



CITTÀ di MOLFETTA

**SETTORE WELFARE CITTADINO
UFFICIO SCUOLA E SERVIZIO MENSA**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO:
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

(www.comune.molfetta.ba.it)

Anno scolastico 2017/2018

ALLEGATI:

- n. 1 – Elenco Scuole Primarie;
- n. 2 – Menù preventivato su 5 settimane;
- n. 3 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari;
- n. 4 - Elenco attrezzature presenti nei vari Plessi di Scuola Primaria;
- n. 5 - Elenchi delle unità occupate con qualifiche ed orari (Assunti dalla attuale ditta esecutrice del servizio).

**INDICE**

PREMESSA.....	4
ART. 1 - NATURA DELL'INCARICO	6
ART. 2 - OGGETTO DELL' APPALTO E TIPOLOGIA DEL SERVIZIO	6
ART. 3 - DURATA DELL' APPALTO	7
ART. 4 - TIPOLOGIA DELL' UTENZA	8
ART. 5 - STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO	8
ART. 6 - PREZZO A BASE DI GARA ED IMPORTO COMPLESSIVO PRESUNTO DELL' APPALTO..	8
ART. 7 - PREZZO DI AGGIUDICAZIONE	8
ART. 8 - MODALITÀ DI PAGAMENTO	8
ART. 9 - RILEVAZIONE PRESENZE	9
ART. 10 - PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI CON IL SISTEMA DELLA MULTIPORZIONE	9
10.1 - MENÙ E TABELLE DIETETICHE	10
10.2 - PROCEDURE DI GESTIONE DELLE MATERIE PRIME	13
10.3 - CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI DA SOMMINISTRARE.....	13
10.4 - PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI.....	15
10.5 - SPECIFICHE TECNICHE.....	15
10.6 - MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI	16
10.7- OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI	17
10.8 – CONSERVAZIONE DELLE DERRATE	18
ART. 11 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE	19
ART. 12 - TRASPORTO DEI PASTI	19
ART. 13 - SPORZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI	20
ART. 14 - PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI DESTINATI ALLA CONSUMAZIONE DEI PASTI	20
ART. 15 - CONTROLLI DI QUALITÀ ALIMENTARE. ...	21
ART. 16 – ACCESSI	21
ART. 17 – RICICLO	22
ART. 18 - REQUISITI DELLA QUALITÀ ALIMENTARE	22
ART. 19 PROCEDURE DI PULIZIA, SANIFICAZIONE, DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE	



ART. 20 - CARATTERISTICHE DEI DETERSIVI E DEI PRODOTTI PER LA DERATTIZZAZIONE DISINFESTAZIONE	24
ART. 21 - SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI	24
ART. 22 - RIFIUTI	24
ART. 23 - PERSONALE	24
ART. 24 - DIVIETO DI SUBAPPALTO	27
ART. 25- ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO	27
ART. 26- VERIFICHE DA PARTE DEI RAPPRESENTANTI DEGLI UTENTI	27
ART. 27- METODOLOGIA DEL CONTROLLO DI QUALITÀ	27
ART. 28- RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONI	28
ART. 29 - RESPONSABILITÀ E PENALITÀ PER L'IMPRESA AGGIUDICATARIA	28
ART. 30 - PRIVACY	30
ART. 31 – NORME FINALI	31
ART. 32 – SPESE, IMPOSTE E TASSE	31



PREMESSA

La **ristorazione scolastica**, che interviene in età precoce quando le abitudini alimentari non sono ancora del tutto radicate, e quindi risultano più facilmente modificabili, deve essere considerata un utile mezzo di prevenzione per la salute, e deve progressivamente agire sulle scelte alimentari del bambino e conseguentemente della famiglia.

Nella **scuola primaria**, dove i bambini presentano uno sviluppo psico-emotivo già caratterizzato dalla capacità di esternare un preciso orientamento circa le scelte del cibo, si assiste infatti al rifiuto di alimenti in relazione al genere, alla presentazione, al metodo di cottura. Tale periodo di crescita, tuttavia, è quello che maggiormente deve essere utilizzato per esercitare il gusto e la sensorialità.

Con l'introduzione del D.lg. 155/97 per gestire la ristorazione scolastica a qualsiasi livello si è passati dalla logica del controllo effettuato solo sul prodotto finito a monitorare l'intero processo produttivo al fine di prevenire e scongiurare pericoli, attraverso l'applicazione di un sistema di autocontrollo volto a garantire la sicurezza igienica dell'alimento preparato. In tale contesto l'impresa aggiudicataria del servizio di ristorazione scolastica deve provvedere ad offrire un servizio che, oltre a garantire e a soddisfare i bisogni dei piccoli utenti, si prefigge l'obiettivo di orientarli verso abitudini alimentari il più possibile corretti in modo da fornire, nell'ottica globale di educazione scolastica, anche un'educazione alimentare.

Nel caso specifico del Comune di Molfetta la gestione delle mense scolastiche prevede plessi scolastici dove non sono presenti cucine e ove si provvederà soltanto allo sporzionamento e distribuzione dei pasti veicolati dal Centro Cottura della ditta appaltatrice come indicato negli atti di gara.

Le componenti coinvolte nella gestione della ristorazione scolastica sono:

- Alunni;
- Insegnanti (che, tra l'altro, hanno un ruolo determinante nell'educare ad un corretto modo di comportamento al momento del pasto);
- Famiglie;
- Amministrazione Comunale;
- Azienda Sanitaria;
- impresa gestore del servizio.

Ciascuna componente rappresenta problematiche ed esigenze differenti.

Al centro del complesso problema della ristorazione scolastica ci sono i piccoli utenti che necessitano di una elevata qualità del servizio, vista in tutte le sue numerose componenti (sicurezza, nutrizionalità, gradibilità, ecc.).

Le novità che si decide di introdurre con il presente appalto rispondono alla accresciuta sensibilità della collettività rispetto al c.d. fenomeno dell'**usa e getta**, che costituisce un aggravio di spese per gli Enti Locali e contrasta con il principio della salvaguardia dell'ambiente.

Infine, c'è un aspetto non trascurabile dell'iniziativa: quello educativo. La sostituzione dei piatti usa e getta con piatti lavabili deve costituire occasione per spiegare ai bambini il valore della conservazione delle risorse naturali attraverso il riuso degli oggetti e la riduzione dei rifiuti.

La filosofia dell'impostazione del nuovo servizio di ristorazione scolastica deve essere senz'altro racchiuso in due parole "**rifiuti zero**".

Per il Comune di Molfetta la corretta gestione dei rifiuti inizia dalla loro drastica riduzione.

Affrontare il tema della prevenzione dei rifiuti negli edifici scolastici rappresenta una azione di primaria importanza per la ricaduta che essa può avere in termini di comunicazione e informazione nei confronti delle famiglie.

Nello specifico, gran parte delle mense scolastiche italiane servono i pasti in stoviglie di plastica usa e getta. Ciò produce un enorme quantitativo di rifiuti non riciclabili: tranne rare eccezioni, le stoviglie in plastica usa e getta non possono essere raccolte in modo differenziato poiché non vengono accettate dai consorzi obbligatori per il riciclaggio della plastica.

Per gli Enti Locali, l'utilizzo di stoviglie usa e getta nelle mense scolastiche si traduce in un aggravio di costi per il loro smaltimento in discarica o negli inceneritori.



Si tratta, dunque, di una pratica diseducativa, oltre che insostenibile dal punto di vista ambientale: con l'utilizzo di stoviglie monouso i bambini vengono abituati fin da piccoli all'utilizzo di prodotti usa e getta.

I Comuni italiani devono, invece, attivare progetti per l'eliminazione delle stoviglie usa e getta nelle mense scolastiche sostituendole con piatti, posate e bicchieri lavabili.

Piatti e bicchieri lavabili possono essere quelli tradizionali – di ceramica e di vetro – oppure possono essere di materiale plastico leggero, colorato e infrangibile.

La somministrazione di acqua di rubinetto – appositamente filtrata ove fosse necessario – può contribuire a chiudere il cerchio e realizzare una mensa scolastica a “rifiuti zero”.

Oltre alla salvaguardia dell'ambiente il progetto comporta risparmi economici da parte dell'Amministrazione Comunale che possono raggiungere cifre ragguardevoli.

La riduzione dei rifiuti potrebbe, altresì, conseguirsi mediante l'utilizzo delle eccedenze in luogo del loro smaltimento per fini di solidarietà mediante la loro devoluzione.

E' evidente che il recupero e/o il trasferimento delle eccedenze deve essere chiaramente disciplinato indicando fruitori, modalità e procedure.

Ricordiamo che il D.Lgs n. 152 del 3 aprile 2006, Parte Quarta “*Norme in materia di gestione dei rifiuti e di bonifica dei siti inquinati*” ed in particolare l'art. 179 dispone che *le pubbliche amministrazioni debbano perseguire in via prioritaria iniziative dirette a favorire la riduzione e la prevenzione della produzione e della nocività dei rifiuti.*

Quindi la riduzione dei rifiuti è un compito preciso del Comune, come enunciato nelle leggi sopra menzionate. Per questo motivo il Comune di Molfetta si è determinato ad adottare per il presente appalto atti amministrativi che obblighino le scuole e le imprese che dovranno gestire le mense scolastiche ad utilizzare stoviglie lavabili ed a ridurre il più possibile la produzione di rifiuti.

ART.1

NATURA DELL'INCARICO

Il Comune di Molfetta conferisce in appalto a ditta privata, per l'anno scolastico 2017/2018, la gestione del servizio mensa scolastica per la Scuola Primaria del Comune di Molfetta secondo le modalità e gli obblighi previsti nel presente Capitolato.

ART.2

OGGETTO DELL'APPALTO E TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

Il servizio mensa sarà svolto con le seguenti condizioni e modalità. La ditta appaltatrice dovrà provvedere a sue spese, con propria organizzazione, con tutti i mezzi necessari e nel pieno rispetto di tutte le norme in materia alla preparazione dei pasti per il servizio di refezione scolastica per le Scuole Primarie, per un numero di pasti stimato, sulla base di apposite comunicazioni dei Dirigenti Scolastici degli Istituti Comprensivi, in circa 64.000.

Il numero dei pasti è presuntivo e non vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in conseguenza della popolazione scolastica e per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza. Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà la Ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa.

L'appalto ha per oggetto:

A) l'**AFFIDAMENTO** della fornitura delle derrate alimentari in legume fresco-crudo, del servizio di preparazione (anche di diete speciali preparate secondo le direttive indicate dalla Circolare dell'ASL BA del 3 Agosto 2012 in ossequio alla Delibera di Giunta Regionale Puglia nr. 890 del 9 maggio 2012 come meglio specificato all'art. 10.1 del presente capitolato), confezionamento, veicolazione, sporzionamento e distribuzione dei pasti (con particolare attenzione agli alunni diversamente abili), presso le Scuole Primarie del Comune di Molfetta; lavaggio e rigovernatura delle stoviglie, della rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro), delle pulizie e del riassetto dei refettori e dei locali annessi, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione e distribuzione pasti



presso le scuole primarie. I pasti preparati nel centro cottura sono trasportati con il sistema del legame misto in multirazione e, nel caso delle diete speciali, in monoporzione, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.

B) L'ALLESTIMENTO: fornitura ed allestimento dei centri di sporzionamento e distribuzione dei pasti nelle scuole, il miglioramento delle strutture e degli impianti rispetto a quelli esistenti; il Comune concede all'appaltatore i locali destinati alla mensa scolastica e le relative attrezzature, rivenienti dal precedente appalto (Allegato n. 4), comprese lavastoviglie industriali ubicate presso ciascun Plesso scolastico interessato all'appalto.

La consistenza e lo stato dei locali e delle attrezzature risulteranno dal Verbale di consegna e relativo inventario firmato dalle parti prima dell'inizio dell'appalto. I bicchieri, i piatti e le posate e tutte le attrezzature in genere che risulteranno non idonee per lo svolgimento del servizio, dovranno essere sostituite dalla Ditta aggiudicataria.

C) La pulizia e la sanificazione dei refettori ed ogni altra attività connessa all'erogazione del servizio di ristorazione scolastica.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di modificare, in più o in meno, il numero delle Scuole in cui dovrà svolgersi il servizio di ristorazione, considerando anche l'eventualità di estensione del servizio, nel corso dell'appalto, presso altre Scuole Primarie, il numero e la tipologia di pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione (da concordarsi ad inizio anno con i Dirigenti Scolastici e l'Amministrazione Comunale), senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario pattuito.

La fornitura dei pasti deve intendersi comprensiva delle seguenti prestazioni:

Preparazione e confezionamento dei pasti con il sistema della multiporzione che comprende l'approvvigionamento delle derrate alimentari, preparazione (anche diete speciali) e cottura dei cibi, nel Centro Cottura dell'Appaltatore, confezionamento dei pasti in contenitori multiporzione per tutti i plessi scolastici di cui all'elenco;

fornitura di tovaglie e tovaglioli in carta riciclabile priva di materiali plastici ai fini dell'inserimento, dopo l'uso, nei contenitori dei residui organici per compost; inoltre deve essere garantita la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti;

Trasporto dei pasti con mezzi idonei dotati di attestazione di idoneità sanitaria (in corso di validità) per tutti i plessi scolastici;

Sporzionamento e distribuzione dei pasti presso i locali individuati in ciascun plesso scolastico;

Manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e dei mezzi impiegati per l'esecuzione dell'appalto;

Pulizia e sanificazione dei locali, attrezzature, stoviglie e suppellettili utilizzati per la preparazione, distribuzione e consumazione dei pasti;

Servizio di prenotazione dei pasti.

L'impresa aggiudicataria, prima dell'avvio del servizio, dovrà redigere proposta di "carta del servizio della ristorazione scolastica" in base alla direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27/1/94 "Principi sull'erogazione dei servizi Pubblici".

Il servizio sarà svolto presso le scuole primarie di cui all'allegato 1.

Al termine del presente appalto l'impresa dovrà impegnarsi a devolvere, al successivo gestore se diverso, tutte le attrezzature utilizzate dal servizio mensa (come da offerta con le migliorie comunque apportate), al prezzo che sarà indicato dalla stessa impresa uscente. Il terzo subentrante potrà optare o non optare per l'acquisto delle attrezzature ai prezzi e alle condizioni indicate dall'impresa uscente.

L'impresa aggiudicataria dovrà redigere e comunicare al Dirigente del Servizio Ristorazione Scolastica, **entro e non oltre 15 giorni** prima dell'inizio del servizio ed alla fine dell'anno scolastico:

- le planimetrie, aggiornate e dettagliate di tutti i centri di sporzionamento, comprese eventualmente le opere strutturali, con tutti i miglioramenti/aggiornamenti apportati;

- il quadro inventariale preciso delle attrezzature, dettagliato e completo dei valori, con le sue movimentazioni, dei beni che la stessa impresa apporta per l'esecuzione dell'appalto ed aggiornarlo costantemente in maniera precisa e puntuale;



Al fine di garantire, al terzo futuro subentrante, l'espletamento del servizio senza alcun impedimento o ritardo, il committente si riserva la facoltà di condizionare il pagamento del corrispettivo (anche nel caso in cui l'impresa entrante non opti per l'acquisto dal precedente gestore) dell'ultima mensilità al passaggio effettivo delle consegne dall'impresa uscente all'impresa subentrante.

Il Comune di Molfetta in ogni caso non assume alcuna responsabilità né impegni in merito ai rapporti tra impresa uscente e impresa subentrante che resterà libera di scegliere se acquistare le attrezzature esistenti al prezzo indicato dalla ditta uscente ovvero fornire ed allestire ex novo tutti i centri di sporzionamento.

ART. 3

DURATA DELL'APPALTO

L'affidamento ha durata annuale e si riferisce all'anno scolastico 2017/2018

Il servizio deve essere assicurato tutti i giorni dell'anno scolastico, dal lunedì al venerdì, ad esclusione delle festività contemplate nel calendario scolastico.

L'inizio e il termine del servizio potranno essere differiti dall'Amministrazione Comunale in relazione alle proprie esigenze organizzative e funzionali, senza che ciò costituisca titolo di indennizzo di sorta, modifica di prezzo o pretesa alcuna da parte dell'impresa aggiudicataria. L'impresa aggiudicataria non potrà in alcun modo ritardare l'inizio della gestione del servizio.

ART. 4

TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza del servizio di refezione è costituita dagli alunni delle scuole primarie, dal personale docente ed ATA e da altro personale delle strutture di cui sopra, nonché da eventuali ospiti autorizzati dall'Amministrazione Comunale.

ART. 5

STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Gli *standard* minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del contratto.

ART. 6

PREZZO A BASE DI GARA

ED IMPORTO COMPLESSIVO PRESUNTO DELL'APPALTO

Il prezzo a base di gara, individuato nel prezzo dal pasto giornaliero, è di € 4,55 (oltre IVA). Si specifica che la consistenza media annua di pasti di n.64.000 che moltiplicato per € 4,55 dà un importo annuale del costo del servizio pari ad € 291.200,00 oltre iva.

ART. 7

PREZZO DI AGGIUDICAZIONE

Il prezzo di aggiudicazione è il prezzo unitario per singolo pasto (arrotondato alla seconda cifra decimale) risultante dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'impresa a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole.

Con riferimento a quanto stabilito nell'allegato menù, nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall'Amministrazione Comunale all'Impresa aggiudicataria tutti i servizi, le risorse strumentali, le prestazioni del personale, le derrate ed ogni altro onere, espresso e non, dal capitolato speciale d'appalto, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

ART. 8

MODALITÀ DI PAGAMENTO

Il pagamento all'impresa sarà effettuato per mensilità posticipate, sulla base dei prezzi di aggiudicazione dell'appalto, su presentazione di regolare fattura.



La fattura deve essere emessa in relazione al numero dei pasti ordinati ed effettivamente forniti. Sulla fattura dovrà essere specificato:

- mese di riferimento;
- numero di pasti alunni per ogni singolo Plesso;
- numero di pasti adulti (Docenti ed ATA) per ogni singolo Plesso;

La liquidazione delle fatture avverrà entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento con apposita liquidazione tecnico contabile trasmessa alla Ragioneria Comunale per la emissione del mandato di pagamento.

L'importo complessivo degli oneri della sicurezza da interferenze, non soggetto a revisione, sarà liquidato con la prima fattura all'inizio dell'anno scolastico.

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

L'Amministrazione Comunale potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni contestati, il rimborso di spese ed il pagamento di penali, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi.

ART. 9

RILEVAZIONE PRESENZE

Il Comune di Molfetta utilizza un sistema informatizzato di prenotazione e pagamento dei pasti.

L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere ad effettuare, a propria cura e spese e con proprio personale, la rilevazione delle presenze mediante una App di prenotazione; gli addetti rileveranno on-line i bambini assenti (o, se si preferirà, quelli presenti) al servizio mensa ed il regolare pagamento della tariffa.

Le informazioni relative alle prenotazioni dovranno essere immediatamente fruibili dal Centro Cottura che dovrà essere messo nelle condizioni di visualizzare i riepiloghi dei totali giornalieri per Scuola/Classe/diete speciali o religiose riferite al nome e cognome del bambino, grazie ad una rilevazione nominativa dei pasti, garantendo, comunque, la privacy.

Dovrà, inoltre, essere garantito un sistema di invio di avvisi via SMS ai genitori in prossimità dell'esaurimento del credito (quando residueranno n. 3 pasti prepagati e non ancora consumati sul conto-pasti del proprio figlio).

Il canone del servizio, il costo dell'invio degli SMS ed eventuale formazione saranno a totale carico della Ditta aggiudicataria.

Per il pagamento dei pasti da parte dei genitori, la Ditta aggiudicataria dovrà prevedere l'installazione di minimo n. 2 postazioni POS da installare presso strutture situate nel territorio comunale, aventi orari di apertura i più ampi possibili, in modo da consentire più possibilità ai genitori di effettuare le ricariche.

L'Amministrazione Comunale e la ditta aggiudicataria hanno facoltà di proporre nuove modalità di pagamento del ticket mensa, sentiti i Dirigenti Scolastici, ai fini del miglioramento del servizio, senza che ciò comporti aggravio di spese per l'Ente.

ART. 10

PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI CON IL SISTEMA DELLA MULTIPORZIONE

Le attività di preparazione e confezionamento dei pasti dovranno essere eseguite nel Centro di produzione pasti dell'appaltatore che deve avere una potenzialità compatibile con la produzione dei pasti giornaliera prevista nel presente Capitolato.

Il Centro di Produzione pasti dovrà essere dotato di Autorizzazione Sanitaria o DIA sanitaria in corso di validità per tutta la durata dell'appalto ed intestata all'impresa aggiudicataria.

10.1 - MENÙ E TABELLE DIETETICHE

Ogni pasto fornito dovrà comprendere :

- un primo piatto;
- un secondo;



- un contorno;
- pane;
- un dessert (frutta fresca o yogurt o gelato).

La Ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, prevedere nel menù lo spuntino di metà mattinata, con apporto calorico pari all'8% - 10% del fabbisogno calorico giornaliero, preferibilmente costituito da frutta di semplice consumo (PAG. 21 LINEE GUIDA RISTORAZIONE COLLETTIVA)

Ogni settimana devono essere servite almeno 4 specie diverse di contorni e di frutta fresca ed, eventualmente, una specie di frutta sciroppata (Linee guida - Pag. 2546).

Il menù settimanale indicato nell'ALLEGATO 2, diversificato giornalmente è stato strutturato su un ciclo di cinque settimane tale da garantire il riferimento ad un percorso nutrizionale corretto; tuttavia potrà essere revisionato in ragione della presa visione del grado di accettabilità degli utenti e delle eventuali modifiche (da parte del Comune) che si rendessero necessarie nel corso del tempo, a condizione che le modifiche non comportino significativi aumenti di spesa per l'impresa.

Il menù garantisce un adeguato apporto calorico e nutrizionale in rapporto all'età degli utenti, rispetta le linee guida emanate dall'Istituto Nazionale della Nutrizione, nonché l'osservanza delle linee guida per la sicurezza e la qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica emanate dalla Regione Puglia (B.U.R.P. n. 44 del 08.04.2002).

Le modifiche saranno apportate sulla base delle indicazioni concordate tra l'Amministrazione Comunale, il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda Sanitaria se dotato di un esperto Nutrizionista ed il gestore.

In caso di emergenza e limitatamente allo stato di necessità, potrà essere autorizzato un menù straordinario previo accordo con il Comune.

Per i casi di allergie, intolleranze alimentari o malattie metaboliche, clinicamente accertate e verificate dall'Ufficio Scuola e Servizio Mensa del Comune mediante acquisizione di adeguata certificazione medica, il gestore del servizio provvederà a menù individualizzati, senza aggravio economico né per il Comune, né per la famiglia.

Il gestore del servizio, su richiesta dell'Ufficio Scuola e Servizio Mensa, dovrà depositare presso il Comune il ricettario dei vari piatti, contenente l'indicazione delle informazioni nutrizionali per le famiglie. Tutti gli alimenti e le materie prime utilizzate dovranno possedere le caratteristiche merceologiche indicate nell'Allegato 3. Dette caratteristiche costituiscono gli standard minimi di qualità. I pasti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo e qualità a quanto previsto negli Allegati, cioè ai menù ed alle tabelle merceologiche.

Il menù dovrà avere grammature diverse a seconda che si tratti di alunni o di insegnanti. Alle insegnanti sarà somministrato il primo ed il secondo piatto con grammatura/porzione doppia.

Prima della veicolazione o della distribuzione dei pasti, gli addetti alla distribuzione dovranno procedere alla misurazione della porzione standard.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere menù differenziati per stagione senza che ciò possa comportare modifica del corrispettivo pattuito.

In occasione delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua) ed in occasione dell'inizio e della fine dell'anno scolastico, l'Amministrazione Comunale potrà richiedere all'impresa aggiudicataria la distribuzione di piccoli doni ai bambini (dolce, panettoncino, uova di pasqua, cioccolata ecc.) che non comporteranno nessuna modifica al prezzo pasto pattuito.

Variazioni del menù

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

- guasto dell'impianto da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause di forza maggiore quali interruzione dell'energia elettrica e mancanza di acqua potabile;



- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle strutture a seguito di analisi ispettive.

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

Variazioni al menù, sia sotto il profilo della tipologia dei cibi sia sotto il profilo della grammatura nel rispetto delle norme, potranno essere richieste anche dall'Amministrazione Comunale, senza variazione del prezzo pattuito; tali variazioni potranno essere apportate sia prima dell'attivazione del servizio sia nel corso dell'esecuzione del contratto.

In occasione delle principali festività (Natale, Carnevale e Pasqua) l'Amministrazione Comunale potrà richiedere alla ditta aggiudicataria un menù speciale che comporti l'introduzione di piatti non previsti dal menù in vigore.

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

L'Amministrazione Comunale potrà inoltre richiedere una variazione del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza e, in ogni caso, previo parere del servizio competente del SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione).

L'Impresa, su richiesta della Stazione appaltante e senza oneri aggiuntivi per quest'ultima, deve predisporre, una volta al mese, un **menu etnico**. I menu proposti dall'Impresa devono avere caratteristiche culturali definite e devono essere di pari valore economico del pasto consumato normalmente.

Le iniziative devono essere, di volta in volta, concordate con la Stazione appaltante.

Diete in bianco

L'impresa aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete in bianco qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9.00 dello stesso giorno. La richiesta della dieta in bianco non necessita di certificato medico.

Tale menù è costituito da: pasta o riso in bianco; da un secondo piatto compatibile, frutta di stagione.

L'impresa aggiudicataria sarà tenuta a predisporre le diete speciali anche per il personale docente ed ATA in servizio durante il momento del pasto.

I pasti con dieta in bianco dovranno essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali di cui al successivo paragrafo. Particolare attenzione dovrà essere garantita agli alimenti da somministrare agli alunni diversamente abili, cui dovranno essere assicurate diete adeguate.

Diete speciali

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

Per accedere alle diete speciali è necessaria la presentazione di certificato medico specialistico da parte degli utenti.

Per le diete relative ad allergie ed intolleranze alimentari, l'impresa aggiudicataria dovrà attenersi alla certificazione dell'organo sanitario competente (ASL), sviluppando la dieta personalizzata per ogni singolo utente che ne fa richiesta, attraverso il proprio servizio dietetico aziendale, sostituendo gli alimenti ai quali il bambino è allergico e verificando, con la massima cura, che tra gli ingredienti degli alimenti utilizzati in alternativa non compaiano anche solo tracce dell'alimento allergizzante.

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici in monoporzione etichettati con la sola indicazione del nominativo del destinatario. Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

L'impresa aggiudicataria sarà tenuta a predisporre le diete speciali anche per il personale docente ed ATA che presta servizio durante il momento del pasto e che produca la relativa certificazione.

DISPOSIZIONI SULLA CELIACHIA

Per quel che riguarda la celiachia, fenomeno in aumento, occorre precisare alcuni elementi di novità che potranno sicuramente portare un miglioramento nel servizio, riguardante il livello di qualità del servizio, la redazione della dieta, la preparazione e distribuzione dei pasti nonché la sorveglianza e vigilanza.

Le ditte concorrenti dovranno prevedere ed attenersi alle seguenti prescrizioni:



- a) la separazione tassativa degli alimenti speciali dagli altri per la preparazione del menu base;
- b) Un impianto cucina da allestire diverso e separato dalle altre cucine;
- c) la presenza di un'area dedicata per la preparazione delle diete speciali con particolare riferimento alle diete per celiaci che risponda ai parametri previsti dalla ASL BA e Deliberazione Giunta Regionale nr. 890 del 9 maggio 2012;
- d) l'utilizzo di utensili e contenitori dedicati;
- e) l'obbligo di lavare le mani ogni qualvolta si cambia tipo di preparazione che potrebbe contaminare la dieta speciale;
- f) la tracciabilità del pasto, che deve essere provvisto di apposita scheda;
- g) l'obbligo di servire SEMPRE per primo il menu speciale, ma solo dopo che il personale addetto al servizio ha individuato correttamente il destinatario, di concerto con l'insegnante.

Da quanto appena affermato, si evince che:

- è necessario definire un'apposita carta dei servizi di ristorazione scolastica per eliminare il rischio di errori e la stessa deve essere messa a conoscenza di tutte le figure coinvolte;
- gli insegnanti devono effettuare un controllo visivo avente ad oggetto la corrispondenza tra il nominativo apposto sui recipienti contenenti le portate della dieta e il destinatario;
- in caso dubbio, gli stessi insegnanti hanno il dovere di far sospendere la somministrazione del pasto e contattare immediatamente il produttore della dieta (il responsabile della ristorazione, il Comune o la segreteria scolastica) per risolvere tempestivamente il problema individuato.

Diete etico-religiose

L'impresa aggiudicataria, inoltre, dovrà provvedere alla sostituzione, per motivi etico-religiosi o per altre scelte (dieta vegetariana) di alimenti non graditi con altri presenti nel capitolato.

La sostituzione non comporterà alcuna variazione del prezzo di aggiudicazione. Il pasto sarà erogato in contenitori termici in monoporzione, etichettati con la sola indicazione del nominativo del destinatario. Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

L'impresa aggiudicataria deve attenersi alle modalità operative riferite alle fasi della conservazione delle derrate, della manipolazione e cottura degli alimenti, della preparazione delle derrate semilavorate, delle operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione dei pasti.

10.2 - PROCEDURE DI GESTIONE DELLE MATERIE PRIME

Si ravvisa la necessità che il gestore indichi:

- i fornitori abituali
- i criteri adottati per la loro scelta, in relazione alla sicurezza alimentare e all'affidabilità igienico-sanitaria;
- organizzazione delle forniture che garantiscano il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.

10.3 - CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI DA SOMMINISTRARE

Il gestore delle mense del Comune di Molfetta deve garantire, in linea generale, che i pasti forniti siano preparati con materie prime di "qualità superiore" intendendosi per tale: la qualità nutrizionale, organolettica, merceologica e sicurezza alimentare, ed è riconosciuto come unico responsabile, sia verso il Comune sia verso terzi, della qualità e della bontà del servizio offerto.

Nella scelta dei prodotti alimentari e nella preparazione dei pasti, il gestore deve attenersi anche a quanto indicato nelle Linee Guida elaborate dalla Regione Puglia, approvate con delibera di Giunta n. 276 del 19 marzo 2002 e a quanto più specificamente previsto dal presente capitolato ed allegati.

- **Fonti proteiche:** la quota proteica giornaliera va scelta esclusivamente tra gli alimenti sotto indicati. È consigliabile alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche in modo che ciascuna venga rappresentata, mediamente, una volta la settimana.

- **Carni :** utilizzo di parti magre di carni di vitellone, pollo e tacchino. È sconsigliato utilizzare carni macinate per ridurre al minimo il rischio di dubbia provenienza delle carni.

Non è consentito l'uso di carni congelate e/o surgelate.



La carne bovina utilizzata deve essere etichettata in conformità all'art. 13 del Regolamento CE n.1760/2000. Tali prodotti consentono di realizzare forme avanzate di sicurezza ed equilibrio nutrizionale. Qualora se ne ravvisi la necessità o anche al solo scopo precauzionale finalizzato alla tutela della salute degli utenti, il Comune si riserva la facoltà di sospendere la somministrazione di carne di un tipo o di un genere di animale per chiederne la sostituzione con diverso tipo o genere. Tali sostituzioni non comporteranno oneri aggiuntivi a carico dell'Ente Appaltante.

- **Pesce** : va data la preferenza ai pesci surgelati o freschissimi, diliscati, filetti o tranci, surgelati individualmente o interfogliati (filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetto di persico, pesce spada in tranci). I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, non devono essere cotti mediante frittura e tuttavia il loro uso deve essere limitato. Vista la tradizionale importanza e qualità del prodotto ittico commercializzato a Molfetta si richiede prioritariamente l'uso del prodotto locale per garantire il rispetto della filiera corta.

- **Tonno** : al naturale o all'olio extravergine di oliva, se ne sconsiglia l'utilizzo frequente.

- **Formaggio** : utilizzare formaggi freschi o stagionati, evitare l'uso di formaggi fusi, preferire i formaggi D.O.P.: è consentito somministrare formaggio parmigiano reggiano o grana padano grattugiato in giornata purché non sia utilizzato un mix di formaggi grattugiati preconfezionati.

- **Uova** : per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, optare per quelle di categoria A EXTRA di produzione comunitaria, in confezioni originali conformi alle norme vigenti. È fatto assoluto divieto di consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

- **Prosciutto** : prosciutto crudo oppure cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia; è vietato l'uso di prosciutto imbustato monoporzione sottovuoto.

- **Fesa di tacchino**: va utilizzato petto e coscia di tacchino di prima qualità, senza polifosfati.

- **Legumi** : se consumati in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, ecc.), garantiscono un apporto di proteine elevato e di buona qualità analogo agli alimenti di origine animale. Oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi.

- **Pasta** : deve essere di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo. È raccomandabile variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana.

- **Riso** : è consigliabile il ricorso al riso *parboiled*.

- **Verdure ed ortaggi** : Dovranno essere utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude o cotte. Potranno essere utilizzate verdure crude o surgelate, mai in scatola. Per salvaguardarne i valori nutrizionali vanno cotte a vapore o in posa acqua fredda. Le verdure cotte non dovranno essere mai passate al burro, bensì all'olio crudo. Per favorire il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, si suggerisce di curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) sia visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma mista). Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive. La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

- **Purè di patate**: esclusivamente preparato con patate fresche.

- **Frutta**: deve essere presente più volte alla settimana; va utilizzata frutta di stagione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive. La scelta dei prodotti avverrà nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza locale/regionale.

- **Pane e prodotti da forno** : pane fresco di giornata. È vietato il pane riscaldato o surgelato. È richiesto l'approvvigionamento presso panifici locali e prossimi al centro cottura.

- **Latte**: utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.

- **Yogurt**: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta, ai cereali.

- **Aromi** : aromi freschi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc.. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

- **Sale ed estratti di brodo**: in quantità moderata il sale alimentare deve in ogni caso essere iodurato/iodato.



- **Brodo per minestre e risotti** : esclusivamente vegetale e senza glutammato.
- **Conserve e semiconserve alimentari (scatolame)**: sono consigliati i pomodori pelati senza aggiunta di concentrato.
- **Condimenti**: è da utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva; è vietato l'utilizzo di margarine vegetali e animali.

L'acqua che accompagna i pasti verrà erogata con le seguenti modalità alternative:

- 1) erogazione di acqua di rete.
- 2) fornitura di acqua minerale come da allegata tabella merceologica in bottiglie confezionate (PET), solo su richiesta dei singoli utenti e necessaria presentazione di certificato medico specialistico.

Restano a carico dell'impresa aggiudicataria:

- le analisi chimiche e microbiologiche delle acque per verificarne la conformità alla normativa vigente; dette analisi dovranno riguardare tutti i punti di erogazione utilizzati ed essere effettuate inizialmente al fine di permettere l'inizio dell'erogazione e successivamente ogni sei mesi. Dei risultati delle analisi dovrà essere fornita tempestiva evidenza all'Amministrazione Comunale. L'erogazione dell'acqua di rete è subordinata alla verifica della conformità dell'acqua alla normativa vigente in materia.
- la Ditta affidataria utilizzerà le brocche in policarbonato utilizzate dal precedente esecutore del servizio provvedendo, eventualmente, alla sostituzione di quelle mancanti e/o non idonee. La capacità di ogni singola brocca non deve superare i due litri; il numero delle brocche deve essere proporzionato al numero di utenti per ogni tavolo al fine di agevolare il più possibile la mescita (in linea di massima 1 brocca/4 utenti);
- il riempimento delle brocche e la loro collocazione sui tavoli;
- il lavaggio e la disinfezione giornaliera delle brocche.

Nel caso in cui non fosse possibile (per qualsivoglia ragione e anche per un tempo determinato) procedere all'erogazione dell'acqua di rete l'impresa aggiudicataria è comunque obbligata all'erogazione dell'acqua minerale in bottiglia. Al fine di rendere più immediato l'intervento risolutivo, l'impresa aggiudicataria dovrà fornire un quantitativo di scorta di acqua in bottiglia presso ogni punto di distribuzione.

10.4 - PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

La preparazione degli alimenti deve avvenire in ambienti che soddisfino i requisiti igienico sanitari previsti al fine di essere dotati di regolare DIA SANITARIA, per l'attività da esercitare.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale e ad utilizzare metodi di preparazione tradizionale con esclusione di cibi precotti.

Le caratteristiche igienico - sanitarie minime richieste per gli ambienti di preparazione e cottura alimenti sono:

- attrezzature posizionate in modo da evitare l'accumulo dello sporco in posizioni non facilmente sanificabili;
- pareti e pavimenti in materiale facilmente sanificabile;
- cappe aspiranti;
- celle frigorifere con indicatore di temperatura esterno;
- presenza di solo materiale facilmente sanificabile (es. acciaio inox);
- assenza di qualsiasi attrezzatura con parti in legno;
- presenza di armadietti deposito materiale per la detersione e sanificazione.

L'impresa concorrente dovrà avere nella propria disponibilità, per tutta la durata del contratto un centro cottura principale per collettività, nonché un centro cottura di emergenza. Tutti i centri cottura nella disponibilità dell'impresa aggiudicataria per l'esecuzione delle prestazioni di cui al presente appalto, dovranno possedere le certificazioni ISO 9001/2008; ISO 14001/2004; ISO 22000/2005; ISO 22005/2007; OHSAS 18001/2007, tutte rilasciate da Organismi Europei accreditati, dotate di Autorizzazioni Sanitarie e/o documenti equivalenti, con capacità produttiva attestata dall'ASL o da Organismi Pubblici abilitati, utile a soddisfare le richieste di pasti del Comune di Molfetta, escludendo da tale capacità la produzione di pasti per altre commesse. I predetti centri cottura in ossequio alla Deliberazione di Giunta Regionale



Puglia nr. 890 del 9 maggio 2012 dovranno fornire il massimo grado di garanzia e sicurezza alimentare (al pari degli alimenti denominati gluten free) e classificati come impianti di categoria A della citata circolare, attestata dalla stessa ASL.

Alcune scelte merceologiche tengono in particolare considerazione le realtà produttive locali e i prodotti tradizionali. Ogni qual volta si rendesse necessario, l'Amministrazione Comunale di Molfetta potrà disporre, attraverso proprio personale o consulenti, controlli sulla qualità merceologica degli alimenti somministrati e delle materie prime impiegate allo scopo di valutare nel tempo il rispetto del capitolato.

Nella cottura delle varie pietanze non devono essere usati vino o altri alcolici.

10.5 - SPECIFICHE TECNICHE

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi:

- ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che si intendono tutte richiamate;
- alle "Specifiche tecniche relative alle Tabelle Merceologiche delle derrate alimentari" di cui all'allegato 3;
- ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti di cui alle leggi vigenti, anche con riferimento al Regolamento CE n.1881/2006 e Direttiva 96/5/CE del 16/2/1996 se ed in quanto applicabili.

L'Amministrazione Comunale, conformemente a quanto previsto dall'art. 59 della legge finanziaria n. 488 del 23.12.1999, richiede l'impiego di *prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta* certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento.

I prodotti biologici obbligatoriamente richiesti dall'Amministrazione Comunale, sono:

- olio extra vergine di oliva;
- pomodori trasformati - pelati e polpa;
- pasta.

I prodotti offerti dovranno essere coerenti con quanto prescritto dai menù e dalle tabelle dietetiche.

Alcune scelte merceologiche tengono in particolare considerazione le realtà produttive locali e i prodotti tradizionali.

Nel caso in cui uno o più dei prodotti menzionati (sia quelli biologici richiesti obbligatoriamente dalla Amministrazione Comunale sia quelli appartenenti al commercio equo e solidale offerti dall'impresa in sede di gara) non fossero disponibili sul mercato per situazioni indipendenti dalla volontà dell'impresa aggiudicataria, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso l'impresa aggiudicataria ha l'obbligo tassativo di comunicare via mail all'Ufficio Scuola e Servizio Mensa l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno e le relative motivazioni.

Nel caso in cui dovesse essere riscontrata la mancata somministrazione dei predetti prodotti in assenza della prevista comunicazione preventiva dell'impresa aggiudicataria ovvero nell'ipotesi di mancata somministrazione dei medesimi per tre giorni consecutivi, si darà luogo, altresì, all'applicazione delle penalità di cui all'art. 29 del presente Capitolato. Le derrate alimentari destinate alla preparazione dei pasti dovranno essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche.

Le derrate biologiche dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente, comunitaria e nazionale, in tema di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti.

10.6 - MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Nella preparazione dei pasti, l'impresa appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione. In particolare si richiede di:

- cuocere preferibilmente le verdure al vapore o bollite o al forno ed i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè esclusivamente con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);



- lavare perfettamente e mondare, da ogni parte che risulti alterata, le verdure da consumare crude, che saranno somministrate pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- somministrare la frutta lavata (a cura del personale predisposto dall'impresa) poco prima della distribuzione e a temperatura ambiente;
- sbucciare la frutta a cura del personale dell'impresa/addetti mensa;
- elaborare i cibi con semplicità tenendo conto delle esigenze dei piccoli utenti;
- preparare e confezionare i pasti nella stessa mattinata del loro consumo;

Per limitare la perdita di valori nutrizionali si consiglia di:

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

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

Sono vietati i seguenti alimenti o preparazioni culinarie :

- carne poco cotta (al sangue);
- cibi fritti;
- dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti precedenti;
- verdure e carni dei giorni precedenti ;
- verdure, carni e pesci precotti;

L'elaborazione dei cibi deve essere semplice e la scelta dei piatti deve tener conto delle esigenze dei piccoli utenti;

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

Preparazione delle derrate semilavorate:

- Il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare o buste sigillate, o pellicola per alimenti, riposto in ceste pulite e munite di coperchio.
- La frutta deve essere consegnata già lavata, trasportata in contenitori idonei con coperchio, secondo la grammatura prevista ed il numero di porzioni richieste.
- Il formaggio grattugiato (in giornata) deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti ed identificato con apposita etichetta.

10.7 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il personale addetto alla distribuzione e alla preparazione prima di distribuire o preparare i pasti deve osservare le seguenti norme:

- Togliersi anelli, braccialetti, orologio, collane e orecchini;
- lavarsi accuratamente le mani prima di apparecchiare i tavoli della sala refettorio e prima di iniziare la distribuzione;
- Indossare idonea divisa di colore chiaro, completa di copricapo che contenga tutta la capigliatura, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di identificazione dell'addetto e del nome dell'impresa.
- indossare mascherine e guanti monouso durante la fase di confezionamento finale delle pietanze (condimento di primi piatti e contorni, porzionatura finale di secondi piatti) e durante la distribuzione.
- Riempimento caraffe dal punto di erogazione, posizionamento e sostituzione sui tavoli e ritiro a fine servizio con relativa pulizia e sanificazione giornaliera delle stesse;

La preparazione dei tavoli deve essere effettuata mediante una disposizione ordinata di tovaglie, tovaglioli, bicchieri capovolti, posate.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano o Grana Padano. Il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto.



Su ciascun tavolo dovrà essere presente un quantitativo di acqua sufficiente a soddisfare i bisogni degli utenti pari ad almeno ml 250 per utente.

La distribuzione ai commensali deve essere compiuta facendo riferimento alle tabelle delle grammature a crudo delle pietanze. La quantità di pietanze da distribuire dovrà corrispondere a quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a crudo.

Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza.

La distribuzione delle pietanze deve essere svolta con utensili adeguati; mai con le mani anche se dotate di guanti.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, si deve utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

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

10.8 – CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Nella conservazione delle derrate occorre osservare le seguenti prescrizioni:

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse; pertanto, una volta aperte le confezioni, si deve avere cura di travasare la quota eccedente di prodotto in un contenitore pulito e munito di coperchio oppure bisogna assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione originale mantenendo l'etichetta, che riporta la esatta denominazione del prodotto con la scadenza.

La sistemazione di prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame, salumi) deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un TMC più vicino al limite di utilizzo; per facilitare questo si devono sistemare le scorte sugli scaffali posizionando quelle a scadenza più lontana dietro o sotto quelle a scadenza più prossima.

Evitare l'accatastamento irregolare delle derrate.

Per una migliore programmazione degli ordini, il quantitativo deve essere ordinato in base alle previsioni di lavoro, in modo da disporre delle materie prime in adeguate condizioni di freschezza e poter effettuare più facilmente i controlli sulla merce in stoccaggio.

Tutti i prodotti devono essere sollevati da terra ad una altezza idonea, appoggiati su appositi ripiani o scaffali.

Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori vanno conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici; in particolare si deve evitare l'esposizione alla luce diretta per le bottiglie in "PET".

I prodotti deperibili come le carni, il pesce, il latte e formaggi freschi devono essere trasferiti immediatamente in frigorifero o in cella al momento della consegna e durante la loro conservazione, per rispettare la "catena del freddo".

Le confezioni aperte o i prodotti tolti dalla confezione originale devono essere richiusi o riconfezionati ermeticamente utilizzando idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle, mantenendo l'etichetta, che riporta la esatta denominazione del prodotto con la scadenza.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati devono essere conservati in celle o frigoriferi distinti.

È necessario controllare quotidianamente l'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione/congelamento, evitando il più possibile la formazione di condense o ghiaccio sui refrigeratori e annotando su apposite schede le temperature rilevate giornalmente;

Evitare di sovraccaricare eccessivamente i frigoriferi e celle e non introdurre recipienti caldi.

Non introdurre nelle celle o frigoriferi alimenti in modo promiscuo (alimenti crudi con alimenti pronti al consumo); in alternativa proteggerli con opportuna copertura o contenitore del tipo *glastonorm*.

Ridurre al minimo i tempi di apertura dei frigoriferi.



ART. 11 ETICHETTATURA DELLE DERRATE

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni di legge. Per le derrate di derivazione biologica occorre fare riferimento alla normativa vigente. Tutte le norme di legge vigenti in materia si intendono qui richiamate. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana. Al fine di garantire la rintracciabilità, gli alimenti riconfezionati dalla Impresa aggiudicataria, devono essere identificati, con i dati contenuti nell'etichetta originale (nome prodotto, nome produttore e confezionatore, lotto, data scadenza); inoltre, devono indicare la data entro cui il prodotto deve essere utilizzato/consumato.

Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale, escluse le confezioni contenenti verdure varie per minestrone, soffritti e fondi, le cui indicazioni, in alternativa, possono essere inserite nel documento di trasporto.

Ogni fornitura di carne bovina deve essere accompagnata da etichetta originale o in fotocopia attestante la conformità a quanto previsto dalle Tabelle Merceologiche.

ART. 12 TRASPORTO DEI PASTI

La consegna dei pasti dovrà essere effettuata, a cura dell'impresa aggiudicataria, presso i locali delle scuole Primarie adibiti a refettorio, come indicati nell'Allegato n. 1.

Si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di coperchi a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori *gastronorm* in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra.

I contenitori isotermici dovranno essere opportunamente identificati, su almeno uno di essi deve essere riportato il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni, mentre su tutti i restanti contenitori sarà sufficiente il tipo di alimento e la quantità.

Eventuali ritardi, purché sporadici e comunque non superiori a 20 (venti) minuti dall'ora di consegna concordata con le direzioni didattiche, saranno tollerati solo se non dipendenti da carenze strutturali od organizzative attribuibili all'impresa aggiudicataria.

Tutti i mezzi adibiti al trasporto devono essere in possesso di Attestazione di idoneità sanitaria.

I mezzi impiegati per la consegna delle derrate crude, dei pasti, di piatti e stoviglie, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43 e Reg. CE 852/2007 e a tutta la restante normativa vigente e dovranno rispettare la normativa vigente in materia di tutela ambientale.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità' da parte dell'Amministrazione Comunale di richiedere la documentazione del programma di cui sopra.

Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla ditta.

Si specifica inoltre che e' tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

Gli automezzi dovranno esporre la seguente indicazione: "RISTORAZIONE SCUOLA PRIMARIA - CITTA' DI MOLFETTA".

Prima dell'inizio del servizio, l'Impresa aggiudicataria dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco degli automezzi utilizzati per il trasporto delle derrate o dei pasti, con indicazione della targa e dell'intestatario.



L'utilizzo di mezzi in numero inferiore o difformi rispetto a quelli dichiarati in sede di gara all'Amministrazione Comunale, ovvero l'utilizzo di mezzi non idonei, o la mancata indicazione scritta come sopra riportata comporterà l'applicazione delle sanzioni di cui al presente Capitolato.

ART. 13

SPORZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

L'impresa aggiudicataria dovrà impiegare nel servizio di distribuzione il numero di unità lavorative, indicato in sede di offerta, tale da assicurare un tempestivo ed ordinato svolgimento del servizio medesimo. In caso di incremento del numero di utenti, l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere al potenziamento del numero di addetti alla distribuzione senza che ciò determini variazioni del prezzo pattuito.

In ogni caso, dovrà essere rispettato il numero di almeno **un addetto** per ogni **35 alunni** ragguagliato alla media totale dei pasti. Il numero di personale addetto alla distribuzione dovrà essere conforme a quello dichiarato dall'impresa aggiudicataria in sede di offerta.

Nei terminali di distribuzione devono essere assicurate le temperature di conservazione previste dalla legge fino alla somministrazione. L'impresa aggiudicataria deve garantire la distribuzione dei pasti a tutti gli utenti che ne fanno richiesta. Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero degli utenti e il numero dei pasti distribuiti, l'impresa deve immediatamente provvedere alla fornitura dei pasti mancanti.

L'impresa deve garantire la distribuzione di tutte le preparazioni previste dai menù, nelle quantità previste dall'Allegato 2. L'impresa aggiudicataria si impegna a garantire le consegne richieste anche in casi di impedimenti di qualsiasi genere.

In caso di mancata consegna, totale o parziale, nei giorni o nelle ore fissati, l'Amministrazione Comunale si riserva di applicare le sanzioni di cui al presente Capitolato.

Sarà cura dell'Amministrazione Comunale o degli stessi Istituti Scolastici comunicare all'impresa aggiudicataria i casi di scioperi, assemblee sindacali del personale o altre cause che impediscono il regolare funzionamento della scuola (es. precipitazioni nevose). Se uno degli eventi suddetti è notificato all'impresa oltre le ore 18,00 del giorno precedente, l'Amministrazione concederà un accredito del 20% sul prezzo dei pasti che l'impresa avrebbe dovuto somministrare a compenso dei costi fissi cui l'impresa deve far fronte.

Il numero dei pasti su cui applicare la percentuale è quello relativo al giorno della comunicazione.

Fatti salvi i casi di forza maggiore, saranno imputati alle Scuole interessate gli eventuali danni derivanti alla Pubblica Amministrazione a seguito della omessa o ritardata comunicazione degli eventi suddetti all'impresa aggiudicataria.

ART. 14

PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI DESTINATI ALLA CONSUMAZIONE DEI PASTI

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione dei locali in cui si consumano i pasti sono a totale carico dell'impresa aggiudicataria e devono essere eseguiti secondo i migliori sistemi e comunque secondo quanto previsto nel piano di pulizia e sanificazione presentato in sede di offerta. La pulizia e la sanificazione dei refettori delle scuole devono essere effettuate prima e

al termine delle operazioni di distribuzione dei pasti. Il personale che effettua la pulizia dovrà indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati per le operazioni di distribuzione. Gli addetti dovranno avere cura di separare la conservazione dei camici utilizzati nelle operazioni di preparazione e distribuzione da quelli utilizzati per le operazioni di pulizia e sanificazione.

Le imprese concorrenti, in sede di gara, devono presentare l'**elenco dei prodotti** che intendono utilizzare per la pulizia e la sanificazione corredati delle schede tecniche e di sicurezza complete.

I prodotti detergenti e sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni, contenuti nelle confezioni originali e conservate in locale apposito o in armadi chiusi.

ART. 15

CONTROLLI DI QUALITÀ ALIMENTARE



Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.3.1980 e successive modifiche, ai reg. CE 178/2002, 852,853/2004 nonché a quanto previsto dal regolamento locale di igiene e a quanto previsto dal presente capitolato. Tutte le norme di legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate con obbligo di rispetto da parte dell'Impresa aggiudicataria.

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (es. Regolamento 1804/99, Regolamento CEE n. 331/00, Regolamento CEE n. 1437/00, Regolamento CEE n. 2020/00, D. Lgs . 220/95 e successive modifiche ed integrazioni).

Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate, con obbligo di rispetto da parte dell'Impresa aggiudicataria.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sottoforma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati. A tale proposito si richiama espressamente tutta la normativa vigente, sia nazionale che comunitaria.

ART. 16 ACCESSI

L'impresa aggiudicataria deve dare libero accesso al personale dell'Amministrazione Comunale o ad altri soggetti dalla stessa autorizzati, presso il Centro Cottura, ogni qualvolta si renda necessario. L'Amministrazione Comunale non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

L'Impresa aggiudicataria deve garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo sull'efficienza e sulla regolarità dei servizi. Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi (Centro Cottura) non è consentito l'accesso al personale estraneo all'Impresa, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e del controllo dell'Amministrazione Comunale o dell'Impresa aggiudicataria.

L'Amministrazione Comunale potrà autorizzare i componenti della Commissione Mensa ad effettuare visite presso i punti di distribuzione e presso il Centro Cottura; in quest'ultimo caso sarà cura dell'Amministrazione Comunale comunicare alla ditta il nominativo.

Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'Impresa aggiudicataria.

ART. 17 RICICLO

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati ad uso mense scolastiche. Gli avanzi dovranno essere eliminati o destinati agli animali, al fine di ottemperare a quanto previsto dal D.Lgs. 22/1997 così come modificato dalla Legge n. 179 del 31/07/2003.

Per quanto concerne le eccedenze eventualmente da destinare ad iniziative di solidarietà in favore di enti assistenziali o all'alimentazione degli animali, il trasferimento delle eccedenze deve essere chiaramente disciplinato a cura e spese dell'appaltatore, previa indicazione del Comune e dei fruitori e delle modalità e procedure.

ART. 18 REQUISITI DELLA QUALITÀ ALIMENTARE

I requisiti delle qualità alimentari possono essere schematizzati come segue:

- Qualità sensoriale
- Qualità nutrizionale
- Sicurezza igienico- sanitaria degli alimenti e delle materie prime

I diversi requisiti sono tra loro concatenati, tuttavia la qualità igienico-sanitaria è il prerequisito essenziale ed imprescindibile per tutti gli alimenti e le materie prime che devono



essere utilizzate nelle mense, così come disposto dalla normativa di settore.

Per la realizzazione di un servizio di qualità, quale vuole essere quello richiesto dall'Amministrazione Comunale di Molfetta al gestore delle mense scolastiche, la qualità prodotta dovrà essere rappresentata dalla sommatoria dei fattori indicati e dal controllo di tutte le attività produttive in ogni fase. Il processo e le attrezzature, i prodotti utilizzati e la responsabilità degli operatori sono quindi gli ulteriori ed importanti fattori sui quali si basa la

qualità prodotta che si deve periodicamente monitorare perchè sia garantita.

Il primo elemento determinante per dare garanzia di qualità è l'applicazione delle norme obbligatorie sulla sicurezza igienica che riguardano le imprese di trasformazione: il D.Lgs 155/97, di recepimento della direttiva comunitaria 93/43 sull'igiene dei prodotti alimentari prescrive che tutte le aziende alimentari attuino un Sistema documentato di Autocontrollo Igienico messo a punto applicando i principi del metodo HACCP.

Il secondo elemento che caratterizza la qualità prodotta è l'applicazione di Sistemi di Qualità, Etici e di Sicurezza Aziendali, sicurezza e salute dei lavoratori, condizioni lavorative dei dipendenti, gestione ambientale, sicurezza alimentare, sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari, che devono essere possedute da tutte le imprese concorrenti a pena di esclusione dalla gara, conforme alla serie ISO 9001/2008, ISO 14001/2004, ISO 22000/2005, ISO 22005/2007, SA 8000/2008 e OHSAS 18001/2007.

L'impresa aggiudicataria deve essere in possesso di un Piano di autocontrollo aziendale, ai sensi del D.Lgs. n. 155/1997.

L'impresa aggiudicataria dovrà effettuare, per tutta la durata dell'appalto, controlli analitici, così come previsto dal piano di autocontrollo e dal manuale della qualità; copia del manuale della qualità e degli esiti dei controlli (reports relativi alle indagini microbiologiche) dovranno essere trasmesse in copia all'Amministrazione Comunale.

L'impresa aggiudicataria deve disporre di una procedura di selezione e controllo dei fornitori e di un elenco dei fornitori qualificati e dovrà acquisire dagli stessi idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle tabelle merceologiche allegate; copia dell'elenco dei fornitori, e delle certificazioni dovranno essere forniti su richiesta dell'Amministrazione. Ogni variazione dei fornitori dovrà essere comunicata per iscritto con le motivazioni del cambiamento.

L'Amministrazione Comunale si riserva la più ampia facoltà di controllo attraverso il proprio personale dell'Ufficio Scuola e Servizio Mensa o consulenti, del Servizio di Igiene, e Commissione Mensa secondo le rispettive competenze, indicate nelle Linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Puglia e le modalità e i limiti fissati dal presente Capitolato.

L'Amministrazione Comunale si riserva la più ampia facoltà di controllo sul regolare svolgimento del servizio avvalendosi, altresì, delle segnalazioni dei dirigenti scolastici o di terzi che abbiano interesse.

Tutte le verifiche effettuate ad iniziativa dell'Amministrazione Comunale dovranno essere effettuate in contraddittorio con un rappresentante del gestore.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali episodi di tossinfezioni alimentari, l'impresa aggiudicataria deve prelevare almeno 150 grammi di tutti i prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili sui quali sarà indicata la data di confezionamento, l'ora di prelievo, la identificazione della pietanza prelevata (con i nomi dei cuochi responsabili) e conservarli in frigorifero a temperatura tra 0° C e 6° C per le 72 ore successive (Campione testimone).

L'Amministrazione Comunale farà pervenire, per iscritto, all'impresa aggiudicataria le osservazioni e le contestazioni rilevate.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro dieci giorni dalla data della comunicazione. Trascorso tale termine o se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, l'Amministrazione Comunale procederà ad applicare le sanzioni di cui al successivo art. 29.

L'impresa aggiudicataria ha l'onere di inoltrare all'Amministrazione Comunale copia dei verbali di rilevazione e/o di contestazione e/o di infrazione redatti dagli organi ufficiali di controllo.(ASL, NAS-Carabinieri ecc.ecc.)



PROCEDURE DI PULIZIA, SANIFICAZIONE, DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE

Tutti i trattamenti di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso i refettori, i locali di distribuzione ed il centro di cottura sono a carico dell'impresa aggiudicataria e devono essere oggetto di specifica procedura. L'impresa è tenuta a trasmettere all'Amministrazione Comunale la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.).

Le operazioni di lavaggio e pulizia non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle preparazioni alimentari né dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari.

Durante le operazioni di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e distribuzione detersivi di qualsiasi genere e tipo.

L'impresa, inoltre è tenuta a trasmettere all'Amministrazione Comunale la documentazione relativa a tale procedura, corredata dai limiti di accettabilità identificati e dal piano di verifica interno applicato. Ogni variazione alla procedura deve essere oggetto di comunicazione all'Amministrazione Comunale prima della sua introduzione.

Le modalità di gestione di tale servizio dovranno essere contemplate nel "manuale di autocontrollo" ferma restando la possibilità da parte dell'Amministrazione Comunale di effettuare ogni verifica sulla corretta esecuzione del servizio.

ART. 20

CARATTERISTICHE DEI DETERSIVI E DEI PRODOTTI PER LA DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE

I prodotti detergenti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere ad elevata biodegradabilità e conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. Più precisamente per quanto riguarda i detergenti devono essere utilizzati prodotti che rispettino i criteri stabiliti per l'ottenimento dell'etichettatura Ecolabel Europeo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere contenuti, ove possibile, nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale o area apposita o in armadi chiusi anche nelle scuole; nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali è sufficiente un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto.

ART. 21

SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi forniti dall'Impresa.

Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

ART. 22

RIFIUTI

I rifiuti solidi urbani provenienti dalle cucine e dai refettori dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta differenziata. Nessun contenitore di rifiuti deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dai locali dei plessi scolastici.

Al fine di favorire la raccolta differenziata e la raccolta dell'umido, e realizzare una mensa scolastica a "rifiuti zero" la ditta aggiudicataria ha l'obbligo di attivare una compostiera didattica per il compostaggio in loco degli scarti di cucina in ogni scuola servita.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causate da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'Impresa.

L'Impresa si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'Amministrazione Comunale in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.



ART. 23 PERSONALE

La ditta aggiudicataria si obbliga ad espletare il servizio a mezzo di personale dipendente assunto a norma di legge. L'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità, delle mansioni e delle funzioni di processo legate al servizio; inoltre, l'organizzazione del personale deve consentire un rapido svolgimento delle operazioni di produzione, confezionamento, trasporto, distribuzione e pulizia.

Il personale in ferie, malattia, permesso o, comunque, non in grado di essere in servizio dovrà essere immediatamente sostituito, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, in modo da non creare carenze, inadempienze o danni all'efficienza del servizio.

Nell'attività di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà essere utilizzato esclusivamente personale professionalmente qualificato munito libretto sanitario o di quanto eventualmente normativamente prescritto in sostituzione degli stessi ovvero dei titoli attestanti la frequenza di appositi corsi per la manipolazione degli alimenti (ex libretti sanitari). Prima dell'inizio del servizio, l'impresa aggiudicataria dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche e delle sedi di lavoro.

Il personale utilizzato nel servizio di distribuzione dei pasti deve mantenere in servizio un contegno irreprensibile e decoroso ed astenersi da assumere, arbitrariamente, decisioni tali da produrre sospensione o variazione al servizio assegnato.

È fatto obbligo all'impresa aggiudicataria di assicurare il corretto comportamento morale e professionale del proprio personale dipendente verso l'utenza nonché il corretto svolgimento delle mansioni assegnate allo stesso personale.

A tal fine, l'impresa aggiudicataria deve, preliminarmente all'esecuzione del contratto, informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente Capitolato allo scopo di adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di chiedere all'impresa aggiudicataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tal caso, l'impresa aggiudicataria provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

L'impresa aggiudicataria dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle varie fasi che costituiscono oggetto del presente Capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro della categoria di settore e dagli eventuali accordi locali integrativi ai sensi dell'art. 36 della L. n. 300/1970.

In modo particolare, dovrà essere garantita la conservazione del posto di lavoro del personale operante alle dipendenze della ditta già affidataria del medesimo servizio (ditta uscente), secondo quanto previsto dai vigenti contratti di lavoro delle categorie interessate. (Allegato 5, con indicazione di qualifiche ed orari).

L'impresa aggiudicataria assumerà, pertanto, il personale addetto, in quanto regolarmente iscritto da almeno tre mesi sui libri paga-matricola dell'impresa uscente, riferiti all'unità produttiva interessata, e comunque, in caso di contratti a tempo determinato, fino alla scadenza del termine inizialmente fissato.

L'impresa aggiudicataria dovrà, altresì, attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti l'osservanza delle norme relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla prevenzione e alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro. I suddetti obblighi vincolano l'impresa anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa e da ogni altra sua qualificazione giuridica. Le disposizioni sul personale obbligano anche le società cooperative nei rapporti con i soci.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere, nel corso dell'esecuzione del contratto, copia della documentazione comprovante la corretta corresponsione dei salari nonché il versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi effettuato per il proprio personale e/o di effettuare gli opportuni accertamenti presso gli Uffici competenti.



L'affidatario solleva il Comune da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzione, contributi assicurativi e previdenziali ed in genere da tutti gli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendone a proprio carico tutti gli oneri relativi, per cui nessun rapporto diretto con il Comune potrà mai essere configurato.

L'impresa aggiudicataria risponde del comportamento dei dipendenti sia per la esecuzione del contratto sia per i rapporti con l'utenza; l'affidataria risponde pure dei danni causati alle persone o alle cose dal proprio personale nell'espletamento del servizio, sollevando il Comune da qualsiasi controversia che al riguardo venisse mossa.

L'impresa aggiudicataria, inoltre, è l'unica esclusiva responsabile delle infrazioni e degli inadempimenti accertati dalle competenti Autorità.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti deve curare la pulizia della propria persona ed eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto (art. 42 D.P.R. n. 327/1980).

Tutto il personale in servizio presso i refettori scolastici e gli addetti al trasporto dei pasti devono essere muniti di apposito cartellino di identificazione riportante il nome e il timbro dell'impresa e le generalità del dipendente.

Inoltre, si richiede che il personale addetto alla preparazione dei pasti sia addestrato e formato in materia di igiene alimentare e che tale addestramento risulti documentato.

L'Impresa aggiudicataria, inoltre, nel corso dell'esecuzione del contratto, deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione del personale.

In particolare, il personale dovrà essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. Dovrà essere fornita all'Amministrazione Comunale informazione e documentazione di tutte le iniziative e i percorsi di formazione del personale dipendente.

Ai predetti corsi potrà partecipare anche il personale dell'Amministrazione Comunale ed il personale ATA in servizio presso le scuole; a tale scopo l'impresa aggiudicataria informerà, con congruo anticipo, il Servizio preposto dell'Amministrazione Comunale e Scolastico circa i giorni e i luoghi dove si terranno i predetti corsi.

L'impresa aggiudicataria dovrà affidare la Direzione del Servizio, in modo continuativo e a tempo pieno, ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione scolastica di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'Amministrazione Comunale.

Il responsabile del servizio deve garantire un rapporto costante con le scuole e gli uffici dell'Amministrazione Comunale per agevolare il controllo sull'andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del direttore, l'impresa deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta all'Ufficio competente dell'Amministrazione Comunale.

Prima dell'attivazione del servizio, l'impresa dovrà comunicare all'Amministrazione ed alle scuole interessate il nominativo ed il recapito telefonico del direttore del servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'Amministrazione Comunale al Direttore del Servizio si intendono come presentate direttamente all'impresa.

ART. 24

DIVIETO DI SUBAPPALTO

È vietato concedere, in tutto o in parte, in subappalto o a cottimo i servizi appaltati. In caso di inosservanza del suddetto divieto, ferma restando l'applicazione di eventuali sanzioni, l'Amministrazione Comunale procederà alla risoluzione del contratto. Si osserva che gli appalti della ristorazione scolastica, rientrano nell'allegato IX e sono aggiudicati secondo quanto disposto dall'art 95 comma 3 del Codice dei contratti pubblici.



ART. 25

ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono: gli Organi Istituzionali a ciò preposti, i competenti Uffici dell'Amministrazione Comunale nonché eventuali altri organi e/o consulenti specializzati incaricati dall'Amministrazione stessa, anche con il coinvolgimento delle associazioni dei consumatori presenti sul territorio così come previsto dall'art. 2 comma 461 della legge 24 dicembre 2007 n. 244.

ART. 26

VERIFICHE DA PARTE DEI RAPPRESENTANTI DEGLI UTENTI

Gli Organismi di partecipazione svolgono funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposta (es. introduzione nuovi piatti), nei confronti dell'Amministrazione Comunale. La composizione e le attribuzioni degli Organismi suddetti sono regolamentate con atti interni dell'Amministrazione.

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

ART. 27

METODOLOGIA DEL CONTROLLO DI QUALITÀ

I tecnici effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, ivi compreso l'asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi.

ART. 28

RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONI

L'impresa assume la piena ed incondizionata responsabilità, sia sotto il profilo civile che penale, dello svolgimento generale del servizio nonché della sua esecuzione.

Ogni responsabilità per danni, in relazione all'espletamento del servizio o per cause ad esso connesse derivassero all'Amministrazione Comunale o a terzi, a cose o a persone, sono senza riserve ed eccezioni a totale carico dell'impresa aggiudicataria.

A tal fine l'impresa aggiudicataria si obbliga a stipulare, per tutta la durata del contratto, apposita polizza assicurativa presso primaria Compagnia di Assicurazione con l'espressa rinuncia da parte della compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

La polizza assicurativa dovrà tenere conto specificatamente della Responsabilità Civile verso terzi, per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche se ivi non menzionati.

L'importo del massimale non potrà essere inferiore a € 5.000.000,00.

Copia della polizza dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale in sede di stipulazione del contratto.

ART. 29

RESPONSABILITÀ E PENALITÀ PER L'IMPRESA AGGIUDICATARIA

L'Amministrazione Comunale, a tutela della qualità del servizio e della sua conformità alle norme di legge e contrattuali - fatte salve le violazioni di natura penale - si riserva di applicare le seguenti sanzioni pecuniarie.

In particolare:

1. In caso di mancata consegna, totale o parziale, dei pasti sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a € 20,00 per ogni porzione non consegnata, oltre alla non corresponsione del prezzo dei pasti.



2. Nel caso in cui i pasti non dovessero presentare i requisiti di idoneità e qualità prescritti sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a **€ 150,00** per ogni porzione non corrispondente ai requisiti, oltre alla non corresponsione del prezzo dei pasti;
3. Nei casi di inosservanza del menù, senza preventiva autorizzazione, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a **€ 20,00** per ogni porzione non corrispondente al menù.
4. In caso di ritardo di oltre 20 minuti dall'ora concordata nell'erogazione del servizio di distribuzione, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a **€ 150,00**.
5. Nei casi di grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche:
 - sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a 20% del valore di tutti i pasti somministrati, nel caso in cui la non conformità sia contenuta nei limiti del 30% rispetto alle grammature prescritte;
 - sarà applicata una sanzione pecuniaria pari al 50% del valore di tutti i pasti somministrati, nel caso in cui la non conformità sia superiore al 30% rispetto alle grammature prescritte;
6. In caso di mancato rispetto dell'organico nel refettorio, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a **€ 200,00** per ogni unità di personale mancante.
7. In caso di inosservanza delle prescrizioni con riguardo al possesso, da parte del personale impiegato, della idoneità sanitaria, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a **€ 1.000,00**;
8. In caso di utilizzo di mezzi in numero inferiore o difformi rispetto a quelli dichiarati all'Amministrazione ovvero in caso di utilizzo di mezzi sostituiti difformemente alle modalità di cui all'art. 12 o comunque la mancata indicazione scritta così come richiesto nell'art. 12, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a **€ 200,00** per ciascun giorno.
9. In caso di mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a **€ 1.000,00**;
10. In caso di mancata comunicazione all'Amministrazione Comunale circa il mancato utilizzo delle derrate di cui all'art. 10 del presente Capitolato e/o di quelle indicate in sede di offerta ovvero nell'ipotesi di mancata somministrazione delle medesime derrate per tre giorni consecutivi, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari al 70% del valore dei pasti;
11. In caso di mancato rispetto di dieta speciale autorizzata, o nel caso di somministrazione irregolare dei pasti ad alunni diversamente abili, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari **€ 250,00** per ogni pasto non regolare.
12. In caso di mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a **€ 500,00**.
13. In caso di mancato rispetto delle procedure di autocontrollo, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a **€ 500,00**.
14. In caso di mancato utilizzo delle attrezzature richieste dal presente Capitolato e/o delle attrezzature offerte dall'impresa nel progetto tecnico gestionale ovvero in caso di utilizzo di attrezzature difformi rispetto a quelli richiesti e/o dichiarati, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a **€ 500,00** per ciascuna difformità.
15. In caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione (confezione, trasporto e consegna) sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a **€ 500,00** oltre alla non corresponsione del prezzo dei pasti.
16. In caso di mancato rispetto delle date di scadenza dei prodotti e/o in caso di mancata indicazione delle date di confezionamento o di scadenza, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a **€ 500,00** per ciascuna violazione.
17. In caso di mancato rispetto delle prescrizioni (riferite all'Allegato 3) nonché delle condizioni relative alla somministrazione e cioè che sia assicurata: a) in tutti i plessi; b) necessariamente attraverso i **centri cottura indicati nell'Allegato 1** sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a **€ 500,00** per ogni giorno di ritardo.
18. In uno di questi casi:
 - mancata o ritardata (meno di 20 giorni dall'inizio del servizio previsto) realizzazione delle opere o l'installazione delle attrezzature;
 - non redazione o ritardata redazione dell'inventario o non consegna delle mappe e piante precise e dettagliate come richieste dall'art. 1 del Capitolato;



- impedimento o ritardo (oltre 10 giorni dal termine o risoluzione del contratto connesso a questo bando di gara) nel dare piena disponibilità delle attrezzature al Comune e/o all'impresa entrante nelle modalità di cui all'art. 1 così come indicato negli allegati, negli inventari e nelle mappe di cui all'art. 1, l'Amministrazione si riserva la facoltà di incassare l'intera cauzione definitiva, la risoluzione del contratto oltre al risarcimento del danno potendosi rivalere anche in compensazione con i corrispettivi dovuti dal committente.

Per ogni medesima violazione successiva alla prima, l'Amministrazione Comunale procederà a raddoppiare l'entità delle sanzioni pecuniarie su previste.

In ogni caso, l'Amministrazione Comunale potrà determinare la risoluzione *ipso iure* del rapporto negoziale ove la reiterazione delle violazioni di cui ai punti 2., 6., 7., 11., 12., 13., 14., 15., 16., sia successiva alla quinta contestazione relativa alla medesima violazione.

Si procederà al recupero della penalità, da parte dell'Amministrazione Comunale, mediante compensazione con il corrispettivo dovuto dal committente.

L'applicazione della sanzione non impedisce la richiesta di risarcimento del danno ulteriore. Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento, costituiscono motivo per la risoluzione – in via meramente esemplificativa e comunque non esaustiva – le seguenti fattispecie:

1. Cessione del contratto da parte dell'impresa aggiudicataria anche ove questa consegua ad atti comportanti la perdita di identità giuridica da parte del soggetto aggiudicatario.
2. Inosservanza del divieto di subappalto.
3. Mancato assolvimento degli oneri retributivi, previdenziali, assicurativi e di sicurezza previsti dalla normativa vigente in materia.
4. Interruzione non motivata del servizio.
5. Episodi accertati di intossicazione o tossinfezione alimentare.
6. Episodi di frode o grave negligenza nell'espletamento del servizio.
7. Utilizzo di prodotti contenenti organismi geneticamente modificati.
8. Reiterazioni delle violazioni di cui al presente capitolato.

La risoluzione del contratto comporterà l'incameramento del deposito cauzionale salvo il risarcimento dei maggiori danni.

Indipendentemente da quanto previsto da questo articolo, qualora l'impresa appaltatrice si riveli inadempiente, anche solo parzialmente, agli obblighi derivanti dall'esecuzione del servizio ovvero non ottemperi immediatamente ai rilievi contestati dall'Amministrazione Comunale, quest'ultima avrà facoltà di ordinare ad altra impresa l'esecuzione parziale o totale del servizio rimasto ineseguito. In tal caso il maggior onere finanziario sarà carico all'impresa aggiudicataria.

Resta in ogni caso fermo il diritto al risarcimento dei danni che possano essere derivati all'Amministrazione e a terzi in dipendenza dell'inadempimento.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si fa rinvio alle disposizioni del Codice Civile, nonché al D. Lgs. n. 50/2016 ed alla normativa vigente.

La partecipazione da parte delle imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza di tutte le norme vigenti e dei regolamenti comunali in materia, e di incondizionata loro accettazione, nonché alla completa accettazione del Capitolato e dei suoi Allegati.

Le offerte saranno immediatamente impegnative per l'impresa aggiudicataria, mentre saranno tali per l'Amministrazione Comunale dopo la sottoscrizione del contratto.

L'impresa aggiudicataria dovrà eleggere domicilio legale nel Comune di Molfetta ove saranno notificati alla stessa tutti gli atti concorrenti.

È riconosciuta la competenza esclusiva del foro di Trani per tutte le eventuali controversie, attinenti al presente appalto, che dovranno essere demandate al giudizio del magistrato ordinario con l'esclusione del ricorso all'arbitrato.



L'impresa aggiudicataria sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti e, in generale, di tutte le prescrizioni che siano o che saranno emanate dai pubblici poteri, indipendentemente dalle disposizioni di cui al presente atto.

**ART. 30
PRIVACY**

L'Aggiudicataria dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite dall'Amministrazione Comunale in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili acquisiti nell'ambito dei compiti e che saranno specificate analiticamente ai sensi del D. Lgs. 196/2003. A tale fine gli addetti al servizio dell'Impresa aggiudicataria assumono le responsabilità gravanti sugli incaricati del trattamento dei dati.

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

**ART. 31
NORME FINALI**

Tutta la normativa vigente in materia di alimenti e bevande e di somministrazione pasti si intende qui integralmente richiamata, anche se non espressamente citata, e sarà applicata per quanto compatibile. Ove il presente Capitolato preveda la presentazione, produzione o trasmissione da parte dell'Impresa di documentazione, di qualunque tipo e natura, questa dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale entro 20 giorni dalla richiesta.

Il presente appalto è in linea con i principi del PAN GPP e contribuisce a raggiungere gli obiettivi ambientali dallo stesso definiti" di cui al DM 25 LUGLIO 2011.

**ART. 32
SPESE, IMPOSTE E TASSE**

Tutte le spese per l'organizzazione ed il buon funzionamento del servizio sono a carico dell'impresa appaltatrice. Sono, altresì, a suo carico tutte le spese del contratto nessuna esclusa od eccettuata.

07.08.2017

Il Dirigente del Settore Welfare
Avv. Roberta Lorusso

