



COMUNE DI STATTE

CAPITOLATO D'APPALTO

Art. 1 - Oggetto del servizio

Il presente capitolato disciplina il rapporto contrattuale relativo all'appalto di servizi nel settore della "Ristorazione Scolastica" tra l'Amministrazione Comunale – Appaltante (A.C.) ed il Contraente Appaltatore Aggiudicatario – (I.A.), conformemente all'oggetto indicato nella lettera d'invito, nelle more dell'espletamento di procedura di gara pluriennale.

Art. 2 - Oggetto del Capitolato

E' oggetto del presente capitolato tutto quanto concerne l'affidamento ad Impresa specializzata del servizio di ristorazione scolastica, il Coordinamento, l'Organizzazione complessiva del servizio da e per i centri di produzione dei pasti alle sedi di consumo, nonché la gestione del servizio nelle varie fasi di preparazione, trasporto, consegna e somministrazione dei pasti.

L'appalto, in particolare, dovrà prevedere

- FORNITURA di PASTI VEICOLATI in confezioni monouso per alunni frequentanti le Scuole dell'Infanzia e Primarie Statali a tempo pieno, e Personale Docente, come da prospetto di sintesi che segue:

	SCUOLA	INDIRIZZI	SCUOLA INFANZIA TEMPO NORMALE	SCUOLA PRIMARIA TEMPO PIENO
1	Giovanni XXIII	VIA Bainsizza		X
2	Madre Teresa di Calcutta	VIA Arena di Verona	X	

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni feriali (dal lunedì al venerdì), nei periodi di funzionamento di ciascuna Istituzione scolastica, secondo il calendario scolastico, stabilito dai Dirigenti Scolastici in conformità al calendario delle attività didattiche previste.

Il quantitativo dei pasti, oggetto del presente capitolato, ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione. Il numero giornaliero dei pasti sarà quantificato sulla base di quelli effettivamente forniti.

La dimensione complessiva dell'utenza, per l'intera durata contrattuale, è stimata in

n. 11.018 pasti per un numero massimo di **n. 65 pasti giornalieri, così determinata :**

n. 65 pasti giornalieri per il periodo 04 ottobre 2010- 08 giugno 2011 (n.10790)

n. 38 pasti giornalieri per il periodo 9 giugno-15 giugno 2011 (n.228)

La fornitura sarà liquidata al prezzo di aggiudicazione oltre iva sulla base dei pasti effettivamente forniti.

Il prezzo si intende onnicomprensivo di obblighi od oneri che gravino sulla Ditta a qualsiasi titolo, secondo le condizioni di fornitura specificate nel presente capitolato.

La Tipologia di pasto, oggetto del servizio, è la seguente:

- Primo Piatto
- Secondo piatto
- Contorno
- Pane
- Frutta fresca o Yogurt o dolce
- Acqua oligominerale

secondo le tabelle dietetiche predisposte dal competente Servizio ASL TA allegate al presente Capitolato come parte integrante e sostanziale .

La I.A. si impegna, inoltre:

- preparare MENU e/o DIETE SPECIALI personalizzati, espressamente richiesti e documentati con certificazione sanitaria, predisposti sulla base delle tabelle dietetiche allegate, confezionandoli in singole vaschette personalizzate, in monoporzioni sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti, come disposto nello specifico art 12 .
- garantire, in un tempo stimato di due ore per addetto al servizio ed alla distribuzione, la predisposizione ed il riassetto dei locali adibiti a refezione, nonché la distribuzione dei pasti.
- assicurare all'utenza la fruizione dei pasti con stoviglie e posaterie a perdere (tovaglie e tovaglioli di carta, stoviglie e posaterie di plastica), conformi a quanto dispone la normativa vigente in materia di miglioramento della sicurezza.

Costituisce obbligo per l'I.A. assicurare, alle condizioni ed alle modalità esplicitate e sancite nei rispettivi articoli del presente capitolato, quanto enunciato nei seguenti punti:

- L'acquisto, la fornitura e il controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù;
- L'acquisto, la fornitura e il controllo di tutto il materiale necessario allo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione;
- La preparazione, la cottura, la suddivisione in confezioni monouso dei pasti;
- La veicolazione dei pasti destinati alle sedi di consumo con adeguato automezzo di trasporto e con idonei contenitori;
- Il ricevimento dei contenitori nelle sedi di consumo, la pulizia dei locali adibiti a refettorio, l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli, la distribuzione dei pasti;
- Il riassetto dei locali adibiti a refettorio;
- Il ritiro dei contenitori dalle sedi di consumo e loro veicolazione al centro di produzione pasti;
- La fornitura di appositi sacchi e l'eventuale integrazione/sostituzione di contenitori muniti di coperchio con apertura a pedale per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani;
- Il materiale di uso personale e le divise necessarie al corretto espletamento delle diverse mansioni degli addetti al servizio;
- Il coordinamento e l'organizzazione complessivi del servizio svolto nei centri di produzione pasti e nelle sedi di consumo.

Art. 3 - Estensione del contratto

Il numero dei pasti previsti nel presente capitolato non è impegnativo per l'Ente appaltante, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (variabilità del numero degli utenti a causa di ritiri, nuove adesioni, assenze); il Comune si riserva quindi la facoltà di variare, tanto in difetto quanto in eccesso, il numero dei pasti senza che l'Impresa aggiudicatrice possa trarne argomento per chiedere compensi e prezzi diversi da quelli

risultanti dal contratto.

Art. 4 - Personale dell'I.A.

L' I.A. deve assicurare il servizio oggetto del presente appalto con personale alle proprie dipendenze in possesso di adeguata professionalità, opportunamente informato sulle norme di sicurezza, igiene e prevenzione dagli infortuni sul lavoro.

L'Organico dovrà essere adeguato per assicurare numericamente e professionalmente l'efficienza del servizio.

L'I.A. dovrà inoltre nominare il proprio referente per i rapporti con l'A.C. inerenti l'appalto, e comunicarne il nominativo ed i recapiti, per ogni comunicazione, anche con carattere d'urgenza.

Nei confronti del personale alle sue dipendente l'I.A. è tenuta all'osservanza delle norme contrattuali di categoria e dovrà fornire alla Amministrazione elenco nominativo, suddiviso per mansioni.

Art. 5 - Durata Dell'Appalto

Il contratto avrà decorrenza indicativa dal 4° ottobre 2010 e terminerà il 15 giugno 2011, e si articolerà su 5 giorni settimanali (lunedì' – venerdì), ad esclusione del sabato e di tutti gli altri giorni riconosciuti festivi, a norma del calendario scolastico regionale e, comunque, secondo il calendario che sarà fornito dalla istituzione scolastica.

Art. 6 - Modalità di gara e criteri di aggiudicazione.

Procedura di cottimo fiduciario ai sensi del Regolamento Comunale per l'esecuzione in economia di lavori, forniture di beni e servizi.

L'aggiudicazione avverrà in favore del concorrente che avrà presentato l'offerta **economicamente più vantaggiosa**, individuato secondo i seguenti criteri:

OFFERTA TECNICA

1. indicazione del numero di personale addetto al servizio di distribuzione e riassetto refettori e mezzi impiegati (sono valutati le unità aggiuntive rispetto al rapporto minimo 1/40)	fino a punti 10
2. prodotti biologici , tipici e tradizionali (DOP,IGP, STG ed altre connotazioni locali) offerti in quantità superiore al 30% rispetto alla massa complessiva delle derrate alimentari trattate	“ punti 35
3. inserimento nel programma alimentare di frutta stagionale ed ortaggi prodotti sul territorio della provincia	“ punti 20

Offerta economica:

il prezzo unitario del pasto dovrà essere espresso al netto della sola IVA, comprensivo di ogni altro onere e non dovrà superare € 4,30 (quattro/30) a pena di esclusione.

Il punteggio, fino a punti 35, sarà attribuito sulla base della seguente formula:

$$\frac{35 \times \text{valore offerta più bassa}}{\text{valore singola offerta}}$$

L'aggiudicazione dell'appalto verrà disposta a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, come risultante dalla somma dei punteggi attribuiti per ciascun criterio.

Art. 7 - Requisiti di Ammissione

Per partecipare alla gara i concorrenti debbono risultare in possesso dei requisiti sotto riportati:

- a) possesso dei requisiti generali di cui all'art.38 del D.L.gs.163/2006
- b) essere iscritti alla C.C.I.A.A. per attività corrispondenti all'oggetto dell'appalto;
- c) essere in possesso di certificazione di sistema qualità conforme alle norme UNI EN ISO serie 9001, in corso di validità, rilasciata per attività corrispondenti all'oggetto dell'appalto;
- d) di effettuare attività di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dalle Direttive CEE 93/43 e 96/3 e, ai sensi della normativa vigente sull'igiene dei prodotti alimentari con l'indicazione, del piano di autocontrollo al quale la Ditta si sottopone per tutto il periodo della fornitura in oggetto;
- e) avere realizzato nel triennio precedente, appalti destinati a mense scolastiche o analoghi a quella oggetto di gara, in favore di committenti pubblici e/o privati, per un importo complessivo non inferiore a EURO 30.000,00–;
- f) la disponibilità aziendale del centro/i di produzione pasti, necessari per l'espletamento del servizio, provvisti di autorizzazioni igienico-sanitaria rilasciate dalla ASL U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione competente territorialmente, con caratteristiche strutturali, e indicazione dell'ubicazione, atta a garantire che il tempo di veicolazione del pasto dal centro/i di produzione all'ultima sede di ristorazione sia raggiungibile, di norma, in 30 minuti massimi;
- g) disponibilità di personale
- h) disponibilità di idoneo mezzo necessario alla veicolazione dei pasti dotato di specifica autorizzazione dell'autorità competente ;

Requisiti di ordine generale	Devono essere posseduti da ognuno dei componenti, e, per i consorzi costituiti, anche da essi
Requisito di idoneità professionale	<input type="checkbox"/> RTI E CONSORZI ORDINARI IN VIA DI COSTITUZIONE Deve essere posseduto da ognuno dei futuri componenti <input type="checkbox"/> RTI E CONSORZI ORDINARI COSTITUITI Deve essere posseduto almeno dall' impresa mandataria o dall' impresa capogruppo e dagli altri soggetti componenti che interverranno nell' attività nonché dallo stesso consorzio
Certificazione di qualità	<input type="checkbox"/> RTI E CONSORZI ORDINARI IN VIA DI COSTITUZIONE Deve essere posseduta da ognuno dei futuri componenti <input type="checkbox"/> RTI E CONSORZI ORDINARI COSTITUITI Deve essere posseduta almeno dall' impresa mandataria o dall' impresa capogruppo e dagli altri soggetti componenti che svolgeranno l' attività di esecuzione nonché dallo stesso consorzio

Requisito economico - finanziario	RTI E CONSORZI ORDINARI IN VIA DI COSTITUZIONE Deve essere posseduta da ognuno dei futuri componenti
	RTI E CONSORZI ORDINARI COSTITUITI <input type="checkbox"/> Per i RTI e per i consorzi ordinari di tipo orizzontale , deve essere posseduto dall' impresa capogruppo nella misura minima del 40% ; la restante percentuale è posseduta cumulativamente dalle imprese mandanti o consorziate ciascuna nella misura minima del 10% di quanto richiesto all' intero raggruppamento. <input type="checkbox"/> Per i RTI e per i consorzi ordinari di tipo verticale deve essere posseduto in misura prevalente dall' impresa capogruppo
Requisiti tecnico - professionali	RTI E CONSORZI ORDINARI IN VIA DI COSTITUZIONE Devono essere posseduti da ognuno dei futuri componenti
	RTI E CONSORZI ORDINARI COSTITUITI <input type="checkbox"/> Per i RTI e per i consorzi ordinari di tipo orizzontale , devono essere posseduti dall' impresa capogruppo nella misura minima del 40% ; la restante percentuale è posseduta cumulativamente dalle imprese mandanti o consorziate ciascuna nella misura minima del 10% di quanto richiesto all' intero raggruppamento. <input type="checkbox"/> Per i RTI e per i consorzi ordinari di tipo verticale devono essere posseduti in misura prevalente dall' impresa capogruppo

Art. 8 - Norme Igienico - Sanitarie

Per quando concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla normativa vigente in materia, in particolare si prescrive il rispetto delle norme vigenti relative al cosiddetto " Pacchetto igiene " riportate nel regolamento CE 29 aprile 2004 n.852/2004 denominato " Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari " e s.m.i.

Art. 9 - Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari.

Le caratteristiche di seguito evidenziate rappresentano un vincolo - base nelle scelte delle materie prime, a tutela della sicurezza igienico - nutrizionale del pasto, finalizzato a garantire e sviluppare livelli crescenti di rispetto e controllo di qualità.

In questa prospettiva si inseriscono le seguenti clausole:

- obbligo di certificazione della categoria merceologica ad ogni consegna e messa a disposizione della certificazione stessa, su richiesta degli organi di controllo;

- esclusione dal ciclo produttivo di alimenti per cui, al momento della somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione;
- razionalizzazione dei tempi di approvvigionamento delle materie prime non deperibili, in modo tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre trenta giorni; per gli alimenti deperibili il rifornimento deve avvenire con modalità tali da garantire il mantenimento fino al consumo di requisiti di freschezza;
- obbligo di esibire, su richiesta, un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata;
- divieto di congelare pane ed alimenti già scongelati, nonché divieto di congelare altre materie prime acquistate fresche, in assenza di specifiche autorizzazioni da parte dell'ASL.

Acquisto e stoccaggio derrate

Le derrate utilizzate dovranno avere le caratteristiche merceologiche e di qualità previste **nell'allegato n. 1 - MENU)**

Dovranno essere curati il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantirne sempre la freschezza.

L'I.A. deve fornire generi alimentari di prima qualità, di provenienza nazionale, nel rispetto delle tabelle dietetiche e dei menù allegati al capitolato con l'osservanza delle più scrupolose norme della dietetica in considerazione della età dei destinatari. Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti delle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, ed alle caratteristiche merceologiche.

E' fatto obbligo all'I.A. di trasmettere all'A.C. le Schede Tecniche di tutti i prodotti forniti, comprensivo dei relativi marchi e dei nominativi delle aziende produttrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta la revisione dell'elenco completo da inviare all'A.C.

Ogni revisione deve riportare la data e la firma del responsabile del servizio dell'Impresa Aggiudicataria .

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti.

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

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

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità e l'assenza di O.G.M., tramite certificazioni attestanti tali assenze con le limitazioni attualmente previste dalle norme vigenti .

Art. 10 - Utilizzo di prodotti biologici, tipici tradizionali e filiera controllata

L'A.C. richiede l'impiego di prodotti biologici (in misura superiore al 30%), tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento .

Per **prodotto biologico** si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dai Regolamenti CEE 2090/91 209/91 2093/91 recepiti dal DPR 24/05/1992 n.338, confezionato in imballi originali comprovanti la biologicità tramite l'attestazione di un organismo di controllo riconosciuto dallo Stato.

I documenti attestanti le tipologie e i quantitativi dei prodotti biologici e non, pervenuti nel centro cottura (bolle di consegna o fatture) dovranno permanere a disposizione.

Art. 11 - Specifiche tecniche relative alle tabelle dietetiche

I pasti dovranno avere le caratteristiche quantitative e qualitative contenute nelle tabelle dietetiche predisposte dal Servizio A.S.L. Azienda Sanitaria Locale di Taranto – Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (all. n.1)

Le quantità degli ingredienti da utilizzare e di cibo da somministrare sono quelle previste da tali tabelle dietetiche nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione componente il menù.

I pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuto allo scongelamento.

Art. 12 - Menù

I menù sono articolati su cinque giorni settimanali e su quattro settimane .L'I.A. si impegna a preparare CESTINI FREDDI per gite scolastiche, su specifica richiesta delle Istituzioni Scolastiche, e menù per ricorrenze particolari.

Art. 13 - Diete

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute, religiose o etiche la ditta appaltatrice è obbligata a fornire in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno pasti alternativi , la cui composizione dovrà rispettare scrupolosamente le indicazioni della certificazione medica specifica. Sarà quindi compito della I.A. individuare in base al menù del giorno , confrontato con le singole certificazioni e/o richieste , la tipologia dei pasti speciali da fornire . Le diete speciali devono essere contenute in vaschette monoporzioni termosigillate contrassegnate dal cognome dell'utente , contenute a loro volta in contenitori termici.

Dieta in bianco :

L'I.A. si impegna a preparare “ diete in bianco “ ordinate entro le ore 9.00 , ovvero altro orario funzionale da concordare di concerto con le istituzioni scolastiche .

La dieta in bianco dovrà essere così composta :

- Riso all'olio extravergine di oliva
- Carne Magra ai ferri, al vapore, lessata
- Patate bollite
- Frutta fresca : mela
- Acqua oligominerale

Tali diete non necessitano di prescrizione medica se non superano i 3 gg., in ogni caso dovrà essere specificatamente richiesta dai genitori al personale scolastico appositamente incaricato per la successiva comunicazione alla I.A.

Art. 14 - Prenotazione dei pasti -sospensione fornitura

Per dimensionare il numero di pasti giornalieri l'I.A. terrà conto del numero di pasti del giorno precedente. Il numero di pasti giornalieri destinato alle utenze di cui al presente capitolato sarà confermato dal personale scolastico autorizzato di ogni struttura scolastica, via fax, ai centri di produzione pasti, entro le ore 9.00 , ovvero quello concordato. .

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti e il numero dei pasti distribuiti, l'I.A. deve immediatamente provvedere a fornire i pasti mancanti.

Nel caso in cui occorresse sospendere la fornitura per uno o più giorni, il Responsabile della Scuola è tenuto a darne comunicazione, anticipatamente, entro le ore 13,00 del giorno precedente a quello della sospensione, al titolare della I.A. ed all'A.C.

Art. 15 - Contenitori e mezzi di trasporto dei pasti veicolati

Le attrezzature utilizzate per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi alla normativa vigente e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte.

Preparazioni e derrate di tipo diverso saranno confezionate ciascuna in contenitori diversi per evitare possibili contaminazioni, dividendo nettamente gli alimenti che devono mantenere temperature elevate da quelli che devono essere consumati crudi o comunque freddi. Analogamente si provvederà al confezionamento in contenitori differenti, con caratteristiche analoghe a quelle sopra citate, delle diete speciali, in bianco e menù alternativi.

La I.A. dovrà comunicare il numero dei mezzi di trasporto utilizzati per effettuare il servizio. Tutti i mezzi impiegati per l'effettuazione del servizio devono essere idonei ed utilizzati esclusivamente per il trasporto di alimenti, essere muniti delle apposite autorizzazioni, rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile, ai sensi **della normativa vigente**. Il vano di carico deve essere separato dal vano di guida.

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

Art. 16 - Orari di trasporto, modalità e orario di consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati a cura dell'I.A. nelle sedi di consumo.

Fra il termine della preparazione e cottura dei pasti e la somministrazione agli utenti dovrà intercorrere un tempo massimo non superiore a 30 minuti.

L'erogazione del servizio deve essere effettuata secondo gli orari concordati con i dirigenti scolastici, ed i responsabili comunali.

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo.

I pasti devono essere consegnati con un anticipo massimo di 15 minuti dall'orario previsto per la somministrazione.

I suddetti orari potranno essere modificati previa comunicazione dell'A.C., in relazione ad eventuali esigenze organizzative dell'utenza.

Gli orari prefissati devono essere comunque scrupolosamente rispettati.

Art. 17 - Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione dei pasti

L'I.A. distribuisce i pasti nelle sedi di consumo.

Deve mettere a disposizione per il servizio proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati, per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Il numero degli addetti in fase di distribuzione non deve essere di norma inferiore al rapporto minimo di 1:40 utenti.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. indossare camice, copricapo e guanti monouso, sempre puliti e decorosi;
2. esibire il cartellino di riconoscimento;

3. lavare accuratamente le mani;
4. provvedere ad una scrupolosa pulizia dei locali prima della refezione ed al successivo riordino al termine della consumazione dei pasti
5. areare i refettori prima di apparecchiare i tavoli;
6. igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;
7. apparecchiare i tavoli
8. provvedere alla distribuzione dei pasti nelle confezioni monouso già porzionati , distinguendo le tipologie dei pasti (i menù speciali sono nominativi) e degli alunni (distintamente per la scuola dell'infanzia e per la primaria) ;
9. provvedere, al termine del servizio, alla rigovernatura dei refettori (e degli spazi destinati a tale uso), alla loro pulizia ed alla rimozione dei rifiuti .

Art.18 - Manuale di Autocontrollo Igienico

L'I.A deve produrre e consegnare in copia all'A.C. il proprio Manuale di Autocontrollo Igienico che si impegna a rispettare in ogni struttura produttiva ai sensi della normativa vigente.

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche che l'I.A. si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale manuale deve essere conservato all'interno delle strutture produttive e distributive.

Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia all'A.C.

Ogni nuova procedura deve riportare la data e la firma del responsabile.

Art. 19 - Conservazione delle derrate

Le dispense, i magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra; i prodotti edibili sfusi, sia freschi che secchi, non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi.

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

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

Le dispense e i magazzini devono essere ben ventilati e ben illuminati.

Art.20 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienici, nutrizionale e sensoriale ed essere eseguite secondo il Manuale aziendale di Autocontrollo Igienico, ai sensi della normativa vigente.

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

- ° tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere cucinati, devono essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- ° la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- ° tutte le vivande devono essere di norma cotte in giornata;

- ° il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata in alternativa può essere impiegato un prodotto confezionato sottovuoto e recente il bollo D.O.P.;
 - ° il lavaggio ed il taglio della verdura deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedente al consumo;
 - ° le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
 - ° le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
 - ° ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate,cotolette,polpette,ecc.) ;
 - ° le porzionature di salumi e formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
 - ° la carne trita deve essere macinata nella giornata di consumazione;
 - ° i legumi secchi devono stare in ammollo per 24 ore con almeno 2 ricambi d'acqua;
 - ° per la cottura devono essere impiegati solo pentolame in acciaio inox e non possono essere utilizzate pentole in alluminio;
 - ° la preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 10° C in conformità al D.P.R. n.327/80.
 - ° devono essere tassativamente evitati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti.
- E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente, o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 21 - Operazioni di pulizia, sanificazione e igiene delle strutture di produzione e di consumo

L'Impresa è tenuta ad effettuare giornalmente tutte le operazioni di pulizia, sanificazione dei locali, degli arredi e delle attrezzature ecc. conformemente a quanto indicato nel Piano di sanificazione predisposto dalla stessa e presentato in sede di offerta.

Le operazioni di pulizia da eseguire presso le sedi di consumo dei pasti consistono in sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli eventuali utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio e delle aree comuni di transito e collegamento tra le classi e il refettorio, pulitura dei vetri interni , pulizia periodica dei caloriferi.del locale refettorio

Art. 22 - Modalità di utilizzo e conservazione dei detersivi.

Di tutti i prodotti di pulizia che l'Impresa intende utilizzare devono essere fornite le schede tecniche di sicurezza. I detersivi che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere eco compatibili.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici,con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

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

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

Art. 23 - Interventi di disinfestazione e derattizzazione

L'Impresa deve effettuare presso il centro di produzione pasti gli interventi di disinfestazione, derattizzazione generale ed igienizzazione con la cadenza e le modalità previste dalla normativa vigente e/o le prescrizioni stabilite nei provvedimenti autorizzatori.

Art. 24 - Rifiuti

Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti.

I rifiuti solidi urbani, provenienti dai centri di produzione pasti e dalle sedi di consumo, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti forniti dall'Impresa, all'interno di contenitori idonei muniti di coperchio con apertura a pedale e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori delle cucine, ma deve essere conferito direttamente negli appositi cassonetti collocati nell'apposito spazio, all'esterno del centro di produzione pasti.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

L'Impresa si impegna al rispetto della normativa vigente in tema di raccolta differenziata e delle relative disposizioni impartite di volta in volta dal Comune.

Art. 25 - Conformità degli alimenti e controlli

L'Impresa si impegna a verificare che tutti gli alimenti forniti e distribuiti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità della stessa e della materia prima da impiegare, nonché tutte le prescrizioni impartite dalle competenti autorità.

Tutte le forniture sono soggette a controlli che possono essere eseguiti anche presso la ditta fornitrice.

L'Impresa è tenuta a sostituire immediatamente quelle forniture che risultassero non conformi.

Resta salva comunque la facoltà da parte dell'A. C., a mezzo di altri Organismi di Controllo e apposite Commissioni, allo scopo attivate, di effettuare verifiche sull'esecuzione del servizio per la corrispondenza dei pasti serviti alle tabelle dietetiche ed alle caratteristiche merceologiche.

Art. 26 - Costituzione Commissione Vigilanza – Composizione e compiti

L' A.C. si riserva la facoltà di esercitare la funzione di vigilanza, avvalendosi dell'operato di apposita " Commissione di Vigilanza", a cui sono demandati i compiti di sorveglianza e supervisione, meglio definiti con lo specifico regolamento di istituzione.

Art. 27 - Responsabilità e Penalità

Per le eventuali contestazioni che la Ditta dovesse ricevere, l'A.C., a proprio insindacabile giudizio, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva il diritto di applicare le seguenti penalità:

- € 200,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menu imputabile a fatto proprio dell'impresa ;
- € 250,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;
- € 400,00 per ogni analisi microbiologica o chimica giudicata negativa rispetto a quanto previsto dai limiti di carica macrobiotica;
- € 200,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificate su venti pesate della stessa preparazione ;
- € 500,00 per ogni violazione rispetto delle norme igienico sanitarie inerenti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalle Leggi vigenti tempo per tempo in materia;
- € 500,00 per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i refettori;
- € 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale dipendente del gestore;
- € 50,00 per ogni ritardo superiore a 15 minuti rispetto ai tempi previsti nella consegna e distribuzione dei pasti;
- € 250,00 per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del DPR n. 327/80 ;
- € 250,00 per ogni giornata di mancata erogazione del servizio per fatto imputabile all'I.a.

La mancata attivazione parziale/totale, o sospensione dei servizi oggetto del presente capitolato, per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili né al Comune né alle scuole, non dà diritto alla I.A. di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

Altresì l'I.A. è tenuta a comunicare tempestivamente eventuali interruzioni del servizio per comprovate cause di forza maggiore, garantendo il servizio sostitutivo anche con la fornitura di pasti freddi.

Art. 28 - Cauzioni ed Assicurazioni

A seguito dell'aggiudicazione l'I.A. , **a pena di decadenza** , è tenuta a stipulare apposita polizza fideiussoria a garanzia dell'adempimento delle obbligazioni inerenti l'appalto secondo le modalità stabilite dall'art.113 del d.lgs 163/2006 .

La impresa aggiudicatrice è responsabile civilmente e penalmente della buona esecuzione del servizio.

Eventuali danni a cose e/o persone che dovessero verificarsi, in relazione all'espletamento del servizio anche per cause ad esso connesse , sono da intendersi senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta , la quale è tenuta a stipulare adeguate polizze assicurative da depositare presso la stazione appaltante prima dell'avvio del servizio.

Compresi tra le eventuali responsabilità a carico dell'I.A. anche quelli causati a terzi dai prodotti alimentari e non in uso nell'espletamento del servizio .

Polizza assicurativa deve:

- avere un massimale per sinistro non inferiore all' importo contrattuale
- tenere indenne questa stazione appaltante da tutti i rischi di esecuzione da qualsiasi causa determinati

- prevedere il pagamento in favore del Comune non appena questi lo richieda, anche in pendenza dell' accertamento della responsabilità e senza che occorranò consensi ed autorizzazioni di qualunque specie
- prevedere una garanzia di responsabilità civile per danni a terzi nell' esecuzione del servizio, per un importo non inferiore a quello contrattuale

Art. 29 - Trattamento Dati

I dati forniti saranno elusivamente utilizzati per le finalità derivanti dalla presente gara di appalto (DLgs. 196 /29003)

Art. 30 – Pagamento dei corrispettivi

Il Comune corrisponderà alla ditta il prezzo di appalto con cadenza mensile sulla base dei pasti effettivamente forniti che costituiscono l'unico presupposto per esigere il compenso. A tal fine la ditta rimetterà una fattura corredata degli ordinativi giornalieri da parte dei Dirigenti scolastici o persona delegata.

Il pagamento avverrà entro 40 giorni dalla presentazione della fattura e della documentazione di cui sopra, salva verifica della documentazione stessa.

Non verranno liquidati pasti eventualmente erogati in misura superiore a quanti risultanti dagli ordinativi .

Art. 31 - Controversie e Norme di rinvio

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato si rinvia alle norme vigenti in materia ed alle norme del C.C.

Foro competente per controversie non sanabili sarà esclusivamente il Foro di Taranto.



COMUNE DI STATTE

CAPITOLATO D'APPALTO

Art. 1 - Oggetto del servizio

Il presente capitolato disciplina il rapporto contrattuale relativo all'appalto di servizi nel settore della "Ristorazione Scolastica" tra l'Amministrazione Comunale – Appaltante (A.C.) ed il Contraente Appaltatore Aggiudicatario – (I.A.), conformemente all'oggetto indicato nella lettera d'invito, nelle more dell'espletamento di procedura di gara pluriennale.

Art. 2 - Oggetto del Capitolato

E' oggetto del presente capitolato tutto quanto concerne l'affidamento ad Impresa specializzata del servizio di ristorazione scolastica, il Coordinamento, l'Organizzazione complessiva del servizio da e per i centri di produzione dei pasti alle sedi di consumo, nonché la gestione del servizio nelle varie fasi di preparazione, trasporto, consegna e somministrazione dei pasti.

L'appalto, in particolare, dovrà prevedere

- FORNITURA di PASTI VEICOLATI in confezioni monouso per alunni frequentanti le Scuole dell'Infanzia e Primarie Statali a tempo pieno, e Personale Docente, come da prospetto di sintesi che segue:

	SCUOLA	INDIRIZZI	SCUOLA INFANZIA TEMPO NORMALE	SCUOLA PRIMARIA TEMPO PIENO
1	Giovanni XXIII	VIA Bainsizza		X
2	Madre Teresa di Calcutta	VIA Arena di Verona	X	

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni feriali (dal lunedì al venerdì), nei periodi di funzionamento di ciascuna Istituzione scolastica, secondo il calendario scolastico, stabilito dai Dirigenti Scolastici in conformità al calendario delle attività didattiche previste.

Il quantitativo dei pasti, oggetto del presente capitolato, ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione. Il numero giornaliero dei pasti sarà quantificato sulla base di quelli effettivamente forniti.

La dimensione complessiva dell'utenza, per l'intera durata contrattuale, è stimata in

n. 11.018 pasti per un numero massimo di **n. 65 pasti giornalieri, così determinata :**

n. 65 pasti giornalieri per il periodo 04 ottobre 2010- 08 giugno 2011 (n.10790)

n. 38 pasti giornalieri per il periodo 9 giugno-15 giugno 2011 (n.228)

La fornitura sarà liquidata al prezzo di aggiudicazione oltre iva sulla base dei pasti effettivamente forniti.

Il prezzo si intende onnicomprensivo di obblighi od oneri che gravino sulla Ditta a qualsiasi titolo, secondo le condizioni di fornitura specificate nel presente capitolato.

La Tipologia di pasto, oggetto del servizio, è la seguente:

- Primo Piatto
- Secondo piatto
- Contorno
- Pane
- Frutta fresca o Yogurt o dolce
- Acqua oligominerale

secondo le tabelle dietetiche predisposte dal competente Servizio ASL TA allegate al presente Capitolato come parte integrante e sostanziale .

La I.A. si impegna, inoltre:

- preparare MENU e/o DIETE SPECIALI personalizzati, espressamente richiesti e documentati con certificazione sanitaria, predisposti sulla base delle tabelle dietetiche allegate, confezionandoli in singole vaschette personalizzate, in monoporzioni sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti, come disposto nello specifico art 12 .
- garantire, in un tempo stimato di due ore per addetto al servizio ed alla distribuzione, la predisposizione ed il riassetto dei locali adibiti a refezione, nonché la distribuzione dei pasti.
- assicurare all'utenza la fruizione dei pasti con stoviglie e posaterie a perdere (tovaglie e tovaglioli di carta, stoviglie e posaterie di plastica), conformi a quanto dispone la normativa vigente in materia di miglioramento della sicurezza.

Costituisce obbligo per l'I.A. assicurare, alle condizioni ed alle modalità esplicitate e sancite nei rispettivi articoli del presente capitolato, quanto enunciato nei seguenti punti:

- L'acquisto, la fornitura e il controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù;
- L'acquisto, la fornitura e il controllo di tutto il materiale necessario allo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione;
- La preparazione, la cottura, la suddivisione in confezioni monouso dei pasti;
- La veicolazione dei pasti destinati alle sedi di consumo con adeguato automezzo di trasporto e con idonei contenitori;
- Il ricevimento dei contenitori nelle sedi di consumo, la pulizia dei locali adibiti a refettorio, l'apparecchiatura e la sparcchiatura dei tavoli, la distribuzione dei pasti;
- Il riassetto dei locali adibiti a refettorio;
- Il ritiro dei contenitori dalle sedi di consumo e loro veicolazione al centro di produzione pasti;
- La fornitura di appositi sacchi e l'eventuale integrazione/sostituzione di contenitori muniti di coperchio con apertura a pedale per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani;
- Il materiale di uso personale e le divise necessarie al corretto espletamento delle diverse mansioni degli addetti al servizio;
- Il coordinamento e l'organizzazione complessivi del servizio svolto nei centri di produzione pasti e nelle sedi di consumo.

Art. 3 - Estensione del contratto

Il numero dei pasti previsti nel presente capitolato non è impegnativo per l'Ente appaltante, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (variabilità del numero degli utenti a causa di ritiri, nuove adesioni, assenze); il Comune si riserva quindi la facoltà di variare, tanto in difetto quanto in eccesso, il numero dei pasti senza che l'Impresa aggiudicatrice possa trarne argomento per chiedere compensi e prezzi diversi da quelli

risultanti dal contratto.

Art. 4 - Personale dell'I.A.

L' I.A. deve assicurare il servizio oggetto del presente appalto con personale alle proprie dipendenze in possesso di adeguata professionalità, opportunamente informato sulle norme di sicurezza, igiene e prevenzione dagli infortuni sul lavoro.

L'Organico dovrà essere adeguato per assicurare numericamente e professionalmente l'efficienza del servizio.

L'I.A. dovrà inoltre nominare il proprio referente per i rapporti con l'A.C. inerenti l'appalto, e comunicarne il nominativo ed i recapiti, per ogni comunicazione, anche con carattere d'urgenza.

Nei confronti del personale alle sue dipendente l'I.A. è tenuta all'osservanza delle norme contrattuali di categoria e dovrà fornire alla Amministrazione elenco nominativo, suddiviso per mansioni.

Art. 5 - Durata Dell'Appalto

Il contratto avrà decorrenza indicativa dal 4° ottobre 2010 e terminerà il 15 giugno 2011, e si articolerà su 5 giorni settimanali (lunedì' – venerdì), ad esclusione del sabato e di tutti gli altri giorni riconosciuti festivi, a norma del calendario scolastico regionale e, comunque, secondo il calendario che sarà fornito dalla istituzione scolastica.

Art. 6 - Modalità di gara e criteri di aggiudicazione.

Procedura di cottimo fiduciario ai sensi del Regolamento Comunale per l'esecuzione in economia di lavori, forniture di beni e servizi.

L'aggiudicazione avverrà in favore del concorrente che avrà presentato l'offerta **economicamente più vantaggiosa**, individuato secondo i seguenti criteri:

OFFERTA TECNICA

1. indicazione del numero di personale addetto al servizio di distribuzione e riassetto refettori e mezzi impiegati (sono valutati le unità aggiuntive rispetto al rapporto minimo 1/40)	fino a punti 10
2. prodotti biologici , tipici e tradizionali (DOP,IGP, STG ed altre connotazioni locali) offerti in quantità superiore al 30% rispetto alla massa complessiva delle derrate alimentari trattate	“ punti 35
3. inserimento nel programma alimentare di frutta stagionale ed ortaggi prodotti sul territorio della provincia	“ punti 20

Offerta economica:

il prezzo unitario del pasto dovrà essere espresso al netto della sola IVA, comprensivo di ogni altro onere e non dovrà superare € 4,30 (quattro/30) a pena di esclusione.

Il punteggio, fino a punti 35, sarà attribuito sulla base della seguente formula:

$$\frac{35 \times \text{valore offerta più bassa}}{\text{valore singola offerta}}$$

L'aggiudicazione dell'appalto verrà disposta a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, come risultante dalla somma dei punteggi attribuiti per ciascun criterio.

Art. 7 - Requisiti di Ammissione

Per partecipare alla gara i concorrenti debbono risultare in possesso dei requisiti sotto riportati:

- a) possesso dei requisiti generali di cui all'art.38 del D.L.gs.163/2006
- b) essere iscritti alla C.C.I.A.A. per attività corrispondenti all'oggetto dell'appalto;
- c) essere in possesso di certificazione di sistema qualità conforme alle norme UNI EN ISO serie 9001, in corso di validità, rilasciata per attività corrispondenti all'oggetto dell'appalto;
- d) di effettuare attività di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dalle Direttive CEE 93/43 e 96/3 e, ai sensi della normativa vigente sull'igiene dei prodotti alimentari con l'indicazione, del piano di autocontrollo al quale la Ditta si sottopone per tutto il periodo della fornitura in oggetto;
- e) avere realizzato nel triennio precedente, appalti destinati a mense scolastiche o analoghi a quella oggetto di gara, in favore di committenti pubblici e/o privati, per un importo complessivo non inferiore a EURO 30.000,00–;
- f) la disponibilità aziendale del centro/i di produzione pasti, necessari per l'espletamento del servizio, provvisti di autorizzazioni igienico-sanitaria rilasciate dalla ASL U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione competente territorialmente, con caratteristiche strutturali, e indicazione dell'ubicazione, atta a garantire che il tempo di veicolazione del pasto dal centro/i di produzione all'ultima sede di ristorazione sia raggiungibile, di norma, in 30 minuti massimi;
- g) disponibilità di personale
- h) disponibilità di idoneo mezzo necessario alla veicolazione dei pasti dotato di specifica autorizzazione dell'autorità competente ;

Requisiti di ordine generale	Devono essere posseduti da ognuno dei componenti, e, per i consorzi costituiti, anche da essi
Requisito di idoneità professionale	<input type="checkbox"/> RTI E CONSORZI ORDINARI IN VIA DI COSTITUZIONE Deve essere posseduto da ognuno dei futuri componenti <input type="checkbox"/> RTI E CONSORZI ORDINARI COSTITUITI Deve essere posseduto almeno dall' impresa mandataria o dall' impresa capogruppo e dagli altri soggetti componenti che interverranno nell' attività nonché dallo stesso consorzio
Certificazione di qualità	<input type="checkbox"/> RTI E CONSORZI ORDINARI IN VIA DI COSTITUZIONE Deve essere posseduta da ognuno dei futuri componenti <input type="checkbox"/> RTI E CONSORZI ORDINARI COSTITUITI Deve essere posseduta almeno dall' impresa mandataria o dall' impresa capogruppo e dagli altri soggetti componenti che svolgeranno l' attività di esecuzione nonché dallo stesso consorzio

Requisito economico - finanziario	RTI E CONSORZI ORDINARI IN VIA DI COSTITUZIONE Deve essere posseduta da ognuno dei futuri componenti
	RTI E CONSORZI ORDINARI COSTITUITI <input type="checkbox"/> Per i RTI e per i consorzi ordinari di tipo orizzontale , deve essere posseduto dall' impresa capogruppo nella misura minima del 40% ; la restante percentuale è posseduta cumulativamente dalle imprese mandanti o consorziate ciascuna nella misura minima del 10% di quanto richiesto all' intero raggruppamento. <input type="checkbox"/> Per i RTI e per i consorzi ordinari di tipo verticale deve essere posseduto in misura prevalente dall' impresa capogruppo
Requisiti tecnico - professionali	RTI E CONSORZI ORDINARI IN VIA DI COSTITUZIONE Devono essere posseduti da ognuno dei futuri componenti
	RTI E CONSORZI ORDINARI COSTITUITI <input type="checkbox"/> Per i RTI e per i consorzi ordinari di tipo orizzontale , devono essere posseduti dall' impresa capogruppo nella misura minima del 40% ; la restante percentuale è posseduta cumulativamente dalle imprese mandanti o consorziate ciascuna nella misura minima del 10% di quanto richiesto all' intero raggruppamento. <input type="checkbox"/> Per i RTI e per i consorzi ordinari di tipo verticale devono essere posseduti in misura prevalente dall' impresa capogruppo

Art. 8 - Norme Igienico - Sanitarie

Per quando concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla normativa vigente in materia, in particolare si prescrive il rispetto delle norme vigenti relative al cosiddetto " Pacchetto igiene " riportate nel regolamento CE 29 aprile 2004 n.852/2004 denominato " Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari " e s.m.i.

Art. 9 - Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari.

Le caratteristiche di seguito evidenziate rappresentano un vincolo - base nelle scelte delle materie prime, a tutela della sicurezza igienico - nutrizionale del pasto, finalizzato a garantire e sviluppare livelli crescenti di rispetto e controllo di qualità.

In questa prospettiva si inseriscono le seguenti clausole:

- obbligo di certificazione della categoria merceologica ad ogni consegna e messa a disposizione della certificazione stessa, su richiesta degli organi di controllo;

- esclusione dal ciclo produttivo di alimenti per cui, al momento della somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione;
- razionalizzazione dei tempi di approvvigionamento delle materie prime non deperibili, in modo tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre trenta giorni; per gli alimenti deperibili il rifornimento deve avvenire con modalità tali da garantire il mantenimento fino al consumo di requisiti di freschezza;
- obbligo di esibire, su richiesta, un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata;
- divieto di congelare pane ed alimenti già scongelati, nonché divieto di congelare altre materie prime acquistate fresche, in assenza di specifiche autorizzazioni da parte dell'ASL.

Acquisto e stoccaggio derrate

Le derrate utilizzate dovranno avere le caratteristiche merceologiche e di qualità previste **nell'allegato n. 1 - MENU)**

Dovranno essere curati il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantirne sempre la freschezza.

L'I.A. deve fornire generi alimentari di prima qualità, di provenienza nazionale, nel rispetto delle tabelle dietetiche e dei menù allegati al capitolato con l'osservanza delle più scrupolose norme della dietetica in considerazione della età dei destinatari. Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti delle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, ed alle caratteristiche merceologiche.

E' fatto obbligo all'I.A. di trasmettere all'A.C. le Schede Tecniche di tutti i prodotti forniti, comprensivo dei relativi marchi e dei nominativi delle aziende produttrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta la revisione dell'elenco completo da inviare all'A.C.

Ogni revisione deve riportare la data e la firma del responsabile del servizio dell'Impresa Aggiudicataria .

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti.

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

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

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità e l'assenza di O.G.M., tramite certificazioni attestanti tali assenze con le limitazioni attualmente previste dalle norme vigenti .

Art. 10 - Utilizzo di prodotti biologici, tipici tradizionali e filiera controllata

L'A.C. richiede l'impiego di prodotti biologici (in misura superiore al 30%), tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento .

Per **prodotto biologico** si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dai Regolamenti CEE 2090/91 209/91 2093/91 recepiti dal DPR 24/05/1992 n.338, confezionato in imballi originali comprovanti la biologicità tramite l'attestazione di un organismo di controllo riconosciuto dallo Stato.

I documenti attestanti le tipologie e i quantitativi dei prodotti biologici e non, pervenuti nel centro cottura (bolle di consegna o fatture) dovranno permanere a disposizione.

Art. 11 - Specifiche tecniche relative alle tabelle dietetiche

I pasti dovranno avere le caratteristiche quantitative e qualitative contenute nelle tabelle dietetiche predisposte dal Servizio A.S.L. Azienda Sanitaria Locale di Taranto – Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (all. n.1)

Le quantità degli ingredienti da utilizzare e di cibo da somministrare sono quelle previste da tali tabelle dietetiche nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione componente il menù.

I pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuto allo scongelamento.

Art. 12 - Menù

I menù sono articolati su cinque giorni settimanali e su quattro settimane .L'I.A. si impegna a preparare CESTINI FREDDI per gite scolastiche, su specifica richiesta delle Istituzioni Scolastiche, e menù per ricorrenze particolari.

Art. 13 - Diete

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute, religiose o etiche la ditta appaltatrice è obbligata a fornire in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno pasti alternativi , la cui composizione dovrà rispettare scrupolosamente le indicazioni della certificazione medica specifica. Sarà quindi compito della I.A. individuare in base al menù del giorno , confrontato con le singole certificazioni e/o richieste , la tipologia dei pasti speciali da fornire . Le diete speciali devono essere contenute in vaschette monoporzioni termosigillate contrassegnate dal cognome dell'utente , contenute a loro volta in contenitori termici.

Dieta in bianco :

L'I.A. si impegna a preparare “ diete in bianco “ ordinate entro le ore 9.00 , ovvero altro orario funzionale da concordare di concerto con le istituzioni scolastiche .

La dieta in bianco dovrà essere così composta :

- Riso all'olio extravergine di oliva
- Carne Magra ai ferri, al vapore, lessata
- Patate bollite
- Frutta fresca : mela
- Acqua oligominerale

Tali diete non necessitano di prescrizione medica se non superano i 3 gg., in ogni caso dovrà essere specificatamente richiesta dai genitori al personale scolastico appositamente incaricato per la successiva comunicazione alla I.A.

Art. 14 - Prenotazione dei pasti -sospensione fornitura

Per dimensionare il numero di pasti giornalieri l'I.A. terrà conto del numero di pasti del giorno precedente. Il numero di pasti giornalieri destinato alle utenze di cui al presente capitolato sarà confermato dal personale scolastico autorizzato di ogni struttura scolastica, via fax, ai centri di produzione pasti, entro le ore 9.00 , ovvero quello concordato. .

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti e il numero dei pasti distribuiti, l'I.A. deve immediatamente provvedere a fornire i pasti mancanti.

Nel caso in cui occorresse sospendere la fornitura per uno o più giorni, il Responsabile della Scuola è tenuto a darne comunicazione, anticipatamente, entro le ore 13,00 del giorno precedente a quello della sospensione, al titolare della I.A. ed all'A.C.

Art. 15 - Contenitori e mezzi di trasporto dei pasti veicolati

Le attrezzature utilizzate per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi alla normativa vigente e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte.

Preparazioni e derrate di tipo diverso saranno confezionate ciascuna in contenitori diversi per evitare possibili contaminazioni, dividendo nettamente gli alimenti che devono mantenere temperature elevate da quelli che devono essere consumati crudi o comunque freddi. Analogamente si provvederà al confezionamento in contenitori differenti, con caratteristiche analoghe a quelle sopra citate, delle diete speciali, in bianco e menù alternativi.

La I.A. dovrà comunicare il numero dei mezzi di trasporto utilizzati per effettuare il servizio. Tutti i mezzi impiegati per l'effettuazione del servizio devono essere idonei ed utilizzati esclusivamente per il trasporto di alimenti, essere muniti delle apposite autorizzazioni, rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile, ai sensi **della normativa vigente**. Il vano di carico deve essere separato dal vano di guida.

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

Art. 16 - Orari di trasporto, modalità e orario di consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati a cura dell'I.A. nelle sedi di consumo.

Fra il termine della preparazione e cottura dei pasti e la somministrazione agli utenti dovrà intercorrere un tempo massimo non superiore a 30 minuti.

L'erogazione del servizio deve essere effettuata secondo gli orari concordati con i dirigenti scolastici, ed i responsabili comunali.

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo.

I pasti devono essere consegnati con un anticipo massimo di 15 minuti dall'orario previsto per la somministrazione.

I suddetti orari potranno essere modificati previa comunicazione dell'A.C., in relazione ad eventuali esigenze organizzative dell'utenza.

Gli orari prefissati devono essere comunque scrupolosamente rispettati.

Art. 17 - Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione dei pasti

L'I.A. distribuisce i pasti nelle sedi di consumo.

Deve mettere a disposizione per il servizio proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati, per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Il numero degli addetti in fase di distribuzione non deve essere di norma inferiore al rapporto minimo di 1:40 utenti.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. indossare camice, copricapo e guanti monouso, sempre puliti e decorosi;
2. esibire il cartellino di riconoscimento;

3. lavare accuratamente le mani;
4. provvedere ad una scrupolosa pulizia dei locali prima della refezione ed al successivo riordino al termine della consumazione dei pasti
5. areare i refettori prima di apparecchiare i tavoli;
6. igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;
7. apparecchiare i tavoli
8. provvedere alla distribuzione dei pasti nelle confezioni monouso già porzionati , distinguendo le tipologie dei pasti (i menù speciali sono nominativi) e degli alunni (distintamente per la scuola dell'infanzia e per la primaria) ;
9. provvedere, al termine del servizio, alla rigovernatura dei refettori (e degli spazi destinati a tale uso), alla loro pulizia ed alla rimozione dei rifiuti .

Art.18 - Manuale di Autocontrollo Igienico

L'I.A deve produrre e consegnare in copia all'A.C. il proprio Manuale di Autocontrollo Igienico che si impegna a rispettare in ogni struttura produttiva ai sensi della normativa vigente.

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche che l'I.A. si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale manuale deve essere conservato all'interno delle strutture produttive e distributive.

Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia all'A.C.

Ogni nuova procedura deve riportare la data e la firma del responsabile.

Art. 19 - Conservazione delle derrate

Le dispense, i magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra; i prodotti edibili sfusi, sia freschi che secchi, non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi.

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

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

Le dispense e i magazzini devono essere ben ventilati e ben illuminati.

Art.20 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienici, nutrizionale e sensoriale ed essere eseguite secondo il Manuale aziendale di Autocontrollo Igienico, ai sensi della normativa vigente.

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

- ° tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere cucinati, devono essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- ° la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- ° tutte le vivande devono essere di norma cotte in giornata;

- ° il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata in alternativa può essere impiegato un prodotto confezionato sottovuoto e recente il bollo D.O.P.;
 - ° il lavaggio ed il taglio della verdura deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedente al consumo;
 - ° le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
 - ° le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
 - ° ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate,cotolette,polpette,ecc.) ;
 - ° le porzionature di salumi e formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
 - ° la carne trita deve essere macinata nella giornata di consumazione;
 - ° i legumi secchi devono stare in ammollo per 24 ore con almeno 2 ricambi d'acqua;
 - ° per la cottura devono essere impiegati solo pentolame in acciaio inox e non possono essere utilizzate pentole in alluminio;
 - ° la preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 10° C in conformità al D.P.R. n.327/80.
 - ° devono essere tassativamente evitati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti.
- E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente, o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 21 - Operazioni di pulizia, sanificazione e igiene delle strutture di produzione e di consumo

L'Impresa è tenuta ad effettuare giornalmente tutte le operazioni di pulizia, sanificazione dei locali, degli arredi e delle attrezzature ecc. conformemente a quanto indicato nel Piano di sanificazione predisposto dalla stessa e presentato in sede di offerta.

Le operazioni di pulizia da eseguire presso le sedi di consumo dei pasti consistono in sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli eventuali utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio e delle aree comuni di transito e collegamento tra le classi e il refettorio, pulitura dei vetri interni , pulizia periodica dei caloriferi.del locale refettorio

Art. 22 - Modalità di utilizzo e conservazione dei detersivi.

Di tutti i prodotti di pulizia che l'Impresa intende utilizzare devono essere fornite le schede tecniche di sicurezza. I detersivi che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere eco compatibili.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici,con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

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

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

Art. 23 - Interventi di disinfestazione e derattizzazione

L'Impresa deve effettuare presso il centro di produzione pasti gli interventi di disinfestazione, derattizzazione generale ed igienizzazione con la cadenza e le modalità previste dalla normativa vigente e/o le prescrizioni stabilite nei provvedimenti autorizzatori.

Art. 24 - Rifiuti

Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti.

I rifiuti solidi urbani, provenienti dai centri di produzione pasti e dalle sedi di consumo, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti forniti dall'Impresa, all'interno di contenitori idonei muniti di coperchio con apertura a pedale e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori delle cucine, ma deve essere conferito direttamente negli appositi cassonetti collocati nell'apposito spazio, all'esterno del centro di produzione pasti.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

L'Impresa si impegna al rispetto della normativa vigente in tema di raccolta differenziata e delle relative disposizioni impartite di volta in volta dal Comune.

Art. 25 - Conformità degli alimenti e controlli

L'Impresa si impegna a verificare che tutti gli alimenti forniti e distribuiti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità della stessa e della materia prima da impiegare, nonché tutte le prescrizioni impartite dalle competenti autorità.

Tutte le forniture sono soggette a controlli che possono essere eseguiti anche presso la ditta fornitrice.

L'Impresa è tenuta a sostituire immediatamente quelle forniture che risultassero non conformi.

Resta salva comunque la facoltà da parte dell'A. C., a mezzo di altri Organismi di Controllo e apposite Commissioni, allo scopo attivate, di effettuare verifiche sull'esecuzione del servizio per la corrispondenza dei pasti serviti alle tabelle dietetiche ed alle caratteristiche merceologiche.

Art. 26 - Costituzione Commissione Vigilanza – Composizione e compiti

L' A.C. si riserva la facoltà di esercitare la funzione di vigilanza, avvalendosi dell'operato di apposita "Commissione di Vigilanza", a cui sono demandati i compiti di sorveglianza e supervisione, meglio definiti con lo specifico regolamento di istituzione.

Art. 27 - Responsabilità e Penalità

Per le eventuali contestazioni che la Ditta dovesse ricevere, l'A.C., a proprio insindacabile giudizio, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva il diritto di applicare le seguenti penalità:

- € 200,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menu imputabile a fatto proprio dell'impresa ;
- € 250,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;
- € 400,00 per ogni analisi microbiologica o chimica giudicata negativa rispetto a quanto previsto dai limiti di carica macrobiotica;
- € 200,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificate su venti pesate della stessa preparazione ;
- € 500,00 per ogni violazione rispetto delle norme igienico sanitarie inerenti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalle Leggi vigenti tempo per tempo in materia;
- € 500,00 per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i refettori;
- € 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale dipendente del gestore;
- € 50,00 per ogni ritardo superiore a 15 minuti rispetto al tempi previsti nella consegna e distribuzione dei pasti;
- € 250,00 per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del DPR n. 327/80 ;
- € 250,00 per ogni giornata di mancata erogazione del servizio per fatto imputabile all'I.a.

La mancata attivazione parziale/totale, o sospensione dei servizi oggetto del presente capitolato, per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili né al Comune né alle scuole, non dà diritto alla I.A. di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

Altresì l'I.A. è tenuta a comunicare tempestivamente eventuali interruzioni del servizio per comprovate cause di forza maggiore, garantendo il servizio sostitutivo anche con la fornitura di pasti freddi.

Art. 28 - Cauzioni ed Assicurazioni

A seguito dell'aggiudicazione l'I.A. , a **pena di decadenza** , è tenuta a stipulare apposita polizza fideiussoria a garanzia dell'adempimento delle obbligazioni inerenti l'appalto secondo le modalità stabilite dall'art.113 del d.lgs 163/2006 .

La impresa aggiudicatrice è responsabile civilmente e penalmente della buona esecuzione del servizio.

Eventuali danni a cose e/o persone che dovessero verificarsi, in relazione all'espletamento del servizio anche per cause ad esso connesse , sono da intendersi senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta , la quale è tenuta a stipulare adeguate polizze assicurative da depositare presso la stazione appaltante prima dell'avvio del servizio.

Compresi tra le eventuali responsabilità a carico dell'I.A. anche quelli causati a terzi dai prodotti alimentari e non in uso nell'espletamento del servizio .

Polizza assicurativa deve:

- avere un massimale per sinistro non inferiore all' importo contrattuale
- tenere indenne questa stazione appaltante da tutti i rischi di esecuzione da qualsiasi causa determinati

- prevedere il pagamento in favore del Comune non appena questi lo richieda, anche in pendenza dell' accertamento della responsabilità e senza che occorranò consensi ed autorizzazioni di qualunque specie
- prevedere una garanzia di responsabilità civile per danni a terzi nell' esecuzione del servizio, per un importo non inferiore a quello contrattuale

Art. 29 - Trattamento Dati

I dati forniti saranno elusivamente utilizzati per le finalità derivanti dalla presente gara di appalto (DLgs. 196 /29003)

Art. 30 – Pagamento dei corrispettivi

Il Comune corrisponderà alla ditta il prezzo di appalto con cadenza mensile sulla base dei pasti effettivamente forniti che costituiscono l'unico presupposto per esigere il compenso. A tal fine la ditta rimetterà una fattura corredata degli ordinativi giornalieri da parte dei Dirigenti scolastici o persona delegata.

Il pagamento avverrà entro 40 giorni dalla presentazione della fattura e della documentazione di cui sopra, salva verifica della documentazione stessa.

Non verranno liquidati pasti eventualmente erogati in misura superiore a quanti risultanti dagli ordinativi .

Art. 31 - Controversie e Norme di rinvio

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato si rinvia alle norme vigenti in materia ed alle norme del C.C.

Foro competente per controversie non sanabili sarà esclusivamente il Foro di Taranto.