

COMUNE DI GIBELLINA

Libero Consorzio Comunale di Trapani

Servizio Pubblica Istruzione

PROGETTO ALIMENTARE/CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA CON PASTI VEICOLATI ANNO SCOLASTICO 2019-2020.

Art. 1

OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente progetto ha per oggetto la produzione, il trasporto e la consegna di pasti pronti per il consumo, preparati in "legame fresco-caldo", confezionati in contenitori monoporzioni sigillati, destinati al servizio di ristorazione scolastica per l'anno scolastico 2019-2020 (secondo il calendario scolastico). Gli elementi descrittivi di dettagli e le modalità sono indicati nei successivi articoli. Servizi di ristorazione scolastica, categoria C.P.V. 55512000-2. CIG -7972591638.

Art. 2

DURATA ED IMPORTO DELL'APPALTO

Il presente appalto durerà dal mese di ottobre 2019 al mese di maggio 2020 (anno scolastico 2019-2020) con esclusione dei periodi in cui le scuole resteranno chiuse per le vacanze previste dal calendario scolastico o per altre cause. Al termine del servizio, il contratto scadrà di pieno diritto, senza necessità di disdetta o preavviso.

L'importo complessivo dell'appalto ammonta ad € **50.000,00 Iva al 4% inclusa.**

Art. 3

NUMERO PRESUNTO PASTI, SEDI E GIORNI DI SERVIZIO

Il numero medio giornaliero dei pasti determinato in via presuntiva è di

- **n. 85** per gli alunni della scuola dell'infanzia
- **n. 100** per gli alunni della scuola secondaria di I grado
- Le mense scolastiche da rifornire sono ubicate in via Ibn Hamdis n. 1 per la scuola Secondaria di I grado e in via Beccadelli per la scuola dell'infanzia, nel territorio cittadino.

La fornitura e consegna pasti dovrà essere ripartita in

- **cinque giorni a settimana** (da lunedì a venerdì) per gli alunni della scuola dell'infanzia
- **due giorni alla settimana** (il martedì e il giovedì) per gli alunni della scuola secondaria di I grado .

Il personale scolastico, comunicherà agli addetti del servizio di ristorazione scolastica, entro le ore nove le prenotazioni giornaliere dei pasti.

Il valore complessivo effettivo del contratto sarà pari al numero dei pasti effettivamente prenotati e consegnati all'Ente nell'intera durata del contratto moltiplicato per il prezzo offerto

dall'aggiudicatario in relazione ad ogni pasto.

Art. 4

REGOLE GENERALI SULL'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO.

4.1 I Centri di Produzione del Fornitore

La preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti avverrà presso i Centri di Produzione pasti che devono essere nella disponibilità del Fornitore, funzionanti per tutta la durata del contratto.

I centri di produzione dovranno essere muniti di autorizzazione sanitaria prevista dal DPR 327/80, che preveda anche la veicolazione dei pasti.

Relativamente ai Centri di Produzione il dimensionamento dei locali, delle attrezzature e delle utenze e di ogni altro fattore necessario per fornire il servizio, deve essere tale da garantire una capacità adeguata per soddisfare la fornitura dei pasti richiesti dalla Amministrazione Contraente.

I Centri di Produzione dovranno essere stati progettati e realizzati per la produzione di pasti che, opportunamente confezionati in contenitori monoporzioni sigillati, saranno successivamente trasportati in contenitori termici, in regime di legame fresco-caldo, alle Sedi di Ristorazione.

Nella realizzazione dei Centri di produzione pasti si dovrà tenere conto delle più recenti normative in materia di igiene delle produzioni alimentari applicando le procedure HACCP.

In particolare, i Centri di Produzione del Fornitore dovranno rispondere alle prescrizioni di seguito indicate.

- I vari ambienti dovranno essere organizzati in modo che ciascuno sia riservato ad uno specifico uso, nel rispetto del principio del "non ritorno" (l'alimento lungo il ciclo produttivo non dovrà mai retrocedere, ma solo avanzare verso l'operazione successiva fino alla spedizione).
- Le strutture dovranno essere articolate perché le materie prime da preparare compiano percorsi brevi, unidirezionali, con la massima limitazione degli incroci.
- La disposizione degli ambienti con specifiche destinazioni dovrà consentire la netta separazione fra le zone a più alta contaminazione microbica da quelle meno contaminate.

4.2 Preparazione dei pasti e menù

Dovrà essere assicurata la presenza di cuochi diplomati, di Tecnici alimentari o laureati in scienze dell'alimentazione presso la struttura produttiva del centro di cottura.

Nell'acquisto delle derrate alimentari e degli altri prodotti occorrenti per la preparazione dei pasti si dovranno rispettare i criteri ambientali minimi adottati con decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare.

La preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e consegna dei pasti stessi dovranno essere effettuati in conformità alle disposizioni di cui al DPR 327/80 e alle altre vigenti normative, alle norme di buona tecnica, ai menù, alle caratteristiche merceologiche e quantitative di cui al presente capitolato e alle ulteriori prescrizioni stabilite dal presente capitolato. I piatti dovranno essere preparati in conformità alle grammature a crudo dei generi alimentari e al netto degli scarti.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti imposti dalle vigenti leggi e alle specifiche merceologiche indicate nelle "Linee guida per la ristorazione scolastica" (decreto 22 dicembre 2009) dell'Assessorato della salute della Regione siciliana, www.regione.sicilia.it/sanita, che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente capitolato.

Per la preparazione dei pasti al presente capitolato non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati, derrate alimentari surgelate che

abbiano subito processi di scongelamento, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i cibi dovranno essere preparati in giornata.

Per tutti i cibi dovrà essere possibile identificare la rintracciabilità della filiera produttiva, con eventuale certificazione in conformità alla norma UNI EN ISO 22005 ed eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO inerente la produzione e/o commercio di prodotti alimentari.

Dovrà essere assicurato un sistema di gestione per la sicurezza alimentare, con eventuale certificazione in conformità alla norma UNI EN ISO 22000 inerente la sicurezza alimentare.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di introdurre in qualsiasi momento modifiche ai menù, alle caratteristiche merceologiche delle derrate e alle grammature con obbligo per l'Impresa aggiudicataria di adeguare conseguentemente e rapidamente la fornitura, fermo restando che dovrà trattarsi di modificazioni che non comportino variazioni del prezzo per pasto. L'Amministrazione Comunale si riserva altresì la facoltà di effettuare variazioni di menù, grammature e caratteristiche delle derrate alimentari conseguenti ad eventuali indicazioni o direttive fornite dall'Azienda per i Servizi Sanitari qualora la stessa Azienda per i Servizi Sanitari attribuisca alla variazione rilevanza particolarmente significativa e positiva per la salute dei bambini: in tal caso, ove la variazione richiesta implichi un aumento ovvero una diminuzione del prezzo unitario del pasto, il nuovo prezzo sarà oggetto di libero accordo tra le parti.

4.3 Etichettatura delle derrate e dei contenitori dei pasti.

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle vigenti leggi e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente per i singoli prodotti sia per la conservazione che per il trasporto. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana con diciture poco chiare e poco leggibili. Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

I prodotti provenienti da agricoltura biologica devono essere muniti di etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia. In particolare sulle etichette delle confezioni devono apparire le seguenti diciture:

- a) da agricoltura biologica – regime di controllo CEE
- b) nome dell'organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale
- c) sigla dell'organismo di controllo e codice del produttore.

4.4 Approvvigionamento delle materia prime e garanzie di qualità

Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi. Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari l'impresa dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità e di freschezza delle derrate. L'impresa dovrà acquisire dai propri fornitori di derrate alimentari e rendere disponibili alla Amministrazione, quando questa ne faccia richiesta, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi ed alle specifiche merceologiche e dovrà garantire, inoltre, la rintracciabilità degli alimenti impiegati (rintracciabilità di filiera) ai sensi del regolamento C.E. 178/2002 e s. m. i.

Gli alimenti deperibili devono essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare lo stazionamento di queste derrate a temperatura ambiente. Le quantità devono essere suddivise in porzioni sufficienti alla lavorazione in modo da evitare ripetute variazioni della temperatura dei cibi.

I prodotti devono essere introdotti in cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno).

4.5 Conservazione delle derrate

La merce deve essere stoccata in ambiente idoneo ad assicurare la conservazione, confezionata ed imballata nel rispetto delle norme igienico sanitarie che disciplinano la materia.

Le carni, le verdure, i formaggi, ed i prodotti surgelati dovranno essere conservati in frigoriferi distinti alle temperature previste dalla legge.

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

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire con l'utilizzo di pellicole di alluminio idonee al contatto con alimenti e/o recipienti rispondenti alla normativa di riferimento.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. E' vietato l'uso di recipienti e pentolame in alluminio.

Devono essere utilizzate adeguate tecnologie per la conservazione del sottovuoto.

I prodotti deperibili come le carni, il latte ed i formaggi freschi dovranno essere trasferiti immediatamente nei rispettivi frigoriferi al momento della consegna e durante la loro conservazione; l'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione e congelamento dovranno essere controllate quotidianamente attraverso la verifica delle temperature segnate sul display.

I prodotti non deperibili invece come la pasta, il riso, lo scatolame, devono essere conservati in confezioni ben chiuse e in un ambiente fresco ed asciutto e riportanti l'etichettatura completa.

La temperatura del magazzino non deve superare i 20/23 °C.

Le fasi della conservazione successive alla consegna devono assicurare sia nelle celle frigorifere che nel magazzino o dispensa le condizioni più basse di umidità ambientale per evitare una repentina degradazione delle derrate. E' necessario procedere all'ispezione periodica dei magazzini e delle celle per la verifica delle condizioni di deposito e per il controllo di eventuale presenza di infestanti, nonché dell'integrità delle derrate.

4.6 Prodotti biologici, tipici e tradizionali, prodotti di filiera corta, prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero

Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti elencati nei gruppi merceologici accompagnate dalla dicitura "biologico" o "prodotto tipico e tradizionale" devono rispondere alle "Specifiche per prodotti biologici" e "Specifiche per prodotti tipici e tradizionali" e dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa in materia e alle "Linee guida per la ristorazione scolastica" (decreto 22 dicembre 2009) dell'Assessorato della salute della Regione siciliana.

I prodotti biologici, DOP, IGP, STG, tipici o tradizionali, prodotti equo-solidali, prodotti di filiera corta, prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero, prodotti da "sistema di produzione integrata", tenuto conto della composizione dei menù e delle relative grammature pro-capite, devono rispettare i criteri ambientali minimi adottati con decreto del Ministro dell'ambiente e della

tutela del territorio e del mare.

E' causa automatica di esclusione dalla gara la mancata presentazione da parte del concorrente della dichiarazione di capacità di fornire prodotti biologici, DOP, IGP, STG tipici o tradizionali, prodotti equo e solidali, prodotti di filiera corta, prodotti agricoli e alimentari a chilometri zero, prodotti da "sistema di produzione integrata" nel rispetto dei criteri ambientali minimi adottati con decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare.

Potrà comunque essere sempre richiesta documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti destinati al Comune di Gibellina si utilizzano i prodotti biologici, tipici e tradizionali, prodotti equo e solidali, prodotti di filiera corta prodotti agricoli e alimentari a chilometri zero

previsti e che gli stessi sono conformi alla vigente normativa in materia.

4.7 Menù per diete speciali

E' prevista la fornitura di eventuali pasti per diete speciali per utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico (es. celiachia, diabete mellito ecc.) o per motivi etnico-religiosi.

Previa opportuna certificazione e diagnosi attestante l'esistenza di una particolare patologia che necessita di diete speciali e/o previa segnalazione del medico che attesti la necessità di eliminare taluni elementi, verranno elaborati menù personalizzati per gli utenti di cui sopra.

Le eventuali diete speciali dovranno essere confezionate in monoporzione sigillata, etichettata con l'indicazione dei dati del destinatario.

Anche per dette monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste nella normativa vigente fino al momento del consumo.

La fornitura di detti pasti, di volta in volta richiesti dalla Amministrazione e per i quali il Fornitore dovrà garantirne la fornitura, non comporterà variazione di prezzo.

4.8 Produzione dei pasti

I pasti dovranno essere preparati e distribuiti in giornata. Ogni pasto sarà composto da un primo, un secondo, il contorno, la frutta, acqua e il pane, in conformità a tutto quanto previsto dai **menù e dalle tabelle dietetiche allegate** e da quanto eventualmente disposto dall'Autorità Sanitaria. La ditta appaltatrice, quotidianamente per ogni utente, dovrà fornire il seguente materiale a perdere:

- Tovaglietta monouso monoposto
- Tovaglioli di carta
- Set posate

4.9 Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Tutti gli impianti dovranno essere a norma di legge e realizzati rispettando tutti i parametri igienico-sanitari nello scrupoloso rispetto delle norme di buona tecnica.

4.10 Tecniche di preparazione e cottura

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standard ben definiti e a conoscenza di tutto il personale; pertanto dovrà essere messo a disposizione della Amministrazione:

- modalità di preparazione;
- descrizione delle procedure di elaborazione;
- tecniche di cottura con indicazione dei tempi e delle temperature impiegate.

4.11 Preparazione delle carni

Le temperature di cottura per le carni devono essere condotte fino al raggiungimento di una temperatura al cuore di almeno 75° C per un tempo sufficiente a distruggere eventuali germi patogeni. Tale controllo dovrà essere effettuato dall'erogatore del servizio con apposita strumentazione.

Una volta completata la cottura delle carni le stesse dovranno essere immediatamente consumate.

4.12 Lavaggio dei vegetali

I vegetali destinati al consumo devono essere lavati e disinfettati attentamente con idonee apparecchiature, per l'utilizzo delle quali il Fornitore dovrà attenersi alle norme specifiche indicate dai produttori delle stesse.

Qualora queste apparecchiature non fossero disponibili, le verdure, i vegetali e la frutta dovranno essere sottoposti ad un processo di sanificazione con l'ausilio di prodotti specifici.

4.13 Operazioni preliminari alla cottura.

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

- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo
- la carne trita dovrà essere macinata prima della cottura.
- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata se non già approvvigionato confezionato.
- il lavaggio e taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo
- tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata tranne che per arrostiti, brasati e bolliti, per i quali è ammessa la preparazione il giorno precedente
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura
- i legumi secchi dovranno essere messi a mollo per 24 (ventiquattro) ore con due ricambi d'acqua, nel caso di fagioli l'acqua dovrà essere cambiata al raggiungimento della prima ebollizione;
- tutti i prodotti surgelati e/o congelati da sottoporre a cottura devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero a temperatura compresa tra 0 e + 4 °C ad eccezione dei prodotti che vengono cotti senza preventivo scongelamento e dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;
- sono vietati gli additivi chimici nella preparazione dei pasti, i cibi precotti, olio di semi, olio di sansa, strutto, crema base, derrate cucinate all'esterno dei locali, uova crude, carne cruda;
- sono consentiti i dadi da brodo, i surgelati, i prodotti in scatola ed i prodotti sottovuoto.

4.14 Pentolame per la cottura

Salvo diverso accordo per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

4.15 Trasporto dei pasti dai Centri di Produzione alle Sedi di Refezione. Contenitori per il Trasporto

Il Fornitore dovrà assicurare il servizio di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti dai Centri di Produzione alle sedi delle mense scolastiche.

Il calendario di apertura e chiusura del servizio di ristorazione scolastica, compresa la sospensione nel periodo di vacanze scolastiche, è quello stabilito dalle competenti autorità scolastiche ed è comunicato alla Ditta appaltatrice.

Il trasporto dovrà essere effettuato, con mezzi e personale del Fornitore, nelle Sedi di Refezione indicate dalla Amministrazione Comunale e secondo le cadenze temporali e per i giorni indicati dalla Amministrazione stessa nell'Atto della stipula del contratto.

Le attrezzature utilizzate per il trasporto dei pasti dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 ed all'Allegato II sezione I del D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti. Contenitori e casse termiche utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere tali da consentire un'adeguata pulitura e disinfezione. I contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono risultarne contaminati. Sui contenitori deve essere chiaramente visibile ed indelebile la scritta " contenitore ad uso alimentare "

o apposito logo.

Le casse termiche utilizzate per il trasporto dovranno essere tali da consentire la conservazione degli alimenti cotti, da consumarsi caldi, ad una temperatura superiore ai + 65° C in ottemperanza al disposto della normativa in corso.

4.16 Confezionamento

I pasti verranno confezionati in:

- contenitore monoporzione sigillato;
- contenitori monoporzione sigillati ed etichettati (dati del destinatario e della Sede di Refezione) per le eventuali diete speciali;
- la frutta dovrà essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

4.17 Mezzi adibiti al trasporto e consegna pasti

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla Legge (D.P.R. 327/80, art. 43) e tali da assicurare una adeguata protezione delle sostanze alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali, in particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.

I mezzi dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, essere coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile, e per quelli aventi celle frigorifere gli stessi dovranno essere muniti di controllo per la temperatura.

I mezzi dovranno essere in possesso delle autorizzazioni necessarie per il trasporto degli alimenti secondo la normativa vigente.

I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana.

I mezzi dovranno recare la scritta esterna "Trasporto pasti".

L'impresa dovrà elaborare e presentare in sede di attivazione del servizio un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nella Sede di Refezione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, nel rispetto dei tempi massimi indicati negli articoli precedenti

Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto ed il momento dell'effettiva consegna in ogni mensa, alle temperature indicate dal DPR 327/80, **non dovrà mai superare 1 ora** al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti, garantire sempre l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge.

Giornalmente, un incaricato presso ogni singola scuola comunicherà telefonicamente alla Ditta il numero dei pasti necessari in relazione alle presenze giornaliere. La ditta dovrà consegnare i pasti in tempo utile per l'orario di consumazione del pasto fissato dalla Scuola. Quotidianamente la Ditta dovrà provvedere all'emissione di bolla di consegna riportante l'ora di inizio trasporto, la scuola destinataria dei pasti ed il numero dei pasti veicolati.

4.18 Personale

L'impresa dovrà assicurare la presenza di personale adeguato ed idoneo per il conseguimento dei risultati richiesti nel presente progetto.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento, nell'ottemperanza di quanto previsto in materia di sicurezza dal D.Lgs. 81/08 e successive integrazioni ed in materia sanitaria dal Regolamento (CE) n. 852/2004 (ex D.Lgs. n. 155/97), dal Decreto Assessorato Regionale della Sanità n. 27151/1998, dalla Legge Regionale 19 maggio 2005 e dal Decreto 19 febbraio Assessorato Sanità, GURS n. 11 del 19 marzo 2007.

L'impresa dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene (DPR 327/80, art. 42) e disposizioni di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, ai sensi del D.Lgs.81/2008.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome e cognome del dipendente.

L'impresa deve rispettare tutta la normativa vigente in materia di salute e sicurezza delle lavoratrici e dei lavoratori nei luoghi di lavoro, con particolare riferimento al D.Lgs. 81/2008 recante il c.d. Testo Unico sulla sicurezza del lavoro.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, dovrà essere in possesso delle certificazioni sanitari previste e munito del Libretto di Idoneità Sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti (D.P.R. 327/80, art. 37).

L'impresa deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di igiene sul lavoro, assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori, ivi comprese le disposizioni in materia di disabili.

Relativamente alle attività esercitate all'interno dei luoghi di lavoro, l'impresa si obbliga, ai sensi della normativa vigente a coordinarsi e a cooperare con il datore di lavoro committente, o suo delegato, e con le istituzioni scolastiche per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione in caso di interferenza di attività lavorative.

4.19 Erogazione del servizio nel caso d'interruzione della produzione per cause di forza maggiore

L'impresa dovrà essere in grado di fornire il servizio, anche in caso d'interruzione della produzione presso tutti i Centri di Produzione per causa di forza maggiore, producendo i pasti necessari quotidianamente in conformità al presente capitolato, utilizzando una o più strutture produttive idonee alternative, mezzi ed attrezzature di trasporto, ovvero avvalendosi di tecnologie di preparazione e confezionamento dei pasti alternative (es., convenzioni con altri centri di produzione o con locali all'uopo convenzionati, ecc.).

Nei casi sopra indicati, l'impresa potrà anche avvalersi della facoltà di fornire, per un solo giorno, in luogo dei pasti previsti, cestini freddi.

Art. 5

SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (H.A.C.C.P.)

La Ditta aggiudicataria del presente appalto dovrà obbligatoriamente gestire tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal D.L.gs n. 155/97

Dovranno essere svolte a cura della Ditta aggiudicataria le seguenti attività minime:

- Analisi dei rischi del processo produttivo;
- Identificazione dei punti critici;
- Definizione dei limiti di accettabilità;
- Definizione ed attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
- Definizione ed attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
- Verifica del sistema di autocontrollo;
- Definizione e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo igienico, fornitura di tutta la modulistica

necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, l'effettuazione di esami di laboratorio dovrà avvenire con la frequenza e la tipologia sotto elencate: Analisi batteriologiche e chimiche mensili su materie prime, prodotti finiti e semilavorati, ambiente di lavoro ed attrezzature. Le analisi batteriologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Le analisi chimiche dovranno essere indirizzate particolarmente alla ricerca di contaminanti ambientali e delle eventuali sostanze chimiche residuali dovute ad improprie attività di sanificazione ambientale. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso il Centro di Produzione a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali o degli altri soggetti incaricati dall'Amministrazione.

In caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, il Fornitore dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con la Amministrazione Contraente adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità. La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio effettuati dal Fornitore potranno essere modificati su richiesta della Amministrazione senza possibilità di rivalsa da parte del Fornitore.

Tabella A: Procedure operative e documentazione del sistema di autocontrollo

Documentazione formale:
<ul style="list-style-type: none"> • Documento di convenzione stipulata dalla Ditta con il laboratorio di analisi per l'autocontrollo • Copia dell'attestato di accreditamento (n. di riconoscimento) ministeriale del laboratorio di analisi per l'autocontrollo.
Applicazione sistema HACCP:
<ul style="list-style-type: none"> • Documentazione dettagliata del diagramma di flusso delle produzioni aziendali ed individuazione delle fasi del processo produttivo; • Scelta e verifica dei fornitori con acquisizione dei loro programmi di controllo sulle materie prime ed attuazione di piani di monitoraggio; • Elenco materie prime utilizzate e fornitori omologati • Elaborazione del documento relativo all'individuazione del PCP (Punti critici di processo) in ogni fase operativa, dalla ricezione merci al trasporto degli alimenti presso i punti di refezione; • Elencazione dei pericoli individuati in ogni PCP; • Identificazione dei rischi in ogni PCP; • Elencazione delle misure preventive da utilizzare per il contenimento dei rischi individuati (sistemi di monitoraggio utilizzati, frequenza delle misurazioni ecc); • Frequenza della taratura degli strumenti di misurazione; • Applicazione del manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva elaborato a livello europea dalla FERCO e FIPE • Sistema di registrazione dei dati:

• Raccolta, registrazione ed aggiornamento dei dati relativi all'applicazione del sistema HACCP;
• Relazione dettagliata, registrata delle eventuali azioni correttive da adottare
• Procedure igieniche generali dell'impianto:
• Individuazione del personale responsabile del controllo di qualità e di sanificazione ambientale;
• Predisposizione de relazioni tecniche e/o di annuali relativi alle caratteristiche degli impianti e delle attrezzature dell'azienda a fini di una corretta procedura di sanificazione;
• Schede tecniche dei prodotti utilizzati nella sanificazione
• Documentazione delle verifiche del sistema di sanificazione;
• Approvvigionamento idrico;
• Smaltimento acque reflue e civili e tecnologiche;
• Lotta ad insetti e roditori: schede tecniche delle esche e dei prodotti utilizzati, planimetria dello stabilimento con evidenziazione del posizionamento delle schede periodiche di intervento;
• Individuazione del personale o della ditta esterna responsabile delle operazioni di disinfestazione e derattizzazione.

In relazione alle attività di cui sopra, la Ditta aggiudicataria dovrà designare prima dell'inizio dell'appalto un proprio rappresentante che assumerà – in nome e per conto della Ditta medesima – la qualifica di “responsabile dell'industria alimentare”, che è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

Art. 6

MODALITA' D'AFFIDAMENTO DELL'APPALTO E DI ATTRIBUZIONE PUNTEGGI

La successiva procedura negoziata sarà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, come previsto dall'art. 95, comma 3, lettera a, del D.Lgs. 50/2016:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

Ai fini dell'attribuzione del punteggio da attribuire all'offerta tecnica si adotteranno i seguenti criteri:

- **Sistema di produzione e consegna pasti**

1. Struttura produttiva del centro di cottura (ubicazione, tempo di consegna, dimensionamento delle aree dedicate alle varie fasi del ciclo produttivo, dotazioni tecnologiche, attrezzature, materiali, sistemi di cottura e conservazione degli alimenti, etc) e organizzazione complessiva del processo di produzione dei pasti oggetto del capitolato (dalla fase dell'approvvigionamento delle materie prime fino alla fase della produzione del pasto e del suo confezionamento, veicolazione esclusa), unità di personale impiegate (presenza di cuochi diplomati, presenza di tecnici alimentari o laureati in scienze dell'alimentazione), specifico

programma di formazione sul personale indicato.

Punti max 15

2. Scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari e strategie di controllo per il mantenimento degli standard qualitativi dichiarati, piano della tracciabilità dei prodotti utilizzati, elenco dei fornitori delle derrate alimentari con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO inerente la produzione e/o commercio di prodotti alimentari.

Punti max 15

3. Quantità, tipologia e periodicità delle analisi di controllo da effettuare oltre a quelle minime fissate dall'art. 5 del Capitolato Speciale per preparare i pasti destinati al Comune, dovrà, comunque, essere indicato il laboratorio di analisi presso cui la ditta intende effettuare le analisi obbligatorie previste dal Capitolato Speciale e quelle aggiuntive.

Punti max 10

4. Organizzazione della fase della veicolazione dei pasti dal centro di cottura alle mense terminali (numero, tipo, requisiti e caratteristiche delle attrezzature che saranno utilizzate, numero di unità di persone utilizzate, etc).

Punti max 10

5. Percentuale di prodotti biologici, tipici e tradizionali, prodotti di filiera corta del totale delle derrate necessarie e ampiezza della gamma di tali prodotti che la ditta si impegna a utilizzare in luogo di quelli convenzionali(_____% + del 30% richiesta).

Punti max 10

- **Servizi aggiuntivi per il miglioramento della qualità del servizio di ristorazione scolastica comunale.**

Proposte e progetti dei servizi aggiuntivi alla fornitura e consegna dei pasti veicolati. Progetto di educazione alimentare da attivare nelle scuole, nel quale siano coinvolti, a vario titolo e con varie modalità gli studenti e le loro famiglie, nonché il personale scolastico, previo accordo con le competenti autorità, progettazione di indagini che evidenzino la qualità del servizio percepita dall'utenza, nonché distribuzione all'utenza di materiale informativo sul servizio di ristorazione scolastica, in particolare sulle caratteristiche delle derrate utilizzate (provenienza, informazioni nutrizionali, etc).

Punti max 10

Ai fini dell'attribuzione del punteggio da attribuire all'offerta economica si adotterà il seguente criterio:

- **Attribuzione punteggio area prezzo**

Alla percentuale di ribasso nulla verranno attribuiti punti 0 (zero), alla percentuale di ribasso massima verranno attribuiti punti 30 (trenta), alle altre percentuali di ribasso verranno assegnati punteggi decrescenti calcolati in misura inversamente proporzionale alla percentuale di ribasso più alta secondo la seguente formula:

Punteggio assegnato a percentuale di ribasso diversa da quella più alta = 30 x quoziente risultante dal rapporto tra la percentuale di ribasso diversa presa in considerazione e la percentuale di ribasso più alta.

Art. 7

CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

I controlli verranno effettuati in conformità alla normativa vigenti ed ai manuali di corretta prassi igienica del Ministero della Sanità.

7.1 Controlli previsti dalla legge

Fermo il diritto di controllo delle Amministrazioni Contraenti l'attività del fornitore sarà sottoposta al controllo degli organismi istituzionalmente preposti.

7.2 Diritto di controllo delle Amministrazioni Contraenti

E' facoltà della Amministrazione Contraente effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dal Fornitore alle prescrizioni di legge e a quelle previste nel presente Capitolato.

E' inoltre facoltà della Amministrazione Contraente disporre senza limitazione di orario la presenza presso i Centri di Produzione pasti del Responsabile del Servizio di ristorazione scolastica, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente capitolato e della Commissione mensa ai sensi del regolamento vigente.

7.3 Conservazione dei campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, il Fornitore deve prelevare giornalmente almeno 50 grammi di ciascun prodotto alimentare somministrato nel corso della giornata di riferimento, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli a temperatura non superiore a 2 gradi centigradi per le 72 ore successive. Sui sacchetti verrà riportata la data e l'ora di prelievo.

7.4 Rilievi tecnici

Il personale del Fornitore non deve interferire sulle procedure di controllo degli incaricati e/o della Amministrazione Contraente.

7.5 Contestazioni

L' Amministrazione Contraente che avrà effettuato il controllo faranno pervenire al Fornitore, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro otto giorni dalla data di ricezione della comunicazione il Fornitore non fornirà nessuna controprova ritenuta valida e probante dalla Amministrazione Contraente, la stessa applicherà e penali previste nel presente capitolato, salvi gli altri rimedi contrattuali, e fermo in ogni caso il risarcimento dei danni.

Art. 8

PENALI

8.1 Per ogni giorno di mancata erogazione del servizio presso la sede scolastica, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere una penale pari al corrispettivo che lo stesso avrebbe dovuto ricevere, calcolato sulla media giornaliera dei pasti erogati nel mese precedente (o frazione di questo qualora non sia trascorso un mese dall'inizio della prestazione), maggiorato del 5%. In ogni caso tale penale non potrà essere inferiore al 20% dell'importo totale dei pasti da erogare;

Resta inteso che per mancata erogazione del servizio si intende anche un ritardo superiore a sessanta minuti rispetto agli orari convenuti per la consegna dei pasti indicati nell'art. 4.17 del Capitolato Speciale d'appalto.

8.2 In caso di variazione del menù non concordato con l'Ente, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere all'Ente una penale pari al 25% dell'intera fornitura del giorno;

8.3 In caso di mancato rispetto delle grammature indicate negli allegati menù, ai quali si fa espresso rinvio, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere all'Ente una penale pari a 25% dell'intera fornitura del giorno;

8.4 In caso di mancata esecuzione nel corso dell'anno da parte degli Organismi di Ispezione/certificazione nominati dal Fornitore, del numero e della tipologia di attività previste nel precedente art. 5, per il numero di volte indicato nell'Offerta, il Fornitore sarà tenuto al pagamento di una penale pari ad Euro 200,00 per ogni attività di controllo non eseguita.

8.5 In caso di mancato rispetto delle modalità di confezionamento, di trasporto e di consegna dei pasti meglio descritte nell'art. 4.15, 4.16, 4.17 del Capitolato Speciale d'appalto, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere una penale pari al 25% dell'intera fornitura del giorno. I prodotti non conformi dovranno essere sostituiti.

8.6 In caso di rilevazione di temperature dei cibi diverse da quelle previste nell'art.4.15 Capitolato Speciale d'appalto, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere una penale pari al 25% dell'intera fornitura del giorno. I prodotti non conformi dovranno essere sostituiti.

8.7 Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle penali di cui ai precedenti commi verranno contestati al Fornitore dall'Ente; il Fornitore dovrà comunicare in ogni caso le proprie deduzioni all'Ente nel termine massimo, decorrente dalla stessa contestazione, di giorni 8.

Qualora dette deduzioni non siano ritenute accettabili a giudizio dell'Ente, saranno applicate al Fornitore le penali come sopra indicate.

8.8 L'Ente, per i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo, potrà/anno compensare i predetti crediti con quanto dovuto al Fornitore a qualsiasi titolo, anche per i corrispettivi dei servizi resi dal Fornitore, ovvero, in difetto, avvalersi della cauzioni, senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario.

8.9 La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso il Fornitore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

8.10 Il Fornitore prende atto che l'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude il diritto dell'Ente a richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

8.11 In caso di inadempimento del Fornitore, resta ferma la facoltà dell'Ente di ricorrere a terzi per l'esecuzione dei servizi di cui al presente Contratto addebitando al Fornitore i relativi costi sostenuti.

Art. 9

FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Il Fornitore, al momento della consegna dei pasti, presenterà una bolla di consegna in duplice copia riportante l'indicazione del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna. Il personale dell'Amministrazione contraente o appositamente incaricato firmerà la bolla di consegna per ricevuta, restituendone copia al Fornitore ed inoltrando l'originale all'ufficio comunale competente per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del prospetto mensile.

I pasti verranno pagati in ragione di quelli prenotati e consegnati; il corrispettivo è determinato dal prezzo unitario di riferimento offerto dal Fornitore aggiudicatario, moltiplicato per il numero dei pasti prenotati e consegnati.

Nel prezzo unitario di riferimento sono comprese tutte le spese e gli oneri derivanti dall'espletamento del servizio richiesto, anche se non espressamente rappresentati nel capitolato ma comunque inerenti e conseguenti ai servizi di cui trattasi.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà previa ricezione presso il protocollo generale dell'Amministrazione comunale delle relative fatture; il fornitore dovrà fatturare, all'inizio d'ogni mese, i pasti espressamente prenotati e consegnati alle scuole nel mese precedente.

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora siano state contestate alla Ditta appaltatrice addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo.

Art. 10

DEPOSITO CAUZIONALE

L'Appaltatore dovrà costituire un deposito cauzionale, ai sensi dell'art. 103 del d.lgs. 50/2016 e s.m.i.

In caso di incompleto o irregolare adempimento degli obblighi contrattuali, da parte dell'Appaltatore, l'Amministrazione incamererà la cauzione, salve le azioni per gli ulteriori danni subiti.

La cauzione rimarrà vincolata per tutta la durata del contratto e sarà svincolata solo dopo la conclusione del rapporto contrattuale, previo accertamento del regolare svolgimento dello stesso da parte del Dirigente competente.

Art. 11

CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO

L'Appaltatore non può cedere o subappaltare l'esecuzione di tutto o di parte del contratto, senza il consenso scritto dell'Amministrazione.

Le cessioni e i subappalti effettuati in violazione del disposto di cui al comma precedente, costituiscono causa di risoluzione del contratto; in tal caso l'Amministrazione procederà all'incameramento della cauzione, fatto salvo il risarcimento di ogni ulteriore danno conseguente.

Nel caso di subappalto autorizzato, resta invariata la responsabilità dell'Appaltatore.

Copia del contratto di subappalto dovrà essere consegnata all'Amministrazione.

Art. 12

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO. CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

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

- a) Apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta;
- b) Messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della ditta;
- c) Impiego di personale non dipendente della ditta.;
- d) Inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
- e) Utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste negli allegati al presente

capitolato e nella legislazione vigente;

f) Casi di grave intossicazione alimentare;

g) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;

h) Interruzione non motivata del servizio;

i) Subappalto totale o parziale del servizio.

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

Art. 13

SPESE E ONERI CONTRATTUALI

Tutte le spese del contratto sono a carico dell'Impresa appaltatrice.

Il Responsabile Pubblica Istruzione
F.to Sansone Vita

Il Responsabile dell'Area Amministrativa
F.to Maniglia Rosa