



# Comune di Casapulla

(Provincia di Caserta)

Settore Amministrazione Generale – Politiche Sociali

Ufficio Pubblica Istruzione

Capitolato per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole dell'infanzia del Comune di Casapulla. AA.SS. 2017-2018 e 2018-2019

## PREMESSA

### Normativa

L'appalto del servizio di ristorazione scolastica per la scuola dell'Infanzia Statale, plessi "Viale della Rimembranza" e "Via Puccini", è principalmente disciplinato dalla seguente normativa:

- Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione, adottato con il Decreto Ministeriale dell'11 aprile 2008 (G.U. n.107 del 8 maggio 2008) e aggiornato con Decreto 10 aprile 2013 (G.U. n.102 del 3 maggio 2013);
- Prescrizioni contenute nel presente capitolato;
- Disposizioni dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Caserta – Dipartimento Prevenzione, Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione: tabelle dietetiche, tabella merceologica delle materie prime, grammatura degli alimenti;
- Da quanto previsto dal D. Lgs. 155/1997 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari";
- Dalle norme del D.Lgs. 18.4.2016, n.50 in quanto applicabili o richiamate ed in particolare agli artt.34, 95 comma 3, 144 commi 1 e 2, 216 comma 18;
- Dalle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica redatte dal Ministero della Salute, approvate il 29 aprile 2010 dalla Conferenza Unificata e pubblicate nella Gazzetta Ufficiale n.134 del 11.06/2010 e della nota integrativa del Ministero della Salute, Direzione Generale per l'Igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione, prot. n. 0011703 del 25 marzo 2016;
- Guida per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica adottata dalla Regione Campania;
- Dalle norme del Codice Civile in quanto applicabili;
- Da quanto previsto da tutte le altre vigenti norme di leggi e regolamenti in materia e da quelle che eventualmente entreranno in vigore durante il periodo contrattuale.

e da quanto verrà normato dal bando di gara.

### Oggetto dell'appalto e modalità di svolgimento del servizio

Il presente capitolato disciplina la gestione completa della fornitura delle derrate, la preparazione e la distribuzione dei pasti agli alunni dell'Istituto Comprensivo "G. Stroppolini" frequentanti la scuola dell'infanzia in viale della Rimembranza e via Puccini, ai rispettivi insegnanti e personale ausiliario che fornisce assistenza al momento del pasto, nonché la pulizia dei locali cucina e refettorio, oltre alla fornitura e manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature deputate a tale scopo.

Il Servizio di ristorazione scolastica sarà svolto in tutte le sue fasi, quindi dalla preparazione al consumo, presso il Centro Cottura ubicato presso la Scuola dell'infanzia in "Viale della Rimembranza", mentre i pasti per gli alunni della Scuola dell'infanzia di via Puccini dovranno essere trasportati, a cura e spese della ditta concessionaria, presso il plesso scolastico stesso (il plesso di via Puccini dista circa 150 metri dal centro di cottura di viale della Rimembranza). Per gli alunni della scuola dell'infanzia, i pasti saranno serviti mediante servizio al tavolo a cura del personale della ditta concessionaria;

Il servizio di refezione scolastica si svolgerà dal lunedì al venerdì, per il periodo ottobre - maggio.

La fornitura del pasto dovrà avvenire in modo tale che ogni alimento da servirsi cotto, dovrà essere cucinato giornalmente presso il centro di cottura comunale ubicato presso il plesso di Viale della Rimembranza.

E' assolutamente vietato al gestore del Servizio l'utilizzo dei locali per usi diversi da quelli contenuti nel presente capitolato, a pena di risoluzione immediata del contratto d'appalto.

### **PRESCRIZIONI GESTIONALI**

#### **Art. 1 – qualificazione del servizio – servizi di emergenza**

Il servizio di refezione scolastica e di preparazione e distribuzione di pasti si considera di pubblica utilità - ad ogni conseguente effetto.



In caso di scioperi di personale della ditta affidataria, la stessa garantirà comunque un servizio di emergenza previo accordo con le organizzazioni sindacali, che dovrà essere trasmesso all'Amministrazione comunale. La ditta dovrà essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata presso il centro di cottura comunale, per cause di forza maggiore (ad esempio per interruzione del ciclo produttivo per assenza di corrente elettrica) producendo i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche di cui al presente documento, utilizzando una o più strutture produttive alternative. Considerata la particolare natura delle prestazioni, l'Ente si riserva la facoltà di affidare a terzi l'esecuzione delle prestazioni per qualsiasi motivo non rese dalla ditta, con addebito alla stessa dell'intero costo sopportato e degli eventuali danni.

#### **Art. 2 – estensione dell'utenza**

L'Amministrazione comunale può inoltre richiedere, in qualsiasi momento, con preavviso avviso di 15 giorni, che il servizio venga esteso a utenze non comprese nel presente capitolato al momento della stipula, con applicazioni dei prezzi praticati ad utenze assimilabili.

È altresì facoltà dell'Amministrazione richiedere la preparazione di pasti per soggetti impegnati in attività di soccorso correlate ad eventi atmosferici eccezionali per i quali sia stata dichiarata dal Sindaco od altra autorità competente, la necessità dell'intervento sia di volontari che di forze dell'ordine, con pagamento di un corrispettivo, da fatturarsi separatamente all'Amministrazione comunale, pari al prezzo praticato normalmente aumentato del 10%.

E' inoltre facoltà dell'Amministrazione comunale richiedere presso il proprio centro cottura la preparazione e veicolazione di pasti destinati agli alunni di scuole di Comuni limitrofi ai sensi di apposite Convenzioni all'uopo stipulate tra Enti, con applicazione dei medesimi prezzi derivanti dall'espletamento della gara e con fatturazione diretta, da parte dell'appaltatore, ai singoli Enti convenzionati.

#### **Art. 3 – durata del servizio**

Il servizio avrà inizio presunto dal 15 Ottobre 2017 e si concluderà il 31 Maggio 2018, per l'a.s. 2017/2018 e dal 01 Ottobre 2018 al 31 Maggio 2019, per l'a.s. 2018/2019, senza necessità di comunicazione preventiva da parte della stazione appaltante, con facoltà di recesso unilaterale da parte dell'Ente Responsabile del Servizio (Comune) in caso di esito non favorevole nei primi tre mesi di gestione del servizio o comunque in ogni momento qualora sorgessero gravi problemi (es. tossinfezione alimentare, utilizzo di personale non idoneo).

Alla decorrenza dell'appalto verrà redatto in contraddittorio con la ditta aggiudicataria un verbale di consegna dei locali e delle attrezzature.

Il Comune di Casapulla per esigenze di funzionalità dello svolgimento delle lezioni si riserva la facoltà di dare avvio al servizio prima dell'aggiudicazione definitiva e a seguito dell'aggiudicazione provvisoria, sotto riserva di verifica di tutti gli elementi per l'aggiudicazione definitiva.

Alla scadenza dell'appalto i locali, le attrezzature, gli arredi rimarranno di proprietà del Comune di Casapulla senza alcun corrispettivo per il Gestore del Servizio. Tutte le attrezzature e gli arredi dovranno essere mantenuti in buono stato ed un elenco aggiornato degli stessi dovrà essere consegnato all'Amministrazione Comunale all'inizio dell'appalto ed ogni qual volta si verifichi una variazione. In ogni caso, al termine del contratto d'appalto, la dotazione minima di attrezzature ed arredi da rendere e/o cedere all'Amministrazione comunale dovrà comprendere almeno tutto quanto compreso nel suddetto elenco e nell'offerta della ditta, incluse le attrezzature eventualmente sostituite od inserite ex novo nel corso dell'appalto, ed essere comunque sufficiente a garantire la normale erogazione del servizio.

La Ditta aggiudicataria ha comunque l'obbligo di continuare il servizio, alla scadenza dell'appalto, alle condizioni convenute, sino a quando l'Ente non abbia provveduto ad un nuovo affidamento ed in ogni caso per il tempo necessario all'espletamento della nuova gara; inoltre dovrà, se richiesto fornire dall'Ente, analogo servizio per eventuale centro estivo ricreativo, nei mesi di giugno e luglio.

Qualora alla scadenza del contratto non dovessero risultare completate le formalità della nuova aggiudicazione l'Appaltatore dovrà garantire il regolare svolgimento di tutte le prestazioni previste fino alla data di subentro del nuovo assegnatario, alle condizioni del contratto in scadenza e previa proroga temporanea deliberata dal Comune per il tempo necessario all'espletamento delle procedure finalizzate al nuovo affidamento.

Eventuali sospensioni dovute a cause di forza maggiore, per le quali l'Amministrazione comunale o le Istituzioni scolastiche si adopereranno, ove possibile, a dare comunicazione, non costituiscono motivo di risarcimento danni o mancato guadagno.

#### **Art. 4 - Adempimenti gestionali dell'appaltatore**

Il Comune di Casapulla provvederà all'affidamento del servizio di refezione scolastica, previo esperimento di gara pubblica, mediante **procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016, applicando quale criterio per la valutazione delle offerte, quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 e 144 del D.Lgs. 50/2016, teso a garantire il miglior rapporto qualità e prezzo.**

Il punteggio massimo conseguibile, pari a 100, sarà così suddiviso:

offerta tecnica: max punti 80

offerta economica: max punti 20

Il servizio in oggetto, dovrà essere effettuato con mezzi e personale a totale carico dell'Appaltatore.

#### **Art. 5 - Adempimenti gestionali dell'appaltatore**



La ditta si impegna, per tutto il periodo di funzionamento delle scuole, all'acquisto di generi alimentari e alla migliore preparazione di un numero di pasti, riferito ad anno scolastico, per gli alunni, insegnanti ed altri, come di seguito indicativamente specificati:

|               | Pasti mensili |
|---------------|---------------|
| bambini       | 2000          |
| Docenti       | 320           |
| Personale ATA | 70            |

per un totale medio giornaliero di circa 120 pasti;  
pasti annui circa 19.200  
totale pasti appalti circa 38.400 pasti

I dati sopra elencati sono forniti ad esclusivo titolo informativo e non comportano, per l'Amministrazione Comunale, alcun obbligo di garanzia del raggiungimento di tali livelli.

Qualora si verificassero per eventi straordinari o imprevedibili diminuzioni nel numero di utenti del servizio tali da compromettere l'equilibrio economico-finanziario del contratto e quindi un'eccessiva onerosità dello stesso, ai sensi di quanto previsto dall'art. 1467 del C.C., l'Appaltatore potrà richiedere la risoluzione del contratto e l'Amministrazione concedente potrà evitarla offrendo di modificare le condizioni contrattuali.

La tipologia del servizio, così come richiamata in premessa, consiste:

1. nella **preparazione** la mattina stessa del loro consumo, presso il centro di cottura di proprietà dell'Ente sito nel plesso scolastico di viale della Rimembranza e **consegna** di pasti confezionati con il sistema a legame fresco-caldo in vaschetta monoporzione: una per i primi piatti, una per i secondi piatti ed un'altra per il contorno. Solo nel caso in cui i contorni ed i secondi siano compatibili tra loro, potranno essere serviti in un'unica vaschetta a scomparti.

Data l'attiguità della sala refettorio al locale cucina, nel plesso di viale della Rimembranza la somministrazione potrà essere effettuata anche in piatti in plastica di tipo monouso.

Dovranno, inoltre, essere forniti con confezione a parte per ciascun pasto:

acqua minerale, pane, frutta di stagione, nonché le seguenti stoviglie monouso: posate per alimenti imballate e sigillate in confezione tris (cucchiaio, forchetta e coltello) corredate da tovagliolo di carta a due veli, un bicchiere in plastica con capacità minima di cc 160/200, tovaglietta di carta singola.

L'A.C., nell'ambito delle iniziative volte alla riduzione dei rifiuti di materiale plastico e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, si riserva la facoltà di sperimentare nel corso dell'appalto, la somministrazione dei pasti in piatti e bicchieri riutilizzabili (es. in ceramica, metallo o melamina), posate in acciaio e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica, nonché la somministrazione di acqua minerale mediante caraffe di vetro, riempite presso distributori refrigerati, installati nei locali refettori. Sarà cura della Ditta fornire utensili e attrezzature e procedere al lavaggio delle stoviglie impiegate nei diversi plessi scolastici attraverso l'utilizzo di apposite lavastoviglie.

2. **nell'effettuazione in ogni sala refettorio, delle seguenti funzioni:**

- a. predisposizione del refettorio e preparazione dei tavoli con il materiale monouso fornito dall'impresa;
- b. distribuzione di Sottopiatte - Sottobicchieri - Segnaposti – Bavaglino;
- c. distribuzione dei pasti ai tavoli – (i singoli pasti saranno alloggiati su tovagliette americane in pura cellulosa);
- d. apertura delle vaschette contenenti i pasti e di eventuali confezioni fornite, sbucciatura della frutta da effettuarsi prima della sua somministrazione;
- e. pulizia e riordino dei tavoli e delle sedie dopo la consumazione dei pasti;
- f. pulizia delle sale refettorio;
- g. ritiro dei rifiuti e deposito degli stessi nell'immediata prossimità esterna all'area mensa;

I pasti per gli alunni della scuola dell'infanzia di via Puccini dovranno essere veicolati in contenitori termici da trasporto, che garantiscano la sicurezza microbiologica degli alimenti.

Il servizio di distribuzione e di trasporto presso la scuola dell'infanzia di via Puccini, dovrà essere tale da consentire la somministrazione entro un ben definito intervallo dall'ultimazione della cottura (non oltre 15 minuti). In ogni caso la temperatura dei cibi caldi e freddi dovrà rispondere a quanto previsto dal DPR 327/80, dal D.Lgs. 155/97, dalle Linee guida della Regione Campania e dai manuali di corretta prassi igienica, in particolar modo, il consumo dei pasti si svolgerà in locali approntati per tempo dalla Ditta, attraverso l'allestimento di tovaglieria, posate, stoviglie e accessori del pasto idonei, integri ed in perfetto stato di pulizia.

La Ditta appaltatrice è tenuta, per ogni giornata di erogazione del servizio di mensa scolastica, a rendere disponibile, senza prenotazione e nel limite massimo di n. 2 assaggi di pasti giornalieri, per i componenti della Commissione Mensa, i cui nominativi saranno comunicati all'appaltatore da parte della Committente.

Al momento della partenza dei pasti dal centro di cottura ai due terminali di consumo, inoltre, dovrà essere consegnata, per ciascun plesso, copia del documento di prenotazione dei pasti e diete speciali, così come da



documento ordinativo inviato dall'Ufficio Pubblica Istruzione la mattina stessa del giorno di riferimento. Tale documento servirà alle sporzionatrici per impostare ed eseguire in modo ottimale tutte le loro mansioni durante il servizio di sporzionamento a scuola. La Ditta Aggiudicataria, a proprie spese, potrà dotare il proprio personale anche di strumenti informatici con i quali inviare tale informazioni così da agevolare il servizio nei terminali di consumo.

#### **Il pasto dovrà prevedere:**

- un primo piatto con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo o continuativi e per limitazioni alimentari dovute a motivi etico religiosi;
- un secondo piatto con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo o continuativi e per limitazioni alimentari dovute a motivi etico religiosi;
- un contorno adeguato al secondo piatto
- frutta di stagione o dessert
- n. 1 panino da 50 gr. fresco di giornata per i bambini
- n. 2 panini da 50 gr. Per personale docente e personale ATA
- acqua minerale naturale: 1/2 lt di acqua minerale non gassata (pro capite a consumo)

e dovrà essere conforme al menù predisposto dalla competente A.S.L., ed alle specifiche indicazioni in merito alle attività di cucina.

#### **Panini**

*Devono essere di tipo soffiato e preparati giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione.*

*Per i panini bianchi deve essere usata farina di grano tenero di tipo 00, acqua, sale e lievito. Per i panini integrali deve essere usata farina integrale (ad esclusione di farina bianca mescolata con crusca), acqua, sale e lievito. Devono risultare di odore gradevole e tipico e la crosta deve essere dorata per i panini bianchi e bruna per i panini integrali.*

*Il sapore deve essere tipico, gradevole e non acido. La pezzatura deve essere come da tabella dietetica. Devono essere confezionati singolarmente e chiusi in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21-03-73 e successivo di modifica del 25-06-81.*

*Non devono essere conservati con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerati.*

La Ditta aggiudicataria dovrà predisporre pasti differenziati, debitamente autorizzati dalla autorità sanitaria, per gli alunni che presentano specifiche patologie (intolleranza alimentare, diete speciali, diete in bianco ecc.) o per altri motivi debitamente documentati (es.: per motivi etico-religiosi).

Il pasto giornaliero dovrà essere conforme al modello di **TABELLA DIETETICA** autunno-inverno e primavera-estate e relative note definite dall'ASL territorialmente competente – Dipartimento Prevenzione/Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione.

Per gli alunni della scuola dell'infanzia il secondo, dovrà essere opportunamente pezzato; la frutta dovrà essere, ove opportuno, sbucciata, tagliata e pezzata.

Per gli alunni della scuola dell'infanzia potrà essere richiesta l'anteposizione della frutta o yogurt o budino nell'intervallo della mattinata; nel caso di frutta, la Ditta provvederà alla consegna entro le ore 10.00, in contenitori di plastica con coperchio, della frutta lavata; la frutta deve essere suddivisa per classe con idonea posateria e tovaglioli a perdere per il consumo.

Qualora tale servizio non sia richiesto, la frutta andrà consumata a pranzo.

I menù, giornaliero e settimanale, dovranno essere esposti, ben visibili, presso la sala mensa e la bacheca scolastica.

Le modalità di cottura devono essere adeguate e tali da garantire la conservazione dei poteri nutritivi e della qualità del cibo (es. mediante bollitura, cottura al vapore, al forno, con esclusione dei fritti) ed essere complete.

Il rispetto delle corrette temperature di conservazione è d'obbligo; in ogni caso la temperatura dei cibi caldi e freddi dovrà rispondere a quanto previsto dal D.P.R. 327/80, dal D.Lgs. 155/97 e dai manuali di corretta prassi igienica.

Affinché i ragazzi mangino tutto, è importante che i cibi non siano solo sani, ma anche freschi, stagionali e buoni.

Gli alimenti meno graditi (come le verdure e i legumi) andrebbero presentati in maniera sfiziosa e alternativa, favorendone il consumo con percorsi didattici specifici. Per questo in sede di esame dell'offerta tecnica verranno valutati eventuali metodi di servizio e presentazione dei piatti che rendano il pranzo più gustoso e accattivante.

#### **Non è ammesso l'uso di olio di semi.**

Sarà privilegiato il condimento con olio extravergine di oliva e olio di oliva.

Non è ammesso il riutilizzo di vivande già poste in distribuzione nei turni precedenti.

L'eventuale eccedenza di alimenti conservati in scatola, può essere utilizzata per i turni immediatamente successivi conservandola in appositi contenitori chiusi per alimenti.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta, in situazioni particolari (quali gite scolastiche e simili) oppure in casi di emergenza, la fornitura di pasti freddi o pasti caldi in monoporzione.

Il cestino freddo sarà così composto:

- un panino (50 gr.) con formaggio (60 gr.)
- un panino (50 gr.) con prosciutto (50 gr.)
- un succo di frutta in tetrapack da 200 ml.



- una banana.
- una merendina confezionata.
- una bottiglia di acqua minerale naturale da 500 ml. con tappo "pull and push"

#### *Utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica, Km0, Filiera Corta:*

Recependo indicazioni nazionali e della Regione Campania circa sistemi di produzione più sostenibili ed il sostentamento dell'economia agroalimentare locale e regionale, viene posta una particolare attenzione, da parte di questa A.C. all'introduzione di prodotti a Km0 o a filiera corta Campania a partire dalla refezione scolastica.

La filiera corta è una filiera produttiva caratterizzata da un numero limitato e circoscritto di passaggi produttivi, e in particolare di intermediazioni commerciali, che possono portare anche al contatto diretto fra il produttore e il consumatore.

La fornitura di prodotti a filiera corta, coltivati/prodotti, lavorati e confezionati in ambito regionale, sarà oggetto di offerta qualitativa.

E' prevista la fornitura mensile di due pranzi completi utilizzando tutti prodotti biologici, come indicato nei singoli menù annuali, oltre eventuali aggiunte di prodotti biologici o filiera corta nazionale e regionale come da offerta qualitativa.

#### *Prodotti tipici, tradizionali e locali:*

Potrà essere prevista inoltre la fornitura di prodotti tipici, tradizionali, previa informazione all'utenza.

Potrà essere richiesto l'inserimento di altri prodotti la cui tipicità sia riconosciuta in atti regionali, provinciali o comunali successivamente all'approvazione del presente Capitolato.

#### *Prodotti del mercato equo solidale*

Potrà essere prevista, inoltre, la fornitura da parte dell'A.C. di prodotti del mercato equo e solidale nella programmazione dei singoli menù.

#### *Prodotti dell'Agricoltura sociale*

Potrà essere prevista la fornitura di prodotti alimentari di provenienza dall'agricoltura sociale, cioè di aziende che congiuntamente alla produzione agricola, producono beni e servizi per il mercato o nell'interesse collettivo. Per l'Unione Europea è "il nesso fondamentale tra agricoltura sostenibile, sicurezza alimentare, equilibrio territoriale, conservazione del paesaggio e dell'ambiente, nonché garanzia dell'approvvigionamento alimentare.

A titolo esemplificativo si elencano:

- Prodotti da aziende che integrano la disabilità (Legge 12 Marzo 1999 n.68);
- Prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, (Legge di iniziativa popolare 109/96);
- Prodotti da aziende che integrano il lavoro dei detenuti (Legge 22 giugno 2000 n. 193);

#### *Orti Scolastici*

L'A.C. promotrice da diversi anni della realizzazione di Orti scolastici in diverse scuole oggetto dell'appalto si farà tramite - in accordo con i referenti scolastici - di chiedere alla Ditta Aggiudicataria di ritirare, preparare e/o cuocere e poi somministrare ortaggi provenienti dall'orto scolastico di ogni singolo plesso, a completamento del percorso educativo che vede protagonisti i bambini delle scuole, con l'obiettivo finale di far conoscere e favorire il consumo di verdura. Nulla potrà essere richiesto come onere aggiuntivo da parte della Ditta Aggiudicataria per tale servizio.

### **Art. 6 – prenotazione pasti e verifica utenza**

La prenotazione del numero dei pasti giornalieri sarà effettuata a carico della Ditta secondo le procedure adottate dal Committente.

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla fornitura e alla successiva gestione di un sistema informatizzato di prenotazione dei pasti per gli utenti del servizio di refezione scolastica, secondo modalità e condizioni di seguito specificate.

Il sistema informatizzato dovrà essere operativo dal 15 ottobre 2017, salvo diversa indicazione della Amministrazione Comunale, sino alla conclusione dell'appalto di cui alla presente documentazione. Si precisa che per tale sistema si intendono compresi e compensati ogni onere e accessorio per dare il prodotto finito, funzionale e funzionante in ogni suo aspetto. Si precisa inoltre che l'Ente non intende assumersi alcun onere sia economico che gestionale per il quale la Ditta appaltatrice sarà adeguatamente delegata.

Le ditte concorrenti, in sede di formulazione della propria offerta tecnica, potranno proporre soluzioni innovative relativamente alla prenotazione pasti e verifica utenza.

#### **Descrizione del sistema informatico.**

L'informatizzazione del servizio di refezione scolastica dovrà prevedere:

- la gestione completa della prenotazione dei pasti che riduca al minimo l'impatto sulla attività didattica all'interno delle scuole, e che faciliti le comunicazioni amministrative con le famiglie;
- la gestione dei pasti per il personale docente, differenziandone le relative prenotazioni;



- la possibilità di gestire una variazione del menù, ad esempio pasto in bianco;
- la gestione completa delle ricariche dei conti utente, attraverso punti di ricarica che siano automaticamente rendicontate sul sistema informatico, senza richiedere l'intervento manuale;
- la gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento attraverso un sistema interamente web, progettato con strumenti di ultima generazione, sito presso un Web Service avente caratteristiche di affidabilità e di sicurezza adeguati e relative certificazioni;
- la gestione degli avvisi alle famiglie del credito in esaurimento, sia tramite e-mail sia tramite SMS secondo le modalità che verranno definite dall'Ente. I costi per l'invio degli SMS si intendono compresi nel servizio;
- A seguito della prenotazione automatica, ed a supporto dell'attività del Centro Cottura, entro un orario prestabilito del mattino, il Sistema elaborerà un riepilogo dei pasti prenotati, genererà le stampe per la produzione riportando i dati totali utili suddivisi per tipologia di pasto, ed il prospetto suddiviso per scuola, classe, refettorio, turno di refettorio, tipo persona, tipo pasto, distinzione dei pasti prenotati dal personale adulto, insegnante o ausiliario;
- Il sistema informatico dovrà permettere la successiva ed eventuale gestione di ulteriori servizi a domanda individuale quali, a titolo di esempio (non esaustivo), gestione dei centri estivi, gestione del pre e post scuola, trasporto scolastico, utilizzando la stessa banca dati anagrafica senza duplicazione o disallineamento dei dati;
- Il sistema informatico dovrà altresì prevedere una gestione degli iscritti ai servizi basata sul concetto di Famiglia in anagrafica, e non sul singolo Alunno, in modo tale da poter gestire automaticamente le eventuali variabili che dipendano dal numero dei figli e da consentire una storicizzazione dei dati e della composizione dei nuclei familiari, che possono variare nel tempo;
- In ogni momento il sistema dovrà consentire di redigere statistiche relative ai diversi momenti della gestione, lo storico, i costi, le presenze, il numero dei pasti forniti totale e parziale secondo le date e i periodi desiderati;
- Il sistema dovrà prevedere la gestione dei solleciti e dell'insolvenza con una modalità di semplice utilizzo da parte dell'Ente;
- Il sistema dovrà prevedere un accesso da parte degli utenti in modo che questi possano direttamente evincere la loro situazione (sia contabile che in merito ai pasti erogati);
- Il sistema dovrà permettere la stampa dei fogli di classe per agevolare la verifica dei presenti;

#### **Oneri a carico della Ditta Appaltatrice.**

La Ditta Appaltatrice avrà a suo carico:

- La fornitura ed il mantenimento del sistema informatico ovvero tutte le spese per l'installazione e la manutenzione sia dell'hardware che del software, e tutto quanto attiene al funzionamento e mantenimento in efficienza dello stesso, compreso e compensato ogni onere e accessorio per dare il sistema funzionante e funzionale in ogni suo aspetto;
- La formazione specifica del personale addetto alla gestione del programma, compresa la fornitura di un manuale operativo, anche in caso di aggiornamenti dello stesso;
- Il caricamento delle presenze di ogni utente in modo da addebitare il relativo costo quotidiano in relazione alla tariffa assegnata;
- Invio via SMS o E-MAIL del credito pasti con tempistiche da concordare con l'Amministrazione Comunale (costo SMS compreso);
- Predisposizione stampa di lettere di sollecito scritte bimestrali per tutti gli utenti a debito, da consegnare all'ufficio comunale competente che provvederà alla spedizione. L'ufficio potrebbe richiedere anche la consegna delle note in formato digitale;
- Il sistema di gestione informatizzato del servizio dovrà essere concepito in maniera tale da limitare al minimo le operazioni annuali di aggiornamento degli utenti già inseriti nel data base. I dati contenuti nel database dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato non potranno in alcun caso essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti secondo le disposizioni normative vigenti. A tal fine, la Ditta Appaltatrice verrà designata "Responsabile del trattamento personale dei dati", in conformità al D.Lgs. 196/2003, per i soli trattamenti connessi all'erogazione dei servizi contemplati nei precedenti paragrafi del presente articolo. In virtù di tale designazione essa sarà tenuta, per tutta la durata del contratto, al rispetto della normativa in materia di trattamento dei dati personali, con particolare riferimento a quanto previsto nel D.Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali". La banca dati è comunque di esclusiva proprietà dell'Amministrazione Comunale e in caso di risoluzione del contratto ovvero alla sua scadenza, la banca dati dovrà essere interamente trasmessa in formato standard e aperto) insieme ad eventuali software o applicativi necessari per l'utilizzo dei dati; l'Ente si riserva la facoltà in questo caso di non procedere alla stipula dei relativi contratti di manutenzione dei software;

#### **Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale.**

- Inserimento e aggiornamento della banca dati utenti prima dell'inizio del nuovo anno scolastico;
- Incasso diretto dei pasti;



- Invio delle lettere di sollecito scritte predisposte dalla Ditta Appaltatrice;

### **Sistema di pagamento da parte degli utenti.**

Il pagamento da parte dell'utenza avverrà attraverso il sistema di "pre-pagato con ricarica" attraverso ricariche ad importo libero presso i punti di ricarica ATM stabiliti o altra soluzione che preveda il diretto accredito presso il conto di tesoreria comunale.

Ad ogni utente nuovo iscritto l'ufficio comunale competente consegnerà un codice con il quale verranno effettuati i pagamenti presso i punti di ricarica. Il pagamento (con qualsiasi modalità sia effettuato) confluirà nel Conto personale istituito sul Sistema informatico che in tal modo sarà alimentato e sul quale confluiranno anche le presenze al servizio di ogni singolo alunno, che andranno a scalare su tale conto il costo del pasto ad essi attribuito.

### **Art.7 – orari dei pasti**

I pasti dovranno essere serviti nei seguenti orari:

| <b>Descrizione Scuola dell'infanzia</b> | <b>Dalle</b> | <b>Alle</b>  |
|-----------------------------------------|--------------|--------------|
| Plesso di viale della Rimembranza       | <b>12,00</b> | <b>12,40</b> |
| Plesso di via Puccini                   | <b>12,15</b> | <b>13,00</b> |

I suddetti orari non sono vincolanti per l'Ente Responsabile del Servizio (Comune) e potranno essere variati secondo le esigenze della scuola e dell'utenza.

### **Art. 8 - attrezzature esistenti**

Le attrezzature esistenti di proprietà dell'Amministrazione Comunale, situati nell'edificio scolastico sopra indicato, saranno messe da quest'ultima a disposizione della ditta appaltatrice. Dette attrezzature saranno utilizzate dall'appaltatore che ne garantisce la messa a norma, nonché l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

I locali e le attrezzature di cui sopra verranno presi in consegna dalla ditta appaltatrice prima dell'inizio del servizio, previa redazione di apposito verbale, e dovranno essere restituiti alla scadenza dello stesso in buono stato salvo il deterioramento d'uso.

La ditta appaltatrice integrerà le attrezzature esistenti con proprie attrezzature e suppellettili nonché utensili e pentolame, e quant'altro ulteriormente necessario alla ottimale preparazione e somministrazione dei pasti, nel rispetto del piano H.A.C.C.P. che la ditta andrà ad elaborare per la singola unità produttiva.

### **Art. 9 - Centro di Produzione**

Nei casi di sopravvenuta inagibilità del centro di cottura comunale per motivi straordinari, che determinino una temporaneo e/o prolungata impossibilità di funzionamento dello stesso, la ditta aggiudicataria dovrà comunque garantire la fornitura dei pasti giornalieri.

A tal fine pertanto la ditta aggiudicataria entro l'avvio del servizio deve avere a disposizione in proprietà, affitto o altro titolo risultante da idonea documentazione, un centro di produzione dei pasti alternativo, adeguato alla preparazione del numero dei pasti indicato nel capitolato, per i quali sia stata rilasciata autorizzazione sanitaria ai sensi del DPR 327/80 e distante non più di 30 minuti da Casapulla. Il tempo di percorrenza sarà conteggiato secondo il percorso stradale "itinerario più rapido" rilevabile tramite il sito [www.viamichelin.it](http://www.viamichelin.it), dalla sede del locale complesso scolastico di Viale della Rimembranza alla sede della struttura ove è ubicato il centro cottura dichiarato dalla ditta;

### **Art. 10 - Piano dei trasporti**

I pasti destinati alla scuola dell'infanzia di via Puccini verranno trasportati dal personale della ditta con mezzi propri, idonei e conformi alle disposizioni legislative vigenti.

Per effettuare il servizio di trasporto oggetto del presente capitolato, la Ditta Aggiudicataria, deve utilizzare tutti automezzi a basso impatto ambientale (Euro 4/5/6, metano, Gpl, ibridi), presentando all'inizio del servizio idonea documentazione come indicato all'Art. 19.

I contenitori per il trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia ed il personale dovrà indossare la divisa della ditta ed essere munito di cartellino di riconoscimento con fotografia.

Presso la sala mensa la ditta dovrà rendere disponibile l'attrezzatura per mantenere la temperatura degli alimenti durante la distribuzione dei pasti.

### **Art. 11 – responsabile del servizio**

Il Responsabile del Servizio è il Comune nella persona del Responsabile del Settore Amm.ne Generale.

Il coordinamento per la preparazione dei pasti compete alla ditta e deve essere affidato ad un responsabile, con qualifica idonea, che dovrà garantire, oltre alla normale attività, la disponibilità a collaborare con la Committente su iniziative di volta in volta individuate ( es . colloqui con genitori, incontri tematici in ambito alimentare ecc...).

La responsabilità connessa alla gestione del servizio è della Ditta ed i rapporti con l'Amministrazione comunale saranno affidati ad un incaricato della stessa con mansioni di direttore. Il suo nominativo, o la variazione dello stesso, dovrà essere comunicato all'amministrazione comunale prima dell'avvio del servizio.



## **Art.12 – criteri di scelta delle materie prime**

La qualità del pasto, confezionato e servito nell'ambito della ristorazione scolastica, dipende dalla qualità delle materie prime utilizzate che dovranno essere di qualità superiore o di prima qualità.

La qualità è garantita da:

- prescrizioni di legge che sono da considerarsi elementi vincolanti e resta inteso che sono elementi minimali e obbligatori, tanto che il loro rispetto si può intendere implicito anche se gli stessi non sono espressamente descritti nel capitolato;
- regole procedurali di gestione delle materie prime
- specifiche tecniche relativamente a:
  - tipo delle materie prime (fresca, surgelata, essiccata, sottovuoto)
  - calendarizzazione degli acquisti
  - pezzature delle confezioni

Per qualità "si intende la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica".

I parametri generali cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- rispondenza delle derrate a quanto richiesto dal capitolato;
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti secondo quanto previsto dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologiche;
- termine minimo di conservazione, ben visibile, su ogni confezione e/o cartone; imballaggi integri e senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato: confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.;
- rispondenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento in quanto ad aspetto, colore, odore, consistenza;
- mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (es. appartenenza a un Consorzio di produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza all'interno dello stabilimento di produzione di un laboratorio per il controllo della qualità)
- impegno al ritiro gratuito e smaltimento di materiali alterati, scaduti, avariati, contenitori vuoti vincolati da provvedimenti cautelativi;
- modalità di conservazione o di deposito presso il fornitore, idoneo alle derrate immagazzinate;
- fornitura regolare, a peso netto.

## **Art.13 – caratteristiche merceologiche degli alimenti**

I generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa.

Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di origine protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione geografica protetta (prodotti IGP) secondo quanto definito nel Regolamento CE n. 2081/92.

Tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione del Centro Produzione Pasti, devono essere distinguibili, mediante apposite e precise indicazioni dalle derrate utilizzate per la preparazione di pasti per altri Enti.

Cartelli, etichette, contenitori atti allo scopo di separare ed evidenziare gli alimenti, devono costantemente consentire di identificare gli alimenti utilizzati per le forniture di cui al presente capitolato.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.L.vo n. 109/92, D.Lgs. n. 77/93, D.L.vo n. 68 del 25/02/2000 e D.L.vo n. 259 del 10/08/2000, Regolamento CE 10/2011, DGRT 1878/11) e successive modifiche ed integrazioni). Per le carni bovine biologiche, l'etichettatura rispetta anche quanto fissato dal D.Lgs. 58/2004.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente, dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

La ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

La ditta deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi.

La ditta deve attenersi a precisi standard qualitativi e merceologici indicati nel presente capitolato e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari (Reg. CE 852/2004).

La ditta deve far pervenire al Servizio Pubblica Istruzione, con cadenza da definire, la calendarizzazione delle frutta distribuita, garantendone comunque una sufficiente varietà così come da menù allegato, tenendo conto della stagionalità dei prodotti;



Per quel che riguarda i prodotti indicati nell'offerta migliorativa, la ditta dovrà far pervenire al Comune il resoconto di quanto fornito durante l'anno.

Le suddette caratteristiche rappresentano un vincolo-base nella scelta delle materie prime, a tutela della sicurezza igienico-nutrizionale del pasto.

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di assicurare e dimostrare che le derrate alimentari fornite siano conformi alle norme igieniche e di sicurezza, con particolare riferimento alle normative nazionali e comunitarie relative alla produzione ed alla commercializzazione delle stesse.

Le derrate alimentari non dovranno contenere OGM, dovranno essere a filiera controllata e documentata, conformi all'art. 18 del Regolamento CE n. 178/2002 (rintracciabilità).

#### **Prodotti DOP e IGP**

Dovranno essere conformi al Regolamento CE n. 2081/92

#### **Prodotti biologici.**

Dovranno essere conformi al Regolamento CEE n. 2092/91 ed al Decreto n. 338 del 25/5/92 del Ministero Agricoltura e Foreste.

#### **E' fatto obbligo alla Ditta:**

1. di utilizzare prodotti biologici provvisti di etichetta recante il marchio che identifica il prodotto ed il nome dell'Ente Certificatore, con relativo numero di riconoscimento.
2. di utilizzare prodotti biologici che presentino caratteristiche (qualità organolettica, resa, praticità d'uso, ecc.) della prima qualità, ed un profilo merceologico pari a quello definito per i prodotti convenzionali.
3. di utilizzare tassativamente i seguenti alimenti da produzione biologica:
4. frutta e verdura di stagione

Inoltre la Ditta dovrà provvedere alla somministrazione, almeno n. 2 volte al mese, di banane provenienti dal commercio equo e solidale. Tutte le organizzazioni e tutti i produttori appartenenti al circuito equo e solidale che hanno le caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 02/07/98 A4-198/98 e dalla Comunicazione n. 4 della Commissione al Consiglio Europeo del 29/11/99 – COM 1999/619, sono da intendersi idonee, anche se non associate IFAT.

L'A.C., conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente, promuove l'impiego di prodotti di qualità quali: prodotti biologici, DOP, IGP, tradizionali, Km0 e di filiera corta e filiera corta Campania, valorizzando le produzioni agroalimentari locali e loro stagionalità, con l'obiettivo primario di benefici di sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere, anche durante la durata dell'intero appalto, una dichiarazione del legale rappresentante delle aziende fornitrici dei prodotti offerti che attesti la provenienza degli stessi.

Inoltre, la Ditta Aggiudicataria si rende disponibile, su richiesta della A.C., a partecipare ad eventuali tavoli tecnici di promozione dei prodotti del territorio.

La Ditta Aggiudicataria dovrà trasmettere all'Ufficio Pubblica Istruzione l'elenco dettagliato della tipologia di frutta o dessert, previsti per la settimana seguente.

Tale comunicazione dovrà pervenire all'Ufficio Pubblica Istruzione entro il giovedì antecedente la fornitura.

Inoltre, sarà cura della Ditta Aggiudicataria comunicare preventivamente ogni eventuale variazione.

#### **Art. 14 – la porzione nel piatto**

Il concetto di "porzione" è elemento portante nella qualità totale del pasto, sia in termini di conformità ai reali fabbisogni giornalieri di ogni utente, sia in termini di aspettative e di immagine percepita del piatto.

Il piatto al consumo è frutto di diverse variabili tra cui: la qualità delle materie prime in termini di tecnologie di conservazione (fresco, surgelato, essiccato, etc), di classe merceologica e di formato; la modalità di stoccaggio delle derrate; i sistemi di preparazione e di cottura che incidono sulla grammatura al cotto.

Le grammature al crudo delle derrate che verranno allegate alle tabelle dietetiche fornite dal Servizio igiene alimenti dell'Asl (Allegato A) "Indicazioni qualitative, composizione del piatto e grammature" sono da leggersi in chiave indicativa; sono infatti suscettibili di modulazione in relazione alla resa del prodotto, in particolare per le preparazioni per cui i fattori di variabilità sopracitati possono incidere maggiormente.

E' attribuito al concessionario il compito di definire l'effettiva grammatura delle matrici alimentari utilizzate per le preparazioni, in funzione delle grammature al consumo.

Ove gli organi di controllo rilevino porzioni insufficienti o scarse sarà necessario e richiesto che nel centro di cottura, sul prodotto crudo destinato alle preparazioni, in fase di avvio del ciclo produttivo, l'operatore addetto effettui la pesata, registrando di volta in volta il dato; la quantificazione viene operata per le derrate non deperibili al crudo al netto degli scarti, per derrate deperibili, al crudo, tenendo conto del calo dovuto agli scarti e agli sfridi di lavorazione.

#### **Art. 15 – modelli tipo e diete speciali**

I pasti devono essere preparati tenuto conto dei modelli tipo di tabella dietetica proposte dall'ASL – territorialmente competente/Servizio Igiene e Nutrizione, come recepiti dal committente e redatti in allegato al presente capitolato.

Detti modelli sono suscettibili di variazione ed integrazione a richiesta dell'Amministrazione comunale, della Commissione Mensa, previo parere favorevole del Servizio igiene e Nutrizione dell'ASL territorialmente competente.

Le tabelle sono tarate sulla base di indicazioni dietetiche tese a soddisfare con completezza i fabbisogni nutrizionali reali e tengono conto delle strategie di educazione alimentare.



I modelli tipo sono da considerarsi proposte base, flessibili e modulabili sulla realtà locale; in particolare la Ditta, anche in base al grado di accettazione dell'utenza, potrà formulare variazioni/integrazioni, con interventi innovativi nel corso del tempo: dovrà comunque corredare le proposte alimentari di relative grammature, ricette e composizioni in nutrienti e calorie.

Tali proposte, sottoposte all'esame della Commissione mensa e dell'Amministrazione Comunale, saranno formalmente esplicitate e comunicate all'ASL, per la variazione dei menù.

La Ditta dovrà provvedere alla predisposizione di pasti ad personam nei casi in cui gli stessi vengano appropriatamente richiesti e siano riconducibili alle seguenti categorie:

- 1) dietoterapie;**
- 2) motivazioni ideologiche o religiose;**
- 3) situazioni particolari.**

I menù degli alunni in dietoterapia dovranno essere personalizzati ed armonizzati alla tabella dietetica qualitativa in uso. La Ditta dovrà provvedere alla corretta preparazione e somministrazione della dieta speciale: per questo servizio è richiesto l'impiego di personale qualificato ed adeguatamente formato ed il trasporto nel plesso esterno in contenitori monoporzione di idoneo materiale. La preparazione, manipolazione, trasporto e somministrazione dovrà avvenire nel rispetto delle norme di buona prassi igienica e delle temperature di legge.

La Ditta è tenuta altresì a fornire, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, prodotti alimentari aventi caratteristiche tali (ingredienti, caratteristiche nutrizionali) da poter essere utilizzati, in alternativa a quelli in uso, nella preparazione delle diete speciali, quali insaccati privi di proteine del latte/lattosio, prodotti del prontuario AIC, ecc.

Fra le richieste di tipo terapeutico le più comuni sono rappresentate da:

1. dieta per i soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, e da favismo, è dovuta la certificazione del medico specialista con la quale generalmente si richiede l'eliminazione degli alimenti e delle preparazioni composite che li contengono, che causano l'allergia.
2. dieta per i soggetti diabetici: gli schemi nutrizionali sono facilmente adattabili tenendo conto di una porzionatura che verrà comunque suggerita dagli ambiti specialistici in cui sono seguiti.
3. dieta per i soggetti affetti da morbo celiaco; i pazienti non possono consumare alimenti contenenti glutine: il gestore del servizio, a richiesta e con certificazione del medico specialista, è tenuto alla preparazione del pasto.
4. diete per i soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti: il gestore del servizio, a richiesta, è tenuto alla preparazione del pasto, secondo la dieta personalizzata calcolata dal medico specialista;
5. diete a restrizione calorica per i soggetti in diverso stato di sovrappeso provvisti di certificazione specialistica;
6. dieta in bianco, rivolta ai soggetti con gastriti o gastroduodeniti persistenti, con stati di chetosi transitori (c.d. acetone) secondari e disordini alimentari, con enteriti in via di risoluzione e/o soggetti con sindromi postinfluenzale di diverso grado, tutti provvisti di certificato medico. La ditta si impegna, comunque, alla predisposizione delle diete in bianco, senza certificazione medica, previa richiesta scritta del genitore (autocertificazione), qualora venga fatta richiesta al responsabile del Centro di cottura entro le ore 9,30 della giornata. Le diete in bianco, senza certificazione medica, sono concesse per periodi non superiori a n. 3 giorni consecutivi per ciascun utente.

La Ditta è tenuta a fornire, per la preparazione delle diete speciali, almeno i seguenti prodotti alimentari:

- *pasta, pane, pangrattato, crackers, farina, base per pizza, pasta per lasagne, gnocchi, paste ripiene senza glutine*
- *bastoncini di pesce senza glutine*
- *prodotti del prontuario AIC*
- *gelato, yogurt e budino senza lattosio*

Le diete speciali dovranno essere elaborate dalla dietista della ditta, che dovrà tenere conto del modello di tabella dietetica standard adottata nelle scuole di appartenenza dell'alunno/a in questione; la tabella dovrà riportare il nominativo dell'alunno e corredata da indicazioni comportamentali, specifiche per patologia, dirette agli addetti che operano nel campo della ristorazione scolastica e che devono gestirne, in modo corretto la preparazione e la distribuzione.

Le Diete speciali così redatte dovranno essere trasmesse all'Ente Responsabile del Servizio (Comune) il quale chiederà al SIAN (servizio igiene alimenti dell'Asl) per l'opportuna validazione e valutazione.

#### **Riservatezza**

La Ditta Aggiudicataria ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, durante l'espletamento dell'Appalto, di non divulgarli in alcun modo ed in alcuna forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.

La Ditta Aggiudicataria è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti, collaboratori degli obblighi di segretezza anzidetti, in ogni fase del servizio in appalto.

Nel caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, la Ditta Aggiudicataria sarà tenuta a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare, fermo restando la facoltà dell'A.C. di valutare l'opportunità della risoluzione del contratto per interruzione del rapporto di fiducia con la Ditta Aggiudicataria.

#### **Emergenze sanitarie:**



Qualora si verificassero emergenze di carattere sanitario, che comportino, anche solo a carattere cautelativo, la necessità di escludere dalla tabella dietetica in vigore uno o più prodotti alimentari, la Ditta è tenuta a sostituirli tempestivamente con altri di pari valore nutritivo, concordati con l'Amministrazione Comunale.

#### **Art. 16 – produzione del pasto**

La produzione del pasto deve avvenire nel giorno della distribuzione.

E' vietato l'uso di avanzi.

Non sono consentiti cibi fritti (se non specificatamente richiesti), il condimento deve essere preferibilmente a crudo.

Nei luoghi di produzione dei pasti dovranno essere mantenuti in frigorifero a temperatura non superiore a 4°C i campioni completi dei pasti per almeno 72 ore, in idonei contenitori ermeticamente chiusi, a disposizione per accertamenti analitici che si rendessero necessari per casi di sospetta tossinfezione alimentare.

Il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione nel centro Cottura; ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per eventuali analisi, cioè di almeno 15 grammi edibili; il campione deve riportare un'etichetta con dettagliata ora e giorno dell'inizio della conservazione e la denominazione del prodotto.

#### **Art. 17 – standard di qualità**

La Ditta si impegna a rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dal Committente, di seguito elencati, che sono da ritenersi **minimi**:

- in fase di distribuzione pasti nei refettori (impiattamento) la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale, per ogni singolo gastronorm o contenitore mono/pluri razione utilizzate/i, non dovrà essere inferiore ai 50°C per le pietanze da consumarsi calde;
- in fase di distribuzione pasti nei refettori (impiattamento) la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale, per ogni singolo gastronorm o contenitore mono/pluri razione utilizzate/i, non dovrà essere superiore ai 15°C per le pietanze da consumarsi fredde (escluse la frutta e la verdura);
- all'atto della consegna pasti presso i refettori e per tutto il periodo di mantenimento che precede la fase di distribuzione ( impiattamento), le pietanze da consumarsi calde dovranno avere una temperatura non inferiore ai 60°C, le pietanze da consumarsi fredde dovranno avere una temperatura non superiore ai 10°C, i gelati dovranno avere una temperature non superiore a – 12 °C. Sono escluse la frutta e la verdura;
- durante le fasi che compongono il processo produttivo (filiera) le derrate dovranno essere mantenute alle temperature riportate sulle proprie confezioni;
- il condimento dei contorni dovrà avvenire presso i refettori; è pertanto vietato il trasporto alla scuola dell'infanzia di via Puccini dei contorni conditi presso il centro cottura;
- per i pasti veicolati, la Ditta garantirà l'utilizzo di appropriate gastronorm termici aventi le seguenti caratteristiche minime:
- gastronorm in acciaio;
- coperchi, con guarnizioni per gastronorm in acciaio;
- contenitori termici in polipropilene, a chiusura ermetica, rigidi, non porosi e resistenti agli urti;
- tutti i contenitori dovranno essere adatti al lavaggio in lavastoviglie.

#### **Art. 18 – tracciabilità - rintracciabilità**

Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto, ovvero Rintracciabilità di Filiera di Prodotto (RFP). Con ciò si mira a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate, Committente, Cliente e Organi di controllo.

L'Appaltatore dovrà pertanto redigere specifico Manuale per la gestione delle RFP che dovrà altresì essere corredato di copia della Documentazione di consegna prodotti (bolle di consegna) e sempre disponibile presso il Centro Cottura per verifiche da parte degli organi di controllo anche a semplice richiesta.

#### **Art. 19 – obblighi dell'appaltatore**

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, la ditta appaltatrice si impegna a:

- svolgere il servizio nei modi indicati dal presente capitolato e per quanto specificato in sede di offerta della proposta di gestione;
- assicurare le attrezzature ed i mezzi per il trasporto e la distribuzione dei pasti, nonché il personale qualificato (con corsi di formazione sia di cucina che per le attività ausiliarie) in numero idoneo tale da garantire l'intero servizio e comunque in numero non inferiore a quanto indicato nel successivo articolo;
- acquistare a propria cura e spese le derrate alimentari necessarie per la fornitura dei pasti con obbligo di immagazzinaggio in appositi locali all'uopo identificati assumendosi la responsabilità della loro conservazione; la frequenza dell'approvvigionamento per i prodotti deperibili dovrà essere tale da garantire la freschezza del prodotto al consumo e una corretta conservazione igienica;
- fornire il materiale accessorio (pentole, stoviglie, posate, tovaglie) necessario alla preparazione, distribuzione e al consumo del pasto;



- provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali ed impianti tecnologici destinati a cucina, magazzini di deposito e locali annessi;
- provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature in dotazione;
- provvedere all'allestimento ed al riordino delle sale da pranzo;
- provvedere alla pulizia ordinaria e straordinaria e rigovernatura degli accessi e dei locali – per come evidenziati nella planimetria allegata – adibiti a cucina, mensa ed ai locali di servizio del personale e dei relativi arredi e suppellettili, fornendo all'uopo il materiale necessario (scope, strofinacci, detersivi, etc.);
- provvedere alla pulizia e rigovernatura dei locali della scuola dell'infanzia adibiti a refettorio;
- provvedere alla pulizia dei tavoli e dei locali mensa della scuola dell'infanzia di via Puccini;
- provvedere ad almeno un intervento annuale di sanificazione ordinaria e straordinaria e di disinfestazione;
- provvedere allo smaltimento del residuo in olio usato secondo metodi conformi alle normative vigenti;
- effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti così come previsto dal regolamento comunale provvedendo al deposito degli stessi nell'apposita area dedicata ed a mantenere la stessa ordinata e pulita; la ditta dovrà provvedere alla pulizia e sanificazione dei contenitori destinati alla raccolta della frazione umida; dovrà inoltre provvedere a esporre i cassonetti e i sacchi nei punti di raccolta indicati dal Comune;
- presentare all'Amministrazione Comunale, prima dell'inizio del servizio, i manuali e tutta la documentazione relativa all'autocontrollo da effettuarsi in ogni fase del ciclo produttivo (approvvigionamento, stoccaggio delle materie prime, preparazione del pasto, conservazione e trasporto, somministrazione, protocolli di pulizia, disinfezione, disinfestazione, ai sensi del D.Lgs. 155/97); tale documentazione, completa di schede relative alla verifica dell'applicazione dell'autocontrollo, dovrà essere conservata sul luogo; dovrà inoltre essere fornito il nominativo (o i nominativi) del responsabile delle varie fasi dell'autocontrollo.
- al rispetto delle norme antinfortunistica ed alla applicazione del D.Lvo. n. 626/94;
- al rispetto delle norme del D.Lvo. n°155/97 (HACCCP);
- a stipulare idonea polizza assicurativa volta a garantire persone e cose;
- a collaborare e favorire le ispezioni di autorità sanitarie;
- a collaborare e favorire ispezioni da parte di personale dell'amministrazione comunale e dell'Istituto Comprensivo regolarmente da questi incaricati;
- a collaborare con le autorità scolastiche e sanitarie al fine di apportare migliorie e al prodotto finito e al servizio;
- ad allontanare colui che si sia reso responsabile di atti e/o atteggiamenti scorretti nello svolgimento delle mansioni assegnategli, tali da ricevere almeno due richiami per iscritto da parte dell'Amministrazione Comunale o da suoi eventuali incaricati;
- a vietare e scoraggiare l'accesso ai locali cucina di personale non autorizzato;

## **Art.20 – obblighi del committente**

Il Committente, per lo svolgimento del servizio, adempirà ai seguenti obblighi:

- a) rendere disponibili all'appaltatore i locali, gli impianti, gli arredi e le suppellettili di cui le mense sono attualmente dotate per lo svolgimento del servizio di ristorazione;
- b) provvedere alla manutenzione straordinaria dei locali, salvo le spese per rotture o guasti causati da comprovata negligenza o imperizia del personale dipendente della ditta aggiudicataria che faranno carico a quest'ultima;
- c) provvedere alla fornitura di acqua, riscaldamento, energia elettrica, gas metano e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti;
- d) provvedere al regolare pagamento del corrispettivo dell'appalto;
- e) provvedere alla rimozione dei rifiuti solidi urbani, depositati dall'Appaltatore presso la piazzola di conferimento degli stessi e all'uopo individuata.
- f) a collaborare per quanto di competenza nell'applicazione del D.Lvo. 626/94, e del D.Lgs n. 81/2008
- g) a scoraggiare la frequenza nei luoghi mensa e cucina di personale non autorizzato;
- h) a comunicare alla ditta appaltatrice ogni atto e/o provvedimento che possa arrecare danno allo svolgimento delle le attività previste;

## **Art. 21 – organi di controllo**

Il Committente, oltre ai controlli per la verifica della corrispondenza degli alimenti a quanto previsto nel presente documento, si riserva la facoltà di effettuare senza preavviso in qualsiasi momento, anche controlli in merito all'organizzazione ed alla funzionalità del servizio.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- Responsabile Settore Amm.ne G.le – Politiche Sociali. del Comune di Casapulla in qualità di responsabile del servizio mensa e refezione scolastica o suo delegato;
- Tecnici comunali autorizzati dal Committente;
- Organi di vigilanza e ispezione dell'Asl, per quanto di competenza;
- Organi di vigilanza e ispezione dei NAS;
- Commissione mensa.



L'Appaltatore dovrà mettere a disposizione degli organismi sopra citati l'abbigliamento monouso per l'accesso al centro cottura.

#### **Art. 22 - automezzi e contenitori per il trasporto dei pasti**

Le attrezzature utilizzate per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al D.P.R. n. 327/80 e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte.

Il pasto caldo dovrà arrivare nelle sedi di consumo in condizioni sensoriali ottimali.

In ogni caso, la temperatura dei cibi caldi, al momento dell'arrivo in mensa, non dovrà mai scendere al di sotto dei 60°/65° C, così come previsto dal D.P.R.327/80 (Titolo II, art. 31).

E' fatto obbligo alla impresa di immettere i cibi non appena cucinati negli appositi contenitori in acciaio inox con coperchio ermetico. Le confezioni così prodotte dovranno essere depositate ancora calde, in contenitori termici chiusi atti a mantenere la temperatura ottimale prevista dall'attuale normativa fino al momento della consumazione del pasto presso i singoli plessi secondo gli orari stabiliti dal calendario scolastico.

Quando i pasti veicolati provengano da centro di cottura alternativo, su ciascun contenitore termico dovrà essere apposta una etichetta riportante la data ed il luogo di produzione, il nome del plesso scolastico destinatario nonché la ragione sociale della impresa appaltatrice e la tipologia degli alimenti contenuti con riferimento al menù del giorno.

I contenitori termici devono essere in grado di mantenere il pasto caldo ad una temperatura non inferiore a 60°/65° C ed il pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a 10°C.

Dovrà essere sempre a disposizione nel Centro cottura e presso i punti di distribuzione un termometro a infusione per il controllo della temperatura degli alimenti.

Preparazioni e derrate di tipo diverso saranno confezionate ciascuna in contenitori diversi per evitare possibili contaminazioni, dividendo nettamente gli alimenti che devono mantenere temperature elevate da quelli che devono essere consumati crudi o comunque freddi.

Analogamente si provvederà al confezionamento in contenitori differenti, con caratteristiche analoghe a quelle sopra citate, ma in mono porzione per le diete speciali.

Ai fini dell'espletamento del servizio, sia il centro cottura, sia i mezzi e sia i contenitori adibiti al trasporto dovranno essere in possesso delle autorizzazioni in materia di igiene di cui al Regolamento CE n. 852/2004.

E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Eventuali carenze riscontrate saranno sanzionate ai sensi del presente Capitolato.

#### **Art.23 – divieto di cessione dell'appalto – subappalto**

E' vietata alla ditta appaltatrice, sotto pena di rescissione "de iure" del contratto, la cessione totale o parziale ed il subappalto del servizio oggetto dell'appalto, a pena di risoluzione immediata del contratto e dell'incameramento della cauzione.

#### **Art. 24 – corrispettivo**

Spetta all'Appaltatore:

- Il corrispettivo dell'appalto calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto definito nell'aggiudicazione per ogni pasto ordinato e consumato dai commensali; nel corrispettivo è compreso tutto quanto previsto nel presente Capitolato a carico dell'Appaltatore;
- La fatturazione verrà eseguita dall'Appaltatore alla fine di ogni mese di servizio sulla base del numero dei pasti effettivamente consumati. Il numero dei pasti espressi in fattura dovrà corrispondere al numero indicato in sede di prenotazione;
- Spetta all'Appaltatore, al fine di evitare ogni eventuale contestazione, redigere prospetti riepilogativi giornalieri indicanti il numero dei pasti erogati e suddivisi per tipologie; analogamente dovranno essere predisposti prospetti riassuntivi mensili;
- le fatture verranno liquidate secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

#### **Art. 25 – personale**

Il personale del centro di cottura addetto alla preparazione ed alla distribuzione deve essere numericamente adeguato alla produzione dei pasti richiesti.

Tutto il personale deve possedere adeguata specializzazione, deve essere formato al compito che svolge e, pertanto, risultare qualificato per gli incarichi specifici.

Il personale impegnato nel servizio di ristorazione deve essere in possesso dell'attestato di formazione secondo quanto previsto dal Decreto Dirigenziale della Regione Campania 46/2005, che prevede un percorso formativo differenziato a seconda della mansione lavorativa svolta.

Inoltre dovrà essere documentato il percorso di formazione specifica ai sensi dell'autocontrollo.

Per quanto attiene gli operatori addetti alla produzione di pasti speciali, dovranno possedere la certificazione dell'ASL attestante la partecipazione al corso di formazione-informazione ai sensi del D.G.R.C. 2163 del 14/12/2007.

Ciascuno deve curare l'igiene personale ed indossare apposito vestiario.



Esso dovrà essere dotato di idonei copricapo, giacche, grembiuli bianchi e di quant'altro igienicamente necessario da indossare durante l'espletamento del servizio e dovrà svolgere sempre i servizi per i quali è stato formato.

È opportuno specificare le qualifiche e le mansioni di altre figure professionali operanti a supporto del servizio.

La ditta appaltatrice s'impegna a destinare allo svolgimento della produzione del servizio di somministrazione idoneo personale rappresentato da almeno UN CUOCO, e DUE REFEZIONISTE per il plesso di via RIMEMBRANZA. Per le attività di distribuzione presso il plesso di Via PUCCINI che usufruisce di pasti veicolati la ditta appaltatrice si impegna a destinare alla distribuzione dei pasti almeno DUE REFEZIONISTE.

La qualifica o il diploma dell'addetto alle mansioni di cuoco, sarà consegnata in copia conforme all'Amministrazione Comunale, così come sono da consegnarsi i libretti sanitari di tutti i frequentatori dei locali cucina. Tenuto conto del contesto ove gli addetti presteranno la propria opera, il personale dovrà avere idonei requisiti morali. Il suddetto personale dovrà nello svolgimento del servizio assumere un contegno corretto educato ed improntato al massimo rispetto dei commensali e dell'ambiente.

L'Appaltatore deve assumere e mantenere in servizio, per tutta la durata dell'appalto con onere a esclusivo suo carico, personale qualificato (con corsi di formazione sia di cucina che per le attività ausiliarie) necessario per il buon funzionamento del servizio.

I nominativi ed ogni variazione degli operatori, completi di generalità, qualifica e delle relative posizione INPS ed INAIL, saranno tempestivamente comunicati all'Amministrazione Comunale. La ditta munerà il proprio personale di appositi cartellini di riconoscimento, completo di generalità, assicurandosi che il personale addetto lo esponga durante le ore lavorative. La ditta eviterà la rotazione e/o la frequente sostituzione dei lavoratori impegnati nello svolgimento di tale servizio con personale impiegato in altri opifici, e nel praticare nuove assunzioni terrà conto delle esigenze occupazionali presenti nel territorio comunale.

L'Appaltatore dovrà inoltre

- a. presentare, prima dell'attivazione del servizio, l'organigramma del personale impiegato;
- b. preparare e confezionare le diete speciali sotto la costante supervisione del Dietista che dovrà obbligatoriamente essere prevista per tutta la durata dell'appalto.

Nell'esecuzione dei servizi che formano oggetto del presente appalto, l'Appaltatore è tenuto ad osservare, integralmente, il trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi, nazionale e territoriale, in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni.

L'Appaltatore si obbliga, altresì, ad applicare il contratto o gli accordi medesimi, anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione, e, se cooperative, anche nei rapporti con soci.

I suddetti obblighi vincolano l'Impresa appaltatrice, anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o se receda da esse, e ciò indipendentemente dalla natura industriale o artigianale, dalla struttura, dalla dimensione dell'Impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

L'Appaltatore è responsabile in solido, nei confronti della Stazione Appaltante, dell'osservanza delle norme anzidette.

L'Appaltatore è inoltre obbligato al versamento all'INAIL, nonché, ove tenuta, agli altri Enti Previdenziali ed Assistenziali cui il lavoratore risulti iscritto, dei contributi stabiliti per fini mutualistici.

#### **Art.26 – sicurezza sul luogo di lavoro**

In particolare l'Appaltatore dovrà, nell'ottemperare alle prescrizioni del D.Lgs. 81/08 e s.m.i., consegnare alla Stazione Appaltante copia del proprio Documento di Valutazione Rischi, copia della comunicazione alla ASL e Ispettorato del Lavoro, del nominativo del responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ai sensi dell'art. 8 del citato decreto, copia della designazione degli addetti alla gestione dell'emergenza.

L'Impresa dovrà attenersi, inoltre, alle prescrizioni contenute nel documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI) redatto in ottemperanza a quanto previsto dall'art.26 del D.Lgs 81/2008.

#### **Art.27 – controlli sulla salute degli addetti e controlli vari**

L'Appaltatore è tenuto ad effettuare periodicamente accertamenti su eventuali soggetti portatori di patogeni e stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi saranno allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico, dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio. L'esito delle predette verifiche periodiche dovrà essere comunicato all'Amministrazione comunale.

Le disposizioni emanate dalla Autorità Sanitarie competenti in merito alla profilassi e alla diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente recepite.

L'inosservanza di dette disposizioni, oltre alle conseguenze penali e civili previste ex lege, dà diritto all'Ente di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare penali contemplate nel presente Capitolato.

Per quanto non previsto nel presente capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.

#### **Art. 28 - Diritto di controllo**

L'Ente si riserva il diritto di controllare in ogni momento e senza preavviso lo stato d'igiene dei locali ed attrezzature impiegati per il confezionamento dei pasti e per lo stoccaggio delle derrate alimentari, nonché verificare sotto l'aspetto quantitativo e qualitativo le razioni dei pasti. A questo scopo l'Ente si avvarrà di personale e laboratori di propria fiducia, nonché dell'assistenza del servizio di igiene pubblica dell'A.S.L. competente per territorio.



L'impresa è obbligata a fornire agli incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il loro accesso ai locali cucina ed ai magazzini del centro cottura, fornendo tutti i chiarimenti necessari.

Coloro che eseguono i controlli devono rispettare le stesse norme igieniche previste per il personale di cucina. La vigilanza del servizio avverrà ad assoluta discrezionalità dell'Amministrazione e prevederà controlli casuali sia nei plessi serviti dalla mensa che presso il centro di produzione. Potrà essere disposta una verifica iniziale di idoneità dei locali, dei magazzini e delle attrezzature, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato ed in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti ai menù ed al ricettario proposti in sede di gara, nonché effettuare il controllo sulla preparazione dei pasti e sulla buona conservazione degli stessi, il rispetto delle temperature e delle modalità stabilite per la consegna dei pasti.

L'Amministrazione Comunale potrà avvalersi per l'esecuzione dei controlli:

- di proprio personale;
- di personale del competente Servizio ASL, che potrà prelevare campioni secondo le modalità DPR 327/80.

Le famiglie degli utenti e gli operatori scolastici potranno essere chiamati a vigilare sul buon andamento del servizio.

L'A.C. si riserva la facoltà di istituire apposita commissione con funzioni di controllo sulla regolarità dei servizi previsti dal presente capitolato; in tal caso è data facoltà alla Ditta appaltatrice di designare un suo incaricato quale componente di detta commissione, che avrà altresì il compito di esaminare e proporre soluzioni ad eventuali controversie che potrebbero insorgere tra le parti.

In ogni caso, la ditta è tenuta a far compilare al personale insegnante o ai membri della suddetta commissione periodicamente schede di gradimento di triplice copia, dalle quali si evinca il regolare gradimento del servizio offerto; copie o sintesi dei risultati di dette schede andranno consegnate periodicamente e/o richiesta alla stazione appaltante.

#### **Art. 29- Contestazioni**

L'Amministrazione Comunale farà pervenire all'impresa, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni presentate dagli addetti al controllo. L'impresa, 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. 35. L'Amministrazione Comunale potrà inoltre far pervenire all'impresa eventuali prescrizioni alle quali quest'ultima dovrà uniformarsi entro 8 giorni dalla data di comunicazione. L'impresa, entro tale termine, potrà presentare controdeduzioni che interromperanno la decorrenza del termine fino a nuova comunicazione.

Quanto sopra sarà causa, oltre che di applicazione delle sanzioni per inadempienza contrattuale, anche di eventuale risoluzione del contratto da parte dell'Amministrazione Comunale.

#### **Art. 30 – blocco delle derrate**

I controlli potranno dar luogo al blocco delle derrate. I responsabili della commissione mensa od i tecnici incaricati dall'Amministrazione comunale provvederanno a far custodire le derrate in un magazzino od in cella frigorifera (se deperibili) ed a far apporre la scritta "in attesa di accertamento".

L'Amministrazione comunale provvederà, entro due giorni, a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento ed a darne tempestiva comunicazione alla ditta; qualora i referti diano esito positivo, alla ditta verranno addebitate le spese di analisi. In ogni caso, nulla è dovuto alla ditta per eventuali danni derivanti dal blocco delle derrate.

#### **PRESCRIZIONI VARIE**

##### **Art. 31 – criteri di aggiudicazione ed attivazione del servizio**

La gara sarà espletata con **procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016, applicando quale criterio per la valutazione delle offerte, quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 e 144 del D.Lgs. 50/2016, teso a garantire il miglior rapporto qualità e prezzo**, calcolato su un punteggio massimo di 100 punti di cui 80 per l'offerta tecnica e 20 per l'offerta economica, come di seguito riportato:

**1. OFFERTA TECNICA punteggio massimo 80 PUNTI valutato come segue:**

| N | Criterio                                                                                                                 | Punteggi     | Sub-criteri                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Sub punteggi       |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 1 | Qualificazione ditta e personale impiegato (organizzazione del personale nel centro di cottura e i terminali di consumo) | 18 punti max | Azienda dotata di certificazione ISO 22000:2005                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | punti 2            |
|   |                                                                                                                          |              | Azienda dotata di certificazione UNI 22005:2007 "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari"                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | punti 2            |
|   |                                                                                                                          |              | Azienda priva di certificazione ISO 22000:2005                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | punti 0            |
|   |                                                                                                                          |              | Azienda priva di certificazione UNI 22005:2007 "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari"                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | punti 0            |
|   |                                                                                                                          |              | <i>Per l'attribuzione del punteggio dovranno essere prodotte copie complete (fronte e retro) rese conformi delle certificazioni in possesso, con ben evidenziata la data di rilascio e scadenza.</i>                                                                                                                                                                                                                                                        |                    |
|   |                                                                                                                          |              | <b>Presenza nel centro di cottura di cuoco diplomato:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Max punti 8</b> |
|   |                                                                                                                          |              | - Con almeno cinque anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Punti 8            |
|   |                                                                                                                          |              | - con almeno tre anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Punti 4            |
|   |                                                                                                                          |              | - con almeno due anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Punti 2            |
|   |                                                                                                                          |              | - con almeno un anno di esperienza nel settore della ristorazione scolastica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Punti 1            |
|   |                                                                                                                          |              | <b>N° di persone impiegate contemporaneamente nella distribuzione dei pasti</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Max 6 punti</b> |
|   |                                                                                                                          |              | 4 persone impiegate (minimo 2 per ogni refettorio)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Punti 4            |
|   |                                                                                                                          |              | 1 punto in più per ogni persona offerta rispetto al minimo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                    |
|   |                                                                                                                          |              | <i>Per l'attribuzione del punteggio i dipendenti, che già lavorano presso la ditta partecipante alla data di presentazione dell'offerta, dovranno essere nominativamente indicati e dovrà essere esibita idonea dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi del DPR 445/2000 da ciascun dipendente, che comprovi il possesso del titolo di studio e dell'esperienza maturata, corredata dal curriculum vitae in formato europass debitamente sottoscritto.</i> |                    |
| 2 | Sistema organizzativo del servizio e piano di formazione del personale                                                   | 18 punti max | <b>2.1</b> Piano di scelta, approvvigionamento e conservazione delle derrate<br>6 punti per almeno 4 fornitori<br>4 punti fino a tre fornitori<br>2 punti fino a due fornitori<br>1 punto per centrale unica di acquisto                                                                                                                                                                                                                                    | <b>Max 6</b>       |
|   |                                                                                                                          |              | <b>2.2</b> Attrezzature obbligatorie ed accessorie che la Ditta intende mettere a disposizione per l'espletamento del servizio                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Max 8</b>       |
|   |                                                                                                                          |              | <b>2.3</b> - 2 punti per ogni corso di formazione che si intende programmare (indicare la tempistica, il monte ore e le tematiche)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Max 4</b>       |

| N | Criterio                        | Punteggi     | Sub-criteri                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Sub punteggi |
|---|---------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 3 | Iniziative a favore dell'utenza | 6 punti max  | 3.1 Riscontro sul gradimento del servizio offerto attraverso un'indagine annuale rivolta all'utenza mediante somministrazione di questionario                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Max 2        |
|   |                                 |              | 3.2 Iniziative di educazione alimentare e di educazione al consumo e alla solidarietà.<br>Il Concorrente dovrà predisporre un progetto di massima che preveda il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio (Ditta Appaltatrice, Amministrazione Comunale, Dirigente Scolastico, personale della Ditta Appaltatrice, genitori e, soprattutto, gli alunni/iscritti) precisandone le caratteristiche di svolgimento, le risorse tecniche, finanziarie, strumentali e umane messe a disposizione, tempi di svolgimento, ecc...<br>(Numero iniziative, descrizione)<br>1 punto per ogni iniziativa proposta | Max 4        |
| 4 | Alimenti                        | 16 punti max | <b>4.1 - Alimenti a filiera corta e km 0;</b><br>Numero prodotti, tipologia, ricorrenza nel menù, frequenza offerta. Numero dei prodotti certificati, tipologia prodotti migliorativi.<br>Sarà attribuito 0,5 punti per ciascun prodotto fornito.<br>La ditta concorrente dovrà produrre la documentazione che attesta l'impegno dell'azienda a fornire i prodotti elencati                                                                                                                                                                                                                                                                              | Max 4        |
|   |                                 |              | <b>4.2 - Prodotti Biologici</b><br>Sarà attribuito 0,5 punti per ciascun prodotto fornito.<br>La ditta concorrente dovrà produrre la documentazione che attesta l'impegno dell'azienda a fornire i prodotti elencati.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Max 4        |
|   |                                 |              | <b>4.3 - Prodotti DOP e IGP</b><br>Sarà attribuito 0,5 punti per ciascun prodotto fornito.<br>La ditta concorrente dovrà produrre la documentazione che attesta l'impegno dell'azienda di produzione a fornire i prodotti elencati.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Max 4 punti  |
|   |                                 |              | <b>4.4 - utilizzo dei prodotti del mercato equo e solidale</b><br>Sarà attribuito 1 punto per ciascun prodotto fornito.<br>La ditta concorrente dovrà produrre la documentazione che attesta l'impegno dell'azienda di produzione a fornire i prodotti elencati.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Max 4        |

| N | Criterio                                                                                                                                                                                                                 | Punteggi     | Sub-criteri                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Sub punteggi                                          |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 5 | <b>Servizi migliorativi ed integrativi</b><br><i>Rientrano in questa voce tutte le proposte di integrazione e miglioramento, a costo invariato per la Stazione Appaltante, delle prestazioni contrattuali richieste.</i> | 12 punti max | 5.1 - Impegno della ditta ad organizzare buffet di inizio anno scolastico (all'avvio mensa) e di fine anno scolastico per almeno nr. 120 persone, comprensivo di bevande.                                                                                                                                    | Max punti 2                                           |
|   |                                                                                                                                                                                                                          |              | 5.2 - Impegno della ditta a distribuire in occasione della festività del Natale panettoncino o pandorino (di marca a rilevanza nazionale) e in occasione della festività della Pasqua ovetto di cioccolata minimo da 100 gr. (di marca a rilevanza nazionale) a tutti gli alunni della scuola dell'infanzia. | punti 2                                               |
|   |                                                                                                                                                                                                                          |              | 5.3 Introduzione merenda a metà mattina                                                                                                                                                                                                                                                                      | punti 2                                               |
|   |                                                                                                                                                                                                                          |              | 5.4 iniziative volte a ridurre l'impatto ambientale (art. 5 capitolato speciale d'appalto).<br>Proposte e soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica.                                                                                                                           | punti 6                                               |
| 6 | Interventi sociali                                                                                                                                                                                                       | 10 punti max | offerta di gratuità di pasti giornalieri: per situazioni di disagio valutate dai servizi sociali (N.B. l'offerta dovrà attenersi rigorosamente al numero dei pasti offerti senza indicazioni del valore economico relativo)                                                                                  | Max 10 punti<br>1 punto per ogni pasto gratis offerto |

**N.B.:**

- il punteggio di cui ai punti 4.1, 4.2 4.3 e 4.4 verrà assegnato previo impegno dell'offerente in sede di gara; la ditta aggiudicataria dovrà dimostrare la provenienza della fornitura specificando, ogni mese, i singoli quantitativi di prodotti somministrati e la relativa percentuale di prodotti biologici, DOP., IGP Campania utilizzati e dichiarati in sede di gara, esibendo a riprova, mensilmente, fatturazione da parte dei relativi fornitori da allegare alla relativa fattura mensile del servizio; in mancanza la S.A. non potrà liquidare la fattura e nulla sarà dovuto all'aggiudicatario per quella mensilità quale penale;
- il punteggio di cui al punto 2 sarà attribuito in sede di gara previa autocertificazione e successivamente dovranno essere esibite attestazioni in originale o copia conforme a pena di esclusione;
- per il servizio migliorativo di cui ai punti 5 e ss. nulla sarà dovuto all'aggiudicatario;
- per l'attribuzione dei punteggi di cui al punto 5.1 la ditta dovrà allegare all'offerta il menù ed i quantitativi ritenuti sufficienti per i relativi buffet.

**2.2 (\*) Attrezzature obbligatorie ed accessorie che la Ditta intende mettere a disposizione per l'espletamento del servizio: max 8 punti.**

Ai fini dell'attribuzione del punteggio verrà presa in considerazione l'elenco delle attrezzature obbligatorie ed accessorie proposte per lo svolgimento del servizio di ristorazione scolastica presso il centro cottura della scuola dell'Infanzia di viale della Rimembranza ed i refettori di viale della Rimembranza e via Puccini.

La ditta ad integrazione delle attrezzature già in dotazione al centro cottura e ai refettori, deve provvedere, obbligatoriamente, alla fornitura ed installazione delle attrezzature necessarie per assicurare il regolare svolgimento del servizio così come disciplinato dal capitolato.

**- ATTREZZATURE IN DOTAZIONE PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DI VIALE DELLA RIMEMBRANZA -**

Viene riportato l'elenco più significativo delle attrezzature fornite dal comune presso tale plesso:

- una cucina Zanussi a otto fuochi con forno sottostante;
- un lavello doppia vasca
- una cappa sistema aspirante
- una caldaia a gas posizionata all'esterno;

Attrezzatura necessaria che dovrà essere fornita **OBBLIGATORIAMENTE** dalla ditta appaltatrice:

1 forno a convezione minimo 10 teglie

1 frigo almeno 600lt.

1 premi agrumi idoneo per la preparazione di spremuta da somministrare ai bambini

1 armadio dispensa interna

1 armadietto per detersivi



2 tavoli da lavoro con doppio ripiano  
1 congelatore  
2 armadietti spogliatoio doppio scomparto  
1 macchinetta chiudi vaschetta

## **ATTREZZATURE IN DOTAZIONE PRESSO IL Plesso di Via Puccini**

Presso tale sede non esistono locali cucina, ed i pasti destinati agli utenti del servizio saranno preparati presso il centro di cottura di proprietà comunale sito nel plesso di viale della Rimembranza. Le attività da svolgere sono quelle relative al veicolamento dei pasti con idoneo automezzo, ed alla loro successiva distribuzione. L'ingresso del mezzo di trasporto dei pasti della ditta avviene dal cancello carraio che serve anche come ingresso per gli alunni e insegnanti.

### **Attribuzione punteggio per i sub-criteri 2.2 (\*) 5.4(\*)**

**2.2 (\*) (Attrezzature obbligatorie ed accessorie che la Ditta intende mettere a disposizione per l'espletamento del servizio;**

**5.4 (\*) (iniziative volte a ridurre l'impatto ambientale)**

Il punteggio, a seguito di valutazione collegiale, verrà assegnato dalla Commissione giudicatrice attraverso l'assegnazione motivata di coefficienti variabili tra 0 e 1 da moltiplicare per i punteggi massimi a disposizione per ogni sub-criterio di valutazione.

Verrà data particolare attenzione alle caratteristiche tecniche, funzionali (compatibilità con impiantistica e certificazioni esistenti) ed al livello di contenimento energetico.

I parametri che saranno presi in esame saranno i seguenti:

- qualità tecnologica delle attrezzature obbligatoriamente da fornire, eventuali altre attrezzature non obbligatorie per il miglioramento del servizio e volte a garantire efficienza e risparmio energetico ed in regola con le vigenti norme in materia di sicurezza (marchiatura CE).
- Soluzioni per l'attuazione del passaggio da stoviglie in plastica usa e getta a stoviglie riutilizzabili con la diminuzione di consumo e conferimento come rifiuto di plastica;
- l'uso di prodotti con packaging di volume limitato ed a ridotto impatto ambientale, con la piena attuazione della raccolta differenziata degli imballaggi e degli scarti di lavorazione, anche presso il centro di cottura;
- l'utilizzo di prodotti di pulizia e sanificazione a basso impatto ambientale.
- utilizzo di Acqua di rete
- Progetti di recupero pasti non distribuiti

Dovrà essere presentata una relazione illustrativa contenente:

- 1) schede tecniche delle attrezzature proposte, sia di quelle obbligatorie, sia di quelle accessorie (da allegare);
- 2) le indicazioni necessarie per garantire il corretto utilizzo e la manutenzione delle attrezzature fornite.
- 3) l'illustrazione delle ragioni delle soluzioni prescelte sotto il profilo funzionale in relazione alle caratteristiche del servizio richiesto;

Per la descrizione di ciascuna proposta sono ammesse al massimo 4 pagine, formato A4 in Times New Roman, passo 12 (oltre le schede tecniche da allegare obbligatoriamente).

Tenuto conto dell'oggetto, della natura e delle finalità dell'appalto, la determinazione dei coefficienti avverrà tramite i seguenti criteri motivazionali:

| a)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Giudizio di inidoneità / insufficienza</b> | <b>(coefficiente da 0 a 0,5)</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------|
| Proposte e soluzioni assenti – gravemente incomplete - inadeguate - controproducenti – non utili - inattuabili - non attinenti al servizio in fase di affidamento – indeterminate, non misurabili e/o riscontrabili – peggiorative rispetto agli standard richiesti dal Capitolato – inidonee a dimostrare la possibilità di garantire la corretta esecuzione del servizio.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                               |                                  |
| b)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Giudizio sufficiente</b>                   | <b>(coefficiente da 0,6)</b>     |
| Proposte e soluzioni sostanzialmente complete - adeguate – attinenti al servizio in fase di affidamento - attuabili e utili – sufficientemente determinate per quanto riguarda tempi, qualità e modalità esecutive – verificabili (anche se con l'ausilio dell'appaltatore) - qualitativamente e quantitativamente in linea con quanto richiesto dal Capitolato, complessivamente sufficienti rispetto alla possibilità di garantire la regolare esecuzione del servizio e il perseguimento delle finalità cui il servizio è destinato.                                                                                                                                                                                  |                                               |                                  |
| c)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Giudizio buono</b>                         | <b>(coefficiente da 0,8)</b>     |
| Proposte e soluzioni precisamente determinate e apprezzabili per quanto riguarda tempi, qualità e modalità esecutive, bene illustrate – redatte, ove necessario, sotto forma di piani e programmi con schematizzazioni – realizzabili – misurabili – recanti l'indicazione degli strumenti idonei a consentire al Comune autonomi controlli sul rispetto degli impegni presi nel corso della fase esecutiva – con contenuti innovativi - qualitativamente e quantitativamente migliorativi rispetto a quanto richiesto dal Capitolato, in grado quindi di soddisfare tutte le esigenze ordinarie e, di massima, straordinarie -imprevedibili e finalità di servizio, con apprezzabile garanzia di qualità ed efficienza. |                                               |                                  |
| d)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Giudizio ottimo</b>                        | <b>(coefficiente 1)</b>          |
| Proposte e soluzioni eccellenti – idonee, per qualità e quantità, ad innovare, elevare e qualificare sensibilmente gli standard di servizio                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                               |                                  |



L'offerta tecnica farà parte integrante delle condizioni di contratto in caso di aggiudicazione in favore dell'impresa offerente.

La valutazione dei parametri verrà eseguita in modo insindacabile da apposita Commissione di gara.

Qualora un partecipante non raggiunga almeno il 60% del punteggio complessivamente riservato alla stessa offerta tecnica (qualità), (quindi complessivi **punti 48**), non si procederà all'apertura della busta contenente la relativa offerta economica e lo stesso concorrente verrà escluso dal procedimento di aggiudicazione.

## **2. OFFERTA ECONOMICA valutata come segue:**

Offerta economica-punteggio massimo **20 punti**

L'offerta economica dovrà indicare il costo unitario per pasto, al netto di IVA.

All'Impresa che avrà offerto il prezzo più basso verranno attribuiti 20 punti, mentre alle altre ditte punteggi proporzionali utilizzando la seguente formula matematica:

$$P = (Po \times 20) / Pi$$

dove:

**P** = punteggio da attribuire alla impresa concorrente

**Po** = prezzo più basso offerto (miglior prezzo)

**Pi** = prezzo offerto da valutare

L'offerta economica dovrà essere corredata, a pena di inammissibilità, da dichiarazione dell'offerente attestante che nella sua formulazione ha tenuto conto del costo del lavoro, indicando specificatamente il contratto collettivo applicabile, e degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore dove deve essere eseguito il servizio. Il prezzo offerto dall'aggiudicatario dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'IVA.

L'Amministrazione procederà alla verifica delle offerte anormalmente basse, secondo quanto previsto dall'art. 97 co. 3 del D.Lgs. n. 18 aprile 2016;

L'appalto verrà aggiudicato alla impresa che avrà ottenuto il miglior punteggio (prezzo offerto + qualità del servizio).

In caso di parità di punteggio complessivo l'aggiudicazione avverrà in favore dell'impresa che avrà ottenuto il punteggio maggiore nell'offerta tecnica.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché valida.

Non sono ammesse offerte in aumento.

I dati dichiarati nell'offerta tecnica dovranno essere posseduti alla data di inizio del servizio e comprovati, se richiesto dalla stazione appaltante, con idonea documentazione. In caso di Raggruppamenti temporanei o di Consorzi ordinari di concorrenti, i requisiti per la valutazione dell'offerta tecnica dovranno essere posseduti e dimostrati dal raggruppamento o dal consorzio ed il punteggio complessivo attribuito al raggruppamento o al consorzio non potrà essere superiore al punteggio massimo previsto per ciascun elemento di valutazione.

### **Art. 32 – cauzione provvisoria, definitiva e polizza assicurativa**

L'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una garanzia fideiussoria provvisoria pari al 2% dell'importo complessivo posto a base di gara della procedura, da costituire con le modalità e nel rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016 in contanti, bonifico, assegni circolari o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato ovvero o in forma di garanzia fideiussoria rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'art. 106 del D.Lgs. n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del D.Lgs. n. 58/1998 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del 50% per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO9000. L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30%, anche cumulabile con la riduzione precedentemente citata, per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di eco-gestione e audit(EMAS) o del 20% per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI ENISO14001.

L'offerta è altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse affidatario.

L'Appaltatore è obbligato altresì a costituire a titolo di cauzione definitiva una garanzia fideiussoria pari al 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. n.50/2016. Qualora i servizi oggetto del presente capitolato vengano aggiudicati con ribasso d'asta superiore al 10% (dieci per cento), la garanzia

fidejussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 %.

La fidejussione bancaria o assicurativa suddetta dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.

La ditta aggiudicatrice deve assicurare ai propri lavoratori dipendenti condizioni contrattuali non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio.

La ditta deve stipulare, ad esclusiva garanzia del presente appalto, assicurazione, per danni a cose e a persone, inclusi i danni causati da intossicazione alimentare, nonché alla responsabilità civile della Ditta verso gli utenti. Copia della polizza deve essere depositata in Comune presso il Servizio Pubblica Istruzione, prima della stipula del contratto e/o inderogabilmente prima dell'inizio del servizio;

#### **Art. 33 – coperture assicurative**

Ai sensi dell'art. 103 comma 7 del D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50, l'Appaltatore è obbligato a stipulare una o più polizze assicurative che tengano indenni la Stazione Appaltante da tutti i rischi di esecuzione da qualsiasi causa determinati, azioni di terzi o cause di forza maggiore, e che prevedano anche una garanzia di responsabilità civile per danni a terzi, sino alla data di termine del servizio.

Di conseguenza è onere dell'Appaltatore, da ritenersi compensato nel corrispettivo dell'appalto, l'accensione, presso compagnie di gradimento della Stazione appaltante, di polizza relativa all'assicurazione RCT per il massimale minimo di Euro 500.000,00 per danni a persone, a cose e animali; tale polizza dovrà specificatamente prevedere l'indicazione che tra le "persone si intendono compresi i rappresentanti della Stazione appaltante, e dei soggetti preposti all'assistenza giornaliera e a chiunque svolga le funzioni di controllo del servizio".

La polizza di cui al precedente comma deve essere accesa prima dell'inizio del servizio e deve portare la dichiarazione di vincolo a favore della Stazione Appaltante e deve coprire l'intero periodo dell'appalto.

#### **Art. 34 – revisione dei prezzi**

I prezzi offerti in sede di gara rimarranno fissi ed invariati **sino al 31.05.2019**, fatta salva l'applicazione – su richiesta dell'appaltatore o dell'Ente appaltante – con decorrenza dopo il primo anno di durata del contratto dalla stipula, degli incrementi o decrementi percentuali rilevati dell' ISTAT (indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati). Qualora la richiesta di cui sopra venga presentata successivamente alle date sopra indicate, la decorrenza dei nuovi prezzi, coinciderà con la data di acquisizione o formulazione della richiesta da parte dell'Ente appaltante.

#### **Art.35 – penali e sanzioni**

In caso di omessa o non corretta esecuzione - anche parziale - del servizio in appalto, nonché per accertata violazione di specifici obblighi e/o divieti stabiliti dal Capitolato nonché da disposizioni legislative o regolamentari disciplinanti il servizio, l'Ente si riserva di applicare a carico del Gestore una penale, sulla base dei criteri di gradualità di seguito riportati, fatto salvo l'addebito allo stesso degli eventuali ulteriori danni a persone e/o cose direttamente connesse alle infrazioni contestate:

| <b>Causale infrazione contestata</b>                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>Penalità</b>                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Per sospensione del servizio:                                                                                                                                                                                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"><li>• Euro 250,00 per il primo giorno di sospensione</li><li>• Euro 500,00 per ogni singolo giorno successivo</li></ul> |
| Per carenze nello stato d'igiene dei locali ed attrezzature impiegati per il confezionamento e/o trasporto dei pasti e per lo stoccaggio delle derrate alimentari                                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Euro 250,00 per la prima infrazione</li><li>• Euro 500,00 per infrazioni successive</li></ul>                     |
| Per carenze sotto l'aspetto quantitativo dei pasti somministrati (per scarti di oltre il 10% in meno delle grammature al consumo espressamente indicate per porzione cotto/crudo), quando rilevato su una media di 10 piatti in distribuzione, ed in assenza di immediata integrazione) | <ul style="list-style-type: none"><li>• Euro 100,00 per la prima infrazione</li><li>• Euro 200,00 per la infrazioni successive</li></ul>                  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• per il mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti secondo il programma concordato, con tolleranza massima di +/- 10 minuti:</li></ul>                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Euro 50,00 per la prima infrazione</li><li>• Euro 100,00 per la infrazioni successive</li></ul>                   |
| nel caso di forniture con cariche microbiche elevate, accertate da un laboratorio scelto dall'Ente Committente                                                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"><li>• Euro 1.000,00 per la prima infrazione</li><li>• Euro 2.000,00 per la infrazioni successive</li></ul>              |
| mancato prelievo giornaliero dei campioni                                                                                                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"><li>• Euro 500,00 per la prima infrazione</li><li>• Euro 1.000,00 per la infrazioni successive</li></ul>                |
| per ogni violazione di quanto previsto nelle tabelle merceologiche                                                                                                                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"><li>• Euro 150,00 per la prima infrazione</li><li>• Euro 300,00 per la infrazioni successive</li></ul>                  |
| per ogni violazione di quanto stabilito dal menù, in                                                                                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"><li>• Euro 100,00 per la prima infrazione</li></ul>                                                                     |



|                                                                                                   |                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| assenza di preavviso                                                                              | • Euro 200,00 per la infrazioni successive                                                                                |
| per ogni mancato rispetto degli interventi di pulizia ordinaria, straordinaria e di sanificazione | • Euro 100,00 per la prima infrazione<br>• Euro 200,00 per la infrazioni successive                                       |
| altre cause di contestazione non rientranti fra quelli precedentemente contemplate:               | da un minimo di Euro 50,00 ad un massimo di Euro 500,00 in relazione alla gravità e recidività dell'infrazione contestata |

L'applicazione delle penalità viene determinata con atto del responsabile della gestione dell'appalto.

Da parte dell'incaricato del Comune sarà stilato un verbale di constatazione che riporterà l'inosservanza riscontrata e sarà obbligatoriamente controfirmato dal responsabile del centro cottura. La contestazione sarà altresì comunicata a mezzo lettera Raccomandata A.R. o PEC - assegnando alla ditta un termine di almeno 10 giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni.

Si procede al recupero della penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento. L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi. Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento del Comune sono comunicate alla Ditta in via amministrativa.

Il totale delle penali di cui al presente articolo, non potrà comunque superare il 10% (dieci per cento) dell'importo del contratto, resta salvo il diritto per l'Ente appaltante di richiedere il risarcimento degli eventuali ed ulteriori danni.

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.

### **Art. 36 – recesso e risoluzione del contratto**

Nel caso di gravi violazioni o inadempienze contrattuali, nonché nel caso in cui siano state applicate **cinque** penalità di cui al precedente art. 35, nell'arco di mesi 12 nell'ambito del periodo contrattuale, ovvero qualora l'applicazione di sanzioni calcolate con le modalità previste dal precedente articolo 35 dovesse comportare il superamento del limite del 10% dell'importo contrattuale, per come sopra indicato, l'Ente potrà risolvere il contratto ed incamerare la cauzione a titolo di risarcimento danni e di penale, senza che per ciò occorra citazione in giudizio, pronuncia di Giudice od altra formalità, convenendosi sufficiente il preavviso di 20 giorni dalla data di ricezione della relativa comunicazione, da inviarsi mediante lettera raccomandata A.R. o PEC.

L'Ente potrà procedere ipso iure ex art. 1456 C.C. alla risoluzione nei casi di gravi inadempienze nella conduzione del servizio, quali:

- a. abbandono del servizio, fatta salva la causa di forza maggiore;
- b. grave intossicazione alimentare;
- c. mancato impiego di almeno un cuoco in possesso di idoneo attestato/diploma di qualifica professionale e adeguata esperienza o impiego nel servizio di personale non idoneo sotto il profilo professionale o sanitario;
- d. contegno abitualmente scorretto da parte del personale della ditta adibito al servizio;
- e. mancato o non corretto pagamento degli oneri previdenziali;
- f. apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta, messa in liquidazione, o altri casi di cessione dell'attività;
- g. cessione ad altri, in tutto o in parte - direttamente o indirettamente - di obblighi e diritti contrattuali;
- h. mancato addestramento del proprio personale ai rischi esistenti nell'ambiente di lavoro;
- i. non conforme applicazione delle attività di sorveglianza sanitaria nei confronti dei propri dipendenti;
- j. mancata o inadeguata fornitura di tutti i dispositivi di protezione individuale necessari per lo svolgimento delle attività;
- k. quando a carico di alcuno degli amministratori della ditta sia stata pronunciata una sentenza definitiva di condanna per frode, o per qualsiasi altro reato che incida sulla moralità professionale, o per delitti finanziari;
- l. in caso di mancato rinnovo da parte delle autorità competenti di provvedimenti autorizzativi in scadenza durante la vigenza contrattuale;
- m. per ogni inadempienza, infrazione o fatti ivi non contemplati che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 C.C.

Dopo tre contestazioni formali per le quali non siano pervenute, o non siano state accolte le giustificazioni del gestore del servizio, l'Ente potrà procedere di diritto alla risoluzione del contratto.

Nel caso di recesso dal contratto, per qualsiasi causa, da parte della ditta, saranno addebitati allo stesso, oltre agli eventuali danni, i maggiori oneri che dovranno essere sostenuti dall'Amministrazione comunale per l'affidamento del servizio alla ditta che sarà risultata seconda nella graduatoria della gara o, in mancanza, ad altra ditta, provvedendo ad incamerare la cauzione definitiva.

Nulla sarà dovuto alla ditta nel caso di recesso o di risoluzione del contratto, fatti salvi i corrispettivi economici relativi al servizio effettivamente prestato.

In caso di recesso o di risoluzione del contratto d'appalto tutte le attrezzature ed arredi diverranno di piena ed immediata proprietà dell'Ente, senza che nulla sia dovuto alla ditta.



**Art. 37 – fallimento della ditta**

In caso di fallimento della ditta, il contratto si riterrà sciolto; ove il curatore del fallimento chiedesse di voler subentrare al contratto, l'Ente si riserva il diritto di accettare o meno la proposta.

**Art. 38 – richiamo delle norme di legge**

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al bando di gara nonchè alle disposizioni normative vigenti che regolano la materia (D.Lgs. 50/2016 – DPR 207/2010 e s.m.).

**Art. 39 – spese contrattuali e pubblicazioni**

Tutte le spese di appalto e di contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché ogni altra agli stessi accessoria e conseguente, sono a totale carico dell'Appaltatore. Sono a carico dell'impresa le spese di pubblicazione del bando di gara.

**Art. 40 - obbligo di sopralluogo**

Dovrà essere effettuato, a pena di esclusione, un sopralluogo obbligatorio nei locali adibiti a refettorio in cui sarà svolto il servizio di refezione. A tale scopo le ditte concorrenti dovranno contattare l'Amministrazione comunale e in particolare l'Ufficio preposto per concordare le visite. Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal Legale rappresentante o Direttore Tecnico dell'Impresa o da un loro incaricato dipendente dell'Impresa e munito di formale delega scritta. In caso di RTI o Consorzi Ordinari di concorrenti costituiti o costituendi, il sopralluogo dovrà essere eseguito dall'Impresa designata o designando capogruppo. La dichiarazione di avvenuto sopralluogo, sottoscritta dalla impresa concorrente e da un incaricato della stazione appaltante, dovrà essere inserita nel plico dell'offerta, precisamente nella busta dei documenti.

**Art. 41 - obblighi in materia di tracciabilità finanziaria**

L'Impresa in caso di aggiudicazione si impegna ad assolvere tutti gli obblighi in materia di tracciabilità dei movimenti finanziari di cui all'art. 3 della Legge 136/2010 e s.m.i.. Il mancato rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, oltre alle sanzioni specifiche, comporta la nullità assoluta del contratto, nonché determina la risoluzione di diritto del contratto nel caso di mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

In particolare, l'Impresa dovrà:

- utilizzare per tutte le transazioni relative al presente appalto, comprese le transazioni verso i propri subcontraenti, il/i conto/i corrente/i dedicato/i alle commesse pubbliche;
- inserire nei contratti sottoscritti con i subcontraenti, a pena nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge sopra richiamata;
- dare immediata comunicazione alla Stazione Appaltante e alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo della Provincia ove ha sede la Stazione Appaltante, qualora avesse notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 legge 136/2010;
- qualora nel corso dell'appalto si dovessero registrare modifiche rispetto ai dati comunicati in sede di stipulazione contrattuale, darne comunicazione alla Stazione appaltante entro 7 giorni;
- riportare il codice CIG assegnato in tutte le comunicazioni e operazioni relative alla gestione contrattuale e, in particolare, nelle fatture che verranno emesse.

**Art. 42 - Responsabilità dell'appaltatore e assicurazione**

La Ditta appaltatrice sarà sempre direttamente responsabile per tutti gli eventuali danni accertati di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone o a cose che risultassero causati dalla Ditta stessa nell'esercizio del presente appalto. La Ditta in ogni caso dovrà provvedere a proprie spese a rifondere i danni causati. A tale scopo, prima della stipula del contratto, la Ditta dovrà stipulare polizza assicurativa per rischi inerenti l'attività di somministrazione pasti con un massimale per ogni sinistro pari a € 2.700.000,00 per danni a persona, a € 1.500.000,00 per danni a cose.

**Art. 43 – rinnovo del servizio**

E' facoltà dell'A.C. rinnovare il contratto relativo al servizio oggetto del presente appalto di anno in anno per un massimo di due anni scolastici e quindi per gli anni scolastici 2020/2021; 2021/2022-

La non disponibilità al rinnovo da parte dell'impresa dovrà essere comunicata per iscritto al Committente con un preavviso di almeno 6 mesi.

Il contratto può essere prorogato per un periodo di sei mesi o comunque fino al termine di aggiudicazione del nuovo appalto, sulla base di un provvedimento espresso dell'A.C. in relazione all'esigenza della stessa di dar corso alle procedure per la selezione di un nuovo affidatario e del conseguente passaggio gestionale. La proroga costituisce estensione temporale limitata del contratto relativo al presente appalto e con essa non possono essere introdotte nuove condizioni nel contratto medesimo.

Ove, alla data della scadenza del contratto di appalto non sia stato individuato il nuovo soggetto affidatario, l'attuale gestore è tenuto a garantire la prosecuzione del servizio fino all'individuazione del nuovo soggetto.



**Art.44 - Privacy**

Ai sensi dell'art.13 del D.Lgs. 196/2003, nella procedura di gara saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite in conformità a quanto disposto dal D.Lgs. 196/2003 e successive modificazioni, compatibilmente con le funzioni istituzionali, le disposizioni di legge e regolamenti concernenti i pubblici appalti e le disposizioni riguardanti il diritto di accesso ai documenti ed alle informazioni.

**Art. 45 - Rinvio**

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, si fa riferimento alla vigente normativa nazionale e comunitaria che si intende tutta richiamata.

**Art. 46 - Foro competente**

Per qualsiasi controversia derivante dal presente Capitolato resta stabilita la competenza territoriale dell'Autorità Giudiziaria di Santa Maria Capua Vetere.

Casapulla,

Il Responsabile del Servizio  
Dott. Domenico Piccicacchi  
Firmato originale

**Allegati:**

ALLEGATO 1 - NORME DA RISPETTARE DURANTE LA PREPARAZIONE DEI PASTI

ALLEGATO 2 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA DURANTE E DOPO LA SOMMINISTRAZIONE

ALLEGATO 3 – DUVRI

ALLEGATO 4 – PLANIMETRIA

ALLEGATO 5 – MENU'

