Città di Bitetto
Medaglia d'Oro al Merito Civile
Città Metropolitana di Bari

Settore Servizi Sociali – Pubblica Istruzione – Politiche Giovanili

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE DELL 'INFANZIA STATALI ANNUALITA' 2022 – 2023

***CIG:* 9018342B3D**

Articolo 1 - Oggetto del servizio affidato

Il presente capitolato disciplina l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Bitetto, per le scuole dell'infanzia statali negli esercizi 2022/2023, in **«legame fresco - caldo» - quale unica tipologia di preparazione - somministrazione**, con le modalità stabilite nei successivi articoli, dalla fase di approvvigionamento delle materie prime, alla preparazione, al trasporto, alla consegna, alla distribuzione dei pasti alle mense, il successivo riordino,la pulizia e sanificazione dei locali in cui si consumano i pasti. L'indicazione del legame fresco - caldo consente comunque l'utilizzo di quegli alimenti surgelati indicati dal **Decreto Ministeriale CAM del 10.03.2020, pubblicato il 04.04.2020**. Potranno usufruire del pasto, con le stesse modalità previste per gli alunni, gli insegnanti e i collaboratori delle scuole pubbliche aventi diritto alla mensa in base a disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali. Il numero dei pasti da erogare in favore del personale docente non rientra in quello posto a base di gara e pertanto, per la somministrazione, non è prevista la corresponsione di alcun corrispettivo economico.

Il servizio affidato e disciplinato dal presente capitolato comprende:

1. l'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo da utilizzare per la preparazione dei pasti;
2. la preparazione e cottura dei cibi (incluse le diete speciali) nel centro di cottura centralizzato di proprietà o nella disponibilità della ditta appaltatrice, nel rispetto del menu di cui al presente capitolato e delle tabelle dietetiche elaborate dall'operatore economico sulla base dei menù opportunamente validati dalla ASL BARI - Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, a totale carico della ditta appaltatrice.
3. il confezionamento dei pasti;
4. il trasporto dei pasti dal centro cottura presso i plessi scolastici. Il trasporto dei pasti dovrà avvenire in contenitori in grado di mantenere la temperatura di legge sino al luogo del consumo e con mezzi idonei;
5. la porzionatura e distribuzione dei pasti agli utenti;
6. l'apparecchiatura, la sparecchiatura e la pulizia dei tavoli;
7. la pulizia, disinfezione e rigoverno delle attrezzature e degli ambienti ivi inclusi tavoli, pavimenti e finestre;
8. 1'installazione e la manutenzione presso ogni plesso scolastico di erogatori/dispenser di acqua filtrata potabile per il consumo della stessa durante i pasti, previa verifica compatibilità con la normativa Covid-19, ovvero erogazione sostitutiva dell'acqua;
9. la fornitura di:
   - tovaglietta e tovagliolo in carta;
   - stoviglie (piatti, cucchiai, mestoli, palette, coltello, ecc...) ed eventuali bacinelle o vassoi in materiale idoneo, lavabile, disinfettabile, riutilizzabile per il corretto svolgimento del servizio;
   - piatti e vassoi multi scomparti in materiale a perdere limitatamente ai pasti personalizzati ovvero diete speciali;
   - punti acqua sufficienti per il numero dei bambini a tavola;

   Tutto il materiale a contatto con gli alimenti deve essere idoneo ai sensi della vigente normativa nazionale e comunitaria e prevedere l'introduzione di stoviglie e materiali riutilizzabili, in ottemperanza alle Direttive europee e nazionali sul Plastic Free e sull'obbligo di riduzione della produzione di rifiuti, nonché ai fini della diffusione di una sana cultura ecologica e di tutela ambientale
10. La fornitura del materiale detergente, sgrassante e disinfettante per la pulizia dei locali adibiti a refettorio e delle attrezzature (suppellettili, tavoli, sedie, banchi di somministrazione, ecc.) compresi i sacchetti per la raccolta differenziata dei rifiuti. Con il termine refettorio si intende ogni locale adibito alla somministrazione e consumazione dei pasti;
11. ritiro, pulizia e disinfezione - da effettuarsi quotidianamente - dei contenitori termici adoperati per il trasporto dei pasti e di ogni altro eventuale utensile utilizzato per la distribuzione e porzionatura di questi.

12. la fornitura gratuita, 1'implementazione e il mantenimento di un software per la gestione del servizio: anagrafiche degli utenti, prenotazioni, acquisto e pagamenti dei buoni pasto, nonchè situazioni creditorie/debitorie. Detto sistema dovrà essere messo a disposizione dell'Amministrazione comunale, degli istituti scolastici e dei beneficiari del servizio, come meglio definito di seguito nell'apposito articolo del presente capitolato. L'operatore economico dovrà mettere a disposizione un numero dedicato, attivo per non meno di 8 ore al giorno sia di mattina che di pomeriggio dal lunedì al venerdì, per informazioni e supporto sul funzionamento del software per la gestione del servizio.
13. L'attività di rendicontazione dei pasti effettivamente erogati sarà disciplinata in accordo con l'amministrazione appaltante e l'Istituzione Scolastica
14. l'attivazione di strumenti di comunicazione di informazioni, rivolta ai genitori, circa il menù e l'andamento/modalità di gestione del servizio di ristorazione scolastica;
15. la cessione/ridistribuzione dei pasti avanzanti non porzionati alle associazioni di tutela dei soggetti meno abbienti per il tramite delle associazioni di volontariato e altre strutture a ciò preposte nel rispetto della normativa regionale/nazionale vigente, indicate dall'Ufficio Servizi Sociali.
16. utilizzo e somministrazione di questionari customer satisfaction per monitorare la gradibilità del servizio, con relativi esiti, sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante. I dati sulle eccedenze alimentari rilevati dai questionari devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare alla stazione appaltante, alla quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio;
17. formazione e aggiornamento professionale del personale addetto al servizio sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici quali:
    - per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti;
    - per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originali di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti. Entro 60 giorni dall'inizio del sevizio, l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti.

    Il servizio oggetto di affidamento è da considerarsi, a tutti gli effetti, «servizio pubblico» e quindi per nessuna ragione può essere sospeso o abbandonato.

    L'operatore economico è tenuto a rendersi disponibile ad incontri periodici con rappresentanti del Comune, del personale della Scuola e della costituenda Commissione Mensa, per tutte le informazioni che fossero richieste o si rendessero necessarie; a tal fine, la ditta è resa edotta che il servizio sarà oggetto di periodiche verifiche e controlli da parte di incaricati della Amministrazione Comunale eventualmente accompagnati da alcuni membri delle Commissione Mensa.

Articolo 2 - Sedi plessi scolastici e dimensione presumibile dell'utenza

Le sedi dei plessi scolastici ove dovranno essere consegnati i pasti veicolati sono indicati nella seguente tabella:

ISTITUTO	PLESSO	SEZIONE	N. PASTI PREVISTI/GIORNO
ISTITUTO COMPRENSIVO CIANCIOTTA – MODUGNO	PLESSO COSTITUZIONE 1	B	20
		C	18
ISTITUTO COMPRENSIVO CIANCIOTTA – MODUGNO	PLESSO E. FERMI	A	13
		B	20
		C	20
ISTITUTO COMPRENSIVO CIANCIOTTA – MODUGNO	PLESSO E. LUCATORTO	A	18
		B	16
		C	17

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune.
Il numero e la localizzazione possono subire variazioni nel corso dell'affidamento senza dare titoli all'impresa di pretendere compensi aggiuntivi.
La fornitura dei pasti dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata e alla prenotazioni dei pasti.
L'operatore economico non potrà chiedere aumenti e/o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti.
Il Comune si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni inerente la frequenza o i giorni di esecuzione del servizio con la I.A.

Il numero dei pasti annui presunti, calcolato sulla base dei pasti erogati effettivamente nel periodo precedente, è pari a n. 142 pasti al giorno, oltre quelli previsti per il personale scolastico.
Le somministrazioni oggetto di affidamento saranno effettuate nei periodi precisati all'articolo 4, ad esclusione di tutte le festività contemplate nel calendario scolastico, di tutti i sabato, nonché di tutti i giorni in cui detta somministrazione non potrà essere effettuata per causa di forza maggiore, fatte salve le decisioni dell'Amministrazione Comunale o del1'Autorità Scolastica di posticipare l'inizio o di anticipare la fine rispetto alle date stabilite in precedenza.
I dati summenzionati, attinenti al numero degli alunni frequentanti la refezione, sono da intendersi quali presuntivi, pertanto saranno suscettibili di variazione, in eccesso o in difetto, in relazione alle fluttuazioni giornaliere sempre possibili nella frequenza degli alunni ed alla consequenziale richiesta del servizio.
Potranno verificarsi altre cause di forza maggiore, come scioperi, mancata o scarsa erogazione di acqua potabile e per ogni altra causa lecita che impedisca materialmente il normale svolgimento del predetto servizio di refezione.
I motivi innanzi enunciati potranno determinare anche la sospensione della fornitura per più giorni.
L'amministrazione comunale si riserva — anche nel corso del primo anno di affidamento — la facoltà di apportare modifiche ai quantitativi e alla tipologia dei pasti e ai menu, da validarsi presso la competente ASL, a totale carico della ditta appaltatrice, nonché quella di procedere all'accorpamento, alla variazione, all'aumento o alla diminuzione del numero delle aree mensa (e quindi al numero di sedi da rifornire) in conseguenza di possibili modificazioni dell'assetto strutturale ed operativo del servizio di ristorazione scolastica, di una diversa distribuzione della rete scolastica o di cause di forza maggiore.
La ditta affidataria nulla avrà a pretendere se il numero dei pasti erogati è inferiore al numero dei pasti annuali previsti dal presente capitolato.

Articolo 3 - Inizio, durata e recesso dell'affidamento del servizio

La fornitura dei pasti avrà inizio, anche in pendenza della stipula del contratto, nei giorni concordati con l'Istituzione Scolastica e comunicati dal competente Ufficio Comunale, salvo diversa e posteriore decorrenza stabilita da1l'Amministrazione, in relazione alle esigenze di organizzazione ed avvio del servizio.
La mancata attivazione del servizio per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili all'Amministrazione comunale non dà diritto a richiedere alcun indennizzo o risarcimento.
La data di inizio del servizio è prevista, salvo quanto sopra riportato, per il giorno 10 Gennaio 2022 e poi, per le annualità successive, per il primo giorno dell'anno scolastico.
La data finale del servizio, per ciascuna annualità del contratto, coinciderà presumibilmente con il termine delle lezioni scolastiche.
L'Amministrazione comunale, nel rispetto dell'autonomia scolastica, tenuto conto delle richieste del Dirigente Scolastico, si riserva la facoltà di anticipare o posticipare la data finale del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole.
L'amministrazione si riserva di richiedere l'esecuzione anticipata del contratto, nei modi e alle condizioni previste dall'art. 32 c.8 del D.Lgs. 50/2016.
Per ogni anno successivo al primo la fornitura della mensa inizierà presumibilmente nel mese di ottobre e terminerà nel mese di maggio.
Il Servizio dovrà essere assicurato dal lunedì al venerdì nei giorni in cui è prevista l'attività didattica come da calendario scolastico fissato dalle competenti Autorità scolastiche.
Il primo anno di contratto sarà da intendersi quale periodo di prova. È fatto salvo il diritto di recesso anticipato da parte dell'Amministrazione comunale qualora, alla scadenza del primo anno, il servizio risultasse eseguito in maniera non soddisfacente, a giudizio motivato dell'Amministrazione stessa, in dipendenza di documentate ed accertate violazioni degli obblighi contrattualmente assunti commesse dalla ditta appaltatrice nell'esecuzione del servizio e riferite:

- alla qualità delle derrate alimentari utilizzate,
- al rispetto delle norme igienico sanitarie in tutto il ciclo di produzione,
- alla qualità dei pasti somministrati,
- a ripetute violazioni del presente capitolato speciale d'appalto.

L'Amministrazione Comunale si riserva, in ogni caso, la facoltà di recedere unilateralmente dal contratto, con disdetta

a mezzo raccomandata o PEC, che dovrà essere formulata e trasmessa almeno 3 (tre) mesi prima della decorrenza del recesso, nei seguenti casi di:

1. sopravvenute ragioni di interesse pubblico;
2. cessazione del servizio a causa di giustificati e documentati motivi.

Nel caso di recesso anticipato da parte dell'A.C., l'impresa appaltatrice non ha titolo di richiedere alcun risarcimento.
L'AA.CC. si riserva di prorogare il servizio per un altro anno scolastico nelle more dell'espletamento della nuova procedura di affidamento.
Per tutto quanto non previsto nel presente articolo si rinvia agli articoli 106 e 108 del D.Lgs.vo n. 50/2016 e s.m.i..

Articolo 4 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta dagli alunni delle scuole dell'infanzia statali nonchè dal personale docente operante presso i plessi scolastici aventi diritto al pasto. Il numero dei pasti da erogare in favore del personale docente non rientra in quello posto a base di gara. A titolo meramente indicativo si rappresenta che l'attuale numero di personale scolastico che usufruisce quotidianamente del servizio di refezione scolastica è pari a 19. Si conferma che per tali pasti non è previsto alcun corrispettivo.
Il periodo di *somministrazione* sarà coincidente presumibilmente con l'anno scolastico dal mese di ottobre al mese di maggio.

Articolo 5 - Caratteristiche dei pasti (Come da linee di indirizzo per la ristorazione scolastica ai sensi della DGR 1345/18 e s.m.i.)

Ogni pasto fornito dovrà comprendere:

- un primo piatto;
- un secondo;
- un contorno (offerta in non meno di tre diversi tipi nella medesima settimana);
- pane;
- frutta fresca (offerta in non meno di tre diversi tipi nella medesima settimana);
- acqua.

I tipi e le caratteristiche delle materie prime dovranno essere conformi a quelli precisati all'articolo "Tabelle Merceologiche e caratteristiche delle materie prime".
Per ciascun utente dovrà essere fornito:

- per ogni giorno di servizio: tovaglietta e tovagliolo in carta;
- punti acqua sufficienti al numero dei bambini a tavola;
- stoviglie (cucchiai, mestoli, palette, coltello, ecc...) ed eventuali bacinelle o vassoi in materiale idoneo, lavabile, disinfettabile e riutilizzabile, in ottemperanza alle Direttive europee e nazionali sul Plastic Free e sull'obbligo di riduzione della produzione di rifiuti, per il corretto svolgimento del servizio

Dovrà essere fornito, altresì, quanto necessario per il condimento delle verdure crude (olio extravergine di oliva, sale fino iodato, limone, aceto di vino). Queste ultime andranno, infatti, condite al momento del consumo.
La ditta è tenuta a rispettare le disposizioni dettate dall'Azienda Sanitaria Locale - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della provincia di BARI - per la corretta applicazione delle tabelle dietetiche ed il giusto utilizzo delle materie prime.
L'adempimento relativo alla vidimazione dei menù da parte della ASL competente e il relativo costo è a esclusivo carico dell'impresa aggiudicataria, anche nel caso di variazioni dei menù per gradimento o altre motivazioni.
Costituiscono specifiche tecniche del servizio e sono parte integrante e sostanziale del presente capitolato:

1) il menu diviso per 4 settimane e per stagionalità (Autunno/inverno e Primavera/Estate) — (**Allegato Menù);**
2) le grammature degli alimenti riportate nella sezione B delle linee di indirizzo per la ristorazione scolastica ai sensi della DGR 1345/18 e s.m.i;
3) le caratteristiche merceologiche di cui all'Appendice A-2 della medesima D.G.R..L'Amministrazione Comunale, inoltre, potrà richiedere alla ditta aggiudicataria la fornitura di cestini da viaggio e di pasti d'urgenza, come definiti e descritti nelle note esplicative di cui al precedente comma ed allegate al presente capitolato.

Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, dovranno essere somministrate in caso di sciopero o altre eccezionali situazioni, così come meglio riportato all'art 6 ultimo capoverso, comma (3).
I cestini freddi devono essere confezionati nella stessa giornata del consumo, salvo situazioni debitamente documentate per le quali gli stessi potranno essere confezionati al massimo il giorno precedente e correttamente conservati. I cestini freddi devono essere confezionati individualmente in sacchetti di carta ad uso alimentare con manici.

Articolo 6 - Menù, grammature e Tabelle dietetiche

1. In conformità alla DGR 1435/2018 *"Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica ed aziendale"* i Menù e le tabelle dietetiche devono rispettare le indicazioni riportate nei nuovi LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana) aggiornati al 2014 distinguendo gli apporti di calorie e nutrienti per

fasce di età e per grammatura dei singoli alimenti.

I menù e le singole ricette con indicazione bromatologica, calorica e nutrizionale devono essere rispondenti alle seguenti indicazioni:

- adozione del modello alimentare mediterraneo, con apporto consistente di cereali e loro derivati, anche integrali (es.: pasta, riso, polenta, ecc.) di legumi, verdure e frutta di stagione e di olio extravergine di oliva. Sarà prevista un'alternanza dei secondi piatti incentivando il consumo di pesce, legumi, uova e carni bianche;
- strutturazione su 4 settimane a rotazione;
- stagionalità: autunno-inverno, primavera - estate;
- descrizione analitica delle ricette con precisazione quantitativa dei singoli ingredienti;
- descrizione dei contenuti bromatologici del pasto;
- possibilità di modifiche nel tempo per innovazioni motivate e valutate;
- capacità di garantire all'occorrenza pasti alternativi per esigenze etiche, etniche e/o religiose, presenti nella scuola;

E' stato disposto pertanto il menù di cui all'Allegato **Menù** in particolare:

- Il menu estivo inizia dal 01/04 e termina al 31/10.
- Il menù invernale inizia il 01/11 e termina al 30/03

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nel menu all'Allegato 1 **Menù.**

Si precisa che i menù allegati alla documentazione di gara, di cui alla DGR 1435/2018 e s.m.i., sono indicativi; infatti gli stessi saranno adeguati alle disposizioni indicate nel decreto ministeriale CAM del 10.03.2020, pubblicato il 04.04.2020 e sottoposti a successiva validazione da parte della ASL competente, con relativo costo a esclusivo carico dell'impresa aggiudicataria.

Le grammature dovranno corrispondere a quanto riportato nella parte B delle linee di indirizzo per la ristorazione scolastica ai sensi della DGR 1435/18 e s.m.i., fermo restando quanto previsto dal decreto ministeriale **CAM del 10.03.2020, pubblicato il 04.04.2020.**

Occorre precisare che il gestore del Servizio dovrà elaborare i piani dietetici sulla base dei menù, degli utenti (infanzia/adulti) e della specifica ricetta della pietanza.

Detti piani, dovranno essere sottoposti a validazione da parte del Servizio di Igiene degli Alimenti della nutrizione della ASL BA.

Pertanto in caso di richiesta di variazione/prescrizione da parte della stessa ASL, i menù dovranno subire modifiche in tal senso ed opportunamente segnalati all'Amministrazione Comunale e all'Istituzione Scolastica. Gli eventuali costi di validazione sono comunque a carico del gestore del Servizio di ristorazione.

Per ogni ulteriore aspetto non espressamente richiamato nel presente documento si rimanda a quanto disposto dalla Regione Puglia con DGR 1435/2018 e dal Decreto Ministeriale CAM del 10.03.2020, pubblicato il 04.04.2020.

Si precisa che:

2. I menù potranno altresì essere modificati nel corso dell'affidamento, su richiesta del responsabile del Servizio dell'Amministrazione Comunale, tenuto conto delle istanze dell'utenza e validate dal Direttore SIAN della ASL BA o suo delegato. **L'adempimento relativo alla vidimazione dei menù da parte della ASL competente e il relativo costo è a esclusivo carico dell'impresa aggiudicataria.**
3. I menu non sono modificabili autonomamente ed unilateralmente da parte della ditta aggiudicataria;
4. Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni nei seguenti casi:

a) interruzione e/o guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazionedel piatto previsto;
b) interruzione temporanea della produzione, per cause quali sciopero, incidenti,interruzioni dell'energia elettrica o del flusso idrico;
c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Le variazione di cui al punto 3, dovranno essere comunicate per iscritto al Comune di Bitetto con motivate e documentate giustificazioni.

Per quanto riguarda le diete speciali si rimanda allo specifico articolo del presente capitolato.

Articolo 7 - Gestione delle diete speciali

Il gestore del Servizio di ristorazione scolastica, senza oneri accessori e aggiuntivi, deve erogare pasti diete speciali sulla base di menu individualizzati, appositamente validati dalla competente ASL, con **relativo costo a esclusivo carico dell'impresa aggiudicataria.**

Le diete speciali sono afferenti a:

1. Casi di allergie, di intolleranze alimentari o malattie metaboliche clinicamente accertate mediante acquisizione di adeguata certificazione medica;
2. Disturbi gastroenterici temporanei per i quali si richiede un regime alimentare leggero (c.d. Dieta in bianco);
3. Motivi etici o religiosi: la ditta provvederà, dietro richiesta dell'Amministrazione, all'erogazione di diete speciali/vegetariane/vegane ecc...

4. Diete per utenti celiaci;

Le diete speciali di cui al punto 1, devono essere fornite in monoporzioni sigillate, con un'etichetta riportante il nome della scuola ed i riferimenti identificativi del bambino, il contenuto e la data di preparazione. Va tutelata la privacy del bambino secondo il sistema organizzativo locale.

La ditta è tenuta a fornire per le diete speciali un menu il più possibile aderente a quello generale e dovrà fornirsi di tutte le derrate necessarie.

In particolare, per quanto attiene la dieta senza glutine, il gestore del servizio ristorazione dovrà approvvigionarsi ed utilizzare alimenti sicuri che riportano in etichetta, ai sensi dei Reg. 1169/11 e Reg. 828/2014, la possibilità di essere assunti da celiaci (Alimenti senza glutine / adatto ai celiaci / o specificamente formulato per celiaci) ovvero essere alimenti naturalmente privi di glutine.

Le diete in bianco di cui al punto 2 dovranno essere composte da:

- un primo piatto: pasta o riso in bianco condito con olio extravergine di oliva o minestra vegetale;
- secondo piatto: carne bianca cotta al vapore;
- contorno: patate o carote lessate;
- pane.

Le diete per motivi etici o religiose di cui al punto 3, come ad esempio la dieta vegetariana, devono essere predisposte (almeno un menù estivo e almeno un menù invernale su 4 settimane) mantenendo il menù stesso più simile a quello di cui all'Allegato 1 "Menù Scuola". Saranno, ad esempio sostituiti gli alimenti contenti carne e pesce con prodotti di origine vegetale e/o da derivati dal latte / uova. Detta sostituzione, è a discrezione del gestore del servizio e deve essere comunicata all'Amministrazione comunale. La ditta in caso di aggiudicazione, dovrà sottoporre i piani dietetici vegetariani a validazione da parte del SIAN ASL BA, a suo totale carico.

Articolo 8 - Tabelle Merceologiche e caratteristiche delle materie prime

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche degli alimenti forniti per la ristorazione scolastica di cui al presente capitolato si rimanda integralmente a quanto ricordato nell'appendice A-2 alla Deliberazione di Giunta Regionale n. 1435/2018 e s.m.i..

Tutti i prodotti alimentari richiesti dal presente Capitolato d'Appalto, devono essere conformi alle normative nazionali e Comunitarie in tema di igiene e sicurezza alimentare.

Tutte le sostanze alimentari fornite devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie.

I tenori massimi di contaminanti nei prodotti alimentari non devono superare i limitifissati dal Reg.CE 1881/2006 e s.m.i. (Reg.CE 1126/2007, Reg.CE 629/2008, Reg.CE 165/2010, Reg. CE 594/2012, etc.). Le derrate biologiche devono essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale.

Sono assolutamente vietati gli alimenti, materie prime o derivati contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

Per tutti i prodotti consegnati devono essere assicurate le procedure di rintracciabilità disposte dal Reg. CE 178/2002 e s.m.i.

I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria, marchio di identificazione, stampigliatura o quanto altro previsto per ciascuna categoria di alimento.

Gli eventuali miglioratori alimentari contenuti nei cibi quali additivi, aromi ed enzimi devono rispettare quanto stabilito dai Reg CE 1332/2008, Reg CE 1333/2008, Reg. CE 1334/2008 e s.m.i. e devono inoltre essere autorizzati secondo quanto stabilito dal Reg. CE 1331/2008 e dal Reg. CE 234/2011 e s.m.i.

I residui di antiparassitari nei prodotti alimentari devono essere conformi a quanto stabilito dal Reg. CE 396/2005 e s.m.i.

Le etichette dovranno essere conformi al Reg. UE n. 1169/2011 e s.m.i.

Gli imballaggi degli alimenti devono essere integri, senza alterazioni manifeste (rigonfiamenti, ammaccature, lacerazioni, ecc.);

Le confezioni dei prodotti consegnati devono essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e, se del caso, perdita di sottovuoto.

I contenitori, gli imballaggi ed in generale tutti i materiali a contatto con gli alimentidevono essere conformi, al Reg. CE 1935/2004, al Reg. CE 2023/2006 e s.m.i..

I prodotti consegnati devono essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, di difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale.

Le derrate devono rispettare quanto previsto dalla normativa sugli allergeni secondoReg. UE 1169/2011.

Per quanto riguarda il servizio offerto, questo dovrà prevedere standard di qualità minimi conformi a quelli previsti nel Capitolato e suoi allegati, nonché alle disposizioni normative nazionali e comunitarie vigenti in materia ed in particolare inmateria di alimenti e bevande, alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata, agli standard igienici convenzionalmente previsti in letteratura, ai limiti di contaminazione microbica.

I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte del fornitore sono:

- fornitura regolare e a peso netto, salvo che per i prodotti per consuetudine venduti a pezzo o a volume;
- completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette con indicazioni esaurienti e conformi alle norme in materia di qualità, etichettatura e tracciabilità degli alimenti;
- confezionamento ed imballaggio idonei per ciascun prodotto alimentare nella loro integrità;
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- trasporto tramite mezzi sottoposti a specifica registrazione, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione che assicurino le condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto per ciascun alimento;
- preferibilmente provenire da produzioni agricole regionali e regionali limitrofe e comunque nazionali/comunitarie, ad eccezione di quanto riportato all'art. 10;
- provenire da stabilimenti riconosciuti CE o se previsto registrati e comunque posti sotto il controllo dell'Autorità Competente;
- Shelf - life alla consegna, se previsto, almeno del 70% o superiore.

Articolo 9 - Prodotti da agricoltura biologica

Si intende come "alimento biologico" un prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate conformemente al Reg. CE n.834/2007 ed al Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni, che forniscono le norme tecniche ed i criteri di controllo, per l'agricoltura, l'allevamento e le preparazioni alimentari.

Le derrate alimentari biologiche, devono essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (Reg. CE n.834/2007 e successive modifiche ed integrazioni, Reg. CE 2092/1991, Reg. CE 899/2008, Reg. CE .1235/2008).

Il Comune di Bitetto, al fine di promuovere il consumo di prodotti biologici e sostenibili per l'ambiente, richiede nell'ambito dei servizi di refezione scolastica l'utilizzo di prodotti Biologici, garantendo le percentuali minime previste dal D.M. 10.03.2020. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio, così come previsto dal **Decreto Ministeriale CAM del 10.03.2020, pubblicato il 04.04.2020**.

Sarà riconosciuto al gestore, una premialità in fase di valutazione dell'offerta tecnica, nel caso di adozione di schemi di consumo di prodotti biologici per la Mensa di Bitetto, ai sensi del D.M. 18 dicembre 2017 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" e s.m.i., in grado di soddisfare e consentire la certificazione ed il riconoscimento del Marchio ORO o del Marchio ARGENTO.

In tal caso il gestore del servizio provvederà a notificare al Comune l'avvio della produzione dei pasti con ingredienti prodotti con metodo biologico. E' inoltre prescritto che la ditta metta in atto un sistema di autocontrollo del processo di trasformazione delle derrate in pasti che permetta, in ogni momento e fase, l'identificabilità del prodotto ottenuto con il metodo di produzione biologico. Tali ditte devono assicurarsi che i prodotti agricoli acquistati, siano essi vegetali o animali (eccezioni escluse), freschi e trasformati, siano certificati secondo il Reg. CE n. 834/2007 e succ. modificazioni ed integrazioni.

A titolo di esempio si riportano le percentuali minime di alimenti biologici espresse in peso e per singola tipologia.

Marchio ORO:

- il 90% frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (escl. succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine;
- il 100% uova, yogurt e succhi di frutta;
- il 50% prodotti lattiero-caseari (escluso lo yogurt), carne, pesce da acquacoltura.

Marchio ARGENTO

- il 70% frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (escl. succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine;
- il 100% uova, yogurt e succhi di frutta;
- il 30% prodotti lattiero-caseari (escl. yogurt), carne, pesce da acquacoltura.

Nel caso di adesione alla certificazione di mensa biologica per il marchio ORO o ARGENTO costituiscono specifiche tecniche contrattuali: le procedure, i regolamenti e le normative vigenti emanate dal MIIPAFT, (le percentuali sopra richiamate sono esempi ed eventuali variazioni intercorse o errori non sono da intendersi vincolanti per l'Amministrazione Comunale).

Articolo 10 - Valorizzazione e promozione dei prodotti a chilometro zero

Al fine di favorire nei ragazzi il legame con i prodotti della propria zona di origine e nel rispetto delle abitudini alimentari degli utenti, l'impresa privilegerà l'acquisto di derrate alimentari della zona pugliese.

Inoltre, come indicato nella Legge Regionale 30 aprile 2018, n. 16 "Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e agroalimentari a chilometro zero e in materia di vendita diretta dei prodotti agricoli", negli appalti pubblici per l'affidamento dei servizi di ristorazione collettiva, le stazioni appaltanti devono prevedere criteri

preferenziali a favore dei soggetti che nella preparazione dei pasti garantiscano l'utilizzo di prodotti a chilometro zero in misura non inferiore al **trentacinque per cento**, in termini di valore, dei prodotti agricoli e agroalimentari, anche trasformati, complessivamente utilizzati su base annua.
Pertanto saranno garantiti criteri di premialità, nella fase di valutazione delle offerte tecniche per percentuali di prodotti a km 0.

Articolo 11 - Aggiornamenti normativi nell'ambito dietetico-nutrizionale

A seguito di modifiche normative in materia di dietetica ovvero nel caso in cui le linee di indirizzo regionale e/o nazionale in materia di ristorazione scolastica dovessero subire modifiche e integrazioni, il gestore del servizio di ristorazione dovrà adeguare il servizio stesso, senza aggravio economico né per il Comune né per la famiglia.

Articolo 12 - Organizzazione del servizio e indicazioni operative

- Il servizio dovrà essere svolto dall'appaltatore con i propri mezzi tecnici, con proprio personale, attrezzi e macchine, mediante l'organizzazione dell'appaltatore, a suo carico e rischio.
- Il lasso temporale di percorrenza da osservare dal centro di cottura alla sede centrale dell'I.C. dovrà essere tale da assicurare tempi di consegna preferibilmente pari a 15 minuti e non superiori a 45 minuti.
- La ditta aggiudicataria dovrà dotarsi di tutte le necessarie autorizzazioni, licenze,e permessi che il servizio oggetto del presente capitolato e le normative vigenti contemplano.
- L'appaltatore dovrà comunicare per iscritto, prima dell'inizio del servizio e con la massima celerità, il numero di recapito telefonico (telefonia fissa e/o mobile) ovel'amministrazione comunale possa comunicare sollecitamente, in caso di emergenza, con un responsabile della ditta stessa.
- La frequenza di approvvigionamento degli ortaggi e della frutta dovrà essere almeno bisettimanale, al fine di mantenere le qualità organolettiche delle stesse.
- La qualità delle derrate alimentari acquistate dovrà risultare compatibile con imenu giornalieri e rispondente alla tabella dietetica allegata al presente capitolato.
- La quantità delle forniture dovrà essere determinata in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze e ai tempi di consumo.
- Non è consentito l'uso di carni congelate e/o surgelate
- E' tassativamente vietata la congelazione degli alimenti ovvero la loro ricongelazione.
- In considerazione della fascia di età dell'utente, è indispensabile assicurare un'alimentazione semplice e di buona digeribilità.
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una sovra coscia, una sogliola, ecc.).
- I pasti devono essere prodotti e confezionati nella stessa mattinata del loro consumo.
- Nella preparazione dei pasti vanno tassativamente osservate le seguenti modalità:

✓ cuocere le verdure al forno o a vapore;
✓ cuocere i secondi piatti al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassivisibili;
✓ **trasportare separati** i **sughi di condimento** per condire la pasta solo almomento di servirla;
✓ il parmigiano reggiano/grana padano **grattugiato** deve essere distribuito a tavola;
✓ per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto, ed in attesa delconsumo, è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua dicottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta; consegnare le verdure, da consumare crude, e la frutta **perfettamente lavate e**pronte per il consumo a temperatura ambiente (ove necessario la frutta **già sbucciata);**
✓ aggiungere i condimenti a crudo;
✓ Tutte le derrate, porzionate a cura della ditta aggiudicataria, devono essereopportunamente protette con materiale idoneo per alimenti;
✓ E' tassativamente vietato utilizzare/somministrare:

- carni al sangue;
- cibi fritti;
- soffrittura (da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo);
- il dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- alimenti OGM;
- vino o altri alcolici nel corso della preparazione delle pietanze;
- qualsiasi tipo di alimento elaborato mediante uso di uova crude (es. maionese,ecc.);

Articolo 13 - Pasto campione (c.d. pasto testimone)

La ditta aggiudicataria è tenuta a conservare presso il centro di cottura un campione rappresentativo del pasto

completo del giorno e dell'eventuale pasto sostitutivo, qualora siano intervenute delle variazioni. Tale campione deve essere conservato presso la struttura dove è stato preparato il pasto.
Tali campioni prelevati in modo igienico vanno posti singolarmente in idonei contenitori e/o sacchetti sterili muniti dell'etichetta recante la data del prelievo e il nome del responsabile della preparazione o suo delegato e conservati nel congelatore a temperatura non superiore a -18° C per 72 ore.
I campioni prelevati il venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.
Detti campioni devono essere messi a disposizione delle Autorità competenti per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.
Il Responsabile HACCP della struttura o il personale all'uopo delegato deve essere responsabilizzato circa tali obblighi.

Articolo 14 - Sistema informatizzato per la gestione delle anagrafi

L'azienda aggiudicataria del servizio di Ristorazione scolastica, senza costi aggiuntivi a carico del Comune di Bitetto, deve fornire, implementare e mantenere per tutti gli anni di affidamento del servizio un sistema informativo/software, comprensivo di App per dispositivi mobili compatibili con i principali sistemi operativi in uso (almeno IOS e Android) - per la gestione/rendicontazione:

- dell'anagrafe degli utenti;
- delle prenotazioni/acquisto ticket;
- dei pagamenti e delle situazioni creditorie/debitorie;
- dei pasti effettivamente erogati giornalmente per tipologia di pasto (es. menù, bianco, celiaco, altra dieta speciale), tipologia di utente (alunno/insegnante/altro), ciclo scolastico, circolo, plesso.

Detto sistema dovrà essere posto in uso ed a disposizione, oltre allo stesso gestore, anche all'Amministrazione Comunale ed agli istituti scolastici.
Il sistema di prenotazione pasti sarà popolato e mantenuto aggiornato in tempo reale, fornendo alla ditta aggiudicataria e alla stazione appaltante la composizione giornaliera degli utenti iscritti ai circoli scolastici e richiedenti il servizio ristorazione. Il sistema software dovrà garantire in particolare:

- l'acquisizione giornaliera delle prenotazioni automatiche pasti e presenze entro le ore 9.30;
- il minimo impatto sull'attività didattica e sulla struttura delle scuole, avvalendosi della collaborazione del personale ATA, del personale insegnante o del personale educatore in base ai cicli scolastici;

Per quanto attiene la prenotazione dei pasti giornalieri, **l'impresa aggiudicataria provvede, tramite proprio personale, ad accertare l'ordinazione dei pasti: ogni mattina il personale dell'impresa aggiudicataria provvederà a verificare la presenza degli utenti e a segnare e comunicare il numero di pasti giornalieri.** Tale adempimento dovrà essere controfirmato da referente dell'Istituto Comprensivo, formalmente individuato dal Dirigente scolastico. **Si precisa che la comunicazione del numero dei pasti effettivamente erogati dovrà pervenire all'Amministrazione appaltante con cadenza mensile**. L'impresa aggiudicataria è tenuta a verificare e registrare giornalmente:

- la corrispondenza tra gli utenti per i quali si chiede la fornitura del pasto e gli utenti regolarmente iscritti al servizio di refezione e a comunicare al Comune le discrepanze eventualmente rilevate;
- la corrispondenza tra i pasti ordinati ed i pasti somministrati agli utenti presenti nelle aule mensa (pasti effettivi) e a comunicare al Comune le discrepanze eventualmente rilevate.

Le banche dati dei sistemi informativi devono essere di possesso esclusivo dell'Amministrazione Comunale, anche nei casi in cui il gestore affidi i servizi informatici a soggetti terzi. Al termine dell'affidamento del servizio, le banche dati dei sistemi informativi devono essere rese disponibili e fruibili all'Amministrazione Comunale.

Articolo 15 - Installazione e manutenzione di erogatori di Acqua nei plessi scolastici

L'amministrazione Comunale di Bitetto, fermo restando la massima attenzione e tutela della salute umana ed alla sicurezza alimentare, persegue obiettivi ambientali finalizzati alla riduzione dei rifiuti plastici derivanti dal Servizio di Ristorazione scolastica.
Al fine di ridurre il numero di bottiglie in plastica PET immesse nell'ambiente, il gestore del Servizio di Ristorazione scolastica dovrà somministrare acqua durante i pasti prelevando la stessa da colonnine/dispenser collegate alla rete ed installate presso ogni plesso/circolo scolastico, a cura e spese del gestore del servizio, previa verifica compatibilità con la normativa Covid ovvero erogazione sostitutiva dell'acqua.
L'azienda gestore del Servizio di ristorazione deve prelevare l'acqua prima dei pasti, dalle colonnine appositamente istallate ovvero erogazione sostitutiva dell'acqua.
L'acqua deve essere dispensata a tavola mediante brocche in materiale infrangibile idoneo al contatto con gli alimenti. Dette brocche saranno ogni giorno ritirate e sanificate dall'azienda gestore del Servizio di ristorazione scolastica.
Il costo dell'acqua di rete resta a carico de1l'Amministrazione Comunale.
La manutenzione ordinaria e straordinaria della rete idrica del plesso e di eventuali cisterne di accumulo resta a carico del1'Amministrazione Comunale. Eventuali soluzioni di tutela e di modifica degli impianti sono a carico del1'Amministrazione Comunale.

Nell'ambito del presente affidamento del Servizio Ristorazione scolastica è a carico del Gestore del Servizio:

- l'installazione delle colonnine/dispenser, ovvero erogazione sostitutiva dell'acqua.;
- la manutenzione periodica dei dispenser nel rispetto del manuale d'uso del produttore;
- il prelievo e l'analisi di n° 4 campioni di acqua, prelevate in ogni plesso scolastico munito di colonnine/dispenser.

Le analisi dovranno essere affidate a laboratori iscritti nel registro regionale di cui al Regolamento Regionale n°1/2006 e s.m.i. ed accreditati ACCREDIA ISO 17025 per prove o gruppi di prove per la ricerca dei parametri analitici di potabilità di cui al D.lgs 31/01 nonché ulteriori oneri relativi alla gestione del rischio legionellosi.

- le 4 analisi/plesso scolastico dovranno essere effettuate nei mesi di Ottobre / Dicembre / Marzo / Maggio e i risultati dovranno essere esposti in copia nella bacheca scolastica e/o in prossimità delle colonnine/dispenser.

In caso di temporanea disfunzione del dispenser anche per interventi di manutenzione o di una temporanea non conformità della qualità dell'acqua erogata, il gestore dovrà assicurare a sua cura e spese la fornitura di acqua in bottiglia.

Articolo 16 - Rispetto della normativa in materia di igiene degli alimenti

Il gestore del Servizio dovrà rigorosamente rispettare gli obblighi derivanti dall'applicazione del pacchetto igiene tra cui il Reg. 852/04 e Reg. CE 178/02, la cui verifica di rispetto rientra nelle competenze, ai sensi del D.lgs 193/07, delle Autorità Competenti ASL. In particolare il gestore del servizio di ristorazione dovrà adottare tutte le proceduredi autocontrollo secondo la metodologia HACCP per i centri cottura, per tutti i terminali di somministrazione sotto controllo ivi inclusi i mezzi di trasporto.

La ditta dovrà presentare apposita SCIA e designare prima dell'inizio del servizio diristorazione un proprio rappresentante che assumerà — in nome e per conto della ditta medesima — la qualifica di "responsabile dell'industria alimentare" (c.d. OSA) per tutte le mense comunali attivate, senza bisogno di ulteriore e specifica delega del Sindaco del Comune di Bitetto o di altro organo comunale.

Il responsabile dell'industria alimentare è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighiprevisti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari Costituiscono elemento utile al recesso del contratto oggetto del presente capitolato:

- la mancata, inadeguata o omessa predisposizione di procedure di autocontrollo nonché
- eventuali focolai tossinfettivi/ intossicazioni occorse agli utenti della ristorazione scolastica del Comune di Bitetto
- gravi non conformità analitiche che incidono sulla sicurezza alimentare delledrrate somministrate,
- altre non conformità derivanti dalla parziale o totale disattesa delle disposizionipreviste dalla normativa sanitaria (ivi inclusa la formazione del personale).

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

Tra gli obblighi di cui al Reg. CE 852/04 vi è chiaramente incluso anche la predisposizione ed esecuzione di un piano di analisi in autocontrollo per la verifica dei requisiti microbiologici e chimici sui semilavorati e sui prodotti, al fine di verificare la conformità alla normativa europea e nazionale di riferimento.

Per l'esecuzione di dette analisi il gestore si dovrà avvalere di laboratori iscritti nel registro regionale di cui al Regolamento Regionale n°1/2006 e s.m.i. ed accreditati ACCREDIA ISO 17025 per prove o gruppi di prove per la ricerca dei parametri analitici di riferimento.

Articolo 17 - Requisiti igienico-sanitari, strutturali e organizzativo- funzionali dell'impresa gestore del servizio di ristorazione scolastica

Le principali disposizioni normative che stabiliscono i requisiti igienico — sanitari, strutturali ed organizzativo-funzionali delle imprese alimentari di ristorazione collettiva scolastica, gestite da soggetti pubblici o privati, sono contenute nel Regolamento CE 852/2004, nelle parti applicabili del Reg. CE 853/2004, nelle disposizioni nazionali, regionali e locali non incompatibili od in contrasto con le disposizioni comunitarie. Pertanto il gestore dovrà rispettare integralmente quanto riportato nell'appendice A-1 della DGR 1435/18 con particolare riguardo alla capacità produttiva del centro cottura / superficie.

E' fatta unica eccezione per quanto concerne la facoltà di disponibilità di una piattaforma di sollevamento delle materie prime presso centro cottura.

Il gestore dovrà dichiarare, in sede di avvio del servizio, se presso il centro cottura indicato sono preparati pasti anche per altri utenti al di fuori di quanto oggetto del presente capitolato (altri utenti di ristorazione collettiva scolastica privata, sociosanitaria, aziendale ecc). Il tutto al fine di valutare la congruità delle attrezzature/superfici/personale.

Il gestore dovrà possedere certificazione UNI EN ISO 9001 rilasciata da un Organismo di Certificazione accreditato dall'ente accreditato nazionale o equivalente. Inoltre, il/i centro/i cottura di riferimento del presente

capitolato, deve/devono essere portato/i in scopo di certificazione entro un mese dall'aggiudicazione del servizio ristorazione, ovvero, nel caso di consegna del servizio sotto riserva di legge, entro la data di inizio del servizio.
Sono previste delle premialità in fase di valutazione dell'offerta tecnica nel caso in cui l'organizzazione sia in possesso anche delle certificazioni UNI EN ISO 22000e/o SA8000.

Articolo 18 Personale

Per l'esecuzione del Servizio il soggetto appaltatore dovrà disporre di tutto il personale necessario, secondo quanto previsto nell'offerta tecnica. Il numero e la qualificazione professionale del personale impiegato nel servizio sono oggetto di valutazione ai sensi della DGR 1435/18 per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica, allegando tabella dei costi complessivi del personale stesso impiegato.
Dovranno essere preferite e considerate prioritarie modalità organizzative che prevedono modelli avanzati di utilizzo della forza-lavoro che favoriscano forme stabili di occupazione nel pieno rispetto dei diritti contrattuali, della sicurezza dei lavoratori, del principio di pari opportunità e non discriminazione.
L'esecuzione del Servizio dovrà essere svolta da personale qualificato, fisicamente idoneo ed in numero adeguato alle necessità del servizio stesso. Eventuali carenze o indisponibilità del personale non potranno giustificare la mancata corretta e regolare esecuzione dei servizi; pertanto, il soggetto appaltatore dovrà attivarsi tempestivamente per 1'impiego del personale necessario senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione Appaltante.
Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate all'amministrazione comunale per l'approvazione formale.
Il soggetto appaltatore dovrà costantemente informare la Stazione appaltante, circa i nominativi del personale impiegato nelle singole attività e per i singoli turni di lavoro.
Il servizio attuale è svolto dal personale la cui posizione economica è riportata nella tabella seguente:

qualifica	Ore settimanali	**livello**	**n. scatti maturati**
Add. mensa	5	6^S	1
Add. mensa	5	6^S	1
Add. mensa	5	6^S	1
Add. Distribuzione/autista	20	5^	1

Nella tabella su indicata non è riportato il personale da destinare all'attività giornaliera di rilevazione delle presenze, presso i plessi scolastici in cui viene erogato il servizio, e relativa comunicazione dei pasti da erogare.

Il soggetto appaltatore dovrà operare l'assunzione alle proprie dipendenze del personale del soggetto appaltatore cessante, addetto allo specifico appalto, in virtù di quanto previsto dal C.C.N.L. di categoria vigente, secondo l'attuale qualifica con conservazione dei livelli retributivi.
La ditta aggiudicataria dovrà osservare tutte le disposizioni in vigore in materia di assunzione del personale e di regolamenti contrattuali. Essa impiegherà per l'esecuzione del servizio, oggetto del presente appalto, proprio personale in possesso dei prescritti requisiti igienico-sanitari e titoli formativi e professionali ed applicherà nei confronti di quest'ultimo le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.
La ditta si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti per legge e regolamento a favore dei propri dipendenti, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. La ditta è, altresì, tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti in materia di prevenzione contro gli infortuni sul lavoro. Il Comune si riserva comunque la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con gli organismi competenti.
Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale sono a carico della ditta appaltatrice.
In caso di inottemperanza segnalata dall'Ispettorato del lavoro, la Stazione Appaltante applicherà una detrazione del 20% (venti percento) sui pagamenti del canone maturato o, qualora l'evento si verifichi in prossimità della scadenza del rapporto, dell'intera somma ancora da riconoscere, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento delle somme accantonate non verrà effettuato sino alla comunicazione da parte dell'Ispettorato del Lavoro dell'integrale adempimento agli obblighi predetti. Per le detrazioni e le sospensioni dei pagamenti di cui sopra, l'affidatario non potrà opporre eccezione alcuna alla Stazione Appaltante, né aver titolo al risarcimento dei danni.
Il soggetto appaltatore sarà tenuto alla completa osservanza, nei riguardi del personale alle proprie dipendenze, degli accordi interconfederali, regionali, locali ed aziendali nonché delle disposizioni di legge in materia di riposo settimanale, ferie, assicurazioni sociali, collocamento invalidi, ecc.
Il soggetto appaltatore è altresì tenuto nei confronti dei lavoratori assunti al pagamento di tutti i contributi pertinenti al datore di lavoro ed inerenti alla assicurazione di invalidità, vecchiaia, assicurazione infortuni, malattie, nonché gli

oneri per il trattamento di fine rapporto.

Tutti i predetti obblighi graveranno sul soggetto appaltatore, il quale con la stipula del contratto si obbligherà a mallevare e tenere indenne la Stazione appaltante da qualunque richiesta o pretesa formulata dai propri dipendenti o aventi causa per ogni e qualunque diritto o ragione discendente o connessa al rapporto di lavoro avente ad oggetto esecuzione di attività inerenti al Servizio.

Il soggetto appaltatore dovrà esibire in ogni momento e a semplice richiesta della Stazione Appaltante copia della documentazione comprovante l'avvenuto pagamento di quanto dovuto ai propri dipendenti ovvero di quanto dovuto nel loro interesse e di cui ai commi che precedono, in conformità a quanto previsto dalla vigente disciplina normativa e contrattuale in materia di lavoro, in materia previdenziale ed assicurativa, fatta salva la vigente disciplina in materia di tutela dei dati personali di cui al D. Lgs. 30 giugno 2003, n. 196.

Tutti i lavoratori impegnati nell'espletamento dei servizi, a cura, onere e responsabilità del soggetto appaltatore, dovranno essere sottoposti a tutte le misure e cautele per l'igiene, la sicurezza, la protezione, la prevenzione dei rischi e malattie professionali, sul lavoro, in conformità al Piano della Sicurezza e comunque alla normativa pro tempore vigente.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti deve soddisfare tutti i requisiti previsti dalle norme igienico sanitarie vigenti nonché curare scrupolosamente 1'igiene personale, evitando l'utilizzo di smalti sulle unghie o di indossare braccialetti e anelli durante il servizio. I copricapo devono raccogliere completamente la capigliatura.

Tutto il personale addetto ai servizi dovrà tenere un comportamento improntato ai necessari requisiti di correttezza, professionalità, responsabilità e cortesia nei confronti dell'utenza.

L'impresa deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro e presidi individuali di protezione da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavori.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione (con fotografia e generalità) da indossare durante lo svolgimento del servizio. Il cartellino dovrà riportare lo stemma del Comune di Bitetto, la dicitura "Servizi di ristorazione scolastica", il logo e il nome della ditta affidataria in basso. Il soggetto appaltatore dovrà garantire che nell'esercizio delle loro attività i dipendenti addetti al servizio indossino tale cartellino di riconoscimento.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione dei pasti, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

L'impresa deve inoltre fornire camici monouso, mascherine e cuffie al personale incaricato o autorizzato dal Comune ad effettuare sopralluoghi presso il centro di cottura o i singoli refettori.

Il personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti, deve essere congruo dal punto di vista numerico in rapporto ai pasti nonché adeguatamente formato.

Infatti oltre alla formazione per gli alimentaristi ai sensi della legge della Regione Puglia n. 22/07 e del Reg. reg. n. 5/08, è prevista la formazione obbligatoria specifica sulla preparazione e somministrazione di pasti per utenti con malattia celiaca. Tale formazione deve essere conseguita prima dell'ilVV1o del servizio di ristorazione.

Il gestore del servizio di ristorazione scolastica deve garantire obbligatoriamente la presenza all'avvio dello stesso servizio e nel corso di tutto il periodo oggetto di aggiudicazione:

a) Presso il centro cottura di almeno:
- un responsabile di cucina con esperienza almeno triennale nella ristorazione scolastica
- un cuoco diplomato o dotato di esperienza almeno triennale

b) presso i plessi scolastici / refettori:
- addetti alla distribuzione dei pasti in rapporto pari ad 1 addetto ogni 20 bambini (l:20) .

Nel corso della valutazione delle offerte tecniche saranno riconosciute premialità nel caso in cui:

- Sia presente una figura professionale qualificata, presso il centro cottura, competente in materia di Ristorazione Collettiva (ad es. Tecnologo Alimentare). Sono ritenute valide anche le presenze di altre figure competenti in aspetti della nutrizione e/o della sicurezza alimentare (tra cui: il Biologo, il Dietista, il Laureato in Scienze della Nutrizione ecc).

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di richiedere alla ditta di sottoporre i suoi operatori o addetti ad analisi cliniche per la ricerca dei portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

La ditta appaltatrice individua un "Responsabile del servizio" cui affidare la direzione ed il controllo dell'intero servizio. Il Responsabile deve possedere le qualifiche professionali adeguate alla responsabilità del servizio e deve aver maturato esperienza professionale nell'ambito della ristorazione scolastica.

Se necessario, deve aver adempiuto agli obblighi formativi in materia di igiene degli alimenti imposti ai responsabili del sistema HACCP (corso formativo per responsabili HACCP), così come previsto dalla vigente normativa regionale.

La suddetta figura professionale è responsabile della gestione complessiva del servizio, del rispetto di tutte le normative di legge in vigore e del presente capitolato e della rispondenza del servizio a tutte le prescrizioni e disposizioni impartite dalla stazione appaltante, alla quale deve garantire la massima collaborazione e disponibilità, inoltre è l'unico referente della ditta appaltatrice presso la stazione appaltante.

In caso di assenza o impedimento del direttore, 1'impresa deve provvedere alla sua sostituzione con un altro direttore di adeguata professionalità, dandone immediata comunicazione al Comune.
I servizi in affidamento non potranno essere sospesi o abbandonati, salvo comprovati casi di forza maggiore, contemplati dalla normativa vigente in materia ed immediatamente segnalati alla Stazione Appaltante.
In caso di astensione dal lavoro del personale per sciopero o per riunioni sindacali, il soggetto appaltatore dovrà impegnarsi al rispetto delle norme contenute nella Legge n. 146 del 2 giugno **1990** e smi, per l'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali. In particolare, il soggetto appaltatore si farà carico della dovuta informazione alla Stazione appaltante e agli utenti, attraverso idonee campagne di informazione, (manifesti, volantini, comunicati sugli organi di stampa e tramite radioe televisioni locali) nelle forme e nei modi adeguati, almeno cinque giorni lavorativi prima dell'inizio della sospensione o ritardo del servizio. Dovranno essere altresì comunicati i modi, i tempi e l'entità di erogazione dei servizi nel corso dello sciopero, nonché la tempistica e le modalità della loro riattivazione.
In caso di arbitrario abbandono o sospensione del servizio, la Stazione appaltante, si avvarrà delle condizioni di cui ai successivi punti, anche con riferimento all'esecuzione di singoli servizi o di parte di essi, non eseguiti dall'affidatario.

Articolo 19 - Gestione di eccedenze ed avanzi, riduzione dello spreco alimentare, eventi educativi

Il cibo non consumato dagli utenti non può essere riportato al centro di cottura. Nel rispetto delle norme igienico sanitarie, le derrate integre non consumate possono essere ritirate/consegnate dalle Associazioni/Enti/Onlus che ne facciano richiesta all'Amministrazione Comunale per finalità sociali mentre le eccedenze di cibo servito possono essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o gattili. Tali attività verranno successivamente definite in accordo con l'Amministrazione comunale e le associazioni interessate al recupero degli sprechi alimentari.
Ai fini della lotta allo spreco alimentare il gestore del servizio deve, per quanto possibile, adottare indirizzi conformi alla normativa nazionale e regionale di riferimento. Per quanto non espresso nel presente articolo, si rimanda alla DGR 1435/18.
La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuati coerentemente con le disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimenti e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente e delle modalità individuate dall'Amministrazione comunale (cfr. Ordinanza Sindacale allegata agli atti di gara)
Nel corso della valutazione dell'offerta tecnica saranno riconosciute premialità:

- nel caso in cui il gestore del servizio illustri **Strumenti metodologie e procedure di recupero dei pasti non somministrati**. Sarà valutata la validità, la coerenza e la chiarezza della proposta
- nel caso in cui il gestore del servizio predisponga ed effettui, per ogni anno di esercizio, percorsi/eventi educativi su tematiche di educazione alimentare; contrasto alle patologie alimentari in minori di età scolare, sostenibilità ambientale e spreco alimentare, da realizzare in collaborazione con il Comune e l'Istituto Scolastico. Sarà valutata la validità, coerenza e chiarezza della proposta anche considerando contenuti proposti, durata e destinatari. A questi eventi, organizzati con la presenza di nutrizionisti/dietologi, saranno invitati a partecipare tutti i bambini, con i relativi genitori, che usufruiscono del servizio mensa. L'obiettivo è quello di promuovere la cultura e la consapevolezza sul fenomeno degli sprechi alimentari domestici e dell'educazione alimentare.

Inoltre, al fine di garantire un corretto utilizzo dell'APP che sarà utilizzata per la gestione amministrativa del servizio, l'aggiudicatario dovrà garantire entro 7 giorni dall'inizio del servizio almeno un incontro formativo con i genitori dei bambini che usufruiscono della refezione scolastica.

Articolo 20 - Documentazione utile al controllo da parte dell'Amministrazione Comunale

L'impresa deve acquisire dai propri fornitori e rendere costantemente disponibile all'amministrazione Comunale ovvero a delegati nel corso di Controlli effettuati dalla stessa, la seguente documentazione:

- le procedure e il manuale di autocontrollo HACCP più eventuali ulterioridocumenti di qualità e di sicurezza alimentare (ISO 9001/22000);
- per ogni prodotto utilizzato/consegnato nel centro di cottura: una "scheda tecnica del prodotto" contenente le informazioni utili a valutare la merceologia dell'alimento;
- la documentazione fiscale (bolla di accompagnamento, fattura, ecc.).

Articolo 21 - Calendario del servizio e orario di distribuzione dei pasti

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti orari: dal lunedì al venerdì del calendario scolastico, in orario non antecedente le ore 12,00.
In relazione a diverse esigenze organizzative dei plessi scolastici, l'Amministrazione Comunale potrà comunicare alla ditta aggiudicataria eventuali modifiche degli orari prefissati.
I pasti dovranno essere consegnati in tempo utile, affinché il servizio di mensa scolastica inizi regolarmente, secondo l'orario prefissato dalla scuola.
In caso di chiusura o interruzione parziale dell'attività scolastica per qualsiasi motivo verificatasi, anche per sciopero del personale insegnante, la ditta appaltatrice dovrà, comunque, garantire l'erogazione del servizio nelle altre sedi scolastiche e agli altri utenti.

L'eventuale minor durata dell'anno scolastico o la chiusura per motivi diversi delle scuole non comporta alcun diritto o titolo di rivalsa da parte della ditta appaltatrice. L'entità giornaliera dei pasti sarà stabilita sulla base delle prenotazioni mediante il sistema informatico predisposto all'uopo.
Nel caso di assenza dell'alunno verificatasi successivamente alla prenotazione, l'utente e la stazione appaltante dovranno comunque corrispondere all'appaltatore il costo del pasto prenotato anche se non consumato per volontà dell'utente o per cause di forza maggiore (e.g.: calamità naturali).

Articolo 22 - Trasporto, distribuzione e somministrazione dei pasti

Il trasporto e la distribuzione dei pasti sono a carico della ditta appaltatrice.
Le attrezzature e i mezzi per la veicolazione, il trasporto, la conservazione e la distribuzione dei pasti dovranno essere conformi alla normativa vigente in materia di ristorazione collettiva e igiene; parimenti dovranno garantire il mantenimento degli alimenti alla temperatura prevista dalla legge fino al completamento delle operazioni di distribuzione dei pasti.
La ditta appaltatrice dovrà acquisire e depositare presso la stazione appaltante il preventivo parere di idoneità dei mezzi di trasporto, intesi come veicoli, da parte della ASL BA.
A mero titolo esemplificativo, fatte salve innovazioni tecnologiche che potranno subentrare nel corso degli anni:

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

Gli automezzi e il personale impiegati per il trasporto dei pasti dovranno essere in numero sufficiente affinché il lasso temporale decorrente dalla fine delle operazioni di cottura all'avvio effettivo del trasporto dei pasti presso la sede centrale dell'I.C., non sia superiore in ogni caso a 15 (quindici) minuti.
Ogni variazione al piano di distribuzione dovrà essere comunicata tempestivamente al Comune e potrà essere adottata esclusivamente qualora tenda a migliorare l'efficacia del servizio.
Anche il trasporto e la consegna dei pasti crudi dovrà essere effettuato con mezzi igienicamente e sanitariamente idonei e conformi alla normativa in materia.
Per tutti i pasti recapitati, la ditta aggiudicataria emetterà bolla di consegna con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati, nonché dell'ora di partenza del mezzo dal centro di cottura e di consegna presso locali adibiti a refettorio.Dette bolle devono essere consegnate all'amministrazione mensilmente congiuntamente ai report risultanti dal sistema informatico di gestione degli utenti per le verifiche del caso da parte del comune di Bitetto.

Distribuzione

La distribuzione dei pasti, trasportati in multirazione, dovrà avvenire con l'ausilio di apposite attrezzature ed utensili nei tempi più rapidi possibili e strettamente necessari. La distribuzione dei pasti, coinciderà con la somministrazione al tavolo, nel caso di diete speciali. In tal caso infatti, il pasto sarà sconfezionato direttamente al tavolo (a cura di addetti mensa competenti e formati) garantendo la tracciabilità tra il piccolo utente e il pasto da dieta speciale ad esso destinato.
Più in generale il personale del gestore deve avere un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare idoneo vestiario ed attenersi a quanto disposto in materia di legge.

Somministrazione

La ditta deve garantire la somministrazione al tavolo dei pasti a tutti gli utenti del servizio di cui al presente capitolato.
La ditta deve, inoltre, garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menu, nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche e conformi alla grammatura di cui alla DGR 1435/18, ivi incluso il riempimento e la collocazione a tavola delle brocche di acqua. A tutti gli utenti deve essere garantito un tempo congruo per il regolare consumo del pasto. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare idoneo vestiario ed attenersi a

quanto dispostoin materia di legge.

Articolo 23 - Locali ed attrezzatura

La Direzione scolastica mette a disposizione della ditta appaltatrice i locali adibiti a "refettorio" dove sono disponibili i tavoli e le sedie necessari alla somministrazione dei pasti.
All'impresa compete la fornitura, per ogni punto di somministrazione dei pasti, delle stoviglie, delle altre attrezzature necessarie alla distribuzione del cibo e al consumo dei pasti.
Le attrezzature dovranno essere tenute in perfetto stato di pulizia da parte della ditta appaltatrice alla quale competerà pure il puntuale rispetto di tutte le norme in materia di prevenzione degli infortuni, di igiene e di sicurezza sul lavoro.

Articolo 24 - Pulizia dei locali

L'impresa si impegna ad adottare e applicare un programma di pulizie e sanificazione dei locali di refezione e di servizio e delle relative attrezzature e arredi non inferiore allo standard minimo di seguito individuato.
Tutte le operazioni di lavaggio, detersione, disinfezione e sanificazione debbono essere eseguiti con l'osservanza delle norme di sicurezza, di buona tecnica e della normativa vigente in materia. In particolare: i prodotti impiegati dovranno essere di idonea qualità, non corrosivi e tossici, non irritanti al contatto, di tipo "ecologico", adatti specificatamente per le operazioni per le quali vengono utilizzati; i detersivi impiegati per il lavaggio delle stoviglie dovranno essere di tipo "ecologico" ed essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione alla concentrazione e alle temperature; tutto il materiale di sanificazione durante 1'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione; i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Il presente capitolato intende rispettare le disposizioni di legge in materia di Criteri Ambientali Minimi (CAM) ovvero i requisiti ambientali definiti per le varie fasi del processo di acquisto, volti a individuare la soluzione progettuale, il prodotto o il servizio migliore sotto il profilo ambientale lungo il ciclo di vita, tenuto conto della disponibilità di mercato.
I CAM sono definiti nell'ambito di quanto stabilito dal Piano per la sostenibilità ambientale dei consumi del settore della pubblica amministrazione e sono adottati con Decreto del Ministro dell'Ambiente della Tutela del Territorio e del mare.
L'efficacia dei CAM è stata assicurata grazie all'art. 18 della L. 221/2015 e, successivamente, all'art. 34 recante "Criteri di sostenibilità energetica e ambientale" del D.lgs. 50/2016 "Codice degli appalti" (modificato dal D.lgs 56/2017), che ne hanno reso obbligatoria l'applicazione da parte di tutte le stazioni appaltanti.
Pertanto per **"Detersivi ecologici"** si intende, ai sensi del D.M. 25/07/2011 e s.m.i.., quanto riportato all'allegato del citato DM "CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI".
"L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg.CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici".

Frequenza attività di pulizia

Dopo ogni uso: Stoviglie, utensili, piani di lavoro, banchi e sedie, carrelli, scaldavivande, vassoi, taglieri, arredi vari dei locali adibiti a refettori, contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti, fornelli e simili.
Giornalmente: Pavimenti, contenitori per i rifiuti, servizi igienici e spogliatoi ubicati all'interno dei refettori.
Durante le operazioni di preparazione, confezionamento, porzionamento e distribuzione dei cibi è assolutamente vietato detenere nelle zone di lavorazione materiali e attrezzature destinate alla pulizia. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla preparazione e alla distribuzione degli alimenti.
La ditta dovrà inoltre provvedere alla derattizzazione con esche chiuse in appositi contenitori e, qualora necessario, alla disinfezione dei locali.
La ditta è comunque tenuta ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione delle mense a quanto stabilito dal Comune e dall'Autorità sanitaria e dovrà sempre tenere conto della situazione effettiva dei locali e delle attrezzature delle sedi di servizio.
I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in modo differenziato — in sacchi diversi a seconda della natura degli stessi — e depositati, al termine del pasto, negli appositi contenitori della raccolta, nel rispetto del regolamento comunale di settore e comunque secondo le disposizioni che saranno impartite dalla Stazione Appaltante. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandino, canaline di scarico, ecc.). Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

Articolo 25 - Obblighi in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro

E' obbligo del soggetto appaltatore redigere e presentare alla data della stipula del contratto il Piano Generale di Sicurezza ed il documento di valutazione dei rischi ai sensi del D.Lgs. n. 81/08 e smi per lo specifico appalto di Bitetto, in cui andranno specificate anche le attrezzature di protezione individuali necessarie per le specifiche operazioni previste nell'esecuzione dei servizi di cui all'affidamento, secondo le norme vigenti in materia di sicurezza, igiene del lavoro nonché di tutela ambientale, indicando in maniera dettagliata anche un Piano di Verifica e Manutenzione dei dispositivi di sicurezza a tutela della salute dei lavoratori o dei terzi applicati a tutti i sistemi e procedure inerenti all'esecuzione del Servizio.

Per quanto concerne le misure per eliminare i rischi interferenti la ditta aggiudicataria dal momento dell'assunzione del servizio deve mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre gli eventuali rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nelle specifiche tecniche del DUVRI. Qualora le condizioni iniziali dovessero subire delle variazioni, la ditta aggiudicatariaè tenuta ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

Ogni responsabilità relativa alla sicurezza antinfortunistica è ad esclusivo carico della ditta aggiudicataria.

In caso di infortunio o incidente l'appaltatore oltre a dare immediata esecuzione a quanto eventualmente previsto dalle norme che regolano la materia, dovrà informare la Stazione Appaltante in modo da consentirle di verificare le cause che li hanno determinati.

Articolo 26 - Importo complessivo dell'affidamento e prezzo a base di gara.

Il valore complessivo dell'appalto, compreso di eventuale proroga, è pari ad € 418.190,00 oltre IVA.

L'importo a base d'asta è fissato in **€ 4,75, oltre IVA**.

Non sono ammesse offerte economiche in aumento, parziali, alternative o condizionate.

Sono a carico dell'aggiudicatario i costi della sicurezza per rischi specifici, dichiarati in sede di gara mediante apposita dichiarazione inserita nella busta economica, che si intendono compresi nella componente economica offerta.

Articolo 27 - Importo contrattuale

Il valore presunto complessivo del contratto sarà determinato dal prezzo offerto dalla ditta aggiudicataria in sede di gara moltiplicato per i pasti presunti annui da erogare per tutta la durata del contratto, mentre il valore effettivo complessivo dipenderà dal numero di pasti effettivamente erogati nel periodo in considerazione.

La suddetta quantificazione ha valore puramente indicativo e non costituisce obbligo per l'Ente affidatario, il quale non garantisce all'affidatario un numero minimo di pasti.

Articolo 28 - Procedura di gara

La procedura di gara è quella aperta ex art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016 su piattaforma telematica.

Articolo 29 - Criterio di aggiudicazione

Il contratto di affidamento verrà aggiudicato in favore del concorrente che, avendo dichiarato di accettare tutte le condizioni del presente Capitolato Speciale e del Disciplinare di Gara ed essendosi obbligata ad eseguire tutti i servizi previsti dal medesimo, risultando in possesso di tutti i requisiti di ammissione alla gara, avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base de1 miglior rapporto qualità/prezzo — ai sensi ai sensi dell'art. 95, co. 2 e 3, lett. A) del D.Lgs. n. 50/2016 — determinata in base ai seguenti elementi:

Criterio Economico: punti 30/100
Criterio Qualità: punti 70/100

Effettuerà la valutazione apposita Commissione giudicatrice nominata dalla Stazione appaltante.

Criterio Economico

La ditta dovrà indicare, nell'ambito dell'offerta economica [punteggio massimo = 30 punti], il prezzo per singolo pasto prodotto somministrato, che si intende comprensivo del costo inerente a tutte le attività e prestazioni poste a carico della ditta e a tutte le attività aggiuntive che la ditta ha proposto in sede di offerta, le quali ultime, parimenti alle prime, costituiscono precisi obblighi contrattuali ai quali l'aggiudicataria sarà tenuta e vincolata. Tale prezzo dovrà essere, pena l'esclusione dalla gara, inferiore al prezzo a base d'asta di € 4,75, oltre IVA.

Al prezzo più basso così ottenuto verranno attribuiti 30 punti; agli altri prezzi verranno assegnati punteggi decrescenti (X) Ca1colati secondo la seguente formula:

$$X_i = 30*(R_i/Rmax)$$

Dove R_i: ribasso percentuale del concorrente i-esimo;

Rmax: ribasso percentuale dell'offerta più conveniente

Criterio qualità
Il criterio qualità vale complessivamente 70 punti, che verranno attribuiti sui sub- criteri di valutazione:

CRITERIO DI VALUTAZIONE	PUNTI	TIPOLOGIA CRITERIO
Tempo di percorrenza per il trasporto dei pasti (massimo 7 punti)	Oltre 45 minuti: punti 0 Da 30:01 a 45 minuti ----punti 1 Da 15:01 a 30 minuti ---- punti 3 Fino 15 minuti ---- punti 7 Il tempo verrà calcolato partendo dal centro cottura alla sede centrale dell'Istituto Comprensivo "Cianciotta – Modugno" sita in Via Marconi, 11 – Bitetto. Il lasso temporale verrà valutato tramite il sistema informatico google maps, considerando il percorso più veloce	MATEMATICO
Certificazione attinenti la sicurezza alimentare e certificazione responsabilità sociale / etica (massimo 2 punti)	1 punti per ISO 2200 1 punti per SA 8000 (vedi art. 17)	MATEMATICO
Personale (massimo 2 punti)	2 punti se è presente una figura professionale presso il centro cottura, competente in materia (vedi art. 18)	MATEMATICO
Organizzazione di progetti, ovvero momenti/giornate/eventi informativi/formativi/di sensibilizzazione su tematiche di educazione alimentare; contrasto alle patologie alimentari in minori di età scolare, sostenibilità ambientale e spreco alimentare, da realizzare in collaborazione con il Comune e l'Istituto Scolastico. Sarà valutata la validità, la coerenza e la chiarezza della proposta anche considerando contenuti proposti, durata e destinatari (tot: massimo 10 punti)	Massimo 2 punti per ogni progetto per un massimo di n. 5 progetti coerente con quanto indicato all'art. 19, da assegnare mediante la griglia di valutazione. Nel caso in cui il concorrente presentasse più di cinque progetti, saranno considerati soltanto i primi cinque: qualora il concorrente non enumerasse i progetti presentati, la Commissione assegnerà il n. 1 al primo progetto così come allegato alla relazione, e così a seguire.	DISCREZIONALE
Strumenti metodologie e procedure di recupero dei pasti non somministrati. Sarà valutata la validità coerenza e chiarezza della proposta (massimo 10 punti)	Si rimanda alla griglia di valutazione (vedi art. 19)	DISCREZIONALE
filiera corta e prodotti di origine controllata (massimo 4 punti)	N. 2 punti se sono presenti alimenti a km 0 in percentuale non inferiore al 50%; N. 4 punti se sono presenti alimenti a km 0 in percentuale non inferiore al 75%	MATEMATICO
utilizzo di **alimenti** biologici (massimo 10 punti)	10 punti per Marchio Oro; 5 punti per Marchio argento; Vedi art. 9	MATEMATICO
Fornitura di borracce, come di seguito specificato: termoisolanti a tripla parete in acciaio inox; con capacità pari a 500 ml; a tripla parete (parete interna ed esterna realizzate in acciaio inossidabile AISI 304 con placcatura intermedia in rame); con tappo a chiusura ermetica realizzato in acciaio inossidabile, polipropilene e guarnizione ad anello in silicone; con capacità di mantenere le bevande fredde	6 punti per la fornitura di borracce in favore degli alunni fruitori del servizio	MATEMATICO

fino a 24 h e calde fino a 12 h; senza piombo e senza BPA; con riproduzione dello stemma del Comune di Bitetto (allegare scheda tecnica borracce con le caratteristiche indicate). La fornitura delle borracce deve essere assicurata a tutti gli alunni fruitori del servizio di refezione scolastica (circa 142 nell'anno scolastico 2021-2022); per gli anni successivi le borracce saranno fornite soltanto ai nuovi beneficiari del servizio (6 punti)		
Organizzazione del servizio relativamente alla struttura produttiva del centro cottura, le dotazioni tecnologiche e il programma di manutenzione di impianti e numeri veicoli. Saranno valutati altresì strumenti e metodologie che l'offerente s'impegna a realizzare per la corretta erogazione dei servizi previsti nel capitolato con descrizione del sistema, dei ruoli e tecniche di controllo preventivo e monitoraggio del servizio reso (massimo 10 punti)	Si rimanda alla griglia di valutazione	DISCREZIONALE
Pasti gratuiti giornalieri, oltre quelli previsti per il personale scolastico (massimo punti 4)	5 pasti -------- 2 punti 10 pasti ------- 4 punti	MATEMATICO
Trasporto per veicolazione dei pasti (punti 5)	Punti 5 per utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e consumi energetici, quali veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa.	MATEMATICO

La ditta deve elaborare una relazione tecnica che descriva dettagliatamente oltre al servizio offerto nel rispetto del presente capitolato, tutti gli elementi qualificanti dell'offerta come sopra indicati e dovrà essere di lunghezza non superiore alle 40 facciate (in formato A4, il carattere dovrà essere di dimensione non inferiore a 12).

Il superamento del limite indicato al punto precedente (40 facciate) comporterà l'impossibilità per la Commissione di valutare le facciate del progetto in eccedenza, ai fini del rispetto della par condicio dei concorrenti.

La ditta, nel formulare le proposte e i progetti che si intendono offrire e per i quali sono previste delle premialità (in aggiunta alle attività minime obbligatorie richieste) dovrà tenere conto che la loro realizzazione, in caso di aggiudicazione del servizio, dovrà essere rispettata e dovuta per tutte le proposte e progetti autorizzati dall'amministrazione comunale. Non dovrà altresì comportare alcun onere neppure indiretto per l'amministrazione stessa.

Qualora l'offerta progettuale non totalizzi almeno 40 (quaranta) su max 70 (settanta) punti previsti, la stessa sarà ritenuta insufficiente e, pertanto, non si procederà all'apertura dell'offerta economica.

Sarà applicata la doppia riparametrazione. Lo sbarramento sarà applicato prima della prima riparametrazione.

L'affidamento sarà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato ottenuto sommando il punteggio assegnato all'offerta economica a quello assegnato all'offerta tecnica. A parità di punteggio sarà preferita l'impresa che avrà ottenuto il punteggio maggiore all'offerta tecnica.

In caso di ulteriore parità, si determinerà l'aggiudicatario a sorte.

L'amministrazione potrà procedere all'aggiudicazione anche nel caso in cui fosse pervenuta solo un'offerta valida.

L'aggiudicatario provvisorio ha facoltà di svincolarsi dalla propria offerta decorsi 180 giorni dall'apertura delle buste senza che sia avvenuta l'aggiudicazione definitiva.

Ai sub-criteri MATEMATICI il punteggio sarà attribuito in modo assoluto sulla base della presenza o dell'assenza nell'offerta dell'elemento richiesto.

Per i criteri qualitativi la Commissione terrà conto della relazione tra giudizio qualitativo di valutazione e i coefficienti di seguito specificati che dovranno essere moltiplicati per il corrispondente punteggio massimo stabilito per ciascun elemento di valutazione (*punteggio max * punteggio corrispondente alla classificazione*):

PUNTEGGIO (da – a)	CLASSIFICAZIONE	DESCRIZIONE
1	SOPRA LE ASPETTATIVE	Il requisito è trattato in misura pienamente esauriente sia dal punto di vista tecnico che funzionale. La soluzione proposta è sopra le aspettative rispetto a quanto richiesto.
0,8	POCO PIU' CHE CONFORME ALLE ASPETTATIVE	Il requisito è trattato in misura esauriente sia dal punto di vista tecnico che funzionale. La soluzione risponde in maniera più che soddisfacente rispetto a quanto richiesto.
0,6	CONFORME ALLE ASPETTATIVE	Il requisito è trattato in misura conforme sia dal punto di vista tecnico che funzionale. La soluzione risponde in modo sufficiente a quanto richiesto.
0,4	SOTTO LE ASPETTATIVE	Il requisito è trattato in misura insufficiente, sia dal punto di vista tecnico che funzionale. La soluzione risponde in parte, ma sotto le aspettative, rispetto a quanto richiesto.
0,2	ECCESSIVAMENTE SOTTO LE ASPETTATIVE	Il requisito non è assolutamente trattato in misura adeguata sia dal punto di vista tecnico che funzionale. La soluzione proposta è eccessivamente sotto le aspettative rispetto a quanto richiesto.
0 – 0,1	INACCETTABILE	Il requisito non è stato trattato. La soluzione risponde in maniera assolutamente insoddisfacente rispetto a quanto richiesto.

La commissione dovrà calcolare la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all'offerta in relazione al sub criterio in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo. Per l'attribuzione del punteggio al concorrente, il coefficiente così determinato, sarà moltiplicato per il punteggio massimo previsto per il sub criterio.

Articolo 30 - Modalità di pagamento

Il canone annuo verrà corrisposto in rate mensili posticipate commisurate ai pasti effettivamente erogati e per cui è possibile comprovare e documentare l'avvenuto acquisto e pagamento anticipato del ticket da parte dell'utente beneficiario del pasto. La liquidazione avverrà entro 60 (sessanta) giorni dalla data di ricevimento di regolare fattura elettronica, da far pervenire successivamente al primo giorno del mese successivo a quello cui la fattura fa riferimento.
Eventuali eccezionali ritardi nei pagamenti, dovuti a cause non imputabili alla Stazione Appaltante, non daranno diritto alla pretesa di indennità di qualsiasi genere da parte del soggetto appaltatore, nè alla richiesta di scioglimento del contratto.
La Stazione Appaltante potrà contestare l'esattezza dei conteggi effettuati dal soggetto appaltatore a mezzo lettera PEC, contenente l'indicazione specifica delle inesattezze riscontrate. In caso di contestazione, è concesso alle parti un ulteriore termine di 30 giorni per concordare, definire ed approvare i contenuti del conguaglio.

Articolo 31 - Sospensione dei pagamenti

L'amministrazione comunale, al fine di garantirsi in modo efficace e diretto sulla puntuale osservanza delle prescrizioni dettate per la conduzione del servizio, ha facoltà di sospendere - in tutto o in parte - i pagamenti alla ditta appaltatrice cui siano state contestate inadempienze fino a quando la stessa non si sarà adeguata agli obblighi assunti, ferma restando l'applicazione di eventuali penalità e delle più gravi sanzioni previste dalla legge, dal presente capitolato e dal contratto.

Articolo 32 - Garanzia Provvisoria

La cauzione provvisoria dovrà essere prestata ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. 50/2016.

Articolo 33 - Garanzia definitiva

L'aggiudicatario dovrà costituire una garanzia definitiva nelle forme e con le modalità prescritte dall'art. 103, co. 1, del D.Lgs. n. 50/2016.

Il Comune di Bitetto avrà il pieno e incondizionato diritto di rivalersi sulla cauzione, sino alla concorrenza dell'intero importo, per ogni somma per la quale risultasse creditore. Nel caso in cui la cauzione venisse ridotta per prelievi come sopra effettuati o per qualsiasi altra causa, l'impresa aggiudicataria dovrà reintegrarla entro e non oltre 15 (quindici) giorni dalla notifica, pena la risoluzione del contratto, a prescindere dal tempo residuo del contratto.

Art. 34 - Polizza assicurativa

L'aggiudicatario dovrà presentare polizza per la responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e verso prestatori di lavoro (R.C.O.) per un massimale di € 1.000.000,00 prima della stipula del contratto come meglio specificato all'art. 47.

Articolo 35 - Divieto di cessione del contratto

Il contratto non può essere ceduto, pena la nullità del medesimo e la decadenza dell'affidamento del servizio.

Articolo 36 - Obblighi a carico della ditta appaltatrice

Oltre agli altri obblighi previsti nel presente capitolato, la ditta appaltatrice è tenuta a segnalare immediatamente alla stazione appaltante tutte le circostanze e gli inconvenienti riscontrati nell'espletamento delle prestazioni oggetto del servizio in affidamento che, ad avviso della ditta medesima, possano costituire impedimento al regolare e puntuale funzionamento del servizio.

Parimenti 1a ditta appaltatrice ha l'obbligo di dare tempestiva comunicazione all'Amministrazione Comunale di qualsiasi intenzione o sospensione nella gestione del servizio, specificandone le ragioni e la durata.

L'impresa sarà comunque sempre tenuta a garantire la continuità del servizio, rispondendo, in difetto, anche degli eventuali danni che potranno derivare all'amministrazione per la mancata prestazione.

La ditta sarà sempre considerata come unica ed esclusiva responsabile verso la stazione appaltante e verso i terzi per qualunque danno arrecato alle proprietà e alle persone, siano o meno addette al servizio, in dipendenza degli obblighi derivanti dal presente affidamento.

Articolo 37 - Vigilanza e controlli da parte dell'Amministrazione Comunale

La ditta appaltatrice è tenuta a fornire agli incaricati del Comune di Bitetto la propria incondizionata collaborazione, consentendo, in ogni momento, il libero accesso alle strutture e disponendo altresì che il personale comunque preposto al servizio fornisca ogni chiarimento, notizia o documentazione che gli venisse richiesta in merito al servizio o ai prodotti impiegati.

In ordine al rigoroso rispetto, da parte della ditta appaltatrice, degli obblighi derivanti dal presente capitolato, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di procederein qualsiasi momento, direttamente o a mezzo di propri professionisti delegati, ad ogniforma di controllo ritenuta necessaria, idonea e opportuna.

Più precisamente, all'Amministrazione Comunale, in qualità di responsabile delservizio di ristorazione compete:

-il controllo del rispetto, da parte della Ditta aggiudicataria (gestore del servizio di ristorazione), dei vincoli/clausole contrattuali stabiliti dal capitolato e delle altre disposizioni applicabili in materia, di competenza dell'Ente committente in base alla vigente normativa;

-tutti gli adempimenti e i provvedimenti di competenza in caso di inosservanza o mancata applicazione dei vincoli/clausole contrattuali stabiliti dal capitolato e delle altre disposizioni applicabili in materia, di competenza dell'Ente committente in base alla vigente normativa;

-il controllo del rispetto degli standard qualitativi e il controllo complessivo sul buon andamento del servizio di ristorazione con controlli rivolti, tra gli altri aspetti, a:

- rispetto della qualità merceologica degli alimenti utilizzati;
- rispetto delle porzioni;
- rispetto della buona organizzazione e conduzione del servizio;
- accettazione del pasto da parte dell'utenza;
- ogni altro requisito previsto dal capitolato d'appa1to.

I pasti rifiutati in occasione delle verifiche per non conformità con il capitolato dovranno essere sostituiti a cura e spese della ditta.

In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

- **controllo tecnico/ispettivo,** svolto dai dipendenti comunali o dai soggetti a ciò incaricati e in rapporto di collaborazione con il Comune di Bitetto e comprendente:

- la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato;
- il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi del servizio;
- il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il confezionamento, la veicolazione, la porzionatura e la distribuzione dei pasti. In questa tipologia di controllo rientra anche il centro di cottura della ditta appaltatrice;

- **controllo igienico/sanitario,** svolto dalla competente autorità sanitaria relativamente al rispetto della normativa igienico/sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite e all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'impresa;
- **controllo sull'andamento complessivo del servizio,** assicurato dai componenti della costituenda «Commissione mensa» presso ogni singola struttura scolastica servita e presso il centro di cottura. I rappresentanti della commissione potranno effettuare controlli sulla conformità dei pasti e delle derrate al menu di cui al presente capitolato e su altri elementi connessi al cibo somministrato quali aspetto, temperatura, gusto, sulle modalità di espletamento del servizio di confezionamento e distribuzione dei pasti e in generale sull'andamento complessivo del servizio.

Rimane ferma e impregiudicata la facoltà del Comune di Bitetto di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche e di analisi dei residui chimici sui pasti forniti dalla ditta, con riserva di adottare tutte le iniziative e i provvedimenticonseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti di legge.

Articolo 38 - Analisi e controlli

Il Comune potrà attivare - nel corso dell'affidamento del servizio ristorazione – forme di collaborazione con professionisti, istituti, associazioni o enti per la realizzazione - a proprie spese - di analisi e controlli sulla qualità delle derrate alimentari acquistate e dei pasti somministrati.

Nell'ipotesi di cui sopra la ditta, previa comunicazione formale da parte del Comune, dovrà prestare la più ampia collaborazione, mettendo a disposizione degli incaricati tutta la documentazione in suo possesso relativa ai prodotti acquistati, alle attrezzature utilizzate e ai pasti confezionati.

Articolo 39 - Procedura nei casi di non conformità sulle derrate

Se a seguito di verifica effettuata dal Comune si rilevasse una non conformità delle derrate immagazzinate presso il centro di cottura, il magazziniere provvederà ad accantonare la merce non conforme, che rimarrà provvisoriamente a disposizione del fornitore per l'eventuale ritiro.

Costituisce sempre titolo per l'applicazione delle penalità previste dal capitolato la fornitura di merce caratterizzata da non conformità.

Nel caso in cui per accertate cause di forza maggiore non fossero eccezionalmente disponibili per la consegna le derrate previste dal menu e dal capitolato, la ditta dovrà informare preventivamente il Comune indicando le merci che non è possibile fornire,le cause della mancata fornitura, la merce proposta in sostituzione e la durata presunta dell'impossibilità della fornitura.

In tali casi eccezionali il Comune potrà pretendere che 1'impresa provveda all'acquisto da altro fornitore e alla consegna delle merci con le caratteristiche e i requisiti previsti dal presente capitolato e relativi allegati ovvero potrà autorizzare la temporanea sostituzione delle merci con quelle proposte dalla ditta nel caso in cui i prodotti sostitutivi presentino caratteristiche e requisiti analoghi o molto simili a quelli dei prodotti sostituiti.

Articolo 40 - Commissione mensa

Il Comune, in collaborazione con l'Istituto Scolastico, si avvale della possibilità di istituire la Commissione Mensa, organismo rappresentante dell'utenza del servizio di ristorazione scolastica, costituita da genitori degli utenti e da rappresentanti dei docenti in conformità alla DGR 1435/2018 e s.m.i.. Alla commissione possono aderire anche rappresentanti dell'Amministrazione comunale.

La Commissione Mensa è considerata una risorsa che contribuisce al miglioramentosia della qualità del servizio offerto e sia delle relazioni con l'utenza.

Detta Commissione non costituisce e non sostituisce il ruolo dell'amministrazioneComunale in ordine ai controlli di cui all'articolo 38.

L'elenco dei componenti (unitamente ai dati anagrafici completi di nome, cognome,data e luogo di nascita, residenza) sarà trasmesso al gestore del Servizio.

I membri della commissione pertanto dovranno:

- collaborare per il raggiungimento degli obiettivi di qualità e nutrizionali;monitorare l'accettabilità del pasto;
- se del caso, proporre variazioni del menù scolastico in cooperazione con altri soggetti;
- raccogliere, pre-valutare e inoltrare le istanze provenienti dall'utenza (altri genitori, rappresentanti di classe ecc).

I componenti, a seguito di verifiche condotte nell'ambito delle funzioni e prerogative previste, potranno redigere apposito verbale da trasmettere al referente o Responsabile della Ripartizione competente, il quale, in caso di evidenziate inadempienze e/o non conformità e a seconda delle stesse, può procedere ad ulteriori controlli, può richiedere 1'intervento di altre Autorità addette ai controlli e/o formulare rilievi e contestare il mancato rispetto delle clausole contrattuali al gestore del servizio.

Oggetto di valutazione, osservazione e verifica della Commissione Mensa, attraverso schede di valutazione allegate al1'Appendice A-6 della DGR 1435/2018, sono:

- **la gradevolezza e la palatabilità degli alimenti mediante l'assaggio;**
- **l'indice di gradimento, attraverso rilevazioni dei residui nei piatti;**
- **la consistenza delle porzioni e la loro corrispondenza alla tabella dietetica;**

- **l'organico del personale addetto al servizio, intermini di numero, capacità, cortesia, igiene personale/vestiario.**

Articolo 41 - Inadempienze e Penalità

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità per il servizio di ristorazione scolastica.

Nell'esecuzione del servizio la ditta appaltatrice ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti ed il presente Capitolato.

Qualora si verifichino inadempienze della ditta aggiudicataria nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali l'Amministrazione comunale, in relazione alla gravità delle stesse, procederà all'applicazione, in danno della ditta esecutrice, di penali (consistenti in sanzioni di natura pecuniaria), a garanzia del rispetto delle norme contenute nel presente capitolato. Le penali, a tal fine, sono distinte in due livelli, a seconda della gravità delle inadempienze cui le stesse sono correlate, come di seguito specificato a titolo esemplificativo e non esaustivo:

PENALI DI Iº LIVELLO

- € 500,00 Ogni qualvolta viene negato l'accesso agli incaricati dall'A.C. ad eseguire i controlli di conformità.
- € 500,00 Per ogni variazione e/o difformità delle pietanze rispetto a quelle previstenel menu giornaliero, non autorizzate dal SIAN della ASL di competenza.
- € 500,00 Per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nelle dietespeciali, non autorizzate dal SIAN della ASL di competenza).
- € 500,00 Per errata esecuzione nella preparazione di ciascuna pietanza in riferimento alle tabelle dietetica e ricettario che la stessa ditta si è data;
- € 500,00 Per ogni mancato rispetto delle grammature Specifiche Dietetiche,verificato su 10 pesate preparazione previste della stessa;
- € 500,00 In caso di derrate non conformi ai parametri previsti dalle SpecificheMerceologiche, di cui alla DGR 1435/18 e smi.
- € 500,00 In caso di ritrovamento di corpi estranei, organici e inorganici, nellederrate alimentari;
- € 500,00 Mancato rispetto, senza giustificato motivo, dei tempi di preparazioneconsegna e somministrazione dei pasti;
- € 500,00 Per ogni pasto in meno (comprese le diete speciali), ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesti da ogni singolo plesso scolastico;
- € 500,00 Per ogni mancata somministrazione del pasto di emergenza e dei cestini da viaggio, qualora richiesti (cfr art. 5);
- €500,00 Per mancato rispetto delle temperature nel menu giornaliero (penale perciascuna pietanza);
- € 500,00 Per mancata conservazione ovvero errata procedura di conservazionedel pasto test/ pasto campione;
- € 500,00Per carenza igienica degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti inrelazione al piano di pulizia e sanificazione;
- € 500,00Per carenza igienica delle cucine, dei refettori e dei terminali di consumoin relazione al piano di pulizia e sanificazione;
- € 500,00Per carenza della corretta prassi igienica de1 personale;
- € 500,00 Per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico giornalieroprevisto;
- € 500,00Per mancata sostituzione - entro 2 giorni - del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi, su richiesta dell'Amministrazione comunale;
- € 500,00 Per mancato rispetto delle disposizioni in materia di formazione del personale;
- € 500,00Per mancato rispetto delle disposizioni in ordine alle prescrizioni di vestiario da fornire al personale;
- € 500,00 Per mancata presenza, presso il centro di produzione e/o refezione, dei documenti previsti dal capitolato;
- € 500,00 Per il mancato rispetto delle modalità di trasporto;
- € 500,00 Per mancata o incompleta apparecchiatura dei tavoli ivi inclusa la consegna del materiale quali brocche, stoviglie e contenitori per la corretta esecuzione del servizio;
- € 500,00 Per mancata disponibilità di materiale a perdete in caso di emergenza o dimenticanza del kit da parte del bambino.

PENALI 2º LIVELLO

- € 1.000,00 In caso di ripetuto ritrovamento di corpi estranei organici e inorganici nei pasti;
- € 1.000,00 Per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme rispetto a quanto previsto dalle specifiche igieniche degli alimenti, nel caso in cui siano riscontrati microrganismi di cui al Reg.CE 2073/05 e s.m.i.;
- € **1.000,00** Per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi;
- € 1.000,00 Per mancato rispetto delle norme relative ai sistemi di qualità e di Sicurezza Alimentare (ISO 9001/22000);
- € **1.000,00** Per ogni etichettatura mancante o etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia di rintracciabilità delle derrate inclusi i semilavorati;
- € **1.000,00** Per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la preparazione e cottura deipasti,il trasporto e la distribuzione dei pasti previsto dalle normative in materia:
- € 1.000,00 Per ogni mancata somministrazione dei prodotti biologici, e DOP/IGPprevisti da contratto ovvero proposti con l'offerta tecnica;

- € 1.000,00 Per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nelle diete speciali;
- € **1.000,00** Per rilevante carenza igienica degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti in relazione al piano di pulizia e sanificazione - supportata da riscontri analitici;
- € 1.000,00 Per rilevante carenza di pulizia delle cucine, dei refettori e dei terminali di consumo - supportata da riscontri analitici;
- € 1.000,00 Per rilevante carenza della corretta prassi igienica del personale;
- € 1.000,00 Per inadeguata igiene dell'attrezzatura e degli utensili;
- € 2.000,00 Per ogni giorno di immotivata sospensione o interruzione del servizio;
- € 2.000,00 Per ogni giorno di omessa istallazione degli erogatori/dispenser di acqua;
- € 2.000,00 Per omessa manutenzione degli erogatori/dispenser di acqua oppure per omessa analisi di potabilità (n°4 per ogni erogatore di acqua);
- € 2.000,00 Per incompleta distribuzione ad ogni utente del kit composto di posate in acciaio, n°2 piatti e n°1 bicchiere, lavabili e in materiale infrangibile/riutilizzabili;

Per i casi di inadempimento e/o violazione contrattuale e/o infrazione alle norme del capitolato non specificamente previsti tra le penali di lº e 2º livello, l'importo della penale verrà determinato desumendolo e ragguagliandolo alla violazione più assimilabile tra quelle innanzi previste.

Qualora la ditta aggiudicataria sia stata sanzionata con penali di l° livello, nell'arco della durata contrattuale, complessivamente per n. 5 volte, l'Amministrazione comunale ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto, fermo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni conseguenti e/o dipendenti dal1'inadempimento.

Qualora la ditta aggiudicataria sia stata sanzionata con penali di 2º livello, nell'arco della durata contrattuale, complessivamente per n. 2 volte, l'Amministrazione comunale ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto, fermo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni conseguenti e/o dipendenti dall'inadempimento.

In ogni caso, l'Amministrazione comunale ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto in caso di applicazione, nell'arco della durata contrattuale, di penali di l° e 2º livello complessivamente pari a 5 (fermo quanto previsto al precedente comma peril caso di applicazione di penali di 2º livello).

Prima di procedere all'applicazione delle penali di cui sopra, l'Amministrazione comunale dovrà provvedere alla contestazione dell'inadempimento nei confronti della ditta aggiudicataria, con atto scritto comunicato via fax o racc. A/R o PEC. La ditta aggiudicataria avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dal ricevimento della comunicazione inviata dall'Amministrazione comunale. Trascorso inutilmente tale termine o qualora le controdeduzioni non sianoritenute valide e/o accolte, l'Amministrazione comunale procederà entro 15 giorni lavorativi all'applicazione della sanzione prevista dal presente capitolato. L'Amministrazione comunale potrà, inoltre, far pervenire alla ditta aggiudicataria eventuali prescrizioni, alle quali la stessa dovrà uniformarsi entro 8 giorni dalla data della formale comunicazione.

L'Amministrazione comunale procederà al recupero della penale applicata, mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento.

Le penali, in subordine, potranno essere recuperate mediante l'incameramento della cauzione.

L'Amministrazione, oltre all'applicazione della penale, ha la facoltà di esperire ogni azione per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito e delle maggiori spese sostenute in conseguenza dell'inadempimento contrattuale.

Per tutti i casi in cui la ditta aggiudicataria ometta completamente di effettuare/applicare quanto previsto nel capitolato oppure di quanto è stato proposto dalla stessa ditta nell'offerta tecnica (ai fini dell'acquisizione del punteggio di premialità previsto all'articolo 30), si conviene che oltre all'applicazione dell'eventuale penale si potrà procedere alla clausola risolutiva come definito negliarticoli successivi.

Articolo 42 - Clausola risolutiva espressa

L'Amministrazione comunale ha facoltà di risolvere il contratto, in aggiunta a quanto sin ora riportato nel capitolato, ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile e fatto salvo l'eventuale risarcimento dei danni, nei seguenti casi:

- sospensione o intenzione del servizio, per qualsiasi causa, esclusa la forza maggiore, per oltre 2 giorni consecutivi;
- abituale deficienza e negligenza nell'espletamento del servizio, accertate dalla civica amministrazione, allorché la gravità e la frequenza delle infrazioni commesse, debitamente accertate e notificate, compromettano il funzionamento del servizio medesimo o di una qualsiasi delle sue parti;
- applicazione di almeno quattro penalità riferite ad altrettante infrazioni commesse in un bimestre;
- eventi di frode, accertata dalla competente autorità giudiziaria;
- quando la ditta appaltatrice subappalti i servizi oggetto del presente capitolato;
- messa in liquidazione o altri casi di cessazione di attività del soggetto aggiudicatario;
- mancato rispetto dei termini indicati in sede di gara per la realizzazione del centro di cottura e per l'attivazione del sistema di automazione della gestione dei buoni/pasto, prenotazione giornaliera e rendicontazione dei pasti somministrati.

In caso di perdita dei requisiti di partecipazione che devono essere posseduti per tutta la durata del contratto.

Ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto a termini dell'art.1453 del Codice Civile.
Nelle ipotesi indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma scritta con raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa.
In tal caso la Ditta aggiudicataria non avrà nulla a pretendere all'infuori del pagamento dei corrispettivi dovuti per le prestazioni e servizi regolarmente adempiuti fino il giorno della risoluzione.
Con la risoluzione del contratto sorge per l'amministrazione il diritto di affidare a terzi il servizio in danno della ditta appaltatrice.

Articolo 43 - Risoluzione per inadempimento

Fuori dei casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità diprovvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato un termine non inferiore a 15 giorni dalla data della ricezione per l'adempimento. Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

Articolo 44 - Fallimento, successione e cessione della ditta

Si applicherà il disposto dell'art. 48 e 110 del Dlgs n. 50/2016 e smi.

Articolo 45 - Riferimenti normativi

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, le parti faranno riferimento alle leggi, regolamenti e disposizioni ministeriali, nulla escluso o riservato, nonché, per quanto applicabili, alle norme del Codice Civile.
E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di osservare e far osservare, costantemente, tutte le leggi, i regolamenti, le ordinanze che abbiano attinenza con il servizio assunto.

Articolo 46 - Assicurazioni - Responsabilità

La gestione del servizio si intende esercitata a completo rischio e pericolo della ditta appaltatrice e sotto la sua piena ed esclusiva responsabilità.
La ditta appaltatrice è tenuta a sottoscrivere, presso una compagnia di primaria importanza, oltre alla copertura assicurativa obbligatoria stabilita da disposizioni di legge in favore del proprio personale, una polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e verso prestatori di lavoro (R.C.O.).
Il contratto assicurativo dovrà prevedere:

a) l'inclusione della Condizione aggiuntiva «Mense» dello stampato R.C.D. (testo A.N.I.A.);
b) l'inclusione della responsabilità personale degli addetti (dipendenti e/o collaboratori) al servizio e nell'esercizio delle attività svolte per conto della ditta appaltatrice;
c) l'inclusione della responsabilità derivante alla ditta affidataria e agli addetti della medesima (responsabilità civile personale) per l'attività di pulizia dei locali adibiti a refettori compresi i danni provocati ai locali e alle cose di proprietà dell'amministrazione comunale o di terzi ivi esistenti e che la ditta appaltatrice abbia in consegna e/o gestione;
d) che nella definizione di "terzi" ai fini dell'assicurazione stessa siano compresi gli alunni, gli insegnanti, gli amministratori del Comune di Bitetto e gli altrisoggetti che possono avere accesso ai refettori o al centro di cottura o effettuare gli assaggi previsti dai precedenti articoli;
e) l'estensione ai danni derivanti al Comune di Bitetto o a terzi da incendio di cose della ditta appaltatrice o dalla stessa detenute.

Nella garanzia di R.C.O. si dovranno comprendere anche i lavoratori parasubordinatie interinali eventualmente utilizzati dalla ditta appaltatrice. Il testo da adottare dovrà comprendere il «danno biologico».
La garanzia dovrà comprendere anche l'estensione alle malattie professionali.
La polizza dovrà coprire, altresì, i danni accertati nei tre mesi successivi alla scadenza del contratto.
Il contratto sarà stipulato solo dopo la consegna di copia della polizza o di altro documento assicurativo rilasciato dall'assicuratore all'impresa aggiudicataria, riportante le garanzie sopra richieste.
L'esistenza di tale polizza non libera la ditta dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Articolo 47 - Responsabilità verso prestatori di lavoro e terzi

La ditta affidataria del servizio di ristorazione sarà responsabile, civilmente e penalmente, dell'incolumità e sicurezza del proprio personale, di quello dell'amministrazione comunale e di terzi eventualmente presenti nei luoghi di lavoro, tenendo sollevato il Comune di Bitetto da ogni responsabilità e conseguenza derivante da infortuni avvenuti in dipendenza dell'esecuzione del servizio oggetto del presente affidamento; a tal fine dovrà adottare, nell'esecuzione dei servizi, tutti gli accorgimenti, cautele e provvidenze necessari allo scopo.

Articolo 48 - Danni e ammanchi

La ditta appaltatrice sarà responsabile di ammanchi di qualsiasi genere e di tutti i danni a beni pubblici e privati

che l'amministrazione riscontrasse esistenti nei luoghi oggetto del servizio; la ditta stessa potrà ottenere l'esonero da tale responsabilità qualora provi che tali ammanchi e/o danni siano del tutto estranei all'attività dei propri dipendenti.

Articolo 49 - Esecuzione d'ufficio

In caso di intenzione totale o parziale del servizio di cui al presente capitolato, qualsiasi ne sia la causa, anche di forza maggiore e ivi compreso lo sciopero delle maestranze, il Comune avrà facoltà di provvedere alla gestione del servizio medesimo, sino a quando saranno cessate le cause che hanno determinato la circostanza, sia direttamente che indirettamente, a rischio e spese della ditta appaltatrice, avvalendosi, eventualmente, anche dell'organizzazione dell'impresa e ferme restando a carico della stessa tutte le responsabilità derivanti dalla avvenuta interruzione.

Articolo 50 - Modalità operative e tipologia organizzativa

Nelle cucine, nelle dispense e nei refettori affidati in gestione è tassativamente vietatol'accesso alle persone estranee al servizio, salvo quelle specificatamente autorizzate dal Comune. La responsabilità dell'osservanza della norma di cui sopra incombe sulla ditta appaltatrice. Il Comune resta completamente estraneo agli obblighi che saranno assunti dalla ditta aggiudicataria nei confronti dei suoi fornitori nel corso dell'affidamento di cui al presente capitolato.
La lista mensile dei menu dovrà essere affissa ben in vista sia nei refettori sia negli spazi che le scuole destinano alle informazioni per l'utenza in modo tale che i genitori interessati possano verificare il pieno rispetto degli stessi nella preparazione dei pasti giornalieri ed essere agevolati nella programmazione del pasto serale.

Articolo 51-DUVRI

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 26 del D.lgs. ri.81/2008, recante il Testo Unico sulla sicurezza del lavoro, l'Amministrazione ha redatto il Documento Unico di Valutazione dei Rischi, che si allega e che la ditta aggiudicataria deve rispettare.

Articolo 52 - Clausola legale

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione dei presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nelle fattispecie di cui all'art. 33 del D.Lgs. 80/98 e s.m.i. e negli altri casi previsti dalla legge. Foro competente: BARI.

Articolo 53 - Spese contrattuali

Le relative al contratto di affidamento, che sarà stipulato a seguito del provvedimento di aggiudicazione definitiva, nessuna esclusa od eccettuata, saranno a carico della ditta appaltatrice.
Ai sensi dell'art. 216, comma 11, del Codice, l'aggiudicatario sarà tenuto a rimborsare alla stazione appaltante, entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione, le spese sostenute dall'amministrazione per la pubblicazione della gara.

Articolo 54 - Riservatezza dei dati

A norma del Dlgs n. 196/2003 s.m.i. i dati raccolti nell'ambito del presente procedimento di gara sono esclusivamente finalizzati alla stessa. L'utilizzazione e l'eventuale comunicazione ad organi e uffici dell'amministrazione sono limitate agli adempimenti necessari nel rispetto del fine di cui sopra. L'aggiudicatario si impegna a sottoscrivere contratto per la designazione del Responsabile del Trattamento dei dati personali, ai sensi delle disposizioni statuite dal Regolamento UE 2016/679 e dal D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 "*Codice in materia di protezione dei dati personali*" (così come modificato dal D.Lgs. 10 agosto 2018, n. 101), in vigore dal 19/09/2018.

Articolo 55 -Rinvio

Per quanto non previsto dal presente capitolato si rinvia alle disposizioni normative e legislative vigenti in materia di affidamento di servizi nonché di servizi di refezione scolastica.

Articolo 55 – Spese di pubblicazione

Le spese di pubblicazione relative agli obblighi di trasparenza e pubblica evidenza della gara, quantificati in € 1.200,00 circa, saranno rimborsati dall'operatore economico aggiudicatario, prima della stipula contrattuale.