

# COMUNE DI MOLFETTA

## PROVINCIA DI BARI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE PER LE SCUOLE PRIMARIE - ANNI SCOLASTICI 2012/13 - 2013/14 - 2014/15.

### NORME CONTRATTUALI

#### **Art. 1 - Oggetto dell'appalto**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica per le scuole primarie. Il servizio è svolto con il sistema di "pasti veicolati" mediante la preparazione e confezionamento nel centro di cottura della ditta appaltatrice, il trasporto e la somministrazione nei refettori di cui al successivo art. 24.

L'appalto ha, altresì, per oggetto la gestione automatizzata di buoni-pasto, la prenotazione giornaliera dei pasti, la rilevazione delle presenze e la rendicontazione al Comune dei pasti somministrati.

#### **Art. 2 - Durata dell'appalto**

La durata dell'appalto è riferita agli anni scolastici 2012/2013 - 2013/2014 - 2014/2015.

L'appaltatore dovrà attivare i servizi di refezione previsti dal presente capitolato all'inizio dell'anno scolastico 2012/2013, anche nelle more della stipula del relativo contratto di servizio.

Il contratto, a discrezione dell'Amministrazione, potrà essere rinnovato, alle medesime condizioni del presente capitolato, qualora permesso dalle disposizioni legislative in vigore al momento della scadenza.

Il Comune di Molfetta avrà facoltà di ordinare, per un periodo limitato, la proroga del contratto oltre la data del 30/06/2015 e l'appaltatore sarà tenuto a garantire la continuità del servizio fino all'individuazione del nuovo contraente.

#### **Art. 3 - Importo a base d'asta e quantitativo presunto pasti**

Il numero dei pasti è definito, in via presuntiva, nel prospetto di seguito riportato:

##### **Descrizione del pasto**

**N° pasti (presunti) all'anno** \_\_\_\_\_

**Importo annuale** \_\_\_\_\_

**Importo a base d'asta** \_\_\_\_\_

Il valore complessivo dell'appalto per il triennio è di € \_\_\_\_\_ (diconsi euro \_\_\_\_\_/00) oltre IVA.

Il quantitativo dei pasti è puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce obbligo per il Comune. Il numero degli utenti potrà subire variazioni in più o in meno senza per questo modificare il prezzo di aggiudicazione o richiedere risarcimento danni.

#### **Art. 4 - Gestione delle presenze e rendicontazione**

L'appaltatore dovrà assicurare direttamente la rilevazione delle presenze quotidiane nonché la rendicontazione al Comune dei pasti somministrati.

#### **Art. 5 - Soggetti ammessi alla gara**

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 34 del D.Lgs. n.163/2006, nonché concorrenti con sede in altri Stati alle condizioni di cui all'art. 47, che non siano nelle condizioni di cui all'art. 38 del medesimo D.Lgs. e che siano in possesso dei seguenti requisiti:

Capacità economica e finanziaria (ex art. 41 del D.Lgs n.163/06):

a) Aver conseguito un fatturato globale d'impresa per servizi analoghi a quelli oggetto della gara realizzato negli ultimi tre esercizi (2009/2011) o nei migliori tre anni dell'ultimo quinquennio (2007/2011) non inferiore ad € \_\_\_\_\_ = al netto di IVA.

b) N. 1 idonea dichiarazione bancaria, in originale, di data non inferiore a sei mesi, che attesti la solidità economica dell'impresa, rilasciata da Istituto di credito o intermediario autorizzato ai sensi del D.Lgs. 01.09.1933 n. 385 (in caso di R.T.I. è sufficiente la presentazione di referenze della Capogruppo).

Se il concorrente non è in grado, per giustificati motivi, ivi compreso quello concernente la costituzione o l'inizio dell'attività da meno di tre anni, di presentare le referenze richieste, potrà provare la propria capacità economica finanziaria mediante bilanci e certificazioni di bilanci che saranno oggetto di puntuale valutazione da parte della Commissione di gara.

Capacità tecnico- professionale (ex art. 42 del D.Lgs n.163/06):

a) Aver reso servizi analoghi a quelli oggetto del presente appalto negli ultimi tre anni (2009/2011) o nei migliori tre anni dell'ultimo quinquennio (2007/2011) a favore di Enti Pubblici per un importo complessivo pari almeno a quello a base d'asta (€ \_\_\_\_\_). A tal fine, il concorrente deve indicare per ogni servizio, pena l'esclusione, il committente, l'oggetto, l'importo, il periodo di esecuzione.

b) Disponibilità di un centro di cottura di proprietà o in gestione la cui distanza dalla sede del Comune di Molfetta non superi i \_\_\_\_\_ km.

c) Possesso dell'autorizzazione sanitaria di cui alla Legge n.283/1962 e di tutti i requisiti previsti dalle vigenti leggi per poter effettuare il servizio di preparazione, trasporto e somministrazione di alimenti.

#### **Art. 6 - Modalità di scelta del contraente e criterio di aggiudicazione**

La gara di appalto verrà espletata mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs. n. 163/2006 con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs.n.163/2006 con applicazione dei seguenti criteri:

#### **1. OFFERTA ECONOMICA max punti 45**

##### **a) Prezzo unitario pasto:**

• Il punteggio viene attribuito nel seguente modo, 45 punti all'offerta più vantaggiosa (esclusa IVA) e proporzionalmente per le altre offerte applicando la seguente formula:

$$X = (\text{prezzo migliore/prezzo offerto dal concorrente}) \times 45$$

L'offerta economica dovrà indicare il ribasso percentuale sul costo unitario per pasto al netto di IVA e non dovrà superare l'importo massimo di € 3,90 oltre IVA. Non saranno accettate offerte in aumento.

#### **2. OFFERTA TECNICA max punti 55**

##### **b) Sistema organizzativo: punti 17**

• Numero pasti che il centro di cottura può produrre giornalmente

(punti 1 per ogni 80 pasti/giorno): max punti 5

• Elenco e provenienza delle derrate alimentari (punti 0,15 per ogni prodotto proveniente dal mercato locale (territorio comunale), punti 0,10 per ogni prodotto proveniente dal mercato provinciale e/o regionale, punti 0,05 per ogni prodotto proveniente dal mercato nazionale, punti 0,03 per ogni prodotto proveniente dal mercato comunitario): max punti 5

• Numero fornitori delle derrate alimentari

(punti 0,10 per ogni fornitore avente sede nella Regione Puglia e punti 0,05 per quelli aventi sede in altre regioni): max punti 3

• Disponibilità di un centro di cottura alternativo, a qualsiasi titolo detenuto, avente distanza non superiore a \_\_\_\_\_ dalla sede del Comune di Molfetta: max punti 4

• Veicolazione dei pasti (valutare l'opportunità di inserire questo sub criterio dal quale poter desumere il numero dei mezzi, il tipo di alimentazione (gasolio, gas, elettrico) n.b. il numero degli automezzi è rilevante al fine dei tempi di consegna dei pasti. Se si ritiene di inserire questo sub criterio occorrerà rivedere tutti i punteggi relativi all'offerta tecnica e di conseguenza anche il bando di gara.

##### **c) Personale: punti 7**

• Numero operatori con qualifica e titolo di studio (punti 0,10 per ogni addetto alla preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione pasti e punti 0,05 per ogni impiegato amm.vo/contabile): max punti 4

• Programma di formazione del personale (numero di corsi di formazione/qualificazione cui il personale addetto alla preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione pasti ha partecipato nel triennio 2009/2011: punti 0,10 per ogni corso di almeno 6 ore): max punti 3

**d) Curriculum aziendale: punti 11**

• Volume globale d'affari triennio 2009/2011 o nei migliori tre anni dell'ultimo quinquennio (2007/2011): max punti 4

L'attribuzione del punteggio avverrà secondo la seguente formula:

fatturato dichiarato

\_\_\_\_\_ x 4

fatturato più alto

• Fatturato specifico referenziato nella gestione di appalti di servizi di refezione scolastica triennio 2009/2011 o nei migliori tre anni dell'ultimo quinquennio (2007/2011): max punti 4

L'attribuzione del punteggio avverrà secondo la seguente formula:

importo complessivo dichiarato

\_\_\_\_\_ x 4

importo più alto

• Certificazione ISO 22000:2005 punti 3

**e) Proposte aggiuntive di miglioramento del servizio: punti 20**

• Introduzione prodotti BIO/DOP/IGP e frequenza settimanale di somministrazione (punti 0,10 per ogni prodotto e punti 0,10 per ogni giorno settimanale di somministrazione): max punti 5

• Iniziative di educazione alimentare e relativo programma (punti 0,50 per ogni iniziativa): max punti 4

• Sostituzione o introduzione nuove attrezzature o arredi nei refettori: max punti 4

• Sistema di rilevamento del gradimento e piano di miglioramento per superare eventuali criticità max punti 3

• Descrizione delle misure per ridurre gli impatti ambientali e i consumi energetici connessi all'attività di ristorazione max punti 2

• Altre migliorie. Ogni miglioria dovrà essere concreta, realizzabile autonomamente, previo accordo con il Comune, a completo carico dell'appaltatore, sia dal punto di vista economico che organizzativo e descritta nei minimi particolari. Per ogni miglioria ritenuta valida dalla commissione saranno assegnati punti n. 1 fino ad un massimo di: max punti 2

Si procederà all'aggiudicazione anche in caso di presentazione di una sola offerta valida, purché il punteggio sia raggiunto con valutazione almeno pari a punti 20 nell'offerta tecnica.

In caso di offerte che abbiano riportato punteggi uguale punteggio nella graduatoria di merito, si procederà mediante sorteggio.

La relazione tecnica non deve superare le 30 facciate formato A4.

Gli operatori economici offerenti saranno vincolati alla propria offerta per 180 giorni.

**Art. 7 - Presa visione dei locali**

E' fatto obbligo ai concorrenti effettuare un sopralluogo sul posto dove deve essere eseguito il servizio. Il sopralluogo deve essere effettuato dal titolare o dal legale rappresentante dell'impresa, da un direttore tecnico o da un dipendente dell'impresa interessata, munito di procura o delega.

Il Comune si rende disponibile a far visitare alle imprese interessate le strutture oggetto dell'appalto, previo appuntamento da concordare con il Responsabile del procedimento, \_\_\_\_\_, al numero tel. \_\_\_\_\_.

Le richieste di sopralluogo potranno pervenire esclusivamente fino a 5 gg. prima della data fissata per la presentazione dell'offerta. Dell'avvenuto sopralluogo, il Comune rilascerà apposita attestazione da allegare all'offerta. Non è ammesso che il medesimo incaricato effettui il sopralluogo per conto di più concorrenti.

#### **Art.8 - Cauzione provvisoria e definitiva**

La cauzione provvisoria è stabilita in € \_\_\_\_\_ (euro \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_) pari al 2% dell'importo a base di gara e dovrà essere presentata con le modalità previste dall'art. 75 del D.Lgs. n.163/2006, mediante fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art.107 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n.385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal ministero dell'Economia e delle Finanze.

In caso di Associazione Temporanea d'Imprese, non ancora formalmente costituita, la suddetta cauzione, se prestata mediante polizza o fideiussione, dovrà risultare intestata a tutti i componenti dell'A.T.I. stessa con specificato espressamente mandanti e mandatari, pena l'esclusione dalla gara.

Ai sensi dell'art. 40, comma 7, del D.Lgs. n.163/2006, le ditte in possesso della certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001-2000 usufruiscono del beneficio della riduzione al 50% della cauzione e della garanzia fideiussoria previste dall'art.75 e dall'art.113, comma 1, del citato decreto.

L'aggiudicatario, ai sensi dell'art.113 del D.Lgs. n.163/2006, dovrà obbligatoriamente costituire, prima della sottoscrizione del contratto, la cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale netto. In caso di aggiudicazione con ribasso superiore al 10% la suindicata percentuale della cauzione definitiva è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20% l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2, del codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

#### **Art.9 - Assicurazioni**

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, si intendono senza riserve o eccezioni a totale carico dell'appaltatore.

L'appaltatore risponde direttamente dei danni alle persone e alle cose verso il Comune, verso i terzi e verso i prestatori di lavoro, in ogni modo provocati nell'esercizio del servizio, qualunque sia la causa, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, fatti salvi gli interventi in favore dell'appaltatore da parte di società assicuratrici. L'appaltatore, nel sollevare il Comune di Molfetta da qualsiasi responsabilità in merito, non potrà dare corso ad alcun servizio senza essere assistito da un valido ed idoneo contratto d'assicurazione. Pertanto l'appaltatore è tenuto a stipulare una polizza di assicurazione presso primaria Compagnia di Assicurazione che copra tutti i rischi di danno per incendio, furto, atti vandalici, scoppi o altri eventi calamitosi con un massimale unico non inferiore ad € 3.000.000,00 (tre milioni di euro), ovvero con i massimali più alti previsti relativamente al servizio oggetto del presente capitolato, per sinistro e rischi R.C.T. nell'ambito della gestione del servizio di ristorazione con un massimale non inferiore ad € 3.000.000,00 (tre milioni di euro) ovvero con i massimali più alti previsti relativamente al servizio oggetto del presente capitolato, a copertura anche dei rischi di tossificazione alimentare per gli utenti del servizio.

L'assicurazione deve valere anche per la responsabilità civile che possa derivare all'assicurato da fatto doloso di persone delle quali l'assicurato stesso debba rispondere.

La garanzia inoltre deve comprendere i danni cagionati dai prodotti somministrati, compresi quelli dovuti a difetto originario dei prodotti stessi. Copie di tali polizze dovranno essere presentate prima della stipula del contratto.

#### **Art.10 - Oneri aggiuntivi a carico dell'appaltatore**

L'appaltatore dovrà, garantire, in aggiunta a tutte le attività previste nel presente Capitolato, le seguenti forniture:

- a) tovaglioli di carta, piatti, bicchieri e posateria in plastica (ricambio giornaliero), o in alternativa, stoviglie in ceramica, bicchieri in vetro e posateria in metallo;
- b) vassoi e accessori da tavolo (olio, aceto, sale, ecc.);
- c) detersivi e attrezzature necessarie per la pulizia;
- d) materiale vario (asciugamani, grembiuli, cuffie e divise per il personale, ecc.);
- e) sacchi per la raccolta differenziata dei rifiuti: mater-bi per rifiuti umidi e sacchi per lo smaltimento del materiale in plastica.

Le operazioni da eseguire quotidianamente presso le sedi di consumo dei pasti consistono in: preparazione tavoli, distribuzione pasti, sparecchiatura, pulizia tavoli e sedie, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, nonché pulizia e sanificazione dei contenitori adibiti al trasporto dei pasti c/o il proprio centro di cottura.

#### **Art. 11 - Subappalto**

E' assolutamente vietato all'appaltatore subappaltare anche solo in parte o comunque cedere il contratto, sotto pena dell'immediata risoluzione del medesimo, dell'incameramento della cauzione e del risarcimento dei danni.

#### **Art.12 - Osservanza dei contratti collettivi**

Tutti i costi di organico e di personale sono a carico dell'appaltatore. Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'appaltatore. L'appaltatore, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata del contratto.

L'appaltatore si obbliga inoltre ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legislazione vigente in merito al trattamento economico e previdenziale del personale, a prescindere dalla tipologia del contratto intrattenuto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei sopra indicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione.

L'appaltatore è tenuto inoltre all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori in caso di cooperative. Al Comune di Molfetta spetta altresì il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali ed assicurativi obbligatori.

L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, accertata dal Comune di Molfetta o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza accertata. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Per quanto previsto nel precedente comma, l'appaltatore non potrà opporre eccezioni al Comune di Molfetta né avrà titolo al risarcimento di danni.

Tutti gli oneri diretti o indiretti relativi al personale si intendono ad esclusivo carico dell'appaltatore, essendo il Comune di Molfetta sollevato da ogni tipo di responsabilità.

L'appaltatore dovrà comunque tenere indenne il Comune di Molfetta da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento atteso che il Comune di Molfetta deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'appaltatore e i suoi dipendenti.

#### **Art.13 - Sciopero e/o interruzione del servizio**

Il servizio appaltato deve considerarsi quale servizio pubblico e quindi, per nessuna ragione potrà essere sospeso o abbandonato. In caso di scioperi e/o assemblee del personale l'appaltatore dovrà darne avviso entro tre giorni lavorativi precedenti a quello in cui si verificherà l'evento. In caso di impossibilità ad erogare il servizio nelle forme abituali per sciopero del personale l'appaltatore, su richiesta del Comune, potrà procedere ad una variazione del menù previsto per la giornata.

In occasione di eventi imprevedibili o di documentata particolare gravità il Comune si riserva la possibilità di sospendere il servizio senza alcun preavviso.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'appaltatore, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

#### **Art. 14 - Penalità**

L'appaltatore, nell'esecuzione del presente contratto, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge vigenti ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi.

In caso di inadempienze ovvero di violazioni comunque delle suddette disposizioni il Comune si riserva la facoltà di applicare le seguenti penali in rapporto alla gravità dell'inadempienza:

##### *1. Standard merceologici*

1.1 € 500,00

Mancato rispetto degli standard previsti.

1.2 € 500,00

Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.

1.3 € 500,00

Etichettatura non conforme alla vigente normativa.

1.4 € 500,00

Prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituite.

##### *2. Quantità*

2.1 € 500,00

Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.

2.2 € 3.000,00

Totale mancata consegna dei pasti ordinati.

2.3 € 1.000,00

Parziale mancata consegna dei pasti ordinati.

2.4 € 3.000,00

Totale mancata consegna o errata preparazione dei pasti destinati alle diete personalizzate.

2.5 € 1.000,00

Parziale mancata consegna dei pasti destinati alle diete personalizzate.

2.6 € 500,00

Mancata o insufficiente consegna del materiale a perdere.

2.7 € 500,00

Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 porzioni della stessa preparazione.

##### *3. Rispetto del menu base e dietetici*

3.1 € 600,00

Mancato rispetto del menu previsto.

3.2 € 600,00

Variazioni al menu senza la prescritta autorizzazione del Comune e preventivo nulla osta dell'A.S.L.

##### *4. Igienico-sanitari*

4.1 € 2.000,00

Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.

4.2 € 2.000,00

Rinvenimento di parassiti.

4.3 € 1.000,00

Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.

12

4.4 € 700,00

Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale

4.5 € 700,00

Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili.

4.6 € 700,00

Servizio di pulizia di competenza dell'appaltatore non eseguito o eseguito in modo poco soddisfacente.

4.7 € 700,00

Inadeguata igiene degli automezzi.

4.8 € 2.000,00

Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.

4.9 € 2.000,00

Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana.

4.10€ 700,00

Mancato o insufficiente rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il centro di produzione pasti/cucine o presso i refettori.

4.11€ 700,00

Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.

4.12€ 700,00

Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.

4.13€ 700,00

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale dell'appaltatore.

4.14€ 700,00

Uso dei contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal capitolato.

4.15€ 700,00

Attrezzature non conformi o non sostituite.

5. *Tempistica*

5.1 € 700,00

Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto.

5.2 € 700,00

Mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.

6. *Personale*

6.1 € 1.000,00

Mancato rispetto delle norme relative all'igiene del personale riportate nel presente Capitolato.

6.2 € 600,00

Assenza superiore a tre giorni del direttore tecnico senza intervenuta sostituzione.

6.3 € 600,00

Personale non sufficiente ad assicurare un idoneo servizio di distribuzione dei pasti.

L'applicazione della penale deve essere preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza alla quale l'appaltatore avrà la facoltà di presentare la sua controdeduzione entro e non oltre 10 (dieci) giorni dal ricevimento della predetta nota.

Nel caso in cui entro il suddetto termine non pervengano elementi idonei a giustificare le inadempienze contestate, il Comune applicherà la penale, dandone comunicazione all'appaltatore.

Si procede al recupero della penalità, da parte del Comune, mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

### **Art. 15 - Recesso**

Il Comune, in caso di sopravvenuti motivi di interesse pubblico si riserva la facoltà di recedere dal contratto, in ogni momento, con preavviso di almeno 30 giorni, da inviarsi a mezzo raccomandata A.R. In caso di recesso, l'appaltatore ha diritto al pagamento dei servizi prestati (purché correttamente eseguiti) secondo il corrispettivo e le condizioni pattuite, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi eventuale pretesa anche di natura risarcitoria e ad ogni ulteriore compenso e/o indennizzo e/o rimborso spese anche in deroga a quanto previsto dall'art.1671 del C.C.

#### **Art. 16 - Disdetta del contratto da parte dell'Appaltatore**

Qualora l'appaltatore dovesse recedere dal contratto prima della scadenza convenuta senza giustificato motivo e giusta causa, il Comune sarà tenuto a rivalersi su tutto il deposito cauzionale definitivo a titolo di penale.

Verrà inoltre addebitato all'Appaltatore la maggiore spesa derivante dall'assegnazione del servizio ad altra impresa, a titolo di risarcimento danno, fatto salvo ogni altro diritto per danni eventuali.

#### **Art. 17 - Ipotesi di risoluzione del contratto**

Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dall'art.1453 C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto, per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 C.C. le seguenti ipotesi:

- mancata assunzione del servizio alla data stabilita;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste;
- inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente, mancata applicazione dei contratti collettivi;
- inosservanza per i dipendenti delle vigenti leggi sulla prevenzione ed assicurazione infortuni sul lavoro e previdenze varie, nonché mancata applicazione dei contratti collettivi;
- impiego di personale non dipendente dell'appaltatore;
- interruzione ingiustificata del servizio;
- subappalto totale o parziale e/o cessione del servizio;
- gravi violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate dopo due diffide formali da parte del Comune;
- sospensione, abbandono, o mancata effettuazione da parte dell'appaltatore di uno o più servizi affidati;
- impiego di personale non sufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
- continuata violazione degli orari concordati e effettuazione del servizio fuori dai tempi convenuti;
- mancato adempimento di quanto dichiarato in sede di gara;
- reiterate violazioni delle norme in materia di sicurezza e privacy;
- inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura;
- casi di intossicazione alimentare;
- comminazione di n.3 sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico;
- revoca delle autorizzazioni o perdita delle condizioni previste dalla normativa vigente per l'esercizio delle attività inerenti i servizi di cui al presente capitolato;
- frode, grave negligenza, contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi;
- allorché l'appaltatore fallisca o divenga insolvente o formi oggetto di provvedimento cautelare di sequestro o sia in fase di stipulazione di un concordato con i creditori o prosegua la propria attività sotto la direzione di un curatore, un fiduciario o un commissario che agisce per conto dei suoi creditori, oppure venga posto in stato di liquidazione;
- allorché sia stata pronunciata nei confronti dell'appaltatore una sentenza definitiva di condanna o sentenza penale di applicazione della pena su richiesta delle parti ex art. 444 del c.p.p. per reati che riguardino il comportamento professionale o per delitti finanziari;
- allorché emerga qualsiasi altra forma di incapacità giuridica che ostacoli o impedisca l'esecuzione del contratto d'appalto;
- messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'appaltatore.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte del Comune, di risarcimento per danni subiti.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, il Comune avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi all'appaltatore con cui il contratto è stato risolto.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.

All'appaltatore verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni. Per l'applicazione delle disposizioni



del presente articolo, il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti dell'appaltatore, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

#### **Art. 18 - Pagamenti e revisione prezzi**

Il Comune di Molfetta corrisponderà all'appaltatore il corrispettivo mensile ottenuto moltiplicando il prezzo unitario offerto in sede di gara per il numero di pasti erogati nello stesso periodo. Tale corrispettivo copre tutti i costi del servizio richiesto nel presente capitolato e delle attività collegate direttamente o indirettamente allo stesso. Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato entro 120 gg. dal ricevimento all'Ufficio Protocollo di regolare fattura riguardante il servizio del mese precedente e in relazione al numero dei pasti ordinati ed effettivamente consegnati, dopo aver accertato il regolare servizio prestato e previa acquisizione del DURC.

Il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'Appaltatore, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento del corrispettivo di cui sopra.

Al termine dei primi 12 mesi di servizio, a richiesta scritta dell'appaltatore, si potrà procedere alla revisione dell'importo contrattuale ai sensi dell'art.115 del D.Lgs. n.163/2006 e smi. La revisione verrà operata adeguando il corrispettivo all'inflazione accertata in base all'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati. Fatto salvo l'adeguamento ISTAT di cui sopra, il prezzo di aggiudicazione, come determinato in sede di gara, è fisso e non revisionabile, in quanto l'eventuale variazione dei costi dovuta ad inflazione od altre diverse e imprevedibili cause devono essere già stimate per l'intero periodo contrattuale.

#### **Art.19 - Spese a carico dell'appaltatore**

Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto: bollo, registro, diritti di segreteria, ecc.

#### **Art.20 - Controversie**

Per eventuali controversie che dovessero insorgere tra le parti nell'applicazione del contratto e che non dovessero essere risolte tra le parti stesse, è competente il Foro di Trani.

#### **Art. 21 - Osservanza delle leggi e dei regolamenti**

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, l'appaltatore avrà l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti da leggi e regolamenti in vigore nel corso del periodo contrattuale, e specialmente quelle riguardanti l'igiene e la sicurezza sul lavoro e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

#### **Art.22 - Pagamento delle rette da parte degli utenti**

Il pagamento delle rette con il sistema del pagamento anticipato (pre-pagato), da parte degli utenti, dovrà avvenire tramite terminali POS da installarsi a cura e spese dell'appaltatore presso alcuni esercizi commerciali e attraverso convenzioni con istituti di credito mediante sportelli bancomat.

### NORME OPERATIVE

#### **Art.23 - Centro cottura**

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente contratto, l'appaltatore dovrà avere la disponibilità di un centro di cottura in proprietà o in gestione, la cui distanza dalla sede del Comune di Molfetta non superi i \_\_\_\_\_ km.

Il centro cottura dovrà essere munito dell'autorizzazione sanitaria prevista dalla legge 30 aprile 1962, n-283, e ss.mm.ii. nonché di tutte le ulteriori autorizzazioni (amministrative, edilizie, ecc.) necessarie allo svolgimento dell'attività ivi prevista.

L'appaltatore, prima della stipula del contratto d'appalto, dovrà consegnare al Comune di Molfetta, copia della suddetta documentazione.

Il Comune di Molfetta resta esonerato da ogni e qualsivoglia responsabilità nel caso di scadenza o revoca delle suddette autorizzazioni.

#### **Art.24 - Sedi del servizio e tipologia dell'utenza**

La sede dove dovranno essere consegnati i pasti è il Locale Mensa dei seguenti Edifici Scolastici delle Scuole Primarie di Molfetta:  
(*inserire elenco delle scuole primarie oggetto dell'appalto*)

---

L'utenza è composta da: alunni delle scuole primarie, docenti e personale assistente autorizzato. Il numero di presenze varia in relazione alla frequenza al tempo pieno prevista nei rispettivi giorni della settimana.

#### **Art.25 - Turni e orari di consegna pasti**

Per la scuola primaria di 1° grado è previsto un solo turno.

La consegna dei pasti presso ogni refettorio indicato all'art. 2 deve essere effettuata in un arco di tempo compreso tra i 20' e i 10' prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo e precisamente dalle ore \_\_\_\_\_.

Tali orari possono subire modifiche in relazione all'organizzazione dell'attività didattica.

Gli orari prefissati devono essere comunque scrupolosamente rispettati.

#### **Art.26 - Menù**

I menu sono articolati in menu estivo e menu invernale.

Il pasto giornaliero è così composto (come da tabelle dietetiche approvate dall'ASL di Molfetta):

- UN PRIMO PIATTO
- UN SECONDO PIATTO
- UN PIATTO UNICO (invece di 1° e 2° piatto se previsto da tabella dietetica)
- UN CONTORNO con verdura di stagione
- PANE uno o due panini secondo tabelle dietetiche
- FRUTTA o un prodotto da forno o uno yogurt o un dessert
- ACQUA oligominerale in bottiglia (½ litro per ciascun commensale)

Il Comune di Molfetta si riserva, senza alcuna maggiorazione del prezzo, la facoltà di richiedere prodotti aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura dell'anno scolastico.

#### **Art.27 - Diete speciali**

L'appaltatore deve garantire, su presentazione di certificato medico e di schema dietetico specifico, diete speciali per i diversi utenti. La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di un dietista.

L'ordinazione delle diete viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menu base.

Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete speciali devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menu base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia.

Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare etichetta di identificazione.

L'appaltatore dovrà attenersi a quanto previsto dal D.Lgs. n.196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

#### **Art.28 - Diete in bianco**

L'appaltatore si impegna alla predisposizione di diete in bianco che non necessitano di certificato medico; le stesse sono costituite con alimenti privi di grasso animale e secondo le indicazioni dietetiche per dieta in bianco predisposte dall'ASL di Molfetta.

Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni tre, oltre tale termine dovrà essere presentata richiesta del medico.

La preparazione delle diete in bianco dovrà avvenire secondo quanto stabilito dall'articolo precedente, qualora non sia possibile ottenere le componenti del pasto in bianco dalla multirazione.

### **Art.29 - Menù alternativi**

L'appaltatore dovrà garantire la sostituzione di alcuni degli alimenti previsti normalmente con altri per motivi religiosi o ideologici (es. vegetariani). In questo caso sarà sufficiente una domanda scritta da parte del genitore che sarà inoltrata all'appaltatore. Le diete in oggetto dovranno essere trasportate in contenitori monoporzione isotermitici.

Su richiesta delle scuole dovranno inoltre essere forniti menu conformi per gli alunni che effettueranno attività sportiva (es. nuoto).

### **Art.30 - Variazioni al menù**

Il Comune si riserva la facoltà di apportare nel corso dell'appalto variazioni sia nel quantitativo (al verificarsi di mutate esigenze didattiche delle scuole) sia nei prodotti e generi alimentari, previa autorizzazione del competente servizio dell'A.S.L.

Il Comune inoltre potrà richiedere variazioni del menu in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, previa autorizzazione del competente servizio dell'A.S.L.

E' consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti utilizzati per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni all'energia elettrica, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
- ritardo nella consegna dei prodotti;
- costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza;
- su richiesta dei competenti servizi dell'ASL.

L'appaltatore deve garantire, qualora il pasto consegnato non sia giudicato fruibile per vari motivi (es. pesce con troppe lisce, alimenti bruciati, presenza di insetti o corpi estranei, etc.), di essere in grado di consegnare un pasto sostitutivo anche freddo entro 30 minuti senza alcun sovrapprezzo.

### **Art.31 - Trasporto pasti**

I pasti preparati sono trasportati con il sistema del legame fresco-caldo e fresco-freddo in multirazione utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente. Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi sono di proprietà dell'appaltatore e dovranno essere conformi al D.P.R. n.327/80. In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo. I contenitori devono essere in polipropilene all'interno dei quali sono allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature e mantenuti in perfetto stato di pulizia. Il pasto caldo deve arrivare a destinazione in condizioni di commestibilità ed organolettiche ottimali e ad una temperatura non inferiore ai 65° C (+/- 5°C). Le gastronomiche in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm.10 al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni unitamente allo stovigliame a perdere).

Il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori ad uso alimentare muniti di coperchi.

### **Art.32 - Mezzi di trasporto**

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art.43 del D.P.R. n.327/80.

E' fatto obbligo di provvedere con idonea frequenza alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

### **Art.33 - Piano di emergenza**

L'appaltatore dovrà sempre e comunque garantire la consegna dei pasti agli orari stabiliti, anche in caso di gravi imprevisti (sciopero personale appaltatore, chiusura strade causa incidenti vari, guasti agli automezzi, ecc.).

#### **Art.34 - Descrizione delle operazioni**

I pasti dovranno essere consegnati ogni giorno negli orari stabiliti e nelle esatte quantità che saranno di giorno in giorno comunicate dalle scuole stesse.

L'intervallo cottura-consumo non deve superare, per pasta e riso, un'ora e trenta minuti e deve essere ridotto il più possibile anche per gli altri piatti.

Sarà cura del personale scolastico, secondo accordi che saranno presi prima dell'inizio dell'appalto, mettersi in contatto con l'appaltatore entro le h. 9,30 di ogni giorno di servizio al fine di comunicare il quantitativo dei pasti da fornire.

Nei locali mensa le operazioni giornaliere a carico del personale dell'appaltatore sono le seguenti:

- a) togliersi anelli, braccialetti, orologi, collane e orecchini (compresi vari tipi di piercing);
- b) lavarsi le mani;
- c) indossare il camice, il copricapo ed i guanti;
- d) predisporre i tavoli con le tovaglie e i coperti del giorno;
- e) controllare la bolla di consegna con i contenitori recapitati; le quantità delle pietanze da distribuire dovrà essere quella indicata nelle rispettive tabelle;
- f) rilevare la temperatura dei pasti;
- g) aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- h) condire le pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- i) distribuire i pasti agli utenti;
- j) utilizzare utensili adeguati e calibrati;
- k) ritirare i vassoi, le stoviglie e le tovaglie "usa e getta";
- l) pulire tavoli, sedie e utensili utilizzati per la distribuzione;
- m) asportare rifiuti.

L'appaltatore verificherà periodicamente che la somministrazione avvenga nei modi e nei tempi più razionali, atti a preservare le caratteristiche organolettiche e igieniche del pasto.

#### **Art.35 - Responsabile Tecnico**

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo ad un "Responsabile Tecnico" con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio nel settore ristorazione di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dal presente capitolato.

Il Responsabile dovrà essere incaricato, tra l'altro, delle seguenti funzioni:

- dirigere e controllare le attività dei centri di produzione pasti e i rapporti con i fornitori;
- dirigere e controllare la consegna e distribuzione dei pasti nelle sedi di consumo;
- coordinare tutti i servizi oggetto del contratto;
- mantenere i rapporti con gli uffici comunali;
- mantenere i necessari contatti con la Commissioni Mensa, le autorità sanitarie ed altri eventuali addetti al controllo incaricati dal Comune di Molfetta;
- dirigere e coordinare le eventuali attività di educazione alimentare.

A tal fine è fatto obbligo all'appaltatore di eleggere e mantenere per tutta la durata dell'appalto, un centro di coordinamento dotato di linea telefonica e fax. Il Responsabile Tecnico deve essere munito di apparecchio cellulare al fine di essere immediatamente contattato dal Comune in caso di necessità.

#### **Art.36 - Conservazione campione pasto test**

Al fine di consentire indagini analitiche, l'appaltatore deve prelevare almeno 3 campioni da 70 grammi ciascuno delle portate principali somministrate giornalmente, riporli in sacchetti sterili forniti dall'appaltatore stesso, con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura compresa tra 0° e 6°C per le 72 ore successive. Sui sacchetti deve essere riportata la data, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata.

### **Art. 37 - Condimenti**

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine d'oliva; nel caso di quelle cotte è prevista, presso il centro di cottura, una prima fase di condimenti (es. aggiunta di olio aromatizzato, aromi vari), tale da aumentare la gradibilità dell'alimento.

Le paste asciutte dovranno essere condite, direttamente nel piatto, al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio parmigiano reggiano che deve essere grattugiato in giornata, salvo l'utilizzo di formaggio parmigiano reggiano acquistato già grattugiato in apposite confezioni.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva. In ogni locale adibito a refettorio durante la distribuzione devono essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine d'oliva e una bottiglia di aceto.

## NORME FINALI

### **Art.38 - Modalità di utilizzo e conservazione dei detersivi**

Tutti i prodotti di pulizia che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere ecocompatibili. Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e somministrazione dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone di preparazione, cottura, porzionamento e somministrazione detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

### **Art.39 - Rifiuti**

Tutti i rifiuti dovranno essere smaltiti nel rispetto del D.Lgs. n.152/2006 e delle norme vigenti in materia e potranno essere smaltiti al sistema di raccolta differenziata a domicilio del Comune secondo le modalità impartite dal Servizio di Nettezza Urbana. La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con le modalità atte a garantire la salvaguardia dalle contaminazioni ed il rispetto delle norme igieniche. La fornitura dei sacchi è a carico dell'appaltatore.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.), qualora si verificassero otturazione degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di refezione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'appaltatore.

### **Art.40 - Commissione Mensa**

Su richiesta della Commissione Mensa già istituita, composta da genitori e amministratori, i rappresentanti dell'appaltatore dovranno partecipare alle riunioni che si terranno durante l'anno scolastico.

La Commissione Mensa ha le seguenti finalità e funzioni:

- vigilare sul buon andamento del servizio prestato e sulla rispondenza dello stesso ai bisogni degli utenti;
- segnalare eventuali problemi e disfunzioni del servizio;
- suggerire al Comune soluzioni innovative per una più funzionale realizzazione del servizio.

I membri della Commissione, il cui elenco è depositato presso il competente Ufficio Scuola del Comune, sono autorizzati ad effettuare gratuitamente e quotidianamente, e comunque in numero non superiore a due per ogni punto di distribuzione, l'assaggio dei cibi distribuiti.

### **Art.41 - Obbligo alla riservatezza**

Trattandosi di dati personali e/o sensibili, l'appaltatore nonché tutti i suoi dipendenti e collaboratori sono tenuti ad una condotta equipollente al segreto professionale e al segreto d'ufficio, e comunque a trattare i dati in maniera confidenziale e riservata, adottando tutte le ragionevoli cautele affinché non vi sia conoscibilità superflua da parte di soggetti non autorizzati non titolati.

#### **Art.42 - Personale**

Ogni servizio inerente l'appalto in oggetto dovrà essere svolto da personale alle dipendenze dell'appaltatore. Tutto il personale dovrà essere idoneo, professionalmente qualificato e formato costantemente a spese dell'appaltatore, capace ed in regola con le leggi sanitarie in vigore e previste per la manipolazione dei prodotti destinati all'alimentazione.

Il personale impiegato deve assicurare un comportamento rispettoso del servizio e con gli utenti ed il personale della Scuola. Su richiesta del Comune l'appaltatore dovrà sostituire senza oneri aggiuntivi il personale ritenuto non idoneo ad esplicare le mansioni che è chiamato a svolgere.

L'appaltatore garantisce la regolarità e continuità del servizio provvedendo all'immediata sostituzione degli operatori titolari dell'incarico utilizzando a tal fine personale supplente dotato degli stessi requisiti di idoneità.

Temporanee assenze del personale impiegato nel servizio dovute a malattia e/o ad altri eventi comunque di carattere eccezionale, devono essere coperte da altro personale idoneo.

#### **Art.43 - Formazione del personale**

L'appaltatore deve garantire, a proprio carico, a tutto il personale lo svolgimento di corsi di formazione professionali. La partecipazione del personale ai corsi non deve pregiudicare il regolare svolgimento del servizio che dovrà essere garantito con regolarità e continuità attraverso un adeguato coordinamento degli operatori e una opportuna programmazione.

#### **Art.44 - Vestiario**

L'appaltatore deve fornire al proprio personale indumenti di lavoro e dispositivi di protezione individuali come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza da indossare durante le ore di servizio. Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti, per il trasporto dei pasti, per i lavori di pulizia e di sanificazione, in conformità a quanto disposto dal D.P.R. n. 327/80.

Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione dei pasti devono essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

L'appaltatore è tenuto inoltre a fornire mascherine e guanti monouso.

#### **Art.45 - Disposizioni in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro**

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro l'appaltatore nello svolgimento del servizio, deve attenersi a tutte le norme di legge, generali e speciali, esistenti in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

L'appaltatore deve inoltre uniformarsi scrupolosamente a tutte le norme e procedure emanate dal Comune di Molfetta, in particolare al Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI) di cui all'articolo 26 del D.Lgs. n. 81/2008 che, allegato al presente capitolato, indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenze. Tale documento potrà essere aggiornato dal Comune di Molfetta, anche su proposta dell'appaltatore da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione e a seguito della valutazione del Comune di Molfetta. L'appaltatore è obbligato a comunicare tutte le modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo rese necessarie nel corso dell'esecuzione del servizio al fine di consentire al Comune di Molfetta di aggiornare il DUVRI.

Non estendendosi le prescrizioni previste nel DUVRI ai rischi specifici cui è soggetto l'appaltatore nell'eseguire il servizio, lo stesso entro il tempo massimo di 30 giorni dalla data di effettivo inizio del servizio dovrà redigere il proprio documento di valutazione dei rischi, alla luce del quale deve provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi.

L'appaltatore si impegna inoltre a rispettare le seguenti misure generali:

- è obbligato all'osservanza e all'adozione di tutti i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire l'incolumità dei propri lavoratori e di terzi, evitare danni di ogni specie, sollevando

nella forma più ampia, da ogni responsabilità civile e penale, il Comune di Molfetta in merito alla sorveglianza delle attività;

- per lo svolgimento del servizio, deve impiegare personale competente e idoneo, convenientemente istruito sul lavoro da svolgere, sulle modalità d'uso delle attrezzature, degli impianti e dei mezzi di protezione previsti, nonché informato sulle norme di sicurezza generali e speciali per l'esecuzione dei lavori affidati;
- deve mettere a disposizione dei propri dipendenti dispositivi di protezione individuali appropriati ai rischi inerenti alle lavorazioni e operazioni da effettuare e disporre adeguato addestramento per il corretto uso dei dispositivi da parte del personale, che deve attenersi scrupolosamente alle segnalazioni di pericolo, di obbligo, di divieto e alle norme di comportamento richiamate dagli appositi cartelli segnaletici;
- deve mantenere nel tempo tutte le attrezzature utilizzate in condizioni di efficienza ai fini della sicurezza;
- deve comunicare, entro l'inizio del servizio, i nominativi dei soggetti da considerare datore di lavoro e responsabile del servizio di prevenzione e protezione dai rischi.

Ogni dipendente dell'appaltatore dovrà conoscere il piano di evacuazione del plesso scolastico presso il quale presta servizio.

#### **Art.46 - Manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti – Pulizia straordinaria**

La manutenzione ordinaria del materiale e attrezzature di proprietà dell'appaltatore è a carico dello stesso e dovrà garantirne la perfetta efficienza.

Guasti o anomalie dovranno essere tempestivamente segnalati all'ufficio preposto del Comune.

L'appaltatore prima dell'inizio del servizio, a Natale, a Pasqua e al termine dell'anno scolastico, dovrà effettuare una pulizia straordinaria (comprendente lavaggio e disinfezione di attrezzature e tavoli), dandone preventiva comunicazione al Comune affinché possa provvedere ai relativi controlli.

#### **Art.47 - Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale**

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi di Igiene Pubblica dell'ASL, gli uffici comunali preposti, i componenti della Commissione Mensa nonché le strutture specializzate incaricate dal Comune con apposito provvedimento.

E' facoltà del Comune effettuare in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'appaltatore alle prescrizioni del presente capitolato.

Eventuali controlli presso il Centro di Cottura saranno effettuati previo accordo con l'appaltatore.

Il personale dell'appaltatore non deve interferire sulle eventuali procedure di controllo degli organismi incaricati dal Comune.

Qualora la merce al controllo quantitativo e qualitativo non risultasse conforme al dichiarato, l'appaltatore dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti o, se necessario, sostituire le derrate. All'appaltatore saranno addebitate le spese inerenti il ritiro e tutti gli altri oneri sostenuti per i controlli e le analisi.

#### **Art.48 - Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari**

L'appaltatore deve fornire generi alimentari di prima qualità, di provenienza nazionale e CEE, nel rispetto delle tabelle dietetiche, con l'osservanza delle più scrupolose norme della dietetica in considerazione delle particolari condizioni dei destinatari. Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e alle caratteristiche merceologiche indicate sia nelle Linee guida della Regione Puglia per la ristorazione scolastica, che qui si intendono tutte richiamate, e nelle tabelle dietetiche predisposte dall'A.S.L. di competenza.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.Lgs. n.109/1992, D.Lgs. n.68/2000, D.Lgs. n.259/2000 e D.Lgs. n.114/2006). Non sono ammesse etichettature non conformi al dettato di legge, incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta. L'appaltatore deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle

derrate alimentari alle vigenti leggi in materia. L'appaltatore deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi. Il sistema di fornitura e di approvvigionamento delle derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

I prodotti alimentari forniti dall'appaltatore devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati tramite etichettatura o qualsiasi altro documento che accompagni il prodotto e che sia apposto o fornito ai sensi del Regolamento CE del 22/09/2003 n.1829 e del successivo Regolamento attuativo del 6/04/2004 n.641.

#### **Art. 49 - Specifiche tecniche relative alle tabelle dietetiche**

I pasti dovranno essere forniti nella quantità e pesi previsti dalle tabelle predisposte dall'ASL competente. Nelle tabelle dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento.

E' consentita, in fase di confezionamento per ogni preparazione alimentare, un'eccedenza di peso non superiore al 10% del peso netto, non è consentita una variazione di peso in difetto.

#### **Art.50 - Manuale di autocontrollo igienico (HACCP)**

L'appaltatore deve produrre e conservare all'interno delle strutture produttive il proprio Manuale di Autocontrollo Igienico che si impegna a rispettare in ogni centro di produzione e distribuzione dei pasti, ai sensi della normativa europea e nazionale vigente in materia di igiene dei prodotti alimentari. Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche che l'appaltatore si impegna a far rispettare al proprio personale addetto. Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere comunicato al Comune di Molfetta. Ogni nuova procedura deve riportare la data e la firma del responsabile.

#### **Art.51 - Conservazione delle derrate**

Le dispense, i magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra; i prodotti alimentari sfusi, sia freschi che secchi, non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi, ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli.

Gli alimenti conservati in contenitori metallici, se non completamente utilizzati, devono essere travasati in altro contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale per uso alimentare, opportunamente sigillato ed etichettato, riportando la data di apertura e l'etichetta originale che ne assicuri la rintracciabilità.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con pellicola in polietilene idonea al contatto con alimenti secchi e umidi, o altro materiale con certificazione dell'utilizzo di materie prime conformi alle disposizioni di legge. Le dispense e i magazzini devono essere ben ventilati e ben illuminati.

Adeguata cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, deve essere affissa nei centri di produzione pasti, nei locali di porzionamento e nelle sedi di consumo.

#### **Art.52 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale ed essere eseguite secondo il Manuale di Autocontrollo Igienico. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate;
- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;



- la sgrassatura, la porzionatura e la battitura delle carni crude deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo e opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- la carne trita deve essere macinata nella giornata di consumazione;
- i legumi secchi devono stare in ammollo per 24 ore con almeno 2 ricambi d'acqua;
- tutte le vivande devono essere di norma cotte in giornata, ad eccezione delle carni per cui è ammessa la preparazione il giorno precedente la cottura, purché dopo cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti;
- per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde dovrà essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di + 65° C in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione;
- per le preparazioni cotte e i contorni da consumarsi freddi dovrà invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di + 10° C;
- per yogurt, formaggi freschi ed eventualmente latte pastorizzato dovrà essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di + 4° C;
- per la cottura devono essere impiegati solo pentolame in acciaio inox e non possono essere utilizzate pentole in alluminio;
- in tutti i sughi a base di pomodori pelati è vietata l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate e ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.);
- la cottura di torte non a base di creme potrà essere effettuata il giorno precedente la consumazione con successiva conservazione in frigorifero a + 4 °C;
- devono essere tassativamente evitati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Il refrigeratore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

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

### **Art.53 - Norme finali**

Tutte le vertenze che avessero a sorgere tra il Comune e l'appaltatore, così durante lo svolgimento dell'appalto come al suo termine, quale sia la loro natura tecnica, amministrativa o giuridica, nessuna esclusa saranno deferite al Foro di Trani.

Per tutto quanto non previsto nel presente bando e nel Capitolato Speciale d'Appalto, si fa riferimento alle disposizioni in materia contenute nel D.Lgs. n.163/2006, nel testo unico dell'ordinamento degli enti locali, nella legge e nel regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato e nelle altre leggi vigenti in materia.