



# Città di Rionero in Vulture

(Provincia di Potenza)



## **AREA SERVIZI “SOCIO ASSISTENZIALI E SANITARI, SERVIZI SCOLASTICI, UFFICIO SPORT, URP, UFFICIO STATISTICA”**

Via Raffaele Ciasca, 8 – Rionero in Vulture (PZ)

Sito Internet <http://www.comune.rioneroinvulture.pz.it>  
[sociale@comune.rioneroinvulture.pz.it](mailto:sociale@comune.rioneroinvulture.pz.it)  
[politichesociali.rioneroinvulture@asmepec.it](mailto:politichesociali.rioneroinvulture@asmepec.it)

## **CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E SERVIZI CONNESSI**

**CAPITOLATO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E SERVIZI  
CONNESSI  
PER GLI ANNI SCOLASTICI 2017/2018 - 2018/2019 – 2019/2020**

**INDICE**

**TITOLO I  
OGGETTO DELL'APPALTO**

- ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO
- ART. 2 CONDIZIONI GENERALI
- ART. 3 CONDIZIONI PARTICOLARI
- ART. 4 DURATA DELL'APPALTO
- ART. 5 VALORE DELL'APPALTO
- ART. 6 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO
- ART. 7 NUMERO DEI PASTI
- ART. 8 PREZZO
- ART. 9 MODALITA' DI PAGAMENTO E TRACCIABILITA' FINANZIARIA
- ART. 10 RINNOVO DEL SERVIZIO
- ART. 11 SUBAPPALTO
- ART. 12 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

**TITOLO II  
ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE**

- ART. 13 RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI
- ART. 14 ONERI INERENTI IL SERVIZIO
- ART. 15 CAUZIONE DEFINITIVA
- ART. 16 COMUNICAZIONI DIVERSE DELLA DITTA APPALTATRICE ALL'A.C.
- ART. 17 RESPONSABILE COORDINATORE DEL SERVIZIO

**TITOLO III  
PENALITA'**

- ART. 18 PENALITA'

**TITOLO IV  
RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E DECADENZA DELL'AGGIUDICAZIONE**

- ART. 19 IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
- ART. 20 MODALITA' DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

**TITOLO V  
DOMICILIO E CONTROVERSIE**

- ART.21 DOMICILIO DELL'APPALTATORE
- ART.22 FORO COMPETENTE

**TITOLO VI  
MENU' E GRAMMATURE**

- ART. 23 MENU' TRADIZIONALI E GRAMMATURE
- ART. 24 VARIAZIONE MENU'

- ART. 25 MENU' ALTERNATIVI  
ART. 26 MODALITA' DI FORNITURA DIETE SPECIALI E MENU' ALTERNATIVI  
ART. 27 PRANZI A SACCO

**TITOLO VII**  
**CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

- ART. 28 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

**TITOLO VIII**  
**IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE**

- ART. 29 DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE  
ART. 30 OPERAZIONI PRELIMINARI  
ART. 31 MANIPOLAZIONE E COTTURA  
ART. 32 CONDIMENTI NEI TERMINALI DI CONSUMO  
ART. 33 RICICLO

**TITOLO IX**  
**CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE**

- ART. 34 CONFEZIONAMENTO E CONSEGNA  
ART. 35 PIANO DEI TRASPORTI  
ART. 36 MEZZI DI TRASPORTO.  
ART. 37 SERVIZIO NEI TERMINALI DI CONSUMO

**TITOLO X**  
**IGIENE DEGLI IMPIANTI E DEI LOCALI DEL CENTRO DI COTTURA E DEI  
TERMINALI DI CONSUMO**

- ART. 38 LOCALE PRODUZIONE PASTI  
ART. 39 MAGAZZINO DERRATE DEL CENTRO DI COTTURA  
ART. 40 RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE  
ART. 41 DETERGENTI, DISINFETTANTI, SANIFICANTI ED ATTREZZATURA

**TITOLO XI**  
**PERSONALE**

- ART. 42 DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE  
ART. 43 ORGANICO  
ART. 44 ADDESTRAMENTO E FORMAZIONE  
ART. 45 VESTIARIO  
ART. 46 IDONEITA' SANITARIA  
ART. 47 IGIENE PERSONALE  
ART. 48 CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI

**TITOLO XII**  
**CONTROLLO QUALITA' E CONFORMITA' DEL SERVIZIO**

- ART. 49 DIRITTO DI CONTROLLO DELLA AMMINISTRAZIONE COMUNALE  
ART. 50 SOGGETTI ED ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

ART. 51 TIPOLOGIA E MODALITA' DEL CONTROLLO  
ART. 52 VERIFICA SODDISFAZIONE DELL'UTENZA  
ART. 53 BLOCCO DELLE DERRATE  
ART. 54 CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI  
ART. 55 ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE  
ART. 56 CONTESTAZIONI  
ART. 57 CONTROLLI ANALITICI DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE

**TITOLO XIII**  
**MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE**

ART.58 – CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

**TITOLO XIV**  
**ALLEGATI**

ART. 59 ALLEGATI

**TITOLO XV**  
**RINVIO**

ART. 60-RINVIO

## **TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO**

### **ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto il servizio di Ristorazione Scolastica in particolare trattasi di:

- fornitura pasti preparati la mattina stessa del consumo mediante il legame fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) e destinati al Servizio di Refezione Scolastica per le scuole dell'Infanzia, per le scuole Primarie e Asilo Nido del Comune di Rionero in Vulture
- con riferimento agli alunni, personale docente e non, aventi diritto al pasto e quanti specificatamente autorizzati.
- trasporto e consegna dei pasti ai terminali di consumo mediante il sistema del legame fresco-caldo in multiporzione;
- servizio di sporzionamento presso i terminali di consumo indicati dall'Amministrazione Comunale consistente in: preparazione e apparecchiatura dello spazio mensa e/o refettorio, porzionatura nei piatti e distribuzione dei pasti a tavola, sgombero, riordino e pulizia dei locali di consumo del pasto, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti.

### **ART. 2 - CONDIZIONI GENERALI**

L'appalto, oltre che dalle norme previste dal presente Capitolato, è disciplinato dal Bando di gara, dal disciplinare di gara, dall'offerta presentata dall'aggiudicatario e dal Codice Civile.

Il seguente Capitolato d'Appalto è stato redatto tenendo di conto degli indirizzi derivati dalla seguente normativa: Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852, 853, 854/2004 (definito "Pacchetto Igiene"), Reg. CE 1935/04, DGRT 1878/11, Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica 29 Aprile 2010.

### **ART. 3 - CONDIZIONI PARTICOLARI**

La presentazione dell'offerta da parte delle Imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della vigente normativa, del citato Regolamento e di incondizionata loro accettazione, nonché, di completa accettazione del presente Capitolato.

In particolare la Ditta con la firma del contratto accetta espressamente, a norma degli artt. 1341 e 1342 del C.C., tutte le clausole contenute nel presente Capitolato, ivi comprese quelle degli Allegati.

### **ART. 4 - DURATA DELL'APPALTO**

La durata dell'appalto è fissata in tre anni scolastici:

- a.s. 2017-2018 dal 01/10 al 30/06
- a.s. 2018-2019 dal 01/10 al 30/06
- a.s. 2019-2020 dal 01/10 al 30/06

Per l'asilo Nido comunale: dalla terza settimana del mese di settembre al 31/07

Il servizio di refezione dovrà essere garantito secondo le date previste dal relativo calendario regionale e nel rispetto dell'autonomia scolastica dei singoli Istituti, che saranno comunque raccolte e comunicate per scritto dall'Ufficio Scuola al Responsabile della Ditta.

La prestazione del servizio sarà effettuata tutti i giorni della settimana, escluso il sabato, secondo quanto indicato dal calendario scolastico.

L'Amministrazione Comunale nell'attesa della stipula del contratto può, per ragioni d'urgenza, chiedere, alla Ditta Aggiudicataria, l'esecuzione immediata della prestazione relativa ai servizi di cui al presente capitolato; in tal caso questa si impegna, fin da subito, anche in pendenza di stipula contrattuale, a rispettare tutte le norme previste dal capitolato.

Ove, alla data della scadenza del contratto di appalto non sia stato individuato il nuovo soggetto affidatario, l'attuale gestore è tenuto a garantire la prosecuzione del servizio fino all'individuazione del nuovo soggetto, così come disposto all'art.10 del presente Capitolato.

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

#### **ART. 5 - VALORE DELL'APPALTO**

Il numero dei pasti complessivo e l'importo a base d'asta, nel periodo dell'appalto, è stimato come segue:

N. 245 pasti giornalieri x 180 giorni all'anno= 44.100 pasti annui;

- 1) Importo a base d'asta (escluso iva) è di € 5,20 per ogni pasto erogato;
- 2) Valore totale dell'appalto è di €. 1.375.920,00 escluso IVA comprensivo anche del periodo di rinnovo di cui al successivo art.10

Il numero dei pasti annui (circa 44.100) è da considerarsi solo indicativo. L'A.C. si riserva la possibilità di variazioni relativamente al periodo di erogazione del servizio e quindi al numero dei pasti da fornire annualmente senza che questo comporti variazioni del prezzo del pasto stesso.

#### **ART. 6 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO**

Il Servizio di Refezione Scolastica si articola con le seguenti modalità:

- approvvigionamento delle derrate alimentari e non;
- preparazione dei pasti in legume fresco-caldo;
- confezionamento in contenitori gastronomici o in acciaio inox multiporzione e contenitori termici;
- trasporto e consegna dei pasti nei terminali di consumo di cui ai successivi artt. 34, 35 e 36.
- servizio di refettorio, come riportato all'art. 37, per i plessi scolastici indicati all'art.7 del presente capitolato.

I pasti, comprese le diete speciali e pasti in bianco, dovranno essere costituiti da un primo, un secondo, un contorno, pane, frutta o dessert.

Solo per motivi d'urgenza e su richiesta dell'Ufficio Scuola, la Ditta aggiudicataria, dovrà fornire acqua minerale naturale a propria cura e spese nelle scuole destinatarie della richiesta.

Le attività di preparazione e confezionamento saranno totalmente eseguite e portate a termine, nel centro di produzione pasti della Ditta aggiudicataria. Tali attività dovranno essere svolte in strutture adeguate ed in possesso del titolo abilitativo di produzione e somministrazione di alimenti e pasti da asporto (catering) come richiesto dalla normativa vigente in materia e in particolare dal Reg. CE 852/2004. Tali condizioni devono essere già possedute oppure acquisite entro il termine inderogabile di un mese dalla data di comunicazione dell'aggiudicazione definitiva, pena la decadenza e lo scorrimento della graduatoria.

E' facoltà dell'Amministrazione richiedere per i primi piatti la cottura della pasta all'interno dei terminali di consumo dove esiste il cucinotto attrezzato dall'Amministrazione stessa. La Ditta Aggiudicataria dovrà mettere a disposizione personale qualificato per tale mansione. Per tale servizio non è previsto aumento di prezzo.

Il personale addetto allo stoccaggio delle materie prime ed alla preparazione dei pasti nel centro cottura, al trasporto ed allo sporzionamento nei terminali di consumo dovrà osservare tutte le procedure inerenti il piano di autocontrollo aziendale in attuazione a quanto previsto dalla normativa definita "Pacchetto Igiene" (Reg. CE 852, 853, 854, 882 del 2004) e quindi tali da garantire igiene degli alimenti e sicurezza dei prodotti alimentari.

Tutti i recipienti devono essere forniti dalla Ditta appaltatrice e devono rispondere ai requisiti di cui al Regolamento CE 852/04 e CE 1935/04 e successive modifiche, comunque nel pieno rispetto delle norme igieniche e delle prescrizioni del servizio igienico sanitario.

La Ditta aggiudicataria provvederà, inoltre, con onere a proprio carico, alla fornitura di specifico materiale, per le diverse tipologie di scuole oggetto dell'Appalto, secondo quanto indicato nell'Art. 14 del presente Capitolato. In quanto materiali a contatto con alimenti anche questi devono rispondere ai requisiti di cui sopra.

#### **ART. 7 - NUMERO DEI PASTI**

Il numero dei pasti da fornire alle scuole è previsto sulla media presunta di **245** pasti giornalieri (bambini e adulti), nei centri refezionali delle scuole servite di seguito indicate:

<b>Scuola dell'Infanzia:</b>	<b>Plesso "Via Galliano"</b>
	<b>Plesso "Contrada Gaudò"</b>
	<b>Plesso "Campo Sportivo"</b>
	<b>Plesso "Sede Centrale Granata"</b>
<b>Scuola Primaria</b>	<b>Plesso "Ex Liceo Classico"</b>
<b>Asilo Nido Comunale</b>	<b>Plesso "Largo Caravaggio"</b>

Il numero complessivo dei pasti ha valore indicativo e potrà subire variazioni pari al 30% in più o in meno, in relazione alle presenze effettive.

In presenza di future e nuove esigenze organizzative del servizio di refezione scolastica, l'Amministrazione Comunale si riserva, comunque, di apportare variazioni per ciascuna scuola sia rispetto al numero complessivo dei pasti sia rispetto alla mappatura delle scuole da servire, anche durante l'anno scolastico, dandone preavviso alla Ditta appaltatrice nel termine di 7 giorni.

#### **ART. 8 – PREZZO**

Il corrispettivo è determinato dal prodotto dei prezzi unitari pattuiti per il pasto completo relativo al numero dei pasti effettivamente erogati pro-die, sulla base dei documenti attestanti le avvenute consegne di cui al successivo art. 34.

Nel prezzo del pasto si intendono interamente compensati dall'A.C. all'Impresa tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso o implicito dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

#### **ART. 9 - MODALITA' DI PAGAMENTO E TRACCIABILITA' FINANZIARIA**

Alla fine di ogni mese di servizio la Ditta aggiudicataria è tenuta a presentare all'Amministrazione Comunale regolare fattura sulla base del numero dei pasti forniti.

Le bolle di accompagnamento dovranno essere consegnate direttamente al competente ufficio refezione.

Entro 60 giorni dalla data di ricezione delle fatture, si provvederà al loro controllo, liquidazione (purchè in regola con il DURC). L'emissione del relativo mandato di pagamento, avverrà secondo quanto disposto dalla normativa vigente in materia. In ogni caso se il pagamento è superiore a 10.000,00 euro, esso è subordinato alla verifica che il destinatario non sia inadempiente all'obbligo di versamento derivante dalla notifica cartelle esattoriali.

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., la Ditta Aggiudicatrice si obbliga ad utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al contratto per l'erogazione del servizio di cui trattasi, conti correnti bancari o postali dedicati alle commesse pubbliche di cui all'art. 3, commi 1 e 7, della Legge sopra indicata. Gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati all'Ufficio Scuola, per iscritto e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. La

Ditta Aggiudicataria si obbliga, inoltre, ad utilizzare, per ogni movimento finanziario inerente il presente contratto, lo strumento del bonifico bancario o postale, indicando in ogni operazione registrata il codice CIG (Codice Identificativo Gara) assegnato dall'Amministrazione, fatta salva la facoltà di utilizzare strumenti diversi nei casi espressamente esclusi dall'art. 3, comma 3, della L. 136/2010.

La Ditta Aggiudicataria si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente contratto, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010; la Ditta Aggiudicataria si impegna ad esibire, a semplice richiesta dell'Ufficio Scuola la documentazione comprovante il rispetto degli obblighi di cui al periodo precedente. La Ditta Aggiudicataria si impegna altresì a comunicare l'eventuale inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, procedendo all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale e informandone contestualmente l'Ufficio Scuola e la Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo territorialmente competente; uguale impegno dovrà essere assunto dai subappaltatori e subcontraenti a qualsiasi titolo interessati al presente contratto. Il mancato rispetto degli adempimenti individuati dalla presente clausola contrattuale comporta, ai sensi della L. 136/2010, la nullità assoluta del contratto.

#### **ART. 10 – RIPETIZIONE DEL SERVIZIO**

Il presente capitolato è soggetto a rinnovo di anno in anno per un massimo eventualmente di tre anni e quindi per gli anni scolastici 2020/21; 2021/22, 2022/23 ai sensi dell'art.63, c.5 del Dlgs.n°50/2016.

E' previsto il rinnovo anche per un solo semestre, qualora l'A.C. ritenga necessario proseguire lo svolgimento del servizio fino al termine dell'anno scolastico e cioè fino al mese di Giugno.

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

#### **ART. 11 – SUBAPPALTO**

E' vietata ogni forma di sub appalto e di cessione del servizio

E' ammesso il sub appalto esclusivamente per le operazioni di trasporto e consegna dei pasti.

La Ditta concorrente, in sede di offerta, dovrà dichiarare la volontà di sub appaltare detto servizio di trasporto e consegna pasti. Prima dell'attivazione del sub appalto la Ditta aggiudicataria dovrà dimostrare il possesso, da parte del subappaltatore, di tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.

In caso di subappalto i subappaltatori dovranno essere in possesso dei mezzi indicati in sede di offerta dalla Ditta aggiudicataria o dei mezzi richiesti in capitolato.

Si precisa comunque che, nei confronti dell'Amministrazione Comunale il responsabile del servizio svolto, anche tramite subappalto, resta sempre la Ditta aggiudicataria.

#### **ART. 12 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

A. Sciopero del personale della Ditta

Il servizio di refezione scolastica deve essere garantito anche in caso di sciopero del personale della Ditta aggiudicatrice, in quanto trattasi di servizio pubblico ai sensi della legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni.

B. Sciopero del personale della scuola



In caso di sciopero del personale, l'Ufficio Scuola dovrà avvisare la Ditta aggiudicataria con congruo anticipo e comunque entro le 24 ore precedenti alla giornata di sciopero; comunque sia la Ditta aggiudicataria dovrà garantire la continuità del servizio, anche se ridotto e parziale.

A tal fine potranno essere concordate con l'Ufficio Scuola, in via straordinaria, particolari soluzioni organizzative, come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore nutrizionale ed economico, la cui composizione è indicata all'art. 24 del presente capitolato.

C. Cause di forza maggiore

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo sia della Ditta Aggiudicataria sia dell'Appaltatore pubblico e che non si possa evitare con l'esercizio della diligenza, previdenza e perizia dovute.

## TITOLO II ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

### ART. 13 - RESPONSABILITÀ' E ASSICURAZIONI

Ogni e qualsiasi responsabilità, onere diretto o indiretto riguardante l'oggetto della prestazione è a carico della Ditta aggiudicataria. Essa risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà causare al Comune o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti.

L'impresa risultata aggiudicataria che, rinunci alla stipula del contratto, perderà il diritto di recupero della cauzione provvisoria versata e dovrà risarcire il danno subito dall'Amministrazione Comunale.

Ai sensi dell'articolo 103, comma 7, del D.Lgs. n. 50 del 18/04/2016 l'appaltatore è obbligato, contestualmente alla sottoscrizione del contratto e in ogni caso almeno 10 (dieci) giorni prima della data prevista per la consegna del servizio a produrre una polizza assicurativa che tenga indenne la Stazione appaltante da tutti i rischi di esecuzione e che preveda anche una garanzia di responsabilità civile per danni causati a terzi nell'espletamento del servizio. La polizza assicurativa è prestata da un'impresa di assicurazione autorizzata alla copertura dei rischi ai quali si riferisce l'obbligo di assicurazione con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti della A.C 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'assicurazione dovrà essere prestata per un massimale non inferiore a € 3.000.000,00 per sinistro con i limiti di € 1.500.000,00 per persona lesa e di € 1.000.000,00 per danni a cose o animali.

La Ditta si impegna ad inviare al Comune copia della suddette polizze cinque giorni prima della data fissata per la stipula del contratto oppure, nel caso di esecuzione anticipata del servizio, entro l'inizio della esecuzione stessa. L'esistenza di tali polizze non liberano l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo le stesse soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

### ART. 14 - ONERI INERENTI IL SERVIZIO

Sono a carico della Ditta aggiudicataria:

- A) Tutte le spese, nessuna esclusa, relative all'approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari (ivi compreso il materiale di gestione), alla produzione e preparazione dei pasti, al loro confezionamento, al trasporto, alla distribuzione, al riassetto, pulizia-sanificazione dei locali strettamente pertinenti al servizio di refezione.
- B) Assumere a proprio carico la spesa e la trasmissione della completa e corretta informativa cartacea e/o informatizzata dei dati effettivi giornalieri (numero totale dei pasti da distribuire, diete speciali, pasti in bianco) dal centro di cottura al proprio personale addetto allo sporzionamento nei terminali di consumo delle scuole oggetto dell'appalto.
- C) La fornitura delle seguenti stoviglie e materiale vario:
  - **per la scuola dell'infanzia e asilo nido:**
    - integrazione e fornitura di utensili in acciaio inox per la distribuzione (cucchiaioni, ramaioli, ramine, forchettoni, pinze)
    - integrazione stoviglie per l'apparecchiatura dei tavoli (caraffe di polycarbonato colorato e/o vetro con coperchio, cestini per pane, tovaglie "tessuto non tessuto" e rotoli di carta) e per diverse scuole, come richiesto e concordato con l'Ufficio Scuola, ulteriore integrazione di piatti in monouso, bicchieri, posate in acciaio inox, ceste o contenitori in plastica per alimenti da usare per il lavaggio della frutta;
    - detersivi, sanificanti, disinfettanti che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie e sanificazione secondo quanto previsto dal manuale di Autocontrollo predisposto dalla Ditta aggiudicataria e dalla normativa vigente in ordine agli aspetti igienico /sanitari e di sicurezza dei luoghi di lavoro e del personale.

- attrezzature ed utensili idonei (per qualità e numero) ad effettuare le pulizie e sanificazione degli utensili, dei piani da lavoro, dei pavimenti dei refettori e cucinotti scolastici.
- sostituzione e/o integrazione dei bidoni portarifiuti e dei relativi sacchetti tali da garantire la corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti , coerente con le modalità di raccolta vigenti sul territorio comunale.
- **per la scuola primaria:**
  - integrazione e fornitura di utensili in acciaio inox per la sporzionatura (cucchiaioni, ramaioli, ramine, forchettoni, pinze)
  - integrazione stoviglie per l'apparecchiatura dei tavoli (caraffe o di polycarbonato colorato e/o vetro con coperchio, cestini per pane, vassoi, ceste o contenitori in plastica per alimenti da usare per il lavaggio della frutta;
  - detersivi, sanificanti, disinfettanti che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie e sanificazione secondo quanto previsto dal manuale di Autocontrollo predisposto dalla Ditta aggiudicataria e dalla normativa vigente in ordine agli aspetti igienico /sanitari e di sicurezza.
  - attrezzature ed utensili idonei (per qualità e numero) ad effettuare le pulizie e sanificazione degli utensili, dei piani da lavori, dei pavimenti dei refettori e cucinotti scolastici.
  - sostituzione e/o integrazione dei bidoni portarifiuti e dei relativi sacchetti tali da garantire la corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti , coerente con le modalità di raccolta vigenti sul territorio comunale.

In entrambe le tipologie di servizi è da prevedere in ogni scuola una minima scorta di piatti, bicchieri e posate per le "emergenze" e rotoloni di carta.

La Ditta Aggiudicataria nell'operare le forniture e/o sostituzioni del suddetto materiale dovrà tener conto delle prescrizioni di legge sia in materia di disciplina igienico sanitaria, sia in materia antinfortunistica, sia in materia di sicurezza alimentare essendo materiali a contatto con alimenti.

In ciascun plesso oggetto dell'appalto , prima dell'avvio del servizio ed alla sua conclusione dovrà essere effettuato, per ogni refettorio, un inventario in duplice copia che indichi le attrezzature e gli utensili presenti, nonché il loro stato di conservazione.

Alla scadenza del contratto, le attrezzature, la posateria, gli utensili e quant'altro integrato e sostituito resterà di proprietà dell'Amministrazione comunale senza che la Ditta possa vantare pretesa o diritto alcuno a corrispettivi ed indennizzi.

La Ditta aggiudicataria è responsabile, durante tutta la durata dell'appalto in oggetto, degli eventuali danni alle attrezzature presenti nei refettori e cucinotti. Il costo di eventuali riparazioni, nel caso di uso non corretto da parte del proprio personale, sarà a carico della Ditta Aggiudicataria.

- D) Dove presenti, manutenzione e riparazione delle lavastoviglie delle scuole oggetto dell'appalto.
- E) L'Acquisizione di ogni licenza o autorizzazione stabilita dalle vigenti norme di legge e regolamenti per l'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato e provvedere alla notifica dell'attività alimentare per il centro di produzione pasti ai sensi del regolamento Europeo 852/2004. L'impresa assume la responsabilità di OSA (Operatore Settore Alimentare) della parte del servizio di refezione scolastica di cui risulta aggiudicataria.
- F) Tutte le spese, imposte, tasse e diritti di segreteria connessi alla stipula del contratto d'appalto che avverrà con le modalità di cui all'art. 32, comma 14, del D.Lgs. n. 50 del 18/04/2016.

#### **ART. 15 - CAUZIONE DEFINITIVA**

Ai sensi dell'articolo 103, comma 1, del D.Lgs. n. 50 del 18/04/2016 è richiesta una garanzia fideiussoria a titolo di cauzione definitiva, pari al 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale; se il ribasso offerto dall'aggiudicatario è superiore al 10% (dieci per cento), la garanzia fideiussoria è

aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10% (dieci per cento); se il ribasso offerto è superiore al 20% (venti per cento), l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso eccedente la predetta misura percentuale.

Il deposito cauzionale rimane vincolato per tutta la durata contrattuale ed è svincolato e restituito al contraente soltanto dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali dell'impresa aggiudicataria.

La cauzione potrà essere costituita anche mediante fidejussione bancaria o assicurativa e dovrà essere corredata da autentica notarile circa la qualifica ed i poteri dei soggetti firmatari per conto dell'Impresa assicurata o della Banca.

L'istituto garante dovrà espressamente dichiarare, pena la mancata accettazione della cauzione, di:

- obbligarsi a versare alla A. C., su semplice richiesta, senza eccezione o ritardi, la somma garantita e/o la minor somma richiesta dalla A. C., senza poter opporre la preventiva escussione del debitore garantito e con rinuncia ai termini di decadenza di cui all'art. 1957 del C.C.;
- considerare valida la fidejussione fino a sei mesi dopo il completo esaurimento del rapporto contrattuale principale.
- La polizza dovrà prevedere l'operatività della garanzia medesima entro 15gg. a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
- Il mancato pagamento del premio non può essere opposto alla stazione appaltante.

#### **ART. 16 - COMUNICAZIONI DIVERSE DELLA DITTA APPALTATRICE ALL'A. C.**

L'A. C. potrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo di verifica della soddisfazione dell'utenza, con particolare riferimento ai prodotti alimentari e piatti previsti nei diversi menù proposti. Tale sistema servirà per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità totale del servizio. L'indagine potrà essere effettuata con modalità diverse secondo la tipologia di utenza e la realtà servita. La Ditta aggiudicataria dovrà rendersi disponibile a collaborare con i soggetti incaricati dall'A. C., per tutti gli aspetti legati al servizio.

All'inizio di ogni anno scolastico oggetto dell'Appalto la Ditta Aggiudicataria dovrà trasmettere all'A. C. l'elenco dettagliato dei fornitori dei diversi generi alimentari che utilizzerà per la preparazione dei pasti giornalieri (e successive integrazioni e modifiche), l'organizzazione specifica delle gite comprese di orario di consegna ai singoli plessi, l'organigramma, i nominativi e gli orari sia del personale impegnato nel centro cottura che di quello dei terminali di consumo, il programma delle attività di formazione del personale.

La Ditta Aggiudicataria è tenuta ad adempiere alle prescrizioni di rinnovo di tutte le certificazioni presentate in sede di gara, per tutta la durata dell'appalto e di queste darne comunicazione all'Ufficio Scuola.

#### **ART. 17- RESPONSABILE COORDINATORE DEL SERVIZIO**

La Ditta ha l'obbligo di indicare per iscritto, prima dell'avvio del servizio, alla A. C. il nominativo del Responsabile Coordinatore del Servizio, che deve essere dipendente della Ditta ed avere qualifica professionale idonea ed un'anzianità lavorativa per servizi simili di almeno 5 anni.

Subito dopo l'aggiudicazione definitiva e prima della stipula del contratto l'aggiudicatario dovrà presentare un completo curriculum professionale ed il mansionario del responsabile /coordinatore.

Il Responsabile Coordinatore del Servizio costituirà il referente principale per la A. C. Pertanto deve essere presente e reperibile, ogni giorno del calendario scolastico, dalle ore 7 alle ore 16. A tale scopo la Ditta, oltre al nominativo, dovrà fornire all'A. C. specifica indicazione di reperibilità.

### **TITOLO III PENALITA'**

#### **ART. 18 PENALITA'**

La Ditta, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi.

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'A. C. si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

- € 250,00 per ogni violazione nel rispetto dell'orario previsto fra preparazione e confezionamento dei pasti
- € 250,00 per ogni violazione nel rispetto dell'orario previsto fra confezionamento e consegna dei pasti
- € 250,00 per ogni mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti ai terminali di consumo
- € 500,00 per ogni violazione di quanto previsto nelle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari
- € 1.100,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato anche in un solo Refettorio
- € 500,00 per ogni mancato rispetto del numero di pasti ordinati oppure numero e tipologia di diete in bianco o motivi religiosi
- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme previste per l'Igiene della produzione, tecnologia di manipolazione e cottura delle pietanze
- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle leggi in materia e dal presente Capitolato
- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto del piano di pulizia e di sanificazione previsto dal Piano di Autocontrollo aziendale
- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto all'art. 37 relativo al Servizio nei terminali di consumo e piano di Autocontrollo aziendale
- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme sull'igiene personale sia nel centro cottura che nei terminali di consumo
- € 500,00 per ogni mancato rispetto del rapporto 1 a 40 tra gli operatori addetti alla distribuzione dei pasti e il numero dei pasti distribuiti secondo quanto previsto nell'Art. 37 del presente Capitolato
- € 500,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti.
- € 250,00 per ogni variazione delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù giornaliero, non concordata ed autorizzata dal personale dell'U.O. Refezione
- Da € 500,00 a € 1.000,00 per ogni difformità nella preparazione e/o fornitura delle diete speciali per motivi di salute, rispetto a quanto indicato nelle alternative delle previsioni e ordini effettivi giornalieri dei pasti e per ogni errata identificazione e somministrazione dell'utente destinatario di dieta speciale per motivi di salute
- € 250,00 per mancata presenza e corretta compilazione, presso ogni terminale di consumo, dei fogli di firma giornalieri del personale in servizio
- € 500,00 per ogni altro caso di inadempienza non compresa in quelle sopra elencate

## **TITOLO IV**

### **RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E DECADENZA DELL'AGGIUDICAZIONE**

#### **ART. 19 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Le parti convergono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- a) cessione del contratto;
- b) inosservanza del divieto di subappalto rispetto alla disciplina contenuta nell'art. 11 del presente Capitolato;
- c) ritardo nell'inizio della gestione del servizio, secondo quanto disposto dall'art. 4 del presente Capitolato;
- d) impiego di personale non dipendente dalla Ditta salvo quanto disposto agli artt. 42 e 43 del presente Capitolato;
- e) grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di produzione pasti;
- f) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- g) un episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) applicazione di 3 penali diverse per la stessa violazione tra quelle previste all'art. 18;
- k) ulteriore inadempienza della Ditta appaltatrice dopo la comminazione di 10 penalità complessive;
- l) assenza del Responsabile Coordinatore del Servizio di cui agli artt. 17 e 42;
- m) mancata previsione e/o sostituzione delle figure professionali previste dagli artt. 42 e 43;
- n) 2 violazioni dell'obbligo previsto dall'art.42, per la mancata sostituzione di personale ritenuto non idoneo;
- o) l'ipotesi di cui alla precedente lettera a) si configura anche nel caso in cui il soggetto aggiudicatario venga incorporato da altre aziende, nel caso di cessione di azienda o di ramo di azienda e negli altri casi in cui la Ditta sia oggetto di atti di trasformazione a seguito dei quali perde la propria identità giuridica. L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, con effetti risolutivi dello stesso qualora non risultino sussistere i requisiti di cui al D.Lgs. n. 159 del 06/09/2011 e successive modificazioni;
- p) errore nella somministrazione di dieta speciale tale da pregiudicare, in modo grave, la salute dell'utente.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto a seguito di comunicazione della A. C. in forma di lettera raccomandata.

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

#### **ART. 20 – MODALITA' DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

L'Amministrazione Comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto di cui all'art. 19, si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento della Ditta Aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine e il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico.

**TITOLO V**  
**DOMICILIO E CONTROVERSIE**

**ART. 21 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE**

La Ditta Appaltatrice dovrà eleggere in Rionero in Vulture la sede del proprio domicilio, aprendo una sede operativa e dandone conseguente comunicazione al Servizio Pubblica istruzione entro il 1° giorno della sottoscrizione del contratto.

**ART. 22 - FORO COMPETENTE**

Per ogni controversia derivante dall'esecuzione del contratto, ove non si proceda all'accordo bonario, la definizione è devoluta al Tribunale ordinario competente presso il Foro di Potenza ed è esclusa la competenza arbitrale.

La decisione dell'Autorità giudiziaria sulla controversia dispone anche in ordine all'entità delle spese di giudizio e alla loro imputazione alle parti, in relazione agli importi accertati, al numero e alla complessità delle questioni.

## **TITOLO VI MENU' E GRAMMATURE**

### **ART. 23 - MENU' TRADIZIONALI E GRAMMATURE**

La Ditta aggiudicataria dovrà attenersi, nella preparazione dei pasti, ai menù predisposti dall'Amministrazione Comunale: menù invernale e menù estivo, articolati su quattro settimane come da Esempio riportato nell'allegato 1).

Indicativamente il menù invernale inizia dall'1/11 e termina il 31/03, il menù estivo inizia dall'01/04 e termina il 31/10. Tali date possono subire variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.

L'A.C. , attraverso l'Ufficio Scuola, si riserva di effettuare variazioni o sostituzioni di piatti previsti nel menù tradizionale, in caso di costante e comprovato non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, apportando modifiche alle ricette ovvero introducendo nuove preparazioni gastronomiche, purchè equivalenti sotto il profilo nutrizionale ed economico.

Sarà cura dell'Ufficio Scuola concordare eventuali sostituzioni ai suddetti menù utilizzando piatti: primi, secondi e contorni con relative grammature, come risulta dall'Esempio allegato 2).

La struttura del menù - giornaliero di base – per tutte le utenze scolastiche è la seguente:

- un primo
- un secondo
- un contorno
- pane
- frutta di stagione (offerta in non meno di 4 varietà nella medesima settimana) o dessert

Per bere è prevista la fornitura di acqua da acquedotto pubblico. Ove particolari situazioni di emergenza non consentissero l'utilizzo di acqua erogata dall'acquedotto comunale, la Ditta Aggiudicataria è tenuta a fornire acqua minerale naturale in confezione PET da 1,5 Lt e/o 2,0 Lt senza ulteriori oneri per l'Amministrazione.

*Le grammature* dei prodotti previsti nei menù risultano diverse a seconda dell'utenza a cui sono destinate: bambini asilo nido, alunni di scuola infanzia, primaria, docenti.

Le grammature predisposte sono riferite all'alimento crudo, al netto degli eventuali scarti di lavorazione e al netto del calo peso per scongelamento.

In aggiunta all'ordine giornaliero dei pasti pervenuto alla cucina, attraverso il sistema informatizzato, la Ditta Aggiudicataria dovrà garantire le ulteriori forniture senza oneri aggiuntivi nell'ordine del 2% di pietanza in più, per ciascun refettorio servito, quando trattasi di generi alimentari a numero o a pezzi/fette (per esempio bocconcini di mozzarella, rotolini di prosciutto cotto fette di formaggio ect...).

La Ditta appaltatrice dovrà predisporre, a seguito dei menù annuali dell'Amministrazione Comunale, la tabella relativa ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. La griglia generale di tali valori dovrà essere anche trasmessa all'Ufficio Scuola U.O. Refezione, prima dell'inizio di ogni menù.

*Utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica, Km 0, Filiera Corta:*

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

Sarà oggetto di valutazione ed attribuzione di punteggio sia la fornitura di pane fresco Km 0 realizzato con l'impiego di farine di grano tipo 0-1 provenienti da frumento vecchie varietà o frumento convenzionale coltivati localmente nel territorio provinciale, a lievitazione naturale con l'impiego di lievito madre in pasta acida pertanto a Km0 e/o filiera corta, sia la fornitura di prodotti provenienti da coltivazioni agricole biologiche.



Sulla base del menù proposto annualmente, la Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere, sulla base anche di quanto offerto in sede di gara ed oggetto di valutazione, a fornire particolari tipologie di prodotti alimentari 100% Italiani, oltre a quelli già previsti nel capitolato e suoi allegati.

#### **ART. 24 - VARIAZIONE MENU'**

Variazioni al menù potranno essere richieste dall'A. C., sia in relazione all'andamento stagionale (posticipazioni o anticipazioni di piatti e/o contorni di verdure) che a seguito di valutazione sul gradimento dei singoli piatti e/o prodotti alimentari da parte dell'utenza; in questo caso verranno apportate modifiche alle ricette e/o sostituzioni delle pietanze proposte, cercando di proporre cose nutrizionalmente ed economicamente equivalenti.

L'iniziativa per la variazione dei menù è consentita alla ditta aggiudicataria solo nei seguenti casi:

1. in caso di sciopero;
2. per cause di forza maggiore;
3. blocco delle derrate a seguito delle analisi ispettive effettuate dai tecnici incaricati dall'A.C. in conformità all'art. 53 del presente Capitolato.

Per l'ipotesi di cui al punto 1), la Ditta appaltatrice sarà obbligata a fornire un pasto freddo in alternativa, la cui composizione sarà concordata con il Servizio Pubblica Istruzione U.O. Refezione Scolastica del Comune di Rionero in Vulture.

Per l'ipotesi di cui al punto 2) e 3), la Ditta appaltatrice si impegna ad erogare un menù alternativo, la cui composizione sarà concordata con l'Ufficio Scuola e che comunque non preveda l'impiego di piatti già pronti.

Tali variazioni dovranno, in ogni caso, essere effettuate previa comunicazione scritta, specificatamente motivata, da inviare tempestivamente all'A. C.

In caso di sospensione delle lezioni, per qualsiasi motivo, la Ditta appaltatrice verrà almeno avvisata con 24 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla Ditta.

In maniera analoga si agirà in caso di sciopero del personale della Ditta appaltatrice, alla quale resta l'obbligo di preparare un pasto freddo in alternativa, la cui composizione sarà concordata con l'Ufficio Scuola.

Qualora, per motivi d'urgenza, nella preparazione dei pasti si ravvisasse la necessità di sostituire un piatto per quella giornata, la Ditta è tenuta a concordare la variazione con l'Ufficio Scuola, senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione.

Inoltre devono essere forniti, in sostituzione dei normali menù, pasti in variante per diete in bianco o leggere, diete per motivi religiosi e motivi di salute o pranzi a sacco, su esplicito ordine e quantificazione giornaliera dell'Ufficio Scuola. Detti pasti non comporteranno comunque variazioni di prezzo e sono regolamentati dagli articoli seguenti.

#### **ART. 25 - MENU' ALTERNATIVI**

La Ditta appaltatrice dovrà garantire la fornitura di pasti leggeri o in bianco e diete speciali per gli utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico. Dovranno inoltre essere fornite diete religiose.

Pertanto, ad ogni entrata in vigore di normali menù, verranno elaborati, dall'A. C., modelli che prevedono la sostituzione dei vari piatti sia per la dieta "in bianco" che per regimi dietetici "personalizzati" o per diete per motivi religiosi.

La Ditta Aggiudicataria, per ogni giorno di refezione, deve approntare la preparazione e fornitura di:

**A) diete leggere o in bianco**, per tutti gli utenti, per cui tramite la scuola entro le ore 9.45/10.00 venga fatta richiesta insieme alle prenotazioni dei pasti normali.

Le diete speciali leggere saranno costituite da:

pasta o riso all'olio extra vergine d'oliva + parmigiano grattugiato;

carne (pollo, tacchino, manzo) ai ferri o pesce (nasello, merluzzo, platessa, palombo) cotti al vapore, lessati o al forno, parmigiano;

patate/carote lessate o al vapore;  
mela o pera.

### **B) menù alternativi per motivi religiosi**

E' prevista la sostituzione di carne suina e primi piatti (pasta ripiena) con: carni di altro tipo, legumi, pesce, uova o formaggio, alternandoli il più possibile in base al menù della settimana; nel caso in cui siano escluse tutte le carni queste saranno sostituite soltanto con: legumi, pesce, uova o formaggio; è da prevedere da parte della Ditta anche la fornitura di lasagne al pomodoro e brodo vegetale rispettivamente al posto di lasagne al ragù e brodo di carne.

Nell'elaborazione dei diversi menù tradizionali, il personale dell'Ufficio Scuola predisporrà, in occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali, alternative con alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione.

### **C) pasti dietetici per motivi di salute**

Dovranno essere fornite diete speciali per gli utenti affetti da allergie o intolleranze alimentari o patologie metaboliche con definito vincolo dietetico, secondo prescrizione del medico curante o specialistico.

Il responsabile della Ditta o il dietista - all'inizio del servizio e/o quando se ne presenti la necessità - dovrà trasmettere all'Ufficio Scuola le etichette specifiche dei singoli prodotti previsti per la preparazione dei piatti, in modo da permettere al personale dell'Ufficio Scuola le sostituzioni negli schemi delle diete particolari.

Per gli utenti affetti da "celiachia" dovrà essere prevista la fornitura a carico della ditta dei prodotti "senza glutine"; inoltre dovrà essere garantita la manipolazione, cottura e confezionamento nel pieno rispetto di tale patologia. Lo stesso dicasi per altre tipologie di diete legate a disfunzioni metaboliche come (allergie molto gravi e complesse, fenilchetonuria, diabete, ect.....);

In caso di allergie ed intolleranze alimentari, devono essere escluse dalla dieta preparazioni, intese come ricette, che prevedono l'utilizzo dell'alimento responsabile o dei suoi derivati; inoltre devono essere esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento. In ragione del fatto che molti derivati di alimenti allergenici sono utilizzati come additivi o coadiuvanti tecnologici, assumono particolare importanza qualifica, formazione, addestramento e consapevolezza del personale, e che per tutta la durata del servizio la Ditta Aggiudicataria dovrà dimostrare di possedere.

Da parte dell'Ufficio Scuola verrà monitorato costantemente le qualità organolettiche e sensoriali delle pietanze fornite come diete speciali da parte degli utenti e se necessario, potrà essere anche chiesto il cambio della marca dei prodotti dietetici usati, o dei sistemi di cottura e/o confezionamento.

## **ART. 26 – MODALITA' DI FORNITURA MENU' ALTERNATIVI**

La ditta appaltatrice dovrà garantire la fornitura dei menù dietetici ed alternativi in confezione monoporzione e termosigillata, etichettata, con il nome dell'utente.

Sulla base dei menù in vigore, ogni giorno entro le ore 18, verrà trasmesso, via e-mail o via fax, l'elenco nominativo delle previsioni delle diete speciali, per il giorno successivo, con indicate le alternative delle pietanze.

Ogni giorno, insieme all'ordinazione numerica dei pasti (normali ed in bianco), suddivisa per scuola e per refettorio, verranno segnalati i nominativi degli utenti con necessità di pasto alternativo, effettivamente presenti a mensa, e le pietanze alternative necessarie, rispetto al menù previsto.

La Ditta, nella fornitura delle diete speciali giornaliere, dovrà attenersi scrupolosamente a quanto richiesto nell'ordine effettivo dei pasti ed a quanto indicato negli schemi dietetici elaborati dall'Ufficio Scuola come alternative: in caso contrario deve darne preventiva comunicazione scritta all'Ufficio Scuola.

Gli alimenti ed i prodotti alimentari usati per le preparazioni sostitutive, previste nella dieta speciale, pur sostenibili all'interno dello specifico servizio di ristorazione, dovranno essere i più simili possibili a quelli che compongono i piatti nel menù giornaliero e pertanto la Ditta

Aggiudicataria dovrà impegnarsi a trovare derrate e prodotti alimentari idonei a soddisfare tale necessità.

Per le monoporzioni deve essere garantito, oltre l'aspetto organolettico e sensoriale dei piatti proposti, il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

Per le diete "senza glutine" e per le "particolari allergie" dovrà essere garantita la manipolazione, cottura e confezionamento in zone apposite e ben delimitate rispetto agli spazi adibiti alla normale produzione di pasti.

Particolare attenzione dovrà essere posta in essere anche da tutto il personale addetto allo sporzionamento dei pasti in ogni singolo terminale di consumo, al quale dovrà essere data opportuna informazione e formazione.

Detti pasti non comporteranno comunque variazione di prezzo.

#### **Riservatezza**

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

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

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

#### **ART. 27 - PRANZI A SACCO**

L'A.C. potrà richiedere in occasione di eventi particolari, la fornitura di un cestino freddo, per ciascun utente, da distribuire, attendendosi alle modalità indicate nel successivo art. 37. Tale servizio potrà riguardare un singolo plesso o l'intera totalità dei plessi.

La composizione del cestino verrà concordata dal personale dell'Ufficio Scuola con il responsabile del centro cottura. Detti pasti non comporteranno comunque variazioni di prezzo.

Dovranno essere preparati anche cestini con pasti speciali per utenti con menù particolari.

## **TITOLO VII CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

### **ART. 28- CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti crudi o cotti e/o come singola fornitura dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e corrispondere tassativamente alle caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato 2 del presente Capitolato.

L'A.C. conforme a quanto previsto dalla normativa vigente, promuove l'impiego di prodotti di qualità quali: prodotti biologici, DOP, IGP, tradizionali, Km 0 e di filiera corta, valorizzando le produzioni agroalimentari locali e loro stagionalità, con l'obiettivo primario di benefici di sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica (OGM).

In relazione alla necessità di variare il tipo di frutto da fornire nei singoli giorni della settimana, la Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere, entro il giovedì, all'Ufficio Scuola elenco dettagliato della tipologia di frutta o prodotto da forno per come indicato al precedente art. 23 per la settimana successiva. Inoltre sarà cura della Ditta concordare con l'Ufficio Scuola un diverso prodotto nel caso in cui non possa essere garantita la fornitura precedentemente comunicata.

I prodotti alimentari presenti nel centro di produzione pasti, sia nel magazzino che nelle celle frigorifere, utilizzati per il Servizio di Refezione Scolastica del Comune di Rionero in Vulture, devono essere facilmente identificabili con cartelli riportanti la dicitura "Comune di Rionero in Vulture" e dovranno esclusivamente essere quelli indicati nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari previste nell'allegato n. 2 del presente Capitolato.

Le derrate alimentari, in caso di non conformità e non restituite immediatamente al fornitore, dovranno essere evidenziate correttamente ed isolate dal Lotto e quindi segregate in apposita area.

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D.M. 21/03/73, Regolamento CE 853 e 1831 del 2003, Regolamento CE 10/2011), devono inoltre mantenere le temperature previste dalla legge sia per la conservazione che per il trasporto.

La Ditta dovrà provvedere a garantire la tracciabilità di tutti i prodotti previsti per la preparazione dei singoli piatti, ivi compresi contenitori e materiali a contatto con gli alimenti e mostrarli ad ogni richiesta di controllo.

Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere l'etichetta "originale", leggibile, al fine di garantire, in ogni momento, la corretta tracciabilità dei prodotti, come da normativa vigente.

Per alcuni prodotti alimentari, oggetto del presente Capitolato, potranno essere richieste, da parte dell'Ufficio Scuola, preventive campionature al fine di concordare la fornitura più consona al servizio.

## **TITOLO VIII**

### **IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE**

#### **ART. 29 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE**

Per quanto concerne le norme igieniche-sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente, in particolare alla normativa definita "Pacchetto Igiene" (Reg. CE 852, 853, 854 e 882 del 2004).

Si richiamano le seguenti fondamentali disposizioni:

- la Ditta aggiudicataria deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi di un sistema di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP e Reg. CE 852/2004;
- è assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti;
- le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti congelati e surgelati dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti;
- la preparazione dei piatti freddi, la lavorazione delle carni e la lavorazione delle verdure dovranno avvenire in appositi reparti distinti;
- i prodotti alimentari devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle e dai frigoriferi allo scopo di garantire un migliore controllo delle temperature;
- nessun contenitore in banda stagnata aperto e contenente un alimento può essere conservato nel centro di produzione pasti al termine delle operazioni di cottura e confezionamento;
- la protezione delle derrate da conservare, qualora se ne presenti la necessità, deve avvenire con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altra pellicola alimentare altrettanto idonea;
- i prodotti cotti, in attesa della distribuzione, devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori gastronomici o recipienti di acciaio inox a temperatura superiore a  $+60^{\circ}\text{C}$  per quelli da servire a caldo e a temperatura non superiore a  $+4^{\circ}\text{C}$  per quelli che si devono servire refrigerati;
- i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, etc., devono essere conservati, in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate;
- tutto il personale adibito alla preparazione, al confezionamento e alla distribuzione dovrà far uso di idoneo vestiario comprese cuffie o copricapo, idonei a contenere tutta la capigliatura, e al bisogno mascherine e guanti monouso;
- le corrette procedure igieniche di produzione e confezionamento devono essere, oltre che attraverso apposita formazione, anche indicate su cartelli affissi nel locale di cucina;
- le corrette procedure igieniche di distribuzione degli alimenti dovranno essere, oltre che con apposita formazione, anche indicate su cartelli affissi nei locali attinenti il servizio, adiacenti ai refettori;
- in particolare, nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale della Ditta appaltatrice, dovrà essere affisso un cartello che ricordi al personale di lavarsi le mani (acqua calda e sapone) prima di riprendere il servizio.

#### **ART. 30 - OPERAZIONI PRELIMINARI**

Le operazioni che precedono la cottura e/o la distribuzione devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- i legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 12 ore con un ricambio d'acqua;
- tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra  $0^{\circ}$  e  $+4^{\circ}\text{C}$ ;
- tutti i prodotti surgelati da utilizzarsi previo scongelamento dovranno essere sottoposti a scongelamento a temperatura compresa tra  $0^{\circ}$  e  $+4^{\circ}\text{C}$ ;
- i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;

- la preparazione e sezionamento delle carni crude potrà essere effettuata il giorno precedente alla loro cottura salvo adottare tutte le modalità idonee per la loro corretta conservazione;
- la carne tritata deve essere macinata in giornata;
- nel caso il menù preveda la preparazione di polpettone il centro di cottura dovrà essere fornito di tritacarne refrigerato al fine di garantire il rispetto della salubrità ed igienicità del prodotto;
- il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo ad eccezione delle patate e delle carote, che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservate a temperatura compresa tra 0° e +4°C immerse in acqua acidulata con limone;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura;
- le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- tutte le pietanze dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;
- in presenza obbligatoria di abbattitore di temperatura, possono essere comunicate eccezionali deroghe a tale divieto - preventivamente per scritto - dal Direttore del Centro cottura al Responsabile dell'Ufficio Scuola, solamente per le seguenti lavorazioni: arrostiti di carne, polpettone, lasagne al forno (con raggiungimento al cuore del prodotto di + 10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di + 4 °C entro le successive due ore).

### **ART. 31 - MANIPOLAZIONE E COTTURA**

Le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva, sensoriale e devono rispettare gli standard igienici previsti dalle normative vigenti.

E' necessario e vincolante, per il centro cottura, utilizzare l'abbattitore di temperatura nel caso delle sole deroghe come previste all'art. 30 per la preparazione di piatti o pietanza più complessi dal punto di vista culinario e che richiedono tempi di cottura più lunghi.

Le preparazioni a vapore dei contorni previsti nei menù sono da considerarsi come tecnologia di cottura vincolante.

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole e recipienti vari in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasiere.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazione crociata.

E' assolutamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente.

### **ART. 32 - CONDIMENTI NEI TERMINALI DI CONSUMO**

I primi piatti, quando il sistema di cottura lo permette, devono essere conditi al momento della distribuzione nella fase dello sporzionamento. Se è previsto nella ricetta, il Parmigiano Reggiano deve essere distribuito a tavola al momento dello sporzionamento.

Presso ciascun terminale di consumo devono essere sempre disponibili olio extravergine d'oliva, aceto di vino, sale e limone (quando previsto dalla ricetta dei singoli piatti). Saranno gli adulti di riferimento (sporzionatrici e/o docenti) a provvedere al corretto utilizzo di tali prodotti, quando necessario. Per i contorni è obbligatorio per il personale addetto allo sporzionamento verificare l'ottimale stato di condimento del prodotto prima di procedere a servirlo ai commensali.

### **ART. 33 - RICICLO**

Una volta che i cibi e le pietanze sono stati preparati per la distribuzione è vietata ogni forma di riutilizzo degli stessi nei giorni successivi per il Servizio di Refezione in oggetto.

## TITOLO IX CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE

### ART. 34 - CONFEZIONAMENTO E CONSEGNA

I pasti devono essere confezionati in idonei contenitori multiporzioni gastronomici di acciaio inox con coperchio a tenuta, (muniti di guarnizioni in grado di garantire la conservazione delle temperature idonee fino al momento del consumo) e trasportati in idonei contenitori termici che ne assicurino la buona conservazione sotto il profilo organolettico ed igienico-sanitario.

- per le pietanze da consumarsi calde, i contenitori termici dovranno consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti, che dovrà essere non inferiore a +60°C fino al momento del consumo secondo quanto disposto dalla normativa vigente.
- per le pietanze da consumarsi fredde, la Ditta dovrà provvedere a confezionare e trasportare separatamente in modo da mantenere la temperatura inferiore a +4°C. In questo caso è prevista la possibilità di confezionare in contenitori a perdere chiusi ermeticamente dandone comunicazione alla U.O. Refezione Scolastica.

La Ditta aggiudicataria dovrà comunque assicurarsi, attraverso specifici controlli che, per tutta la durata dell'appalto, nei terminali di consumo la temperatura delle pietanze sia tale da rispettare le corrette temperature di + 60°C o + 4° C fino alla somministrazione all'utente.

A tal fine, la Ditta aggiudicataria, dovrà predisporre nel Piano di Autocontrollo, efficaci procedure di sorveglianza dei punti critici, in modo che, se le temperature non fossero idonee rispetto a quanto richiesto nel presente capitolato, si possano predisporre azioni correttive specifiche. Tutta la documentazione relativa a questo aspetto deve essere a disposizione per ogni tipo di controllo.

Se necessario, su richiesta dell'Ufficio Scuola, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere a fornire contenitori termici idonei per conservare la giusta temperatura delle varie pietanze, sia durante il trasporto che nel terminale di consumo in attesa dello sporzionamento.

L'uso di contenitori isotermitici attivi, con sistema di riscaldamento elettrico, piastre eutettiche per il mantenimento dei piatti freddi per tutte le scuole, verrà valutato ai fini dell'attribuzione di punteggio nell'ambito dell'offerta tecnica.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori separati: esempio pasta, condimento, formaggio grattugiato (se previsto), pietanza, contorno. In particolare le vasche gastronomiche usate per il trasporto della pasta dovranno avere un'altezza non superiore ai cm 10 per evitare fenomeni di incollamento del prodotto.

I contenitori gastronomici in acciaio inox ed i contenitori esterni in polipropilene e/o polistirolo espanso dovranno essere ben lavati ed igienizzati dal personale della Ditta aggiudicataria.

Sopra i contenitori deve essere apposta apposita etichetta indicante il nome del plesso scolastico di destinazione, l'eventuale Refettorio ed il numero delle porzioni da servire e comunque il personale addetto allo sporzionamento deve essere accuratamente e preventivamente informato, sulle quantità di porzioni da servire a ciascun utente. I parametri quantitativi e visivi indicati al personale dovranno essere anche trasmessi al Responsabile dell'Ufficio Scuola.

Per i pasti con dieta speciale il confezionamento deve essere fornito in idoneo contenitore monoporzione riportando nell'etichetta, oltre il plesso scolastico di destinazione, il nominativo dell'utente. Anche i pasti speciali devono rispettare le temperature previste dalle normative vigenti, sia durante il trasporto, sia nell'attesa di essere distribuite ai soggetti interessati.

I cestini freddi (pranzi a sacco) dovranno essere veicolati e consegnati ai luoghi di consumo in contenitori idonei a garantire, per i prodotti alimentari deperibili, il mantenimento di temperature inferiori a +4°C.

Fra il termine di confezionamento dei pasti e la consegna ai terminali di consumo dovrà intercorrere un periodo di tempo non **superiore a 30 (trenta) minuti**.

La consegna dei pasti deve avvenire:

- a) Per l'Asilo Nido Comunale:

- fra le ore 11,00 e le ore 11,30
- b) Per la scuola dell'infanzia
  - fra le ore 12,00 e le ore 12,30.
- c) Per la scuola primaria
  - fra le ore 12,30 e le ore 13,00.

L'Ufficio Scuola, in accordo con i Dirigenti scolastici, per particolari esigenze legate alla organizzazione del tempo scuola, potrà richiedere modifiche all'orario di consegna dei pasti e/o dell'ordine delle singole consegne previste dal piano trasporti.

La consegna dei pasti alle scuole, dovrà essere garantita con mezzi idonei come precisato nei successivi artt. 35 e 36.

I pasti forniti, ad ogni scuola, dovranno essere accompagnati da un documento emesso al momento della partenza, in duplice copia, dal quale risulti, inequivocabilmente, data ed orario di partenza ed il numero totale dei pasti. Copia di detta bolla, firmata dal personale ausiliario addetto alla distribuzione, sarà allegata alla fattura per i necessari controlli.

Al momento della partenza dei pasti dal centro di cottura ai vari terminali di consumo, inoltre, dovrà essere consegnata, per ciascun plesso, copia del documento di prenotazione dei pasti e diete speciali, così come da documento ordinativo del giorno di riferimento. Tale documento servirà alle sporzionatrici per impostare ed eseguire in modo ottimale tutte le loro mansioni durante il servizio di sporzionamento a scuola.

I pasti per un eventuale utenza extra, che abbiano carattere di saltuarietà, verranno comunicati dall'Ufficio Scuola, di norma con almeno due giorni in anticipo, al Responsabile della Ditta di cui all'art. 17 del presente Capitolato.

La Ditta resterà comunque responsabile del mantenimento di qualità, gusto, conservazione e rispondenza igienica delle pietanze in conseguenza del trasporto, oltre che della temperatura prevista dalla normativa vigente.

#### **ART. 35 - PIANO DEI TRASPORTI**

Per i pasti che verranno trasportati ai plessi scolastici, la ditta appaltatrice deve predisporre e presentare, prima dell'inizio del servizio, il piano organizzativo dei trasporti, in modo tale da garantire la consegna quotidiana all'orario e con le modalità indicate agli artt. 34 e 36. Tale piano di trasporto, suddiviso in "gite", deve puntare a ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali e le temperature di legge.

L'Amministrazione Comunale può autorizzare le operazioni di trasporto e consegna pasti da parte di Ditta diversa da quella aggiudicataria, come indicato in offerta e come previsto all'art. 11 del presente Capitolato.

#### **ART. 36 - MEZZI DI TRASPORTO**

I mezzi, adibiti al trasporto dei pasti, dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari ed essere attrezzati in conformità di quanto prescritto dal Regolamento CE 852/2004 e dovrà essere altresì garantita adeguata formazione per i conducenti di detti automezzi secondo quanto stabilito dalle norme in materia (Regolamenti CE 852 e 853 del 2004).

E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia e sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati per il servizio, in modo tale che da essi non derivi l'insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo aziendale.

Nel caso in cui la Ditta Aggiudicataria in sede di gara dichiari la disponibilità propria o del subappaltatore ad utilizzare, per effettuare il servizio di trasporto oggetto del presente capitolato, alcuni o tutti gli automezzi a basso impatto ambientale (Euro 4/5, metano, Gpl, ibridi), questo sarà oggetto di valutazione ed attribuzione di punteggio.

#### **ART. 37 - SERVIZIO NEI TERMINALI DI CONSUMO**



Nei plessi indicati dall'Amministrazione Comunale, la Ditta dovrà provvedere al servizio nei terminali di consumo (refettori, classi) con proprio personale. Tale personale dovrà mantenere un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico.

All'inizio del servizio dovrà essere trasmesso all'Ufficio Scuola, l'elenco nominativo dei dipendenti assegnati ai singoli plessi; tale elenco dovrà essere aggiornato in caso di variazione.

Il servizio di distribuzione dei pasti, laddove richiesto, dovrà effettuarsi nell'arco di tempo compreso tra le ore 11,00 e le ore 13,00, rispettando le seguenti fasi di lavoro:

**a) ricevimento dei pasti;**

- i contenitori termici, le ceste o i sacchi per il pane e la frutta devono essere sempre tenuti sollevati da terra anche durante la fase di scarico; nella fase di scarico dal pulmino fino all'ingresso dell'edificio scolastico, non potranno essere usati i carrelli portavivande che sono ad uso esclusivo del servizio di distribuzione dei pasti nei terminali di consumo dei singoli plessi.

**b) predisposizione del Refettorio o spazio mensa**

- i locali devono essere areati per un tempo necessario, prima dell'inizio del servizio;

**c) preparazione dei tavoli per il consumo dei pasti, compresa la sanificazione degli stessi e apparecchiatura, ove necessario, con le tovaglie;**

**d) scodellamento e distribuzione pasti;**

- prima di iniziare la distribuzione, il personale dovrà valutare (visivamente e numericamente) la porzionatura delle singole pietanze anche sulla base delle indicazioni precedentemente ricevute dal responsabile della cucina, integrare i condimenti dei contorni e, quando necessario, completare il condimento della pasta, mescolando bene prima di servire;
- nel caso in cui, al momento dell'apertura dei contenitori o della distribuzione delle pietanze, venisse riscontrato qualche problema (es. alterazione nel sapore, odore, aspetto, presenza di corpi estranei, ecc.), dovrà essere sospesa la distribuzione ed avvertire contemporaneamente la cucina e l'Ufficio Scuola per la sostituzione e per tutti gli adempimenti connessi;
- L'apertura dei contenitori deve essere limitata alle azioni sopradette, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze;
- la distribuzione deve iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola;
- le pietanze dovranno essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza nei confronti degli utenti invitandoli all'assaggio delle stesse;
- le verdure crude dovranno essere condite poco prima del consumo utilizzando olio extra vergine di oliva, sale e aceto (se richiesto), come da articolo 32;
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno dovrà avvenire solo dopo che gli alunni hanno consumato il primo piatto. Eventuali comportamenti difforni dovranno essere concordati con l'Amministrazione Comunale;
- nei plessi dove il servizio viene effettuato in più turni, le eventuali eccedenze di pietanze non distribuite nel turno dopo il ripasso, dovranno essere conservate nei contenitori e utilizzate al bisogno per soddisfare ulteriori richieste degli utenti nei turni successivi.
- dopo aver completato la distribuzione i contenitori dovranno risultare tutti aperti e a disposizione degli utenti. Le pietanze avanzate non potranno essere destinate ad altri usi, né lasciate nel cucinotto, ad eccezione del pane e della frutta che potranno essere utilizzati dalla scuola per merenda o colazione, dandone preventiva comunicazione scritta all'Ufficio Scuola per ogni anno scolastico, che valuterà ed autorizzerà la richiesta;

**e) pulizia e riordino dei tavoli dopo la consumazione dei pasti, ove necessario, anche al termine di ogni turno:** in caso di turnazione ravvicinata delle classi nei refettori, si richiede la presenza di personale di supporto nel numero e per il tempo necessario a garantire l'espletamento del servizio e il ripristino delle migliori condizioni igienico-sanitarie per il consumo del pasto tra un turno e l'altro, ivi compreso la pulizia dei tavoli, sedie (quando

necessario), apertura e chiusura delle finestre per ricambio aria dell'ambiente e spazzatura grossolana del refettorio.

- f) **raccolta rifiuti** (compresi gli avanzi dei contenitori) e allocazione in appositi sacchetti;
- la Ditta ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di Rionero in Vulture in materia di raccolta differenziata, provvedendo anche alla fornitura di contenitori e sacchetti idonei;
  - è tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, ect.);

g) **lavaggio e disinfezione utensili e accessori, utilizzati per la distribuzione;**

h) **lavaggio e riordino delle stoviglie come indicato all'art. 14;**

i) **operazioni di pulizia e sanificazione:**

- **se il pasto è consumato nel refettorio o aree comuni adiacenti:**
  - sparcchiatura dei tavoli
  - apertura/chiusura delle finestre per ricambio aria dell'ambiente.
  - lavaggio e disinfezione dei tavoli
  - capovolgimento delle sedie sui tavoli
  - spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio
  - riposizionare le sedie al loro posto o prima della fine del proprio turno lavorativo o prima all'inizio del turno il giorno seguente, concordandolo con il Dirigente Scolastico, secondo le esigenze didattiche della scuola.
- **se il pasto è consumato nelle classi:**
  - pulizia e disinfezione dei banchi e/o cattedra
  - svuotamento dei cestini
  - spazzatura del pavimento della stanza
  - apertura/chiusura delle finestre per ricambio aria dell'ambiente.

Le operazioni di pulizia dovranno iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato i locali e con i prodotti (detersivi, sanificanti e attrezzature ) forniti dalla Ditta stessa.

Dovrà essere prevista la presenza di almeno un operatore presso ciascun terminale di consumo per ogni 40 (quaranta) utenti per ciascun turno, salvo particolari situazioni di emergenza che andranno, comunque e sempre, concordate con l'Amministrazione.

**Nel caso in cui il numero degli utenti ecceda di 10 unità rispetto al numero di 40 e suoi multipli, è necessario integrare un operatore.**

**Esempio:**

Numero utenti	Fino a 49	Da 50 a 89	Da 90 a 129	Da 130 a 169	Da 170 a 209
Numero addetti sporzionamento	1	2	3	4	5

In caso di necessità, l'Amministrazione Comunale potrà richiedere in base ad esigenze scolastiche particolari (es. doppi turni) il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione.

Atteso che tale rapporto è riferito esclusivamente alla distribuzione dei pasti, resta inteso che la Ditta Aggiudicataria deve assicurare altresì un adeguato numero di personale per lo svolgimento di tutte le attività connesse, le pulizie dei terminali di consumo infraturno (come indicato al precedente paragrafo e) del presente articolo è comprendente anche del ripristino acqua e pane sui tavoli) fino a fine servizio.

Nelle scuole in cui lo svolgimento dei turni pomeridiani comporti variazioni del numero dei pasti giornalieri nell'arco dei vari giorni della settimana, la Ditta Aggiudicataria adeguerà l'organico del proprio personale in funzione di tali variazioni.

Comunque sia, la Ditta Aggiudicataria è obbligata ad integrare gli addetti, su specifica richiesta da parte dell'Ufficio Scuola, senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante.

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere, a fornire a ciascun dipendente in servizio idoneo vestiario, atto allo svolgimento delle mansioni che dovrà compiere, come da articolo 45.

Il personale, in servizio presso i terminali di consumo, dovrà avere cura delle apparecchiature esistenti nei Refettori e cucinotti (pensili, frigoriferi, carrelli, tavoli, ecc.).

La Ditta aggiudicataria è responsabile, durante tutta la durata dell'appalto in oggetto, degli eventuali danni alle attrezzature presenti nei refettori e cucinotti.

Il costo di eventuali riparazioni, nel caso di uso non corretto da parte del proprio personale, sarà a carico della Ditta stessa.

La Ditta Aggiudicataria, deve garantire entro massimo 24 ore, un servizio tecnico di manutenzione e/o riparazione dei carrelli portavivande in acciaio inox e delle macchine lavastoviglie in uso in alcune scuole oggetto dell'appalto.

Nel caso in cui il personale addetto al servizio di sporzionamento, autorizzato (per scritto) dalla Ditta cui è dipendente, abbia la necessità di consumare il proprio pasto a scuola, potrà provvedervi soltanto al termine del servizio e comunque solo al termine di ogni fase di pulizia e riordino del Refettorio. Nel caso in cui venisse utilizzato lo spazio del cucinotto per la consumazione del pasto, questo dovrà avvenire a porte aperte e il locale dovrà essere lasciato perfettamente pulito.

La Ditta dovrà comunicare, all'inizio del servizio, l'elenco nominativo del personale dipendente autorizzato a consumare il proprio pasto a scuola.

Il personale, addetto al servizio nel Refettorio, dovrà osservare tutte le procedure inerenti il piano di Autocontrollo, in attuazione a quanto previsto dalla normativa denominata "Pacchetto Igiene".

Al termine di ogni anno scolastico, gli ambienti della refezione (refettori e soprattutto cucinotti) ivi comprese le varie attrezzature (frigorifero, armadietti, piani lavoro ect) devono essere lasciati in perfetto ordine e deve essere eseguita una pulizia straordinaria. Per verificare tale operato, da parte del personale addetto allo sporzionamento nelle singole scuole, il personale dell'Ufficio Scuola, insieme ad un responsabile della Ditta Aggiudicataria per ciascun lotto, effettueranno n. 2 sopralluoghi a campione nei locali di cui sopra. Qualora dalla verifica, risultino carenze nell'operato dei propri dipendenti, la ditta si impegna ad effettuare le pulizie straordinarie necessarie entro 3 gg. altrimenti verrà applicata la penale come previsto dall'articolo 18.

## **TITOLO X**

### **IGIENE DEGLI IMPIANTI E DEI LOCALI DEL CENTRO DI COTTURA E DEI TERMINALI DI CONSUMO**

#### **ART. 38 - LOCALE PRODUZIONE PASTI**

I locali che la Ditta aggiudicataria utilizzerà per la preparazione dei pasti, nonché l'attrezzatura e l'organizzazione produttiva dovranno rispondere a quanto indicato nel Reg. CE 852/2004 e essere pertanto in possesso dei requisiti igienici e delle capacità tecniche necessarie (spazi, attrezzature, personale) per garantire il numero dei pasti giornalieri, e quant'altro richiesto dal presente capitolato d'oneri.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione, cottura e confezionamento dei pasti in locali tali da permettere il lay-out delle attività ed il criterio della "marcia in avanti" tenendo conto del flusso operativo che, caratterizza il servizio oggetto dell'appalto, per il quale dovranno essere garantiti l'igiene degli alimenti e la sicurezza dei pasti.

I pasti saranno preparati presso il centro di cottura messo a disposizione dall'Impresa Aggiudicataria, di cui la stessa abbia notificato all'autorità competente l'inizio dell'attività e che sia disponibile per tutto il periodo di durata dell'appalto.

Tutte le attività: conservazione delle materie prime, preparazione, cottura e confezionamento dovranno essere svolte in un centro di cottura adeguato ed in possesso del titolo abilitativo di somministrazione di alimenti e pasti da asporto come indicato dalla normativa vigente in materia. Tali condizioni devono essere già possedute oppure acquisite entro il termine inderogabile di 15 giorni dalla data di comunicazione dell'aggiudicazione definitiva, pena la decadenza. In tal caso,

l'aggiudicazione sarà revocata, si darà luogo allo scorrimento della graduatoria, e la stazione appaltante procederà all'escussione della cauzione provvisoria.

La distanza del centro cottura dove verranno preparati, cucinati e confezionati i pasti oggetto dell'appalto dovrà essere tale da permettere il rispetto dei tempi e modalità di consegna dei pasti come indicato agli artt. 34 e 35 e, comunque non superiore a Km.30 di distanza.

La capacità produttiva, non dovrà essere inferiore a 320 pasti giornalieri, corrispondenti all'eventuale maggiorazione del 30% sul numero dei pasti presunti per ciascun lotto come indicato all'art. 7.

Per le diete "senza glutine" e per le "particolari allergie" dovrà essere garantita la manipolazione, cottura e confezionamento in zone apposite e ben delimitate rispetto agli spazi adibiti alla normale produzione di pasti.

Nel caso in cui nel centro di cottura della Ditta Aggiudicataria sia disponibile un locale attrezzato e nettamente separato dalla cucina principale destinato alla preparazione e confezionamento di diete speciali, questo sarà oggetto di valutazione ed attribuzione di punteggio.

La Ditta dovrà provvedere ad una corretta conservazione ed immagazzinamento degli alimenti utilizzati e da utilizzare per la preparazione dei pasti.

In caso di richiesta specifica, da parte del personale dell'Ufficio Scuola, dovrà essere garantito in situazioni di emergenza (mancanza di pasti o diete speciali, problematiche sui pasti serviti ect.) un intervento tempestivo e risolutivo, in un tempo massimo di 45 minuti.

Nei casi in cui, per motivi straordinari o di emergenza, non sia disponibile il centro di cottura adibito normalmente alla preparazione dei pasti oggetto dell'appalto, la Ditta Aggiudicataria si impegna ad assicurare soluzioni alternative che consentano il raggiungimento dei terminali di consumo delle scuole in un tempo non superiore ai 60 minuti dalla fase di confezionamento, con una capienza complessiva di minimo 350 pasti immediatamente disponibili.

#### **ART. 39 - MAGAZZINO DERRATE DEL CENTRO DI COTTURA**

La Ditta dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo: la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta durante il trasporto, l'etichettatura e la data di scadenza degli alimenti o TMC (Tempo Minimo di Conservazione), le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e la qualifica dei fornitori, secondo quanto indicato nella normativa definita "Pacchetto Igiene" Reg. CE 2004. In base alla normativa Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 931/2011 e Reg. CE 1169/2011 e deve essere garantita la rintracciabilità di tutti i prodotti depositati in magazzino.

Tale spazio deve essere gestito da un responsabile magazziniere adeguatamente formato per le specifiche mansioni che dovrà svolgere.

#### **ART. 40 - RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE**

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione del centro di produzione pasti e dei refettori sono a totale carico della Ditta appaltatrice e dovranno essere eseguiti rispettando la tempistica e le corrette modalità previste dal piano di autocontrollo.

A tal proposito si fa presente che, le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazione, cottura e/o confezionamento dei pasti, ma da figure professionali con mansioni specifiche finalizzate al ripristino di buone condizioni igieniche sanitarie sia degli ambienti che delle attrezzature usate. Questo personale deve indossare indumenti di tipologia visibilmente diversa da quello indossato dagli addetti alla preparazione e distribuzione degli alimenti.

Per il personale addetto alla distribuzione del pasto le disposizioni circa il vestiario sono indicate all'art. 45.

#### **ART. 41 - DETERGENTI DISINFETTANTI, SANIFICANTI ED ATTREZZATURA**

I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti dovranno essere conformi alla normativa vigente.

La Ditta deve mantenere presso la sua sede, fin dal momento dell'attivazione del servizio, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare, corredati delle schede tecniche e di sicurezza complete.

I detergenti, i disinfettanti e i sanificanti devono essere utilizzati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni, pertanto dovranno essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta. Il Responsabile della Ditta deve provvedere a informare e formare correttamente il personale su tale aspetto.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è previsto dalle schede di sicurezza.

I prodotti di cui sopra dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari per quanto riguarda il centro di produzione pasti.

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

Al personale delle scuole deve essere fornito materiale ed attrezzature o ausili idonei per garantire l'ottimale pulizia ed il ripristino delle condizioni igieniche degli ambienti ed utensili usati per la refezione. Devono inoltre, essere previsti orari ordinari e straordinari per il lavaggio e sanificazione dei normali ausili usati nel proprio lavoro (moci, scope, panni e spugne per tavoli e superfici mobili cucinotto ect.);

Per quanto riguarda i Refettori Scolastici dovrà essere individuato, in accordo con la scuola, uno spazio apposito per il deposito controllato e in sicurezza di tali prodotti.

## **TITOLO XI PERSONALE**

### **ART. 42 – DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE**

La Ditta Aggiudicataria per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto deve:

- disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Amministrazione Comunale. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal C.C.N.L. e dalla normativa di riferimento;
- osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di uso appropriato delle attrezzature, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire l'intero appalto per la tutela dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri. Nella fattispecie non si rileva la necessità di redigere il DUVRI, in quanto nel luogo di espletamento del servizio (scuola/refettorio) non si riscontrano rischi ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività dell'appaltatore;
- dimostrare, in ogni momento a semplice richiesta dell'Amministrazione, di avere provveduto ai suddetti adempimenti;
- applicare, laddove possibile, le norme relative all'assunzione dei soggetti iscritti a categorie protette e/o liste speciali;
- impiegare esclusivamente il personale, nello svolgimento del servizio, per le mansioni proprie della qualifica rivestita.

Ogni servizio, inerente l'approvvigionamento delle derrate alimentari e non, la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, il porzionamento dei pasti all'interno della cucina, il servizio presso i terminali di consumo, dovrà essere effettuato esclusivamente dal personale dipendente della Ditta aggiudicatrice, regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge.

Sono ammesse eccezioni a quanto sopra solamente per il servizio di cui al precedente art. 11 e per i plessi scolastici per i quali non verrà richiesto il Servizio di Refettorio.

La Ditta dovrà avvalersi, durante l'intero ciclo produttivo, della seguente tipologie e numero di figure professionali:

A. Figure professionali legate al CENTRO COTTURA:

- **n. 1 Responsabile Coordinatore del Servizio**, come previsto al precedente art. 17, con qualifica professionale idonea a svolgere tale Servizio. Il Responsabile è tenuto a mantenere un contatto giornaliero con gli addetti dell'Amministrazione Comunale o da questa incaricati, per il controllo e la direzione complessiva dell'andamento del servizio. In caso di assenza o impedimento del Responsabile (ferie, malattia, ecc.) la Ditta deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali. Tutte le comunicazioni e/o le eventuali contestazioni o inadempienze formulate dall'A.C. al Responsabile Coordinatore del Servizio si intendono come presentate alla Ditta Aggiudicatrice;
- **n. 1 Cuoco** responsabile del centro di cottura con qualifica professionale idonea a svolgere tale servizio, diplomato e dotato di esperienza pari o superiore a cinque anni di anzianità, maturata in strutture similari o uguali. Tale figura dovrà essere il referente giornaliero per l'Amministrazione Comunale in caso di necessità;
- **n. 1 aiuto cuoco**;
- **n. 2 addetti** al porzionamento e confezionamento dei pasti;
- **n.1 Dietista** - in possesso di qualifica professionale idonea, abilitante all'esercizio della professione. Il personale dietista dovrà garantire la predisposizione nel centro cottura delle Diete speciali di cui agli artt. 25 e 26, la supervisione alla preparazione delle stesse con

particolare attenzione agli aspetti igienico/sanitari e dietetici. La stessa figura, inoltre, dovrà poi verificare le fasi successive della fornitura dei pasti speciali provvedendo ad informare e formare costantemente il personale addetto allo sporzionamento, e il personale addetto alla preparazione circa la gradibilità del pasto da parte degli utenti con dieta speciale. Infine il Dietista, anche avvalendosi di altra figura professionale con esperienza, deve verificare l'andamento dell'intero servizio refezione, effettuando sopralluoghi nei terminali di consumo, con almeno frequenza mensile per ciascuna scuola.

Subito dopo l'aggiudicazione definitiva e prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario dovrà presentare un completo curriculum professionale ed il mansionario delle figure professionali sopra indicate.

La Ditta è tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali richieste e/o presentate in sede di gara, in riferimento alle posizioni funzionali di organigramma ed al monte ore complessivo di lavoro.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale della Ditta è preposto, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere, all'appaltatore stesso, la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti connessi ad un corretto rapporto con gli utenti della Refezione Scolastica.

In tal senso la Ditta dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e, comunque, non oltre tre giorni dalla segnalazione.

Tutto il personale adibito all'espletamento delle mansioni dell'intero ciclo produttivo oggetto dell'appalto, deve essere professionalmente preparato e conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione.

La Ditta, inoltre, resterà garante, in qualunque momento, della idoneità del personale addetto alla preparazione, alla cottura, al confezionamento, alla consegna dei pasti, nonché all'intero servizio nei terminali di consumo di cui al precedente art. 37, sollevando l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in proposito.

#### **CLAUSOLA SOCIALE**

Il presente appalto è sottoposto all'osservanza delle norme in materia di cessazione e cambio di appalto previste dall'art.50 del Dlgs. n°50/2016, dalla Legge Regionale 15 febbraio 2010, n°24 concernente la "Normativa sugli appalti per il rispetto della clausola sociale" e dal vigente CCNL, ai fini del mantenimento degli attuali livelli occupazionali del personale presente. A titolo informativo di riporta, di seguito, l'elenco del personale e relativo monte-ore suddiviso per qualifica, come da dichiarazione dell'Impresa attualmente appaltatrice:

<b>Cognome e nome</b>	<b>Data di assunzione</b>	<b>livello</b>	<b>mansione</b>	<b>Ore/sett.</b>	<b>CCNL</b>
F.D.	27/09/2010	Area C1	Cuoco	35	Coop.sociali
S.L.	13/09/2010	Area C1	Cuoco	38	Coop.sociali
A.G.	27/09/2010	Area A1	Addetto mensa	25	Coop.sociali
B.G.	27/09/2010	Area B1	Addetto cucina	25	Coop.sociali
B.L.	27/09/2010	Area A1	Addetto mensa	25	Coop.sociali
B.G.	27/09/2010	Area A1	Addetto mensa	20	Coop.sociali
G.I.	13/09/2010	Area A1	Addetto mensa	20	Coop.sociali
G.M.	28/09/2010	Area A1	Addetto mensa	20	Coop.sociali
P.S.	27/09/2010	Area A1	Addetto mensa	20	Coop.sociali
P.A.C.	23/11/2010	Area A1	Ausiliaria	20	Coop.sociali
R.R.	27/09/2010	Area A1	Operai part-time	20	Coop.sociali
R.L.	27/09/2010	Area A1	Operai part-time	20	Coop.sociali
S.C.L.	27/09/2010	Area A1	Operai part-time	20	Coop.sociali
S.E.	27/09/2010	Area A1	Addetto mensa	15	Coop.sociali

L.C.	03/09/2008	2°Livello	Operaio	30	Multiservizi
P.A.G.	02/09/2008	3°Livello	Impiegato	35	Multiservizi
R.R.	02/09/2008	2°Livello	Operaio	30	Multiservizi

A tal fine la ditta subentrante assumerà in qualità di dipendenti i lavoratori dipendenti e i soci-lavoratori con rapporto di lavoro subordinato trasferiti dalla ditta cessante.

#### **ART. 43 - ORGANICO**

L'organico deve essere, per qualità professionale e monte ore lavorativo, coerente con il progetto di organizzazione del lavoro oggetto dell'appalto.

Alla data di inizio del servizio, per ogni anno scolastico, per tutta la durata dell'appalto, la Ditta Aggiudicatrice deve trasmettere - per scritto - all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato per il servizio refezione (centro cottura, terminali di consumo), con l'indicazione delle qualifiche possedute nonché dell'orario di lavoro effettuato da ciascuno. Le variazioni a tale elenco devono essere comunicate all'Ufficio Scuola, il prima possibile e ogni qualvolta se ne presenti la necessità.

La Ditta Aggiudicataria deve inoltre predisporre (verificandone anche la corretta compilazione) un foglio di firma giornaliero del personale addetto ad ogni singolo terminale di distribuzione completo dei nominativi, qualifica ed orari dei dipendenti, da mostrare ad ogni richiesta del personale dell'U.O. Refezione addetto al controllo del servizio oggetto dell'appalto. Ciascun foglio firma deve essere mantenuto c/o il terminale di consumo per 30 gg. naturali e consecutivi dalla data di compilazione.

La Ditta dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti (anche se soci di cooperative), occupati nelle varie fasi che costituiscono l'oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal C.C.N.L., applicabili alla data dell'offerta, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni, ed in genere le condizioni di ogni altro contratto collettivo che dovesse venire stipulato per le categorie interessate.

Inoltre, dovranno essere osservate, tutte le norme derivanti da leggi e decreti in materia di: sicurezza sul lavoro, assicurazioni varie degli operai contro gli infortuni sul lavoro, disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia e ogni altra disposizione che entri in vigore nel corso dell'appalto.

Dovranno essere adottate, inoltre, tutte le cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità degli addetti e dei terzi.

Ogni più ampia responsabilità, in caso di infortuni, ricadrà pertanto sull'appaltatore, escludendo l'Amministrazione Comunale nonché il personale preposto alla sorveglianza.

Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo, l'appaltatore solleva l'Amministrazione Comunale da ogni qualsiasi responsabilità per fatto proprio o di altri.

Nel corso dell'esecuzione del contratto la Ditta dovrà, a richiesta dell'Amministrazione Comunale, fornire tutta la documentazione atta a verificare, inequivocabilmente, il rispetto della presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro.

#### **ART. 44 - ADDESTRAMENTO E FORMAZIONE**

La Ditta deve, preliminarmente all'esecuzione del contratto, costantemente formare e informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente Capitolato, per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene previsti dalla vigente normativa (Regolamenti CE /2004 denominato "Pacchetto Igiene"), e per quanto attiene rispetto alla celiachia.

Agli interventi di formazione e/o aggiornamento potrà partecipare anche un rappresentante incaricato dell'A. C.; a tale scopo la Ditta informerà l'A. C. del giorno/dei giorni o della sede /delle sedi in cui si terranno i predetti interventi.



#### **ART. 45 - VESTIARIO**

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

a) Personale centro cottura:

Camice di colore chiaro, grembiule con pettorina di colore chiaro, puliti e decorosi, cuffia o copricapo idonei a contenere tutta la capigliatura, calzature appropriate ed al bisogno mascherine e guanti monouso.

Dovranno essere previsti per i lavori di pulizia e sanificazione, indumenti distinti e diversi da quelli usati nelle fasi di preparazione e confezionamento.

b) Personale addetto ai terminali di consumo:

Camice di colore chiaro, grembiule di colore chiaro con pettorina, copricapo (atto a contenere tutta la capigliatura), calzature appropriate e guanti e/o quanto sia necessario. Tali indumenti devono essere sempre puliti e decorosi.

Nelle fasi di pulizia e riordino successive alla distribuzione il grembiule con pettorina dovrà essere cambiato ed essere diverso come colorazione da quello usato per effettuare la distribuzione dei pasti.

La dotazione del vestiario da lavoro deve essere personale e deve essere fornita ogni anno o all'occorrenza quando si renda necessario.

I dipendenti dovranno essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della Ditta e il nome e cognome del dipendente.

#### **ART. 46 - IDONEITA' SANITARIA**

Tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al trasporto ed alla distribuzione dei pasti, dovrà essere in possesso dell'attestato di Formazione come indicato dalla normativa vigente in materia ed in particolare come precisato nel Reg. CE 852/04, rispetto alla celiachia e dal manuale di Autocontrollo della Ditta Aggiudicataria.

#### **ART. 47 - IGIENE PERSONALE**

Il personale, addetto alla manipolazione alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze, non deve avere smalto sulle unghie, ne' indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione. Prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione il personale deve aver indossato, nei locali adibiti all'uso, gli idonei indumenti da lavoro (ved. art. 45)

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, del lavaggio e comunque, nel trasferimento da una manipolazione all'altra, il personale dovrà lavarsi accuratamente le mani con acqua e sapone.

#### **ART. 48 - CONTROLLO DELLA SALUTE E SICUREZZA DEL PERSONALE**

L'impresa deve garantire all'A. C. che il personale impegnato nell'esecuzione del servizio di refezione sia in possesso di tutti i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. A tal fine l'impresa deve predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal Testo Unico della Sicurezza (D.Lgs. n. 81/2008) e successive modificazioni ed integrazioni.

## **TITOLO XII**

### **CONTROLLO QUALITA' E CONFORMITA' DEL SERVIZIO**

#### **ART. 49 - DIRITTO DI CONTROLLO DELLA AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

E' facoltà dell'A. C. effettuare sopralluoghi, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, al fine di verificare la conformità del servizio fornito dalla Ditta Aggiudicataria alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali.

La Ditta aggiudicataria è obbligata a fornire ai tecnici incaricati della vigilanza, tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi, in ogni momento, il libero accesso al centro di produzione pasti ed a tutti i locali annessi, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

La Ditta aggiudicataria dovrà comunicare preventivamente la lista dei prodotti utilizzati, per la preparazione dei pasti oggetti dell'appalto.

#### **ART. 50 – SOGGETTI ED ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO**

I soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono:

- tutti gli organismi istituzionali legittimati al controllo.
- i competenti Servizi della A.S.P. competente,
- personale dell'Ufficio preposto dall'A. C.
- aziende specializzate di fiducia dell'A. C.,
- referenti della Commissione Mensa

#### **ART. 51 - TIPOLOGIA E MODALITÀ DEL CONTROLLO**

I componenti gli organi di controllo, in sede di effettuazione dei controlli, dovranno mantenere un corretto comportamento durante tutto il tempo di permanenza nel centro di cottura. Essi dovranno altresì indossare, apposito camice bianco, copricapo, che (se non personale) dovrà essere fornito dalla Ditta, al momento della visita.

Il personale della Ditta non deve interferire sulle procedure di controllo effettuate dagli organi preposti.

I componenti della Commissione mensa si dovranno limitare alla mera osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie ed altri oggetti che possano venire a contatto con gli alimenti. Tali verifiche riguarderanno: corretta applicazione dei menù, prodotti utilizzati e loro T.M.C. , stato di pulizia ambienti e personale.

I tecnici incaricati dall'A. C. effettueranno i controlli con l'ausilio di tutti i mezzi tecnologici adeguati, prelievo ed asporto di campioni, da sottoporre a verifica e/o analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento delle operazioni inerenti l'intero servizio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione per le quantità di campioni prelevate.

I controlli effettuati dai tecnici incaricati della vigilanza dall'A. C. saranno articolati in:

##### **A) *controlli a vista del servizio.***

A titolo esemplificativo si indicano come oggetti di controllo:

- controlli sulle materie prime, sugli intermedi di lavorazione e sul prodotto finito;
- modalità di stoccaggio e temperatura di servizio delle celle;
- controllo sul magazzino;
- modalità di confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- modalità di pulizia e sanificazione;

- modalità di sgombero dei rifiuti;
- stato igienico delle attrezzature, degli impianti e degli ambienti di lavorazione;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 (dieci) razioni della stessa pietanza);
- modalità di manipolazione;
- controllo sul materiale impiegato per il confezionamento dei pasti;
- controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo della presentazione dei piatti;
- controllo di tutta la documentazione attinente al servizio.

#### **B) controlli analitici**

Durante i controlli, i tecnici incaricati dall'A. C. effettueranno prelievi di campioni alimentari crudi, semilavorati e cotti, tamponi ambientali etc., che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

#### **ART. 52 - VERIFICA SODDISFAZIONE DELL'UTENZA**

L'Amministrazione potrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utenza. Tale sistema potrà essere impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio. L'indagine potrà essere effettuata con modalità diverse secondo la tipologia di utente e la realtà servita. La Ditta Aggiudicatrice dovrà rendersi disponibile a collaborare con i soggetti incaricati dall'Amministrazione con particolare riguardo alla pesatura dei residui di mensa.

#### **ART. 53 - BLOCCO DELLE DERRATE**

I controlli, effettuati dai tecnici incaricati dall'A. C., potranno dar luogo al "blocco di derrate". Essi provvederanno a far custodire l'alimento bloccato in un magazzino o in cella (se deperibile) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

L'A.C. provvederà, entro 24 ore, a sottoporre il campione agli accertamenti necessari a valutare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a dare tempestiva comunicazione alla Ditta dell'esito dell'analisi; qualora i referti diano esito sfavorevole, alla Ditta verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità di cui al precedente art. 18.

#### **ART. 54 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali episodi di tossinfezioni alimentari, la Ditta deve prelevare almeno 150 grammi di ogni pietanza somministrata giornalmente, riporli in contenitori o sacchetti sterili sui quali sarà indicata la data di confezionamento, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata e conservarli in frigorifero a temperatura tra 0°C e 6°C per le 72 ore successive.

#### **ART. 55- ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE**

La Ditta appaltatrice deve essere in possesso:

- a) di un piano di autocontrollo documentato, basato sul sistema HACCP controllo dei punti critici, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004 e dal D.Lgs n. 193/2007, da trasmettere all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio;
- b) di una procedura di qualificazione dei fornitori;

- c) di un sistema che garantisca la rintracciabilità dei prodotti usati in conformità a quanto previsto dal Reg CE 178/2002, Reg. CE 931/2011 e CE 1169/2011
- d) di un sistema che garantisca correttezza negli imballaggi usati ed etichettatura dei vari prodotti, secondo quanto indicato nella normativa Reg. CE 852/04, Reg. CE 1935/04, DGRT 1878/11 e D.M. 21/03/73
- e) di un sistema di qualità aziendale, la cui documentazione e le cui procedure devono essere illustrate nella relazione presentate in sede di gara;

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, la Ditta dovrà effettuare analisi batteriologiche su alimenti (crudi e cotti) e tamponi sulle superfici, con cadenza mensile, sia nei centri cottura sia nei terminali di consumo oggetto dell'appalto.

I dati relativi ai suddetti controlli dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione presso il centro cottura per tutte le verifiche del caso sia da parte del personale tecnico della A.C. sia da parte delle Autorità competenti della vigilanza sanitaria.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con l'Ufficio Scuola, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Ad attestazione di quanto sopra, il legale rappresentante accompagna ogni fornitura con la "Dichiarazione di Conformità", redatta come all'allegato n.3 del presente Capitolato, trasmettendola quotidianamente all'Ufficio Scuola, entro le ore 12, tramite e-mail all'indirizzo [sociale@comune.rioneroinvulture.pz.it](mailto:sociale@comune.rioneroinvulture.pz.it)

#### **ART. 56- CONTESTAZIONI**

L'A. C. farà pervenire alla Ditta, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

La Ditta Appaltatrice, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro 2 giorni dalla data di comunicazione. Trascorso tale termine, o se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, l'A. C. procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste al precedente art.18.

L'A. C. potrà inoltre far pervenire alla Ditta eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 2 giorni dalla data di contestazione; la Ditta, entro tale termine, dovrà prenderne atto ed adeguarsi a quanto richiesto e nel caso contrario l'A. C. procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste al precedente art. 18.

#### **ART.57 - CONTROLLI ANALITICI DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE**

La Ditta dovrà effettuare, per tutta la durata dell'appalto, controlli analitici come previsto dal piano HACCP in conformità a quanto previsto dal reg. CE n. 852/2004 e dal D.Lgs n. 193/2007; tali esiti dovranno essere a disposizione per qualsiasi controllo sia del personale dell'Ufficio Scuola, sia degli organismi di controllo.

L'organizzazione dell'Impresa ed il sistema di qualità aziendale, che la Ditta avrà presentato in sede di gara, sarà vincolante per tutta la durata dell'appalto.

**TITOLO XIII**  
**MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE**

**ART.58 – CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

L'aggiudicazione verrà effettuata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. N°50/2016, da una Commissione giudicatrice, nominata dopo la presentazione delle domande di partecipazione alla gara, e composta, nel rispetto di quanto disposto dall'art. 77 del citato decreto.

L'attribuzione dei punteggi verrà effettuata dalla Commissione giudicatrice sulla base degli elementi di seguito dettagliati, stabiliti dall'Amministrazione comunale.

L'affidamento del servizio oggetto della presente gara sarà effettuato a favore del concorrente la cui offerta risulti più vantaggiosa sotto il profilo del merito tecnico-organizzativo, della qualità del servizio e delle sue modalità di gestione, e del prezzo unitario a pasto fornito offerto in sede di gara, calcolato come in appresso.

L'aggiudicazione sarà effettuata a favore del soggetto che riporterà complessivamente il punteggio più alto (max 100 punti) e avverrà anche in presenza di una sola offerta valida.

**OFFERTA ECONOMICA**

All'offerta economica sono attribuibili **max 40 punti**, secondo la seguente formula:

$$Pa = Pmax \times Ro/Rmin$$

Dove:

- Pa = punteggio da assegnare al concorrente in esame
- Pmax = punteggio massimo attribuibile = 40
- Rmin = Ribasso minimo offerto dai concorrenti ammessi
- Ro = Ribasso offerto dal concorrente in esame

**OFFERTA TECNICA**

All'offerta tecnica sono attribuibili **max 60 punti**, nel modo seguente:

PARAMETRI DI VALUTAZIONE	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
Organizzazione delle attività oggetto di gara da parte dell'impresa con particolare riferimento al sistema elettronico di registrazione delle presenze e prenotazione dei pasti giornalieri <b>Il concorrente dovrà presentare breve relazione illustrativa sul punto (1-2 facciate formato A4)</b>	Il punteggio sarà assegnato in ragione dell'articolazione e descrizione delle modalità organizzative delle attività oggetto di gara da parte dell'impresa con particolare riferimento al sistema elettronico di registrazione delle presenze e prenotazione dei pasti giornalieri	<b>Massimo 10 punti</b> Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 10$ Dove <i>mc</i> è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*
Distanza del centro di produzione dei pasti dal centro abitato di Rionero in Vulture	Fermo restando il limite massimo di distanza pari a Km. 30 (distanza rilevabile dal palazzo Comunale sito in Via Raffaele Ciasca)	da 0 a 5 Km.: <b>punti 5</b>
		oltre 5 Km. e fino a 10 Km.: <b>punti 3</b>
		oltre 10 Km. e fino a 20 Km.: <b>punti 1</b>
		oltre 20 Km.: <b>punti 0</b>
Piano delle emergenze in caso di fermo nei centri di cottura o altri imprevisti <b>Il concorrente dovrà presentare breve relazione illustrativa sul punto (1-2 facciate formato A4)</b>	<b>Massimo 8 punti</b> Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 8$ Dove <i>mc</i> è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*	Il punteggio sarà assegnato in ragione dell'articolazione e descrizione del piano delle emergenze e delle relative soluzioni

<p>Descrizione dei beni mobili, immobili, attrezzature e materiali strumentali alle erogazioni dei servizi, di cui l'impresa abbia disponibilità e che utilizzi nello svolgimento del servizio</p> <p><b>Il concorrente dovrà presentare breve relazione illustrativa sul punto (1-2 facciate formato A4)</b></p>	<p><b>Massimo 9 punti</b>  Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:  <math>P = mc \times 9</math>  Dove <i>mc</i> è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*</p>	<p>Il punteggio sarà assegnato in ragione della tipologia dei beni materiali e strumentali, che siano adeguati e funzionali all'erogazione del servizio</p>
<p>Qualità del progetto di educazione alimentare rivolto agli alunni, alle famiglie, ai docenti e al personale scolastico, dando rilievo al modello nutrizionale "dieta mediterranea" ai sensi dell'art.4, co.5-quater, D.L. 12/09/2013 n. 104 convertito con L. 08/11/2013 n. 128</p> <p><b>Il concorrente dovrà presentare breve relazione illustrativa sul punto (1-2 facciate formato A4)</b></p>	<p><b>Massimo 7 punti</b>  Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:  <math>P = mc \times 7</math>  Dove <i>mc</i> è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*</p>	<p>Il punteggio sarà assegnato in ragione della maggiore efficacia comunicativa e qualità del progetto di educazione alimentare, che deve tener conto del modello nutrizionale "dieta mediterranea"</p>
<p>Proposta di fornitura di ulteriori prodotti di coltivazione e di allevamento locale nell'ambito regionale, e/o di generi alimentari provenienti da sistemi di filiera corta, ai sensi dell'art. 4, co. 5 – quater, D.L. 12/09/2013 n. 104 convertito con L. 08/11/2013 n. 128, rispetto a quelli minimi richiesti nel capitolato d'oneri: andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con i menù predisposti dal SIAN (rif. a titolo indicativo ai menù allegati al capitolato)</p> <p><b>Il concorrente dovrà presentare breve relazione illustrativa sul punto (1-2 facciate formato A4)</b></p>	<p><b>Massimo 9 punti</b>  Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:  <math>P = mc \times 9</math>  Dove <i>mc</i> è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*</p>	<p>Il punteggio sarà assegnato in ragione della zona di produzione degli alimenti e della numerosità, nonché della frequenza della somministrazione dei prodotti in parola</p>
<p>Certificazioni aziendali possedute che il concorrente si impegna a mantenere valide per tutta la durata dell'appalto</p>	<p>Certificazione secondo la norma UNI 10854:1999 Codex Alimentarius (HACCP) - la certificazione deve riportare nello scopo per cui è stata rilasciata l'espletamento di attività analoghe all'oggetto dell'appalto</p>	<p><b>Punti 1</b></p>
	<p>Certificazione secondo la norma UNI EN ISO 9001:2008 settore EA 30</p>	<p><b>Punti 1</b></p>
	<p>Certificazione secondo la norma ISO 14001:2004 settore EA 30</p>	<p><b>Punti 1</b></p>
	<p>Certificazione secondo la norma OH SAS 18001:2007 settore EA 30</p>	<p><b>Punti 1</b></p>
	<p>Certificazione secondo la norma ISO 22005:2008 - rintracciabilità di Filiera Agroalimentare la certificazione deve riportare nello scopo per cui è stata rilasciata l'espletamento di attività analoghe all'oggetto dell'appalto</p>	<p><b>Punti 1</b></p>
	<p>Certificazione secondo la norma SA 8000:2008 - la certificazione deve riportare nello scopo per cui è stata rilasciata l'espletamento di attività analoghe all'oggetto dell'appalto</p>	<p><b>Punti 1</b></p>
	<p>In caso di raggruppamento temporaneo /consorzio ordinario di concorrenti e reti di imprese i punteggi relativi alle certificazioni di cui sopra laddove possedute dai</p>	

	<p>singoli componenti, saranno attribuiti in proporzione alle percentuali di esecuzione assunte dai medesimi.</p> <p>In caso di consorzi di cui alle lett. b) e c) dell'art. 45 comma 2 D.lgs 50/2016 le suddette certificazioni possono essere intestate al consorzio o ai consorziati indicati esecutori dell'appalto. Qualora i consorziati indicati quali esecutori siano più di uno i punteggi, relativi alle certificazioni di cui sopra laddove possedute dai consorziati, saranno attribuiti in proporzione al numero dei consorziati che le possiedono.</p>	
Automezzi a basso impatto ambientale che il concorrente si impegna ad utilizzare nell'espletamento del servizio	Si considerano automezzi a basso impatto ambientale a quelli Euro 4, Euro 5, alimentati a metano o GPL, elettrici od ibridi	<p>in caso di impegno ad utilizzare N°1 mezzo a basso impatto ambientale: <b>punti 0,5</b></p> <p>in caso di impegno ad utilizzare N°2 mezzi a basso impatto ambientale: <b>punti 1</b></p>
Preparazione di pasti destinati a diete speciali in locale fisicamente separato ed attrezzato in autonomia all'interno del centro cottura	Il concorrente dovrà produrre planimetria del centro cottura con l'indicazione del locale destinato alla preparazione dei pasti destinati a diete speciali, nonché descrizione delle attrezzature all'uso destinate	<b>Punti 4</b>
Trasporto dei pasti in contenitori isotermitici attivi, con sistema di riscaldamento e piastre eutettiche per il mantenimento dei piatti freddi	Il concorrente dovrà presentare atto di impegno all'utilizzo di tali attrezzature e breve relazione illustrativa sul punto (1-2 facciate formato A4)	<b>Punti 1</b>

\* Ogni Commissario attribuirà all'elemento di valutazione un coefficiente discrezionale tra 0 e 1, sulla base di una valutazione graduata sulla seguente scala di giudizio:

0 = NON VALUTABILE

da 0,1 a 0,2 = MOLTO SCARSO

da 0,3 a 0,4 = INSUFFICIENTE

da 0,5 a 0,6 = SUFFICIENTE

da 0,7 a 0,8 = BUONO

da 0,9 a 1 = OTTIMO

## **TITOLO XIV** **ALLEGATI**

### **ART. 59 – ALLEGATI**

Allegato n. 1 – Menù e Grammatore

Allegato n. 2 - Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

Allegato n. 3 - Dichiarazione di Conformità.

## **TITOLO XV** **RINVIO**

### **ART. 60-RINVIO**

Per quanto non espressamente regolato nel presente capitolato o regolato erroneamente si fa riferimento alle disposizioni di legge e regolamenti vigenti in materia, nonché ad ogni altra norma di carattere generale, in quanto compatibile.