse dalla dieta preparazioni, intese come ricette, che prevedono l'utilizzo dell'alimento responsabile e dei suoi derivati. In ragione del fatto che molti derivati di alimenti allergenici sono utilizzati come additivi o coadiuvanti tecnologici, assumono particolare importanza le attenzioni del personale nella preparazione e somministrazione dei pasti.

Le preparazioni sostitutive devono essere il più possibile simili al menù giornaliero. E' necessario promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura.

#### 20.1 - 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 del bambino;
- 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 deve lavarsi accuratamente le mani, qualora abbia manipolato altri alimenti;
- il bambino deve essere servito sempre per primo: è bene che la distribuzione per le classi avvenga inizialmente a partire dai soggetti con dieta speciale e prosegua successivamente per gli altri commensali;

# Centrale unica di committenza c/o

## L'Unione dei Comuni "MONTEDORO"



Avetrana



Carosino



Erchie



Faggiano



Fragagnano



Ginosa



Grottaglie



Leporano



Lizzano



Maruggio



Manduria

- il pasto deve essere distribuito solo dopo che il personale addetto abbia identificato il bambino di concerto con l'insegnante;
- il personale addetto alla preparazione e distribuzione può verificare la corretta erogazione della dieta attraverso apposita modulistica di tracciabilità, nella quale siano evidenziate le fasi del relativo processo;
- è necessario prevedere un'apposita procedura per la corretta distribuzione e l'assistenza al pasto sulla quale il personale va adeguatamente formato.

L'impresa appaltatrice dovrà inoltre fornire, dietro presentazione di specifica richiesta del competente Ufficio, diete per esigenze etnico-religiose.

### Art. 21 - Preparazione e cottura dei pasti

La cottura, la confezione, il trasporto e la consegna ai refettori o ai locali a tal fine utilizzati delle scuole indicate all'articolo 1 del presente capitolato, saranno effettuate da personale dipendente della ditta appaltatrice.

E' indispensabile assicurare un'alimentazione semplice e di buona digeribilità, attenendosi alle seguenti indicazioni:

- 1) cuocere le verdure al vapore o al forno;
- 2) cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne di grassi visibili;
- 3) aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- 4) preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- 5) Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione; per favorire il consumo delle verdure, non come imposizione, ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, è necessario curare la presentazione di dette pietanze sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando la sovracottura, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma mista);
- 6) consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- 7) somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc);
- 8) evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta).
- 9) limitare la quantità d'acqua in cottura dei vegetali, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- 10) per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità di olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- 11) Tenere conto che alcuni alimenti sono vietati (cfr. articolo 17).

In sintesi i pasti preparati devono comunque rispondere al dettato



Monteiasi



Montemesola



Monteparano



Oriol



Roccaforzata



San Giorgio Ionico



San Marzano di San Giuseppe



Sava



Torricella



Villa Castelli



Alberobello

# Centrale unica di committenza c/o

## L'Unione dei Comuni "MONTEORO"



Avetrana



Carosino



Erchie



Faggiano



Fragagnano



Ginosà



Grottaglie



Leporano



Lizzano



Maruggio



Manduria



Monteiasi



Montemesola



Monteparano



Oriò



Roccaforzata



San Giorgio Ionico



San Marzano di San Giuseppe



Sava



Torricella



Villa Castelli



Alberobello

dell'articolo 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'articolo 31 del DPR 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature degli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti devono possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.). Per quanto attiene ai parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari ministeriali o regionali di riferimento.

### Art. 22 - Somministrazione pasti

I pasti vengono forniti agli alunni in multiporzione. La somministrazione deve avvenire incoraggiando l'assaggio e la progressiva accettazione dei diversi alimenti, con la collaborazione del personale scolastico, con l'obiettivo di raggiungere la qualità totale del pasto e la piena soddisfazione degli utenti.

E' determinante che gli addetti alla distribuzione siano adeguatamente formati sulla porzionatura e distribuiscano gli alimenti con appropriati utensili (mestoli, palette o schiumarole che abbiano la capacità appropriata a garantire la porzione idonea con una sola presa) o in un numero prestabilito di pezzi già porzionati.

Le stoviglie tradizionali dovranno essere di ceramica o porcellana, di colore bianco, integre, non annerite, non graffiate, non scheggiate. I bicchieri di vetro dovranno essere integri, non graffiati né scheggiati ed idonei per il lavaggio in lavastoviglie. Le stoviglie in plastica dovranno essere bianche, in materiale idoneo, resistenti ai graffi e lavabili in lavastoviglie.

Le stoviglie e le posate a perdere, se rientranti nell'offerta, dovranno essere fornite per gli alunni, in ragione di un coefficiente giornaliero per pasto ordinato di 1 a 1, con uno aumento del 5% in modo da poter affrontare eventuali imprevisti. Il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura espese della ditta aggiudicataria e dovrà essere sempre effettuato separatamente dalla consegna delle derrate alimentari.

Il formaggio da utilizzare su pasta e minestre dovrà essere consegnato a parte in quantità sufficiente in contenitori per alimenti.

Uguualmente i refettori dovranno essere riforniti, sempre a cura della ditta, di olio, sale e quant'altro necessario per il condimento delle pietanze.

Nella distribuzione dei pasti dovranno essere rispettate le seguenti regole:

- la distribuzione potrà avvenire al tavolo solo in presenza degli utenti;
- il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 30-45 minuti, tuttavia si deve garantire ai piccoli utenti il tempo necessario per sorbire il pasto con la tranquillità e serenità necessari;
- il pane, servito in appositi contenitori, dovrà essere distribuito solo dopo il primo piatto;
- il ritiro dei piatti sporchi tra il primo ed il secondo piatto.

In esecuzione delle vigenti disposizioni in materia di pasti trasportati, su

# Centrale unica di committenza c/o

## L'Unione dei Comuni "MONTEORO"



Avetrana



Carosino



Erchie



Faggiano



Fragagnano



Ginosa



Grottaglie



Leporano



Lizzano



Maruggio



Manduria

ogni contenitore dovrà essere apposta un'etichetta riportante la ragione sociale della ditta fornitrice, luogo e data di produzione, modalità di conservazione e tipologia dell'alimento contenuto.

Gli orari di consegna e consumo dei pasti sono indicati all'articolo 9 del presente capitolato.

La ditta dovrà avere la disponibilità in proprietà, od altre forme, di un parco automezzi di trasporto efficienti e idonei a garantire comunque le consegne nei termini stabiliti.

### Art. 23 - Trasporto e distribuzione dei pasti

Il trasporto e la distribuzione dei pasti sono a carico della ditta appaltatrice.

Per il trasporto dei pasti e delle derrate l'Impresa Aggiudicataria deve utilizzare contenitori isotermitici multiporzione, già suddivisi scuola per scuola, idonei ai sensi del D.P.R. 327/80, con caratteristiche tali da assicurare una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico ed igienico sanitario. Tali attrezzature dovranno consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti, da consumarsi caldi, che dovrà essere non inferiore a + 60°C. Fino al momento del consumo (art.31 D.P.R. 327/80).

I pasti per gli anziani dovranno essere trasportati in monoporzione all'interno di contenitori termici.

A mero titolo esemplificativo, fatte salve innovazioni tecnologiche che potranno subentrare nel corso degli anni:

- i contenitori termici dovranno essere conformi alla normativa vigente, accuratamente puliti e sanificati quotidianamente. Gli stessi dovranno garantire che gli alimenti si mantengano in condizioni di commestibilità e organolettiche ottimali e siano evitati i fenomeni di "impaccamento". Per ogni tipologia di contenitori termici dovrà essere tenuta a disposizione del Comune la scheda tecnica nella quale sia evidenziata, fra l'altro, la perdita termica oraria;
- la pasta non potrà essere immessa nei contenitori per un'altezza superiore a 10 cm, al fine di evitare fenomeni di impaccamento;
- la frutta dovrà essere trasportata in contenitori di plastica idonei all'uso alimentare muniti di coperchi;
- i singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni); il pane deve essere confezionato in contenitori idonei ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio;
- il personale addetto alla distribuzione seguirà costantemente tutte le prescrizioni di legge, emanate o emanande, in ordine alla garanzia assoluta di salvaguardia igienica delle procedure del servizio.
- Il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli punti di distribuzione dovranno essere effettuati secondo il piano prodotto dalla ditta in sede di gara di appalto, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza e di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti.

Gli automezzi e il personale impiegati per il trasporto dei pasti dovranno essere in numero sufficiente affinché i tempi di percorrenza, intesi quale



Monteiasi



Montemesola



Monteparano



Oriolo



Roccaforzata



San Giorgio Ionico



San Marzano di San Giuseppe



Sava



Torricella



Villa Castelli



Alberobello

# Centrale unica di committenza c/o

## L'Unione dei Comuni "MONTEDORO"



Avetrana



Carosino



Erchie



Faggiano



Fragagnano



Ginosà



Grottaglie



Leporano



Lizzano



Maruggio



Manduria



Monteiasi



Montemesola



Monteparano



Oriolo



Roccaforzata



San Giorgio Ionico



San Marzano di San Giuseppe



Sava



Torricella



Villa Castelli



Alberobello

lasso temporale necessario per il trasporto dei pasti dal centro di cottura al punto di distribuzione, siano tali da permettere il mantenimento dei pasti in condizioni ottimali.

Ogni variazione al piano di cui sopra, che dovrà essere comunicata tempestivamente al Comune, potrà essere adottata esclusivamente qualora tenda a migliorare l'efficacia del servizio.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale ad ogni singola scuola dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicati la data e l'ora di consegna.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello ordinato, su segnalazione delle scuole e/o dell'Ente appaltante, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al termine del consumo.

### ART. 24 - Mezzi di trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti, dovranno possedere i requisiti igienico – sanitari previsti dalla Legge (D.P.R. 327/80 art.43), in particolare il vano di carico dovrà essere separato dal vano di guida.

Dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, con impegno scritto della ditta aggiudicataria, essere coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile.

I mezzi dovranno inoltre essere ritenuti idonei ed autorizzati dall'Azienda Sanitaria Locale.

I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente, sanificati almeno una volta alla settimana al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e oggetto di regolare manutenzione.

Di tali mezzi l'Impresa Aggiudicataria dovrà presentare le schede tecniche in sede di gara.

### Art. 25 - Distribuzione

Per quanto concerne le norme igienico – sanitarie si fa riferimento alla vigente normativa, nonché, a quanto espressamente previsto nel presente Capitolato.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà indossare apposito camice e copricapo in modo tale che contenga tutta la capigliatura, guanti in lattice usa e getta, nonché apposita mascherina.

Il pasto agli anziani e/o soggetti in condizione di fragilità sociale dovranno essere consegnati al domicilio degli utenti in monoporzione all'interno di contenitori idonei da personale qualificato. La ditta si impegna a comunicare al competente ufficio comunale ogni anomalia riscontrata circa la presenza dell'anziano o altre condizioni dello stesso non consuete.

### Art. 26 - Informazione agli utenti del servizio

I menù saranno appesi nelle scuole in modo da essere visibili a tutti; agli anziani verranno consegnati settimanalmente il venerdì della settimana

# Centrale unica di committenza c/o L'Unione dei Comuni "MONTEORO"



Avetrana



Carosino



Erchie



Faggiano



Fragagnano



Ginosa



Grottaglie



Leporano



Lizzano



Maruggio



Manduria

precedente.

## TITOLO III ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

### Art. 27 - Oneri inerenti il servizio

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative all'approvvigionamento delle derrate alimentari e non (ivi compreso il materiale di gestione), alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla distribuzione, alla pulizia, sono a totale carico della Impresa Aggiudicataria.

Sono a carico dell'Impresa Aggiudicataria tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto, le utenze e tutte le spese relative al centro cottura e la manutenzione ordinaria dello stesso.

Sono a carico della Impresa Aggiudicataria le spese inerenti lo smaltimento degli eventuali rifiuti speciali e lo smaltimento del materiale a perdere riciclabile prodotti presso il Centro di cottura e utilizzati presso le scuole.

L'impresa aggiudicataria dovrà depositare presso il Comune di Oria copia del contratto concluso con la ditta specializzata avente ad oggetto lo smaltimento dei rifiuti speciali e dell'eventuale convenzione per il riutilizzo degli alimenti avanzati.

### Art. 28 - Altri oneri a carico dell'impresa aggiudicataria

Tutte le spese inerenti e conseguenti l'appalto, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché ogni altra allo stesso accessorio e conseguente saranno a totale carico dell'Impresa Aggiudicataria. Per quanto attiene alla cauzione provvisoria e definitiva e alla polizza assicurativa si rimanda al disciplinare di gara.

Per l'IVA si fa rinvio alle norme vigenti in materia.

### Art. 29 - Comunicazioni ed informazioni ad organi diversi dall'Amministrazione Comunale

L'Impresa Aggiudicataria, preliminarmente all'avvio del servizio e con cadenza trimestrale durante lo svolgimento dello stesso, ha l'obbligo di convocare ad incontri illustrativi, con possibilità di contraddittorio, una rappresentanza dei genitori indicata dalle singole scuole o dagli Istituti comprensivi in una sede individuata d'accordo con l'Amministrazione Comunale.

A tali incontri possono partecipare rappresentanti dell'Amministrazione Comunale.

### Art. 30 - Assicurazioni ed esonero da responsabilità per il Comune

L'impresa appaltatrice si assume ogni responsabilità, sia civile, sia amministrativa, sia penale, che le derivano ai sensi di legge a causa dell'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. A tale scopo l'impresa appaltatrice si impegna a consegnare all'Amministrazione comunale, prima della stipula del contratto, una polizza RCT/RCO stipulata con una compagnia assicurativa nella quale sia indicato che l'Amministrazione comunale debba essere considerata "terza" a tutti gli



Monteiasi



Montemesola



Monteparano



Oria



Roccaforzata



San Giorgio Ionico



San Marzano di San Giuseppe



Sava



Torricella



Villa Castelli



Alberobello

# Centrale unica di committenza c/o

## L'Unione dei Comuni "MONTEDORO"



Avetrana



Carosino



Erchie



Faggiano



Fragagnano



Ginosa



Grottaglie



Leporano



Lizzano



Maruggio



Manduria



Montebello



Montemesola



Monteparano



Oriano



Roccaforzata



San Giorgio Ionico



San Marzano di San Giuseppe



Sava



Torricella



Villa Castelli



Alberobello

effetti.

L'amministrazione comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'impresa appaltatrice, agli utenti, al personale docente e non docente, durante l'esecuzione del servizio.

L'impresa appaltatrice assumerà a proprio carico l'onere di manlevare l'Amministrazione comunale da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa amministrazione per infortuni o danni arrecati a terzi o dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio.

Il predetto contratto assicurativo RCT/RCO dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti da fruitori del servizio di ristorazione, nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia dell'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti da incendio e furto.

L'assicurazione dovrà essere prestata per i seguenti massimali:

- € 5.000.000,00 (cinquemilioni) per sinistro e per l'intera durata contrattuale;

- € 500.000,00 (cinquecentomila) per persona e per cose.

### Art. 31 – Subappalto e divieto di cessione del contratto

Il soggetto affidatario è tenuto ad eseguire in proprio la prestazione prevista nel contratto. Il contratto non può essere ceduto o subappaltato, in tutto o in parte, a terzi a pena di nullità, fatti salvi i lavori da eseguire nel centro cottura ed il sistema di rilevazione dei pasti.

Il concorrente, all'atto dell'offerta, deve indicare le attività che intende subappaltare.

Sono altresì subappaltabili le attività di pulizia e sanificazione dei locali di somministrazione dei pasti.

I concorrenti riuniti in raggruppamento temporaneo devono eseguire le prestazioni nella percentuale corrispondente alla quota di partecipazione al raggruppamento.

## TITOLO IV PERSONALE

### Art. 32 - Personale

Ogni servizio inerente l'approvvigionamento delle derrate, alimentari e non, la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione e la distribuzione dei pasti verrà svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa Aggiudicataria.

L'impresa aggiudicataria è tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere in servizio tutte le figure professionali previste nel contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro offerte in sede di gara.

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

# Centrale unica di committenza c/o

## L'Unione dei Comuni "MONTEDORO"



Avetrana



Carosino



Erchie



Faggiano



Fragagnano



Ginosa



Grottaglie



Leporano



Lizzano



Maruggio



Manduria



Monteiasi



Montemesola



Monteparano



Oriol



Roccaforzata



San Giorgio Ionico



San Marzano di San Giuseppe



Sava



Torricella



Villa Castelli



Alberobello

### Art. 33 - Organico

Il servizio oggetto del presente appalto ricade nel campo di applicazione dell'articolo 50 del D.Lgs. 50/2016, pertanto, al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, la ditta aggiudicataria, per lo svolgimento del servizio, è tenuta prioritariamente ad assumere il personale utilizzato a tale titolo ed in servizio presso la ditta che ha avuto in affidamento in precedenza il servizio stesso. La ditta aggiudicataria deve applicare i contratti collettivi di settore di cui all'articolo [51](#) del [decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81](#).

L'organico deve essere per quantità, qualità professionale, mansioni e livello, coerente con il progetto di organizzazione del lavoro presentato dall'Impresa aggiudicataria in fase di offerta e deve prevedere almeno le seguenti figure con monte ore complessivo settimanale:

- n. 1 supervisore del servizio con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e con esperienza nella posizione di dirigente di un servizio di ristorazione scolastica o similare (cfr. articolo 7);
- n. 1 cuoco e n. 1 aiuto cuoco, con qualifica professionale idonea e con monte ore settimanale complessivo non inferiore a 60;
- n. 1 consegnatario con monte ore settimanale complessivo non inferiore a 20 ore;
- n. 6 ausiliari con monte ore settimanale non inferiore a complessive ore 120;

Entro 15 (quindici) giorni dall'inizio del servizio l'Impresa aggiudicataria dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute e della posizione contributiva.

L'Impresa aggiudicataria dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle varie fasi che costituiscono oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai 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, anche a livello di contrattazione integrativa aziendale. Il mancato rispetto del CCNL di categoria è causa di risoluzione del contratto. L'appaltatore è in tutti i casi responsabile dei danni causati dall'imperizia o dalla negligenza del personale alle sue dipendenze, nonché dalla malafede o dalla frode nella somministrazione o nell'impiego del materiale.

Nel corso dell'esecuzione del contratto l'Impresa aggiudicataria 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.

### Art. 34 - Addestramento e formazione

L'impresa aggiudicataria deve preliminarmente all'inizio dell'esecuzione del contratto, e 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.

# Centrale unica di committenza c/o

## L'Unione dei Comuni "MONTEORO"



Avetrana



Carosino



Erchie



Foggiano



Fragagnano



Ginosa



Grottaglie



Leporano



Lizzano



Maruggio



Manduria



Monteiasi



Montemesola



Monteparano



Orial



Roccaforzata



San Giorgio Ionico



San Marzano di San Giuseppe



Sava



Torricella



Villa Castelli



Alberobello

L'Impresa aggiudicataria inoltre, nel corso dell'esecuzione del contratto, deve provvedere a mettere in atto, entro 90 gg. dall'inizio del servizio, il piano di formazione ed aggiornamento del personale addetto al servizio, così come predisposto e presentato in offerta.

Agli interventi di formazione e/o aggiornamento potrà partecipare anche un rappresentante o incaricato dell'Amministrazione Comunale.

A tale scopo l'Impresa aggiudicataria informerà l'Amministrazione Comunale del giorno o dei giorni e della sede o delle sedi in cui si terranno i predetti interventi e, successivamente, a trasmettere la documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale.

L'impresa appaltatrice deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali, con quelle poste in atto dal committente.

### Art. 35 - Vestiario

L'Impresa aggiudicataria deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza, da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa aggiudicataria, il nome e cognome del dipendente e la dicitura "Servizio Refezione Scolastica".

Dovranno essere previsti per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia indumenti distinti e diversi da quelli usati nelle fasi di preparazione e confezionamento.

L'Impresa aggiudicataria 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 nebulizzati.

Il personale dovrà conservare un contegno corretto, educato ed improntato al massimo rispetto dei commensali e dell'ambiente.

### Art. 36 - Idoneità sanitaria

Tutto il personale dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti (D.Lgs. 193/07 – HACCP).

### Art. 37 - Igiene personale

L'Impresa aggiudicataria metterà in atto tutte le precauzioni igieniche per evitare contaminazioni delle derrate alimentari o dei pasti da parte del proprio personale.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di controllare il rispetto delle norme igieniche da parte dell'Impresa aggiudicataria.

### Art. 38 - Controllo della salute degli addetti

L'Impresa aggiudicataria sottoporrà i propri addetti con cadenza periodica, almeno annuale, 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

# Centrale unica di committenza c/o

## L'Unione dei Comuni "MONTEORO"



Avetrana



Carosino



Erchie



Faggiano



Fragagnano



Ginosa



Grottaglie



Leporano



Lizzano



Maruggio



Manduria



Monteiasi



Montemesola



Monteparano



Oriol



Roccaforzata



San Giorgio Ionico



San Marzano di San Giuseppe



Sava



Torricella



Villa Castelli



Alberobello

immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.  
Dell'effettuazione delle suddette analisi verrà data conferma all'Amministrazione Comunale.

### TITOLO V

#### TRASPORTO E DISTRIBUZIONE RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI DI PRODUZIONE E LOCALI ANNESSI

##### Art. 39 - Riassetto, pulizia e sanificazione

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione dei centri di produzione pasti, e dei locali annessi, sono a totale carico dell'Impresa Aggiudicataria e dovranno essere eseguiti secondo quanto previsto dal piano di riassetto, pulizia ordinaria e sanificazione dei locali di produzione pasti e dei locali annessi, presentato dall'Impresa Aggiudicataria in offerta.

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione del centro di produzione pasti devono essere effettuati al termine delle operazioni di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione pasti.

##### Art. 40 - Detergenti disinfettanti e sanificanti

Presso il centro di produzione dovrà essere depositata la scheda tecnica dei prodotti detergenti, disinfettanti, e sanificanti di pulizia utilizzati, che devono essere conformi alla legge.

L'Impresa Aggiudicataria in sede di gara deve presentare l'elenco dei prodotti che intende utilizzare per la pulizia e la sanificazione, corredati dalle schede tecniche e di sicurezza complete.

I detergenti, i disinfettanti ed i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni.

Dovranno essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta.

E' assolutamente vietato detenere questo materiale nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e carico.

##### Art. 41 - Limiti di igiene ambientale e di contaminazione microbica

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di confezionamento, di lavaggio e dei servizi igienici sono riferiti ad almeno 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizia e sanificazione e devono essere conformi a legge.

I limiti di contaminazione microbica degli alimenti devono essere conformi alla legge.

### TITOLO VI

#### CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO

##### Art. 42 - Igiene della produzione, confezione e deposito

Ferma restando la corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale [HACCP] e di ogni norma vigente in materia di refezione, devono essere rispettati i seguenti principi igienici:

# Centrale unica di committenza c/o

## L'Unione dei Comuni "MONTEORO"



Avetrana



Carosino



Erchie



Faggiano



Fragagnano



Ginosa



Grottaglie



Leporano



Lizzano



Maruggio



Manduria

- il personale adibito alla preparazione di piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione, deve:
    - togliere anelli e braccialetti
    - lavarsi accuratamente le mani
    - indossare il camice bianco, cuffia e mascherina, guanti e idonei calzari;
  - il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato;
  - l'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni e un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (HACCP);
  - le carni, le verdure, i salumi, i formaggi di confezione, nonché i prodotti surgelati e congelati dovranno essere conservati in celle o in frigoriferi distinti. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere partitamente confezionate e collocate separatamente;
  - ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato deve essere travasato in un altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati la data di apertura del contenitore e i dati identificativi dell'etichetta originale, applicando, ove possibile, direttamente questa ultima. E' vietato l'utilizzo di recipienti in alluminio;
  - 6. i prodotti a lunga conservazione - quali pasta, riso, legumi, farina, ecc. - devono essere conservati in confezioni ben chiuse, al fine di evitare attacchi da parassiti. Se una confezione viene aperta e il contenuto non immediatamente consumato, l'etichetta originale deve essere conservata e, ove possibile, applicata sul contenitore;
  - 7. tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti separatamente in contenitori di limitata capienza;
  - 8. le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i piatti freddi, dovranno essere trattati su piani di lavoro separati;
  - 9. tutte le verdure, fresche o secche, dovranno essere attentamente controllate prima della cottura per evidenziare lo stato di conservazione delle stesse e la presenza di eventuali corpi estranei;
  - 10. la porzionatura delle carni crude destinate a cottura dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata; le porzioni così ricavate dovranno essere collocate in appositi contenitori muniti di coperchio e riportanti l'indicazione della data di preparazione;
  - 11. la carne tritata deve essere macinata nella giornata stessa in cui verrà consumata;
  - 12. il formaggio grattugiato deve essere preparato nella giornata stessa in cui verrà consumato, avendo cura di rimuovere le croste;
-  il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nella giornata stessa in cui verrà consumata;



Monteiasi



Montemesola



Monteparano



Oriol



Roccaforzata



San Giorgio Ionico



San Marzano di San Giuseppe



Sava



Torricella



Villa Castelli



Alberobello

# Centrale unica di committenza c/o

## L'Unione dei Comuni "MONTEDORO"



Avetrana



Carosino



Erchie



Faggiano



Fragagnano



Ginosà



Grottaglie



Leporano



Lizzano



Maruggio



Manduria



Monteiasi



Montemesola



Monteparano



Oriol



Roccaforzata



San Giorgio Ionico



San Marzano di San Giuseppe



Sava



Torricella



Villa Castelli



Alberobello

📁📄👤 le porzionature di prosciutto e formaggi devono essere effettuate nella giornata stessa in cui verranno consumati;

📁📄👤 tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne gli alimenti per i quali è espressamente ammessa la preparazione il giorno precedente [arrosto, bollito], purché dopo la prima cottura vengano raffreddati entro il tempo massimo di 90 minuti, con l'ausilio di abbattitori rapidi di temperatura, posti in recipienti idonei e conservati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura compresa tra un 0°C e 4°C per non più di 24 ore;

📁📄👤 per la cottura e la conservazione deve essere impiegato esclusivamente pentolame in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. Il ragù e i sughi devono essere cotti nelle apposite brasiere;

📁📄👤 la pastasciutta deve essere condita al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione; i sughi e i condimenti vari della pasta dovranno essere conservati a temperatura ottimale, in modo tale che il loro impiego non causi raffreddamenti alle pietanze;

📁📄👤 non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto i pomodori pelati e la passata di pomodoro;

📁📄👤 per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva con caratteristiche di cui all'allegato 3 o burro, qualora previsto nel menu;

📁📄👤 è vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati e non consumati;

📁📄👤 gli spinaci e le bietole devono essere ben strizzati e tagliati finemente e non devono contenere corpi estranei; le insalate miste devono corrispondere alla grammatura indicata nella lista giornaliera degli alimenti. Le foglie di insalata devono essere ben tagliate; i finocchi e le carote devono essere sempre filangé; i pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili;

📁📄👤 per i pasti oggetto del presente capitolato non potranno essere utilizzati generi precotti, liofilizzati.

Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria, per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico sanitaria, prescrivessero particolari interventi relativi all'igiene della produzione, all'igiene del personale o alle operazioni di pulizia, l'impresa vi deve provvedere immediatamente senza alcun maggiore onere per la stazione appaltante.

### Art. 43 - Sistema HACCP

L'impresa appaltatrice deve garantire durante tutto il processo di produzione, trasformazione e distribuzione dei pasti rispetto delle disposizioni di cui D.Lgs. 193/2007 (reg. CE n. 852/2004) in materia di igiene dei prodotti alimentari (HACCP). Il responsabile dell'industria alimentare dovrà ottemperare alle suddette disposizioni. A tal fine, prima dell'inizio dell'attività, la ditta aggiudicataria dovrà attuare procedure permanenti di autocontrollo basate sul sistema HACCP. L'impresa appaltatrice deve mettere a disposizione degli organismi preposti, il piano di

# Centrale unica di committenza c/o

## L'Unione dei Comuni "MONTEORO"



Avetrana



Carosino



Erchie



Faggiano



Fragagnano



Ginosa



Grottaglie



Leporano



Lizzano



Maruggio



Manduria



Monteiasi



Montemesola



Monteparano



Oriol



Roccaforzata



San Giorgio Ionico



San Marzano di San Giuseppe



Sava



Torricella



Villa Castelli



Alberobello

autocontrollo da essa predisposto e le registrazioni delle procedure.

### Art. 44 – Controlli e sorveglianza

Controlli sui pasti potranno essere effettuati in ogni momento, sia presso il luogo di cottura che nei refettori scolastici, da personale dell'Amministrazione Comunale o da essa delegato o dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della A.S.L. di Brindisi.

Il controllo viene attuato anche attraverso le Commissioni mensa scolastiche: costituite presso le singole strutture, elette dai genitori e dagli insegnanti e regolarmente autorizzate dalle competenti autorità scolastiche, come previsto nel vigente regolamento per il servizio di refezione scolastica. Al Comune, in collaborazione con le scuole ed i comitati mensa compete la sorveglianza sul buon andamento della ristorazione, con controlli rivolti a:

- qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito;
- rispetto delle porzioni e del menù,
- buona organizzazione e conduzione del servizio;
- pulizia degli ambienti;
- accettazione del pasto.

E' fatto divieto ai componenti della commissione di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale.

Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con le autorità scolastiche. L'accesso da parte della commissione è consentito limitatamente ai locali adibiti a refettorio.

La commissione mensa consegna al Dirigente Scolastico, i verbali contenenti le osservazioni raccolte, che vanno inoltrati al Settore Servizi Scolastici, di norma entro 7 giorni, per una corretta valutazione ed eventuale intervento efficace.

I comitati mensa, in particolare, svolge:

- ruolo di collegamento tra l'utenza, il Comune, la scuola e l'ASL, facendosi carico di riportare i suggerimenti ed i reclami che pervengono dall'utenza stessa;
- ruolo di collaborazione nel monitoraggio dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio anche attraverso schede di valutazione, opportunamente predisposte e condivise.

Controlli e visite nel centro cottura potranno essere effettuati, previo accordo con l'Ufficio Ristorazione Scolastica del Comune, da rappresentanti del Comitato Mensa dei genitori.

La ditta dovrà fornire ai rappresentanti camici monouso e cuffie in occasione dei sopralluoghi al centro cottura. Non dovendo essere effettuata da questi alcuna manipolazione degli alimenti non sarà richiesta agli stessi la tessera sanitaria.

La ditta appaltatrice dovrà effettuare a proprie spese analisi batteriologiche e chimiche i cui risultati dovranno essere trasmessi all'Ufficio Ristorazione Scolastica ed al SIAN dell'ASL di Brindisi.

Il Comune di Oria si riserva la facoltà del controllo sulle derrate utilizzate nell'appalto nonché dei locali dove le stesse saranno conservate come pure di effettuare, o far effettuare, analisi chimiche e biologiche sia sui pasti

# Centrale unica di committenza c/o

## L'Unione dei Comuni "MONTEORO"



Avetrana



Carosino



Erchie



Faggiano



Fragagnano



Ginosca



Grottaglie



Leporano



Lizzano



Maruggio



Manduria



Monteiasi



Montemesola



Monteparano



Oriol



Roccaforzata



San Giorgio Ionico



San Marzano di San Giuseppe



Sava



Torricella



Villa Castelli



Alberobello

pronti che sulle derrate.

L'Impresa Aggiudicataria è obbligata a fornire ai tecnici incaricati dalla vigilanza e/o ad Azienda specializzata tutta la collaborazione necessaria consentendo agli stessi, in ogni momento, il libero accesso al centro di produzione pasti ed ai magazzini fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Le bolle di consegna delle derrate alimentari dovranno essere presso il centro di produzione pasti in originale e/o in fotocopia da esibirsi su richiesta del personale addetto ai controlli.

### Art. 45 - Organismi di controllo

Il Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'Azienda ASL territoriale svolge istituzionalmente il controllo relativamente al rispetto della normativa igienicosanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti, all' idoneità delle strutture e al rilascio delle relative autorizzazioni, all' idoneità dei mezzi di trasporto.

L'amministrazione comunale ha facoltà di incaricare laboratori specializzati. Gli accertamenti sono tesi alla verifica degli indici microbiologici degli alimenti e dei prodotti finiti, al fine di attestare la salubrità degli alimenti, delle attrezzature e delle superfici di lavoro. Per la loro effettuazione verranno compiuti prelievi di campioni alimentari e non, in quantità necessaria agli accertamenti previsti.

### Art. 46 - Tipologia e modalità dei controlli effettuati dall'Amministrazione Comunale e/o da azienda specializzata di fiducia dell'Amministrazione Comunale e/o dagli Organi deputati al controllo

I componenti gli organi di controllo effettueranno i prelievi, se necessari, nei modi che riterranno più opportuni.

Le qualità di alimenti prelevate di volta in volta saranno quelle necessarie alla esecuzione delle analisi.

Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione Comunale per le qualità di campioni prelevati.

I controlli effettuati dagli organi sopraindicati saranno articolati in:

#### ● controlli a vista del servizio

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

1. controlli sulle materie prime, sugli intermedi di lavorazione e su prodotto finito;
2. modalità di stoccaggio e temperatura di servizio delle celle;
3. controllo sul magazzino;
4. modalità di confezionamento ed etichettatura di prodotti alimentari;
5. modalità di lavorazione delle derrate;
6. modalità di cottura;
7. modalità di distribuzione;
8. modalità di pulizia e sanificazione;
9. modalità di sgombero dei rifiuti;
10. stato igienico delle attrezzature, degli impianti e degli ambienti di lavorazione;
11. stato igienico – sanitario del personale addetto;

# Centrale unica di committenza c/o

## L'Unione dei Comuni "MONTEORO"



Avetrana



Carosino



Erchie



Faggiano



Fragagnano



Ginosa



Grottaglie



Leporano



Lizzano



Maruggio



Manduria

12. organizzazione del personale;
13. controllo dell'organico;
14. distribuzione dei carichi di lavoro;
15. professionalità degli addetti;
16. controllo delle quantità delle porzioni in relazione alle Tabelle Dietetiche. In questo caso il controllo deve riguardare almeno due contenitori contenenti razioni della stessa pietanza;
17. controllo delle quantità delle porzioni delle pietanze distribuite in relazione alle tabelle delle grammature a cotto (anche in questo caso il controllo deve riguardare almeno due contenitori contenenti razioni della stessa pietanza);
18. controllo delle quantità delle pietanze erogate in relazione alle tabelle delle grammature a cotto (anche in questo caso il controllo deve riguardare almeno due contenitori contenenti razioni della stessa pietanza);
19. modalità di manipolazione;
20. controllo sul materiale impiegato per il confezionamento dei pasti;
21. controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
22. controllo della presentazione dei piatti;
23. controllo di tutta la documentazione attinente al servizio;
24. controllo del mantenimento della temperatura dei cibi cotti, da consumarsi caldi, non inferiore a +60°C. al momento del consumo.

### ● controlli analitici

Durante i controlli i tecnici agli stessi preposti effettueranno prelievi di campioni alimentari crudi, semilavorati e cotti, tamponi ambientali, etc. che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

### **Art. 47 - Blocco delle derrate**

I responsabili dei controlli provvederanno a far custodire l'alimento bloccato in un magazzino o in cella, se deperibile, e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

Qualora i referti diano esito sfavorevole all'Impresa Aggiudicataria verranno addebitate le spese di analisi fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità.

### **Art. 48 - Conservazione campioni**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari l'Impresa Aggiudicataria deve prelevare almeno tre razioni di tutti i prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili sui quali sarà indicata la data di confezionamento, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata, e conservarli in frigorifero a temperatura tra 0°C e 16°C per le 72 ore successive.

### **Art. 49 - Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'impresa aggiudicataria**

L'Impresa Aggiudicataria deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, basato sul controllo dei punti critici, da presentarsi in offerta.



Monteiasi



Montemesola



Monteparano



Orial



Roccaforzata



San Giorgio Ionico



San Marzano di San Giuseppe



Sava



Torricella



Villa Castelli



Alberobello

# Centrale unica di committenza c/o

## L'Unione dei Comuni "MONTEORO"



Avetrana



Carosino



Erchie



Faggiano



Fragagnano



Ginosa



Grottaglie



Leporano



Lizzano



Maruggio



Manduria



Monteiasi



Montemesola



Monteparano



Oriol



Roccaforzata



San Giorgio Ionico



San Marzano di San Giuseppe



Sava



Torricella



Villa Castelli



Alberobello

L'Impresa Aggiudicataria deve inoltre disporre di una procedura di qualificazione dei fornitori e di un elenco dei fornitori qualificati.

Inoltre l'Impresa Aggiudicataria deve essere in possesso di un sistema di qualità interno la cui documentazione e le cui procedure devono essere presentate in offerta.

La ditta aggiudicataria deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi dei Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti nn. 852-853-854 ed 882 del 2004, del Regolamento CE n. 2073/2005, del Regolamento CE n. 2076/2005 e del D.Lgs. n.193/2007 e successive modificazioni.

Pertanto la ditta aggiudicataria deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi dei Regolamenti :

- ⇒ deve consentire l'accesso alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio offerto;
- ⇒ è tenuta ad informare la stazione appaltante di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria ed a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni da essa effettuati;
- ⇒ deve dare comunicazione di ogni segnalazione di non conformità rilevata, unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

La ditta aggiudicataria deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi dei Regolamenti deve quindi inoltrare, entro il 15 del mese successivo, apposita relazione riassuntiva circa l'applicazione del piano di autocontrollo, corredata dalla seguente documentazione:

- referti delle analisi di cui al successivo art.14;
- verbali di ispezioni ASL;
- segnalazioni di non conformità ed eventuali azioni correttive intraprese;
- temperature degli elementi refrigeranti;
- programmazione delle formazione annua con specifica mensile;
- schema riassuntivo degli interventi di manutenzione effettuati nelle cucine o nei refettori;
- registrazione autocontrollo delle cucine in gestione alla ditta;
- esiti delle tarature dei termometri in dotazione presso le cucine.
- nominativo del responsabile aziendale per la sicurezza igienico-sanitaria, individuato all'interno del proprio organico. Tale persona risulterà responsabile di tutte le procedure adottate presso:
  - il centro di cottura di produzione dei pasti;
  - le cucine comunali gestite con personale della ditta aggiudicataria;
  - i locali di somministrazione del pasto veicolato.

In particolare presso i locali di somministrazione del pasto veicolato il responsabile aziendale deve sovrintendere a tutte le operazioni, ai fini di una corretta applicazione delle procedure, così riassumibili:

- ⇒ controlli per l'assicurazione igienico-sanitaria del pasto proposto;
- ⇒ rassetto dei locali al termine della somministrazione e operazioni di pulizia intermedia, laddove previste;

# Centrale unica di committenza c/o

## L'Unione dei Comuni "MONTEORO"



Avetrana



Carosino



Erchie



Faggiano



Fragagnano



Ginosa



Grottaglie



Leporano



Lizzano



Maruggio



Manduria

⇒ manutenzione ordinaria delle attrezzature comunali impiegate per la refezione allegando alla relazione mensile elenco dettagliato dei lavori svolti.

La ditta aggiudicataria deve procedere all'esecuzione delle analisi, nel rispetto del Reg. CE n. 2073/05 e successive modifiche.

I costi delle analisi sono a completo carico della ditta aggiudicataria. E' fatto obbligo alla Ditta di applicare, in caso di anomalia, le opportune azioni correttive idonee, dandone comunicazione all'ufficio refezione scolastica.

### Art. 50 - Contestazioni

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

L'Impresa Aggiudicataria in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte, entro 8 giorni dalla data di comunicazione.

Trascorso tale termine, o se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, l'Amministrazione Comunale procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste al successivo art. 51.

L'Amministrazione Comunale potrà inoltre far pervenire all'Impresa Aggiudicataria eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 giorni dalla data della contestazione.

L'Impresa Aggiudicataria, entro tale termine, potrà presentare controdeduzioni che interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

## TITOLO VII PENALITA'

### Art. 51 - Penalità

L'Impresa Aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e dei regolamenti concernenti i servizi stessi. Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'Amministrazione Comunale si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

- € 5.000,00 (cinquemila) per ogni violazione qualitativa per quanto stabilito dai menù;
- € 5.000,00 (cinquemila) per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;
- € 3.000,00 (tremila) per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su dieci pesate della stessa preparazione;
- € 3.000,00 (tremila) per ogni mancato rispetto di dieta speciale autorizzata;
- € 5.000,00 (cinquemila) per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate, dei semilavoratori e delle pietanze;
- € 5.000,00 (cinquemila) per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle leggi in materia e dal presente Capitolato;



Monteiasi



Montemesola



Monteparano



Oriol



Roccaforzata



San Giorgio Ionico



San Marzano di San Giuseppe



Sava



Torricella



Villa Castelli



Alberobello

# Centrale unica di committenza c/o

## L'Unione dei Comuni "MONTEDORO"



Avetrana



Carosino



Erchie



Faggiano



Fragagnano



Ginosa



Grottaglie



Leporano



Lizzano



Maruggio



Manduria



Monteiasi



Montemesola



Monteparano



Oriol



Roccaforzata



San Giorgio Ionico



San Marzano di San Giuseppe



Sava



Torricella



Villa Castelli



Alberobello

- € 1.500,00 (millecinquecento) per ogni mancato rispetto del piano di pulizia e di sanificazione;
- € 1.500,00 per ogni mancato rispetto del piano di controllo di qualità e di autocontrollo presentato in sede di gara;
- € 3.000,00 (tremila) per ogni mancato rispetto delle norme sull'igiene del personale;
- € 1.500,00 (millecinquecento) per ogni mancato rispetto dell'organico nel centro di produzione pasti;
- € 3.000,00 (tremila) per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alla modalità di confezionamento e trasporto dei pasti veicolati per la distribuzione alle scuole;
- € 2.000,00 per ogni giorno di ritardo nel pagamento integrale delle competenze a tutti i dipendenti della ditta aggiudicataria.
- € 1.500,00 (millecinquecento) per ogni mancato rispetto delle modalità di mantenimento delle caratteristiche termiche dei cibi cotti;
- penale per ogni giorno di ritardo nella realizzazione del centro cottura comunale rispetto alla tempistica indicata nell'offerta nella misura indicata all'articolo 58.

Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nel corso dello stesso anno scolastico, la penalità prevista sarà raddoppiata e alla terza contestazione per la stessa violazione la penalità prevista sarà triplicata.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza secondo quanto stabilito dall'articolo 50.

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

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'Amministrazione Comunale per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale anche prima della scadenza.

L'Amministrazione Comunale può procedere nei confronti della Impresa Aggiudicataria alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti.

Nel caso in cui non venga eseguito il servizio, fatte salve cause di forza maggiore, l'Impresa Aggiudicataria sarà gravata di penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno oltre al rimborso della somma pagata dall'Amministrazione Comunale per ovviare al disservizio.

Dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà abbandono del servizio con possibilità di recesso dal contratto da parte dell'Amministrazione Comunale.

### TITOLO VIII CONTRATTO

# Centrale unica di committenza c/o

## L'Unione dei Comuni "MONTEORO"



Avetrana



Carosino



Erchie



Faggiano



Fragagnano



Ginosà



Grottaglie



Leporano



Lizzano



Maruggio



Manduria



Monteiasi



Montemesola



Monteparano



Oriò



Roccaforzata



San Giorgio Ionico



San Marzano di San Giuseppe



Sava



Torricella



Villa Castelli



Alberobello

### Art. 52 - Stipula del contratto

Verificati i requisiti previsti dal bando di gara e acquisita la documentazione necessaria, l'aggiudicatario, nel rispetto dei termini stabiliti dal D.Lgs. 50/2016 verrà convocato mediante comunicazione scritta nel giorno, ora e sede indicata per la stipula del contratto. Decorso il termine assegnato la ditta si intenderà rinunciataria e si procederà nei suoi confronti come per legge.

Tutte le spese di contratto, inerenti e consequenziali, sono a carico dell'aggiudicatario.

### Art. 53 - Fatturazione e pagamenti

Il Fornitore, al momento della consegna dei pasti, presenterà una bolla di consegna in duplice copia riportante l'indicazione del numero del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna. Il personale di ciascuna scuola, appositamente incaricato, firmerà la bolla di consegna per ricevuta, restituendone copia al fornitore ed inoltrando l'originale all'ufficio comunale competente per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del prospetto mensile.

I pasti verranno pagati in ragione di quelli prenotati e consegnati; il corrispettivo è determinato dal prezzo unitario di riferimento offerto dal fornitore aggiudicatario, moltiplicato per il numero dei pasti prenotati e consegnati.

Nessun costo aggiuntivo deve essere corrisposto per le diete speciali o per il pasto anziani.

Nel prezzo unitario di riferimento sono comprese tutte le spese e gli oneri derivanti dall'espletamento del servizio richiesto, anche se non espressamente rappresentati nel capitolato, ma comunque inerenti e conseguenti ai servizi di che trattasi, fatta eccezione per gli oneri interferenziali.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà entro trenta giorni dalla ricezione delle relative fatture, il fornitore dovrà fatturare, all'inizio di ogni mese, i pasti espressamente prenotati e consegnati alle scuole e agli anziani nel mese precedente.

Alle fatture dovranno essere allegate le bolle di consegna della merce utilizzata per la preparazione dei pasti.

## TITOLO IX

### DECADENZA DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA, RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

#### Art. 54 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art.1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali e dall'articolo 108 del D.Lgs. 50/2016, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

# Centrale unica di committenza c/o

## L'Unione dei Comuni "MONTEDORO"



Avetrana



Carosino



Erchie



Faggiano



Fragagnano



Ginosà



Grottaglie



Leporano



Lizzano



Maruggio



Manduria



Monteiasi



Montemesola



Monteparano



Oriò



Roccaforzata



San Giorgio Ionico



San Marzano di San Giuseppe



Sava



Torricella



Villa Castelli



Alberobello

- a) cessione del contratto. La cessione si configura anche nel caso in cui il soggetto aggiudicatario venga incorporato da altre aziende, nel caso di cessione d'azienda o di ramo d'azienda e negli altri casi in cui l'impresa aggiudicataria sia oggetto di atti di trasformazione a seguito dei quali perde la propria identità giuridica;
- b) inosservanza del divieto di subappalto rispetto alla disciplina contenuta nel presente Capitolato;
- c) ritardo nell'inizio della gestione del servizio;
- d) impiego di personale non dipendente dall'Impresa Aggiudicataria;
- e) inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del centro di produzione pasti;
- f) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- g) un esempio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi accertata in sede definitiva dagli organi preposti;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) applicazione ripetuta di 3 penali per una stessa violazione, nello stesso anno scolastico;
- k) ulteriore inadempienza dell'Impresa Aggiudicataria dopo la comminazione di 6 penalità complessive;
- l) assenza totale della figura del responsabile del Servizio;
- m) mancata previsione e/o sostituzione delle figure professionali previste e mancato rispetto del CCNL di categoria.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto, previa messa in mora di 15 giorni, in forma di lettera raccomandata o messaggio di posta elettronica certificata.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'Amministrazione Comunale, del risarcimento per i danni subiti.

Nel caso di risoluzione del contratto l'appaltatore ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni relative ai lavori, servizi o forniture regolarmente eseguiti, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto.

### TITOLO X REALIZZAZIONE CENTRO COTTURA

#### Art. 55 - Oneri a carico dell'impresa

Sono a carico dell'Impresa le spese per l'espletamento delle pratiche autorizzative e l'ottenimento dei pareri, le finiture edili, la fornitura e l'installazione degli impianti, dei macchinari, delle attrezzature, degli arredi, dello stoviglie necessari per l'erogazione del servizio presso il centro cottura comunale.

Sono altresì a carico dell'impresa gli interventi edili ed impiantistici eventualmente richiesti anche per l'ottenimento delle eventuali

# Centrale unica di committenza c/o

## L'Unione dei Comuni "MONTEORO"



Avetrana



Carosino



Erchie



Faggiano



Fragagnano



Ginosa



Grottaglie



Leporano



Lizzano



Maruggio



Manduria

autorizzazioni o titoli abilitativi, quali prescrizioni o condizioni sui pareri espressi dagli enti competenti.

### Art. 56 - Piano di ammortamento finanziario per opere edili ed impiantistiche e attrezzature/arredo del centro cottura

Il piano di ammortamento finanziario relativo al recupero del capitale investito per lavori e impianti, esclusi i costi per macchinari, arredi ecc. per il completamento del Centro Cottura, che rimangono di proprietà della ditta aggiudicataria, deve essere stimato su una durata di 9 (nove) anni. L'incidenza sul costo pasto del capitale investito e dei relativi oneri finanziari, deve essere stimata su un numero annuo di pasti pari a quanto indicato nel precedente articolo 3.

Alla scadenza del periodo contrattuale di 9 anni l'ammortamento dell'investimento dovrà essere concluso e nulla a tale titolo sarà dovuto dalla stazione appaltante.

### Art. 57 - Spese per utenze energetiche e acqua, tassa rifiuti

Sono a carico della ditta aggiudicataria: le spese per le utenze energetiche (energia elettrica, gas, acqua, riscaldamento, ecc.) relative al centro cottura e le spese relative al pagamento della tassa rifiuti.

### Art. 58 - Modalità e tempo utile per il completamento e l'allestimento del centro cottura

L'impresa dovrà procedere alla realizzazione dell'impiantistica ed al successivo allestimento entro **120 (centoventi)** giorni naturali e consecutivi (o entro il minor termine indicato dall'aggiudicatario in sede d'offerta) decorrenti dalla data di approvazione del progetto esecutivo presentato in sede di gara dalla ditta.

Dell'avvenuto completamento e allestimento del fabbricato consegnato la ditta appaltatrice dovrà dare tempestiva comunicazione all'Amministrazione che ne verificherà, attraverso le proprie articolazioni, l'effettiva ultimazione. Di tale constatazione verrà sottoscritto apposito verbale tra le parti.

Per i lavori di completamento del Centro Cottura l'impresa deve avvalersi di impresa qualificata secondo le vigenti normative in materia di Lavori Pubblici.

Nel caso di mancato rispetto del termine indicato come data di ultimazione dei lavori, verrà applicata una penale pari a € 1.000 per ogni giorno naturale di ritardo.

A giustificazione del ritardo nell'ultimazione dei lavori o nel rispetto delle scadenze fissate

dal programma temporale, l'impresa non può mai attribuirne la causa, in tutto o in parte, ad altre ditte o imprese o fornitori o alla Direzione dei Lavori o alla S.A. stessa.

La Direzione Lavori, il coordinamento della sicurezza in fase di esecuzione lavori ed il Collaudo tecnico-amministrativo sono a carico della Stazione Appaltante.

### Art. 59 - Rendicontazione periodica



Monteiasi



Montemesola



Monteparano



Orial



Roccaforzata



San Giorgio Ionico



San Marzano di San Giuseppe



Sava



Torricella



Villa Castelli



Alberobello

# Centrale unica di committenza c/o

## L'Unione dei Comuni "MONTEORO"



Avetrana



Carosino



Erchie



Faggiano



Fragagnano



Ginosa



Grottaglie



Leporano



Lizzano



Maruggio



Manduria



Monteiasi



Montemesola



Monteparano



Oriol



Roccaforzata



San Giorgio  
Ionico



San Marzano  
di San  
Giuseppe



Sava



Torricella



Villa Castelli



Alberobello

Il Direttore dei Lavori procederà secondo la regola di Contabilità Lavori Pubblici prevista per norma. Gli stati di avanzamento lavori, da redigersi con cadenza periodica almeno mensile saranno disposti allo scopo di monitorare costantemente la progressione dei lavori.

Anche se non legati a specifica liquidazione economica, la redazione degli Stati di Avanzamento Lavori seguirà la normale procedura prevista dalla normativa sui lavori pubblici, soprattutto per quanto il DURC, i subappalti, etc.

### Art. 60 - Autorizzazioni al funzionamento

Sono a carico dell'impresa i compiti e gli oneri per l'ottenimento di tutte le autorizzazioni e certificazioni per consentire la messa in esercizio del nuovo Centro Cottura (PdC, agibilità, inizio attività, VVF, ASL, ecc.).

### Art. 61 - Verbale di consegna e stesura dell'inventario

Ad avvenuto collaudo dei lavori di completamento e verifica di conformità di tutti i beni installati (impianti, macchine, arredi ecc.) verrà effettuato l'inventario degli stessi beni da stilare in contraddittorio tra le Parti. Tale inventario farà parte integrante dei documenti contrattuali e la proprietà degli impianti e di tutti i beni installati passerà alla Stazione appaltante, mentre la ditta appaltatrice manterrà la detenzione di detti beni per tutta la durata dell'appalto, impegnandosi a mantenere in buono stato gli impianti, le attrezzature, le macchine e gli arredi, nonché a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni alle strutture ad essa affidate, senza previa autorizzazione della Stazione appaltante.

### Art. 62 - Documenti finali

L'impresa al termine dei lavori dovrà consegnare agli incaricati del Comune, la documentazione, in duplice copia, seguente:

- certificati che abilitino i manufatti all'esercizio a cui sono destinati.
- certificazione degli avvenuti collaudi e delle prove eseguite;
- manuali tecnici e di funzionamento di tutte le macchine installate;
- dichiarazioni di conformità degli impianti, delle macchine e delle forniture in genere;
- disegni as built delle opere di completamento (civili e impiantistiche) e delle attrezzature installate;
- copia conforme delle autorizzazioni ottenute;
- estintori, cartellonistica, presidi antinfortunistici;
- quant'altro eventualmente richiesto dal Collaudatore per poter finalizzare il collaudo secondo prassi e normative vigenti.

### Art. 63 - Divieto di variazione di destinazione d'uso

Le strutture affidate dalla stazione appaltante devono essere da questa utilizzate obbligatoriamente ed esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato, salvo diversa autorizzazione, come previsto all'articolo 8. L'impresa, per se ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente ad utilizzare dette strutture per l'erogazione del servizio di ristorazione di cui al presente capitolato ed a non mutarne mai

# Centrale unica di committenza c/o

## L'Unione dei Comuni "MONTEDORO"



Avetrana



Carosino



Erchie



Faggiano



Fragagnano



Ginosa



Grottaglie



Leporano



Lizzano



Maruggio



Manduria

per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso.

### Art. 64 - Manutenzioni di competenza dell'impresa

Sono a carico dell'Impresa gli oneri per l'effettuazione della completa:

- **manutenzione ordinaria** del fabbricato;
- **manutenzione ordinaria e straordinaria** degli impianti, delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi presenti presso il Centro Cottura.

Le manutenzioni prevedono sia la sostituzione di componenti sia la sostituzione integrale del bene oggetto di manutenzione.

Per **manutenzione ordinaria** si intendono tutte quelle operazioni programmate e non programmabili, ma necessarie, che riguardano opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione di materiali e/o strutture e/o impianti e/o attrezzature.

Le finalità di tali operazioni è quella di garantire la completa efficienza ed il perfetto stato d'uso dell'esistente, così come verificato all'atto del sopralluogo di collaudo.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare controlli, a sua propria discrezione, in contraddittorio con la ditta aggiudicataria, sullo stato manutentivo dei locali, degli impianti, delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi.

Sono inoltre a carico della ditta aggiudicataria gli interventi di **manutenzione straordinaria**, ovvero tutti quegli interventi non programmabili rivolti a modificare e/o sostituire strutture e componentistica in funzione di diverse esigenze della ditta aggiudicataria, come ad esempio, una modifica del lay-out delle attrezzature o la sostituzione di alcune di esse oppure resisi necessari in conseguenza di guasti o rotture.

Le opere di tale natura dovranno essere effettuate dalla ditta aggiudicataria previa autorizzazione della stazione appaltante. Se autorizzate, la ditta aggiudicataria dovrà consegnare alla stazione appaltante, al termine dei lavori, le certificazioni di conformità attestanti l'esecuzione delle opere eseguite a regola d'arte.

Saranno totalmente a carico della ditta aggiudicataria tutte le opere di adeguamento che si rendessero necessarie a seguito di ispezioni degli organi di controllo.

La ditta aggiudicataria sarà obbligata alla tenuta del registro di manutenzione nel quale dovrà annotare ogni operazione di manutenzione effettuata.

La ditta aggiudicataria dovrà altresì verificare periodicamente gli impianti e tenere aggiornati i relativi registri così come prescritto dalle vigenti disposizioni normative e/o di buona tecnica.

Il registro dovrà inoltre essere corredato di tutta la necessaria documentazione tecnica relativa al tipo di riparazione, rinnovamento e sostituzione eseguiti.

All'atto di riconsegna dei locali al termine del servizio appaltato, la ditta aggiudicataria dovrà riconsegnare alla stazione appaltante il registro di manutenzione completo di tutti gli interventi eseguiti e di tutta la relativa



Monteiasi



Montemesola



Monteparano



Oriol



Roccaforzata



San Giorgio Ionico



San Marzano di San Giuseppe



Sava



Torricella



Villa Castelli



Alberobello

# Centrale unica di committenza c/o

## L'Unione dei Comuni "MONTEDORO"



Avetrana



Carosino



Erchie



Faggiano



Fragagnano



Ginosa



Grottaglie



Leporano



Lizzano



Maruggio



Manduria

documentazione tecnica attestante la tipologia di intervento eseguito e la relativa certificazione.

Nel caso in cui l'Impresa non dovesse effettuare le manutenzioni come previsto, la S.A. si riserva il diritto di effettuare in proprio le manutenzioni e di addebitare all'Impresa il costo sostenuto, aumentato del 30% quale penale per la mancata effettuazione dell'intervento manutentivo.

### Art. 65 - Verifica periodica del centro cottura

In qualunque momento la stazione appaltante potrà procedere alla verifica del buono stato manutentivo del Centro Cottura.

Nel caso di riscontrate carenze, la stazione appaltante effettuerà le contestazioni secondo quanto stabilito dal presente disciplinare.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, la Stazione appaltante provvederà direttamente. Alla ditta aggiudicataria sarà addebitata la spesa sostenuta, maggiorata del 30% a titolo di penale.

### Art. 66 – Inventario di riconsegna

Alla scadenza del contratto o in ogni altro caso di scioglimento anticipato dello stesso, la D.A. si impegna a riconsegnare alla Stazione Appaltante i locali. Qualora venissero accertati danni arrecati alle strutture, impianti, macchine e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati dalla S.A. e addebitati interamente all'Impresa.

### IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

*(Dott.ssa Antonella Gobbi)*



Montebelluno



Montemesola



Monteparano



Oriano



Roccaforzata



San Giorgio Ionico



San Marzano di San Giuseppe



Sava



Torricella



Villa Castelli



Alberobello