



COMUNE DI POZZUOLI

Città Metropolitana di Napoli

DIREZIONE 6

SERVIZIO PUBBLICA ISTRUZIONE

CAPITOLATO SPECIALE PER L' AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA PER LE SCUOLE MATERNE DEL COMUNE DI POZZUOLI PER IL PERIODO OTTOBRE 2017 - GIUGNO 2022 (CINQUE ANNI SCOLASTICI).

INDICE

- Art. 1 – Oggetto dell'appalto e sostenibilità ambientale
- Art. 2 – Durata del contratto
- Art. 3 – Tipologia dell'utenza
- Art. 4 – Caratteristica del servizio
- Art. 5 – Ubicazione delle cucine e locali di consumo
- Art. 6 – Numero presunto di pasti annuali
- Art. 7 – Interruzione del servizio
- Art. 8 – Personale impiegato nel servizio e sicurezza
- Art. 9 – Responsabile del servizio
- Art. 10 – Consegna delle strutture, impianti, attrezzature e arredi
- Art. 11 – Manutenzione
- Art. 12 – Caratteristiche delle derrate alimentari
- Art. 13 – Menu e utilizzo di prodotti provenienti da colture particolari
- Art. 14 – Menu speciali e alternativi
- Art. 15 – Obblighi relativi all'igiene
- Art. 16 – Certificazione di qualità
- Art. 17 – Ricevimento delle materie prime
- Art. 18 – Manipolazione e cottura
- Art. 19 – Prenotazione dei pasti
- Art. 20 – Confezionamento, trasporto dei pasti, eccedenze alimentari, riduzione e gestione dei rifiuti
- Art. 21 – Somministrazione e distribuzione dei pasti
- Art. 22 – Pulizia dei locali
- Art. 23 – Disinfestazione e derattizzazione
- Art. 24 – Disposizioni in materia di prevenzione, sicurezza e antinfortunistica
- Art. 25 – Controlli di conformità
- Art. 26 – Penalità
- Art. 27 – Oneri economici
- Art. 28 – Aspetti contrattuali
 - a. Rinuncia all'aggiudicazione
 - b. Stipulazione del contratto
 - c. Risoluzione del contratto

- d. Disdetta del contratto
- e. Subappalto e cessione
- f. Foro competente
- g. Riservatezza dei dati trattati
- h. Cauzione definitiva
- i. Assicurazioni
- j. Spese, imposte e tasse

Art. 29 – Prezzo e pagamenti

Art. 30 – Informazione sul servizio

Art. 31 – Rinvio

Allegati:

- Bando di gara, con allegati
- Menu - Grammature
- Tabelle merceologiche
- Elenco scuole

ART. 1

OGGETTO DELL'APPALTO E SOSTENIBILITA' AMBIENTALE

Servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale con sistema multi razione con scodellamento.

L'appalto ha per oggetto l'organizzazione e la gestione del servizio di mensa scolastica nel Comune di Pozzuoli, destinato alle tipologie di utenti più avanti descritte. Il servizio deve essere espletato dall'impresa aggiudicataria a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, presso i locali messi a disposizione, secondo quanto definito dal presente capitolato e relativi allegati, che diventano parte integrante.

Forma, altresì, oggetto dell'appalto:

- a. l'allestimento del centro di cottura pasti in locali messi a disposizione dall'Amministrazione Comunale, ubicati alla via Saba, nonché a carico dell'Impresa aggiudicataria la fornitura e l'installazione di impianti attrezzature necessarie e stoviglie;
- b. l'esecuzione di manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi da cucina, dei locali annessi a zona di pertinenza (dispensa, antibagni, spogliatoi);
- c. la manutenzione straordinaria delle attrezzature nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia;
- d. la distribuzione dei pasti agli alunni e docenti, con personale dell'aggiudicataria, all'interno di tutti i plessi scolastici interessati al servizio in argomento.

La produzione sarà svolta presso il centro cottura sopraindicato e i pasti, quantificati in via preventiva in n. 447 al giorno; n. 75.096 anno (21 gg/mese x 8 mesi), saranno distribuiti presso le scuole di cui all'allegato elenco.

Il numero degli utenti frequentanti il tempo pieno e prolungato, i moduli e le attività integrative organizzate da ogni singola scuola, è suscettibile di adeguamento in quanto è riferito all'anno scolastico 2016/2017.

La stazione appaltante si riserva, altresì, la facoltà di apportare variazioni al numero dei pasti con almeno 15 gg. di preavviso, senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario. L'impresa è tenuta all'esecuzione del servizio di refezione alle medesime condizioni economiche e normative, anche nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero di utenti del servizio.

Sostenibilità ambientale

L'appalto è disciplinato dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione che fissa i **“criteri ambientali minimi”** elaborati nell'ambito del PAN GPP per l'affidamento del **“Servizio di ristorazione collettiva”** e per la fornitura di **“derrate alimentari”**.

ART. 2
DURATA DEL CONTRATTO

La fornitura oggetto del presente appalto avrà una durata di 5 anni scolastici, da ottobre 2017 a giugno 2022.

ART. 3
TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta dagli alunni frequentanti le Scuole Materne. Destinatari del servizio sono inoltre il personale insegnante e ATA delle scuole aventi diritto, altri eventuali utenti autorizzati esclusivamente dalla Stazione Appaltante relativamente ai contratti stipulati per la **refezione nella scuola elementare affidati direttamente dagli istituti scolastici**.

ART. 4
CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il fornitore deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

- alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori
- alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Il rispetto del requisito é comprovato dall'appartenenza delle attrezzature utilizzate (lavatrici, lavastoviglie e forni) alla classe A, o almeno A+ per i frigoriferi ed i congelatori, con riferimento all'etichetta Energy Label, previsto dalla Direttiva 92/75/CEE concernente l'indicazione del consumo di energia e di altre risorse degli apparecchi domestici, mediante l'etichettatura ed informazioni uniformi relative ai prodotti. E' accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.

La stazione appaltante concede in uso gratuito alla ditta aggiudicataria, per tutto il periodo del contratto, i locali da adibire, a cura e spese dell'aggiudicataria, a centro di cottura e confezionamento pasti, situati in Pozzuoli alla Via U. Saba.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere a propria cura e spese, :

- a. alla fornitura e l'installazione di impianti, attrezzature necessarie e stoviglie;
- b. approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti;
- c. lavorazione e cottura dei pasti in base al numero di presenze giornaliere;
- d. confezionamento e trasporto dei pasti in appositi contenitori presso i locali di consumo;
- e. allestimento dei tavoli e successivo sbarazzo e pulizia degli stessi e del materiale ed apparecchiature utilizzate per espletare il servizio presso i locali di consumo;
- f. somministrazione dei pasti, mediante l'utilizzo di carrelli termici con scodellamento delle razioni direttamente nelle stoviglie fornite dagli utenti;
- g. fornitura del materiale di pulizia, detersivi e sanificanti occorrenti per la pulizia dei locali di consumo;
- h. ritiro dai locali di consumo del pasto, dei contenitori utilizzati per il trasporto e la distribuzione dei pasti e relativo lavaggio;
- i. raccolta differenziata dei rifiuti di tutte le utenze scolastiche e nel Centro Cottura con conferimento presso punti di raccolta, secondo le modalità in vigore nel territorio comunale e provvedendo autonomamente alla fornitura di sacchetti in materiale compostabile per lo smaltimento della frazione organica.

La prestazione richiesta prevede inoltre:

- a. fornitura di pentole, gastronomi, utensileria di cucina e quant'altra minuteria/stoviglia necessaria allo svolgimento del servizio;
- b. manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi che la ditta aggiudicataria provvederà, a sua cura e spese, ad installare presso i locali oggetto

dell'appalto.

La distribuzione dei pasti avverrà mediante automezzi propri dell'impresa aggiudicataria. L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali: veicoli almeno euro 4, elettrici o ibridi. Sono a carico dell'impresa che si è aggiudicata l'appalto tutti i costi di gestione e funzionamento degli stessi. L'impresa aggiudicataria, a proprie cure e spese, dovrà provvedere ad intestarsi i contratti delle utenze dei locali, messi a disposizione dalla stazione appaltante, ubicati in località Monterusciello – Pozzuoli - alla Via U. Saba e munirsi di tutte le autorizzazioni sanitarie e amministrative necessarie allo svolgimento del servizio.

ART. 5

UBICAZIONE DEI LOCALI DI CONSUMO

Le scuole interessate al servizio di refezione scolastica sono indicate nell'allegato elenco, distinto per indirizzo, i giorni settimanali in cui deve essere fornito il servizio (suscettibili di variazioni) e il numero presunto di pasti giornalieri da fornire.

ART. 6

NUMERO PRESUNTO DEI PASTI ANNUALI

Il numero indicativo dei pasti annuali da fornire è quantificato in circa n. 450 al giorno - n. 75.600 anno (21 gg/mese x 8 mesi) ed è suscettibile di un incremento fino a 600 pasti al giorno. L'aggiudicataria dovrà fornire i pasti in favore del personale docente e ATA della scuola materna per tutta la durata contrattuale.

L'aggiudicataria, inoltre, ha facoltà di stipulare contratti direttamente con i Circoli e Istituti Comprensivi che hanno già formalmente dato disponibilità di fruire del presente appalto per la fornitura di pasti nella scuola primaria stimati in oltre 85.000 annui con menù concordati con le stesse scuole.

ART. 7

INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:

- a) A causa di scioperi del personale dell'impresa aggiudicataria.
- b) Su istanza della stazione appaltante.
- c) Per guasti agli impianti e alle strutture.
- d) Per causa di forza maggiore.

Al verificarsi di eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, la stazione appaltante dovrà essere avvisata in modo tempestivo dall'impresa aggiudicataria. In ogni caso la stazione appaltante potrà concordare con l'impresa aggiudicataria, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti o cestini freddi.

ART. 8

PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO E SICUREZZA

Personale

Il servizio dovrà essere svolto dal gestore con personale qualificato e sufficiente per numero, per garantire la continuità e la perfetta regolarità del servizio stesso.

Il gestore ha l'obbligo di richiedere il libretto sanitario o certificazione equipollente per tutto il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione di sostanze alimentari.

Anche se trattasi di personale destinato solo temporaneamente od occasionalmente a venire in contatto diretto o indiretto con le sostanze alimentari. Tutti devono essere muniti di libretto sanitario o certificazione equipollente, valido, rilasciato dall'autorità sanitaria competente sul territorio.

L'impresa dovrà impiegare idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla stazione appaltante.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle

tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro ed alla normativa di riferimento.

L'impresa deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Igiene sul Lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. A tal fine la stazione appaltante, si riserva il diritto di richiedere all'impresa la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

Il personale dipendente dell'impresa aggiudicataria dovrà essere, pena la rescissione del contratto, assunto e inquadrato nel rispetto delle vigenti norme in materia e con riferimento al contratto nazionale di categoria. Su richiesta della stazione appaltante, l'impresa deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

Il numero delle persone impiegate dalla ditta deve essere tale da garantire un servizio efficiente, tempestivo e ordinato. In particolare, il personale addetto alla distribuzione all'interno delle scuole non dovrà essere inferiore ad 1 unità ogni 30 pasti distribuiti e in numero non inferiore rispetto ai centri di distribuzione.

La stazione appaltante si riserva il diritto di chiedere all'impresa la sostituzione del personale da essa dipendente, ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi. In tal caso l'impresa dovrà provvedere a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la stazione appaltante.

L'impresa dovrà fornire trimestralmente alla stazione appaltante la lista nominativa del personale dipendente, la qualifica, gli orari di servizio e le eventuali variazioni di pianta organica.

E' onere del gestore provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro e alla partecipazione a corsi di formazione e aggiornamento professionale per tutto il proprio personale dipendente.

Tutto il personale dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza alla ditta aggiudicataria.

L'accesso ai locali ove avviene la conservazione e trasformazione degli alimenti è consentito solamente al personale dipendente dell'impresa aggiudicataria e della stazione appaltante debitamente autorizzato, nonché ai componenti dell'Osservatorio mensa, i cui nominativi saranno preventivamente comunicati dall'Amministrazione Comunale.

Nel rispetto delle normative vigenti e dei relativi contratti di categoria l'aggiudicataria si impegna a salvaguardare i livelli occupazionali.

Clausola Sociale

La Stazione Appaltante, ai sensi degli art. 50 e 100 del D.Lgs 50/2016, ha previsto per tale affidamento, nel rispetto dei principi dell'Unione europea, specifica clausola sociale volta a promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, prevedendo, da parte dell'aggiudicatario, l'applicazione dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81 (contratti collettivi nazionali, territoriali o aziendali stipulati da associazioni sindacali comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e i contratti collettivi aziendali stipulati dalle loro rappresentanze sindacali aziendali ovvero dalla rappresentanza sindacale unitaria).

Pertanto, trattandosi di un affidamento di contratto di servizi ad alta intensità di manodopera, l'aggiudicatario, per motivazioni sociali ed ambientali dovrà promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, nel rispetto delle normative vigenti e dei relativi contratti di categoria, assumendo l'obbligo di salvaguardare i livelli occupazionali. Al suddetto personale dovranno essere garantite le medesime condizioni economiche e contrattuali in atto al momento del subentro, compresi gli scatti d'anzianità già maturati.

Ai sensi dell'art.100 comma 2 del d.lgs. 50/2016, in sede di offerta gli operatori economici dichiarano

espressamente di accettare, in caso di aggiudicazione, tutte le prescrizioni del bando e del capitolato d'appalto ed in particolare si impegnano ad assumere tutto il personale indicato già impiegato dal precedente affidatario per il periodo di durata dell'appalto per l'esecuzione del contratto.

Al fine dell'organizzazione d'impresa è data facoltà di produzione pasti oltre che per la scuola materna nella misura stimata di 75.096 annui, suscettibili di incremento fino a 600/630 pasti al giorno, anche per soddisfare autonomi contratti direttamente sottoscritti con gli istituti scolastici territoriali. E' data altresì facoltà di produrre, previa autorizzazione scritta dell'Ente e se la capacità ricettiva del Centro Cottura, concesso alla Ditta in comodato d'uso per l'esecuzione del contratto ad eccezione delle utenze e allestimento cucina, ne dia la possibilità, ulteriori pasti relativi all'esecuzione di contratti extracomune senza però che venga compromessa la qualità del servizio richiesto dal presente Capitolato.

Ai fini dell'assorbimento e utilizzo del personale si riportano nei seguenti prospetti le professionalità impiegate nell'appalto 2012 2017 di cui l'impresa aggiudicataria dovrà farsi carico.

Professionalità richieste per la refezione scuola materna

Unità	Qualifica	Categoria	Ore settimanali	Costo orario ministeriale
1	Addetto Al Magazzino	Impiegato	40	19,51
1	Magazziniere	Operaio	40	19,51
1	Cuoco Di Cucina	Operaio	40	19,51
1	Cuoco Di Cucina	Operaio	30	19,51
1	Capogruppo Mensa	Operaio	40	19,51
2	Addetto Servizio Mensa	Operaio	40	19,51
1	Addetto Servizio Mensa	Operaio	20	18,36
2	Addetto Servizio Mensa	Operaio	15	18,36
1	Autista	Operaio	20	18,36
1	Autista	Operaio	15	18,36
22	Refezionista	Operaio	7,5	17,43
3	Refezionista	Operaio	5	17,43
3	Refezionista	Operaio	4	17,43

Ulteriori professionalità di cui garantire, compatibilmente con l'organizzazione di impresa, l'assorbimento, per l'erogazione del servizio di refezione scolastica affidata direttamente dagli istituti scolastici per le scuole primarie:

5	Refezionista	Operaio	7,5	17,43
3	Refezionista	Operaio	5	17,43
12	Refezionista	Operaio	4	17,43

Formazione del personale

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute;
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione dei rifiuti;
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale;

- Energia, trasporti e mense.

ART. 9 RESPONSABILE DEL SERVIZIO

L'impresa deve nominare un responsabile del servizio, a cui affidare la direzione nel suo complesso. Tale persona sarà il referente nei confronti della stazione appaltante a cui potrà rivolgersi per qualsiasi necessità.

Il Responsabile dovrà avere una provata esperienza in mense e refezioni scolastiche di dimensioni simili a quelle oggetto dell'appalto.

Sarà incaricato delle seguenti funzioni:

- a. dirigere e controllare la consegna e distribuzione dei pasti;
- b. rispondenza del servizio alle prescrizioni di legge e del presente capitolato;
- c. coordinare tutti i servizi oggetto dell'appalto;
- d. mantenere i rapporti con gli uffici della stazione appaltante e con le autorità scolastiche;
- e. mantenere i necessari contatti con le commissioni mensa, le autorità sanitarie, ed altri eventuali addetti al controllo.

ART. 10 CONSEGNA DELLE STRUTTURE E IMPIANTI

La stazione appaltante cederà in uso gratuito, alle condizioni che seguono, alla ditta aggiudicataria, i locali in cui dovrà essere allestito, a cura e spese dell'aggiudicataria, il Centro Cottura, entro 30 giorni dalla consegna. L'impresa dovrà servirsi dei locali con cura. Al termine del contratto tutto dovrà essere restituito nelle medesime condizioni di efficienza e manutenzione al fine di poter garantire il corretto uso della struttura.

Quanto preso in consegna si intende funzionante e in buono stato, pertanto la stazione appaltante resta sollevata da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'impresa.

Le opere e qualsiasi miglioria, apportata dall'impresa aggiudicataria, ai locali da adibire a Centro Cottura pasti e agli impianti, restano di proprietà della stazione appaltante e per gli stessi non sarà riconosciuto alcun compenso o indennizzo. Il contratto sarà stipulato tenendo conto degli obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione (Documento Unico Valutazione Rischi Interferenti), ai sensi dell'art. 26 del Decreto legislativo n. 81/2008, così come modificato dall'art. 16 del Decreto legislativo n. 106/2009 e successive modificazione e integrazioni.

ART. 11 MANUTENZIONE

La **manutenzione ordinaria** delle attrezzature installate dall'aggiudicataria presso i locali oggetto dell'appalto è a carico della medesima, con obbligo di reintegro, in caso di rottura dell'utensileria, delle stoviglie e dei tegami.

Gli interventi di manutenzione ordinaria eseguiti dovranno essere annotati su apposito registro.

Il registro dovrà essere sempre a disposizione della stazione appaltante in fase di controlli e verifiche. Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici. Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione programmata degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle attrezzature, relativamente alla sicurezza in tal senso.

In qualunque momento, su richiesta della stazione appaltante, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto affidato all'impresa, con l'intesa che, alle eventuali mancanze, l'impresa sopperirà con necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'impresa, la stazione

appaltante provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'impresa e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25 %, a titolo di penale. La **manutenzione straordinaria** delle attrezzature ed arredi è a carico dell'impresa aggiudicataria. Si considerano interventi di manutenzione straordinaria tutte quelle azioni necessarie a ripristinare la corretta funzionalità a fronte di guasti non prevedibili e rotture improvvise. La manutenzione strutturale ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti è a carico della ditta aggiudicataria. L'eventuale sostituzione o integrazione di attrezzature ed arredi rimane a carico della ditta aggiudicataria.

ART. 12

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

La Ditta Aggiudicataria predispone procedure di selezione, valutazione e ri-valutazione dei fornitori di materie prime alimentari, inserendo i requisiti specificati dal presente Capitolato Speciale d'Appalto. L'elenco dei fornitori deve essere reso disponibile al Committente, corredato dal dettaglio della valutazione e col relativo stato di omologazione, unitamente alla pianificazione delle consegne; tale elenco deve essere mantenuto aggiornato e comunicato al Committente durante tutto lo svolgimento del servizio.

Tutte le materie prime e i semilavorati necessari alla realizzazione dei pasti scolastici devono avere le caratteristiche previste dalle "Note di indirizzo per i menù della refezione scolastica ASL NA2 e dai suoi allegati e dalle "Linee guida della Regione Campania per la ristorazione scolastica".

I citati documenti hanno contenuti da intendersi prescrittivi ai fini dell'appalto.

Produzione degli alimenti e delle bevande

Frutta, verdure e ortaggi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- a. per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
- b. per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Legumi, pomodori e prodotti trasformati, devono provenire per il 100% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi.

La pasta deve essere esclusivamente di grano duro.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da dalla stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

La Carne deve provenire, per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e, per almeno il 25% in peso sul totale, da

prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Il Pesce deve provenire, per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Steward ship Council od equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N.889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

L'amministrazione aggiudicatrice deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

Le derrate alimentari da utilizzare per la realizzazione delle preparazioni devono essere di elevata qualità al fine di garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico.

In particolare è vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM). Le derrate dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia. Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato. Saranno accettate deroghe alla presente

prescrizione unicamente per le derrate autorizzate dalla stazione appaltante. Le grammature dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti sono quelle allegare al presente capitolato. Tali grammature si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento. Le confezioni e le etichettature dovranno essere conformi alle vigenti leggi in materia. Non sono ammesse etichette incomplete. L'impresa aggiudicataria dovrà fornire ed aggiornare costantemente in caso di variazione, l'elenco dei fornitori accreditati per il servizio in oggetto.

L'impresa aggiudicataria, onde permettere alla stazione appaltante l'applicazione del Reg. CE 2707/00, modificato dal Reg. CE 816/04 e successive modificazione e integrazioni, riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari, è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria e in particolare:

le fatture/bolle intestate alla ditta, devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del comune interessato, includendo solo i prodotti lattiero caseari acquistati per la preparazione dei pasti e delle merende; devono inoltre indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento.

Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle autorità sanitarie, ai sensi delle vigenti disposizioni in materia, e muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE 952/46) e successive modificazione e integrazioni.

ART. 13

MENU e utilizzo di prodotti provenienti da colture particolari

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità, grammatura e qualità a quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegare al presente Capitolato.

I menù concordati inizialmente non sono vincolanti. Potranno essere modificati anche in seguito a scarsa accettabilità del prodotto da parte dei piccoli utenti. In questo caso si provvederà ad inserire un prodotto maggiormente gradito. Saranno differenziate, inoltre, le pietanze da somministrare nel periodo primaverile.

Le grammature indicate sono riferite al prodotto crudo.

La stazione appaltante, inoltre, potrà chiedere all'impresa aggiudicataria la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio. Tali forniture potranno essere richieste in caso di gite, scioperi o altre emergenze.

La loro composizione, salvo indicazioni diverse, è la seguente:

- n° 2 panini (con affettato/formaggio)
- n° 1 succo di frutta
- n° 1 frutto
- n° 1 mono porzione confezionata di barretta di cioccolato al latte, o biscotti, o plum cake
- n° 1 bottiglia acqua (0,5 lt).

ART. 14

MENU SPECIALI E ALTERNATIVI

La Ditta si obbliga a fornire pasti differenziati a bambini affetti da allergie, diabete, intolleranza al glutine, credo religioso o altro.

Alla ditta sarà consegnato un elenco dei bambini che richiedono un menù alternativo. L'aggiudicataria dovrà curare l'invio dei pasti, secondo una dieta concordata ad inizio anno, e indicare sulla vaschetta il nominativo dell'alunno e della scuola cui è destinato il pasto.

La pietanza dovrà essere consegnata in un contenitore termico di forma o colore diverso dalle altre in modo da escludere possibili errori nella consegna.

L'impresa aggiudicataria si impegna, inoltre, alla predisposizione di menu alternativi in bianco, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9:30 dello stesso giorno.

In tutti i casi saranno predisposti menù alternativi e speciali, raggruppando gli utenti per tipologia di

intolleranza o altre motivazioni.

Le diete speciali e alternative, devono essere confezionate in vaschette mono porzione termo sigillate ed etichettate per l'identificazione del destinatario.

Le vaschette dovranno essere trasportate in modo tale da mantenere la temperatura prevista dalla legge per cibi da consumare caldi o freddi.

ART. 15

OBBLIGHI RELATIVI ALL'IGIENE

L'impresa aggiudicataria, entro 15 giorni dall'inizio dell'attività, deve provvedere a redigere il Manuale di Autocontrollo per l'igiene (HACCP), in conformità al Regolamento CE 178/2002 e dal Regolamento CE 852/2004.

L'impresa deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio devono osservare le "Buone Norme di Produzione" (GMP); deve, altresì, garantire di attenersi rigorosamente al proprio Piano di Autocontrollo redatto.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni.

Il personale, prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura, detersivi di qualsiasi genere e tipo.

I controlli batteriologici e microbiologici dovranno essere effettuati regolarmente e periodicamente, secondo il calendario e la frequenza stabilita dal Piano di Autocontrollo della ditta appaltatrice.

L'impresa, in conformità a quanto disposto dal DPR 27 /80, fornirà a tutto il personale idonee divise di lavoro per lo svolgimento dei servizio oggetto dell'appalto.

Per le pulizie dovrà essere fornita divisa di colorazione visibilmente diversa, in conformità a quanto disposto dal DPR sopracitato.

Tutto il personale deve scrupolosamente curare la propria igiene, non deve avere smalti, né indossare anelli, braccialetti e collane durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

L'impresa, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare in ciascuna cucina, almeno gr. 150 di ciascuna preparazione e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo e la data di prelievo. I campioni così confezionati devono essere conservati in frigorifero o freezer per le 72 ore successive.

L'impresa deve garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo dell'abbattitore rapido di temperatura.

E' vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazione già distribuita o conservata nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

ART. 16

CERTIFICAZIONE DI QUALITA'

IL Comune di Pozzuoli attualmente, ha certificato il servizio mensa, per l'attuazione e mantenimento di un sistema di gestione qualità, che è conforme alla norma UNI EN ISO 9001:2000, settore EA 30.

La ditta aggiudicataria dovrà certificare, con la medesima norma, le unità operative entro 1 anno dall'inizio effettivo del servizio aggiudicato.

L'impresa aggiudicataria dovrà predisporre e attuare un sistema di monitoraggio e di misurazioni continuo della soddisfazione dell'utente. Tale sistema verrà impiegato per individuare azioni correttive finalizzate a migliorare la qualità del servizio.

ART. 17

RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME

Le operazioni di ricevimento devono garantire che:

- a. Siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e messa in produzione alcuna derrata non conforme a quanto stabilito.
- b. Sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate attraverso una lavorazione adeguata e sistemi di immagazzinamento a temperature idonee e controllate.

Le consegne si effettuano ad orari prestabiliti affinché le derrate alimentari possano essere controllate al loro ingresso presso i centri di preparazione.

I controlli preliminari riguarderanno le condizioni di consegna delle derrate, la temperatura, l'integrità e la conformità delle confezioni e dell'etichettatura, al fine di garantire che le condizioni di acquisto siano rispettate dai fornitori. I prodotti non restituiti immediatamente al fornitore devono essere evidenziati correttamente ed isolati dal lotto.

I prodotti scelti e ordinati per categoria, a seconda della tipologia di conservazione, devono essere immagazzinati il più rapidamente possibile.

Le temperature di conservazione sono quelle stabilite dalle leggi vigenti in materia.

ART. 18

MANIPOLAZIONE E COTTURA

L'impresa deve garantire che tutte le operazioni di preparazione e cottura siano mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale, secondo quanto stabilito dalle leggi in materia e dal Manuale di Autocontrollo.

Tutte le preparazioni vanno effettuate il giorno di somministrazione delle stesse, salvo la pulizia, il taglio, il lavaggio delle verdure, il taglio, la legatura e la panatura a crudo delle carni. E' ammessa la produzione di alcune preparazioni autorizzate dalla stazione appaltante, il giorno precedente la cottura purché, dopo la cottura, vengano raffreddate con l'ausilio di abbattitore rapido di temperatura, secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigorifero a temperatura positiva inferiore a 10°C.

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

La lavorazione degli alimenti crudi deve essere realizzata al di fuori delle zone di trattamento degli alimenti precucinati o cotti. Se la disposizione dei locali non permette queste operazioni, saranno separate da una fase di pulizia e disinfezione.

Le verdure e la frutta crude, da consumare tal quale o destinate a subire una operazione di taglio o di grattugiatura, devono essere sempre accuratamente lavate con acqua potabile.

La conservazione dei piatti freddi, fino al momento della somministrazione, deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10° C.

Dal termine della cottura, i prodotti devono essere mantenuti al caldo, alle temperature prescritte dalla legge, fino al momento della distribuzione al consumatore.

Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura.

Per tutti i condimenti a crudo e tutte le preparazioni che prevedono una cottura, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva.

ART. 19

PRENOTAZIONE DEI PASTI

La prenotazione giornaliera dei pasti da fornire viene effettuata da personale scolastico autorizzato dalla stazione appaltante per la mensa scolastica. Il numero dei pasti giornalieri è comunicato a mezzo pec, comprensivi dei pasti speciali di cui al precedente art. 14.

Nessun ordinativo dei pasti può essere effettuato e accettato dall'impresa, da personale diverso da quello autorizzato.

Con cadenza mensile la ditta aggiudicataria dovrà comunicare, all'apposito ufficio comunale, il numero dei pasti richiesti dalle scuole, comprensivi dei pasti speciali.

ART. 20

CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO DEI PASTI, RAPPORTO SULLE ECCEDENZE ALIMENTARI, RIDUZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI.

Confezionamento e trasporto

L'impresa, al fine di garantire le temperature previste dalle normative vigenti, deve mantenere i pasti nelle apposite attrezzature.

I pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per ogni tipologia di utenza e per singolo refettorio. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo.

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante il nome del refettorio di destinazione.

Per il trasporto dei pasti verranno utilizzati i contenitori termici e teglie gastronomiche, messi a disposizione dalla ditta aggiudicataria; la loro sostituzione o reintegro sarà onere dell'impresa aggiudicataria. I contenitori devono essere in polietilene/polipropilene o altro materiale idoneo ad esclusione del polistirolo; le gastronomiche in acciaio inox, con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizione.

Il pane deve essere confezionato in buste di carta o di plastica microforata e riposto in ceste pulite. La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori ad uso alimentare, muniti di coperchio.

Salvo quanto già indicato all'ultimo comma dell'art. 4, gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti. È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati.

L'impresa deve attuare un piano dei trasporti, organizzato in modo tale che i tempi fra il termine della preparazione/cottura dei pasti e la somministrazione dei pasti presso i plessi scolastici, siano ridotti al minimo e non dovranno essere superiori ai 45 minuti, salvo espressa autorizzazione della stazione appaltante.

I pasti devono essere trasferiti all'interno del locale refettorio mediante l'uso di carrelli.

Per i pasti recapitati, l'impresa emetterà bolla di consegna in triplice copia con l'indicazione del numero dei pasti consegnati presso ogni locale, che dovranno corrispondere al numero dei buoni mensa ticket; una copia rimarrà in ogni locale di consegna, una copia, in uno ai buoni mensa ticket, da consegnare al Servizio Pubblica Istruzione, così come riportato nel successivo art. 29.

Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari

In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità

Riduzione e gestione dei rifiuti

La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.), fornite e in uso all'utenza.

Requisiti degli imballaggi

L'imballaggio (primario, secondario e pallet) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo

degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;

- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione - Prevenzione per riduzione alla fonte;
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

L'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Assezzioni Ambientali Autodichiarate" (ad esempio attraverso il simbolo del ciclo di Mobius) o fornita in base alla norma UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

ART. 21

SOMMINISTRAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Somministrazione

L'impresa aggiudicataria deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione e la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menu e nelle quantità, qualità e grammature di cui al presente capitolato.

Il personale della ditta appaltatrice dovrà procedere all'allestimento dei tavoli prima dell'ingresso degli utenti nei refettori.

Per la somministrazione devono essere impiegati materiali non monouso in dotazione all'utenza e precisamente:

tovaglietta, tovagliolo, piatto fondo, piatto piano, bicchiere e posateria necessaria.

E' fatto obbligo di aprire i contenitori termici solo al momento antecedente la distribuzione, onde evitare l'abbassamento (se caldo) o innalzamento (se freddo) delle temperature. Tale operazione dovrà essere svolta in locali logisticamente adeguati e in perfette condizioni igieniche.

Prima di iniziare il servizio è compito del personale della ditta procedere al condimento delle pietanze che necessitano di tale operazione.

Per la distribuzione devono essere utilizzati utensili e brocche per la distribuzione dell'acqua,

adeguati e calibrati e igienicamente conservati.

L'impresa deve provvedere, al termine del servizio, alla rigovernatura, pulizia e lavaggio dei locali di arrivo e stoccaggio del cibo, allo sbarazzo dei tavoli presenti nei refettori, alla pulizia di tutto il materiale utilizzato per il servizio.

La somministrazione dei pasti avverrà, orientativamente, alle ore 12:00 previo accordo con le scuole.

Attività propedeutiche alla distribuzione

Il Fornitore dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate.

Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanante, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi: mantenere caratteristiche organolettiche idonee, prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio, prevenire ogni rischio di contaminazione microbica.

Prima della distribuzione dei pasti, il Fornitore dovrà provvedere all'allestimento dei tavoli, di norma da 2-4 postazioni a sedere, con tovagliette, con posate (cucchiai, forchetta e coltello), piatti fondi, piani e bicchieri e tovaglioli forniti dall'utenza, brocca per l'acqua potabile della scuola, pane sigillato in apposita confezione, ciotole con frutta fresca;

Il Fornitore provvederà ad allestire uno o più tavoli di servizio dove collocare formaggio grattugiato, olio, sale, limone, e tovagliato di riserva e quant'altro necessario per la consumazione del pasto.

Distribuzione ai tavoli

La distribuzione ai tavoli per i fruitori dovrà prevedere, laddove richiesto, le operazioni di sbucciamento della frutta. Il fornitore dovrà provvedere anche a sprecchiare ed a raccogliere e differenziare i rifiuti, nonché alla pulizia dei tavoli e a quant'altro necessario per l'espletamento completo del servizio.

La distribuzione ai tavoli deve essere effettuata, nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- il personale deve indossare il camice bianco o divisa idonea di colore bianco, che deve essere sempre pulito;
- deve togliere gli anelli e ori in genere;
- lavare accuratamente le mani;
- imbandire i tavoli disponendo ordinatamente la tovaglia, i piatti, le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti;
- la distribuzione delle brocche dell'acqua che dovrà essere prelevata dai rubinetti della scuola;
- la quantità e la qualità dei cibi da distribuire dovrà essere quella predefinita;
- eseguire la distribuzione mediante carrello;
- aprire i contenitori in gastronomia multirazione solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- utilizzare utensili adeguati per la distribuzione.

Operazioni di riassetto sedi di refezione - Contenuto dell'obbligo di Riassetto

L'Aggiudicatario dovrà provvedere al riassetto delle Sedi di Refezione (escluso pavimenti, vetri, porte, finestre, pareti lavabili), al lavaggio dell'Utensileria, delle Attrezzature Specifiche e delle Attrezzature di Uso Generale (vassoi, brocche ecc.). Le stoviglie i piatti e bicchieri forniti dall'utenza vanno svuotati e riconsegnati.

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire saranno regolamentati da un adeguato e dettagliato **"PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE"**. Dovranno essere utilizzati prodotti specificamente atossici approvati dalle normative vigenti in materia. In ogni caso i prodotti utilizzati dovranno essere atossici, con provata azione antibatterica e provvisti sia di numero di registrazione presso il Ministero della Sanità che di marchio CE.

I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti dovranno essere conformi alla normativa vigente. Il Fornitore deve mantenere presso la sua sede fin dal momento dell'attivazione del servizio e

presentare, su richiesta, all'Amministrazione, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare corredati dalle schede tecniche, tossicologiche e di sicurezza.

I detersivi, i disinfettanti ed i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni originali con la relativa etichetta. Tali prodotti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari.

Durante le operazioni di distribuzione delle derrate sarà assolutamente vietato accantonare detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere nella zona di distribuzione.

Smaltimento Rifiuti

Tutti i residui e gli avanzi dei pasti saranno raccolti e differenziati in sacchetti e contenitori per la raccolta differenziata. Il fornitore dovrà provvedere, durante il riassetto e la pulizia, alla raccolta in sacchi separati rispettivamente del materiale a perdere utilizzato per la consumazione dei pasti e degli alimenti. Il fornitore provvederà allo stoccaggio ed allo smaltimento dei rifiuti nei cassonetti dedicati alla raccolta differenziata posti all'esterno della mensa. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). La fornitura dei sacchi, dei contenitori e delle pattumiere, munite di pedale e coperchio, sarà a cura del fornitore.

Stoviglie, tovagliato e materiali di consumo sedi di refezione

Resta a carico dell'utenza la fornitura di:

- tovaglietta.
- tovagliolo di stoffa.
- piatto fondo rigido bianco, non monouso.
- piatto piano rigido bianco, non monouso.
- bicchiere 200 cc rigido non monouso.
- posate non monouso.

Nell'espletamento del Servizio il Fornitore dovrà garantire, in quantità ottimali, presso ogni sede di Refezione il seguente materiale di consumo:

- olio extra vergine di oliva (biologico se offerto in sede di gara),
- aceto
- sale
- limone.
- formaggio grattugiato (se offerto in sede di gara).

ART 22

PULIZIA DEI LOCALI

Al termine dei servizi, l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere con la frequenza stabilita dal proprio Piano di disinfezione e sanificazione, alla perfetta pulizia e disinfezione dei locali, impianti, attrezzature, macchine, utensileria e pentolame, utilizzati per il servizio oggetto dell'appalto, in linea con le normative in materia, impiegando un adeguato numero di addetti.

Presso il Centro Cottura pasti e presso i luoghi di distribuzione dei pasti, l'impresa aggiudicataria, a partire dall'inizio del servizio, deve tenere le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione.

L'impresa deve garantire che tutti i prodotti detersivi e sanificanti siano conformi alle norme vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. Inoltre, deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici.

L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni

originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.
Le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali e attrezzature, devono essere svolte coerentemente al Piano di Autocontrollo predisposto dalla ditta aggiudicataria.
E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.
L'impresa aggiudicataria si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dalla stazione appaltante in materia di raccolta differenziata dei rifiuti.
Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

ART 23

DISINFESTAZIONE E DERATIZZAZIONE

L'impresa aggiudicataria deve predisporre un piano di lotta agli infestanti presso le cucine e i refettori, con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo, fatti salvi, senza oneri aggiuntivi per la stazione appaltante, eventuali interventi straordinari che dovessero rendersi necessari.
Gli interventi devono essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

ART. 24

DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo alla Ditta Aggiudicataria di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

La Ditta Aggiudicataria ha l'onere della valutazione dei rischi di cui all'art. 28 e 29 del D.Lgs. n. 81 del 09/04/2008 nonché di trasmetterne l'esito, insieme al programma di eliminazione/riduzione dei rischi al Committente.

Ogni aspetto rilevante in tema di sicurezza nei luoghi di lavoro, per quanto riguarda i rischi interferenti, è contemplato nel Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti redatto a cura dell'aggiudicatario ai sensi del comma 3, articolo 26, del D.Lgs. n. 81/2008.

La Ditta Aggiudicataria, prima dell'avvio del servizio, dovrà redigere, in collaborazione con i soggetti interferenti il DUVRI previsto dall'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 al fine di individuare le misure di prevenzione da attuare per eliminare/ridurre i rischi da interferenze. Tutto il personale, dal momento dell'ingresso nei luoghi di lavoro, deve essere dotato dei D.P.I. (dispositivi di protezione individuale) previsti dalla Valutazione dei Rischi della Ditta Aggiudicataria, nonché di cartellino di riconoscimento conforme al dettato delle norme di riferimento (cfr. D.Lgs. n. 81/2008), i cui costi saranno a carico della Ditta Aggiudicataria.

La Ditta Aggiudicataria dovrà rendere disponibile al Committente il proprio Documento di Valutazione dei Rischi, per opportune valutazioni, già entro il primo mese di attività.

Il cartellino di riconoscimento deve essere correttamente gestito tenendo conto delle necessità in tema di prevenzione igienico-sanitaria.

Per la sicurezza antinfortunistica dei propri lavoranti, ogni responsabilità connessa è carico dell'impresa (datore di lavoro). L'impresa deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali oggetto dell'appalto.

ART. 25

CONTROLLI DI CONFORMITA'

Oltre i controlli previsti e effettuati dalle autorità sanitarie, l'Amministrazione comunale effettuerà, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali del presente 'Capitolato'.
Gli organismi preposti al controllo sono i competenti Servizi di Igiene Alimentare ed Ambientale dell'ASL NA/2, gli addetti della Pubblica Amministrazione nonché altre eventuali strutture

specializzate o esperti incaricati dall'Amministrazione comunale.

L'Osservatorio mensa, di cui al relativo regolamento comunale, è l'organismo deputato alla verifica dell'andamento e della gradevolezza del servizio di ristorazione scolastica erogato.

Tale organismo, costituito su segnalazione dei nominativi dei genitori e dei docenti da parte del Consiglio di Istituto opera, nel rispetto delle norme disciplinari per il funzionamento approvate da apposito Regolamento Comunale al fine di contribuire al miglioramento della qualità del servizio offerto, anche con l'attuazione di alcune fasi di controllo.

La Ditta Aggiudicataria dovrà consentire ai membri dell'Osservatorio Mensa lo svolgimento di tali operazioni sia nei Centri Cottura, sia nei poli di distribuzione. Il Committente congiuntamente alla Ditta Aggiudicataria ed ai componenti dell'Osservatorio, si incontreranno periodicamente per valutare l'andamento del servizio.

I controlli sono articolati in :

a) controlli a vista del servizio

da eseguire presso il centro di preparazione dei pasti e presso i singoli plessi scolastici, interessano tra l'altro:

- modalità di stoccaggio celle;
- temperature di servizio delle celle;
- controllo data scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio ed impiego di sanificanti;
- modalità di sgombrò rifiuti;
- stato igienico degli impianti e degli ambienti;
- organizzazione del personale;
- stato igienico sanitario del personale addetto;
- controllo delle quantità delle porzioni;
- modalità di manipolazione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;

b) controlli analitici:

- l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere a tutti i controlli da effettuare con proprio personale per assicurare un buon svolgimento del servizio;
- dovrà, inoltre, prevedere tutti i controlli che effettuerà sui pasti da somministrare, nel corso dell'esecuzione dell'appalto, ai fini della sicurezza igienico sanitaria della platea servita. Questi ultimi controlli dovranno essere eseguiti presso le competenti strutture del S.S.N.

Si ribadisce che questa Amministrazione si riserva la facoltà di esercitare controlli relativi ad ogni fase attinente l'esecuzione del servizio, senza che ciò sollevi minimamente il gestore dalle proprie responsabilità e dall'obbligo di avere un proprio sistema interno di autocontrollo.

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio, le autorità competenti, la stazione appaltante e l'impresa, provvederanno ad effettuare i controlli in merito. L'impresa dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati dalla stazione appaltante, dall'ASL NA2 di Pozzuoli e/o altro organo preposto all'espletamento dei controlli in questione.

E' facoltà della stazione appaltante effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali dal presente capitolato.

L'impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati della stazione appaltante in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona delle strutture, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio. Detti

controlli saranno effettuati in contraddittorio fra le parti.

Chiunque effettui i controlli, dovrà indossare, apposito camice bianco e copricapo.

Il personale dell'impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi predisposti a tale attività.

I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate". I tecnici incaricati della stazione appaltante provvederanno a far custodire in un magazzino o frigorifero, apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento" le derrate. La stazione appaltante, a seguito dei controlli effettuati, notificherà di volta in volta all'impresa eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi, entro il tempo massimo prescritto dalla stazione appaltante, con possibilità entro tale termine, di presentare contro deduzioni.

L'impresa è obbligata a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste, in relazione alle contestazioni mosse.

Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se l'impresa non avrà esibito nessuna contro deduzione probante, la stazione appaltante applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

La stazione appaltante provvederà a comunicare all'impresa i nominativi dei componenti dell'Osservatorio mensa degli utenti, che possono accedere ai locali, nonché l'elenco delle attività che questi possono esercitare.

ART. 26 PENALITA'

Ove si verificano inadempienze dell'Impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Direzione Pubblica Istruzione penali in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato.

Si procederà al recupero della penali mediante emissione di nota di credito da parte dell'aggiudicataria. La stazione appaltante potrà altresì procedere nei confronti dell'impresa alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse.

Sono pertanto definiti quattro livelli di gravità delle inadempienze, sulla base dell'entità economica dell'inadempienza e del rischio per la sicurezza della salute degli utenti.

1° livello (inadempienza lieve) € 250,00

- per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei piatti;
- per ogni dieta non correttamente preparata o non personalizzata;
- per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste (verificato su 10 pesate della stessa preparazione)
- per ogni non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
- per ogni pasto non consegnato, rispetto a quelli richiesti;
- per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi di legge;
- per ogni ritardo di oltre 30 minuti nella consegna dei pasti presso i refettori.

2° livello (inadempienza media) € 350,00

- per ogni rilevamento di non conformità relativa alla manutenzione ordinaria;
- per ogni variazione del menù giornaliero non autorizzata;
- per ogni derrata non conforme alle tabelle merceologiche, rinvenuta nel magazzino;
- per mancata redazione del Piano di Autocontrollo e Valutazione dei rischi;
- per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo;
- per ogni caso di raffreddamento dei prodotti cotti con modalità non previste dal presente capitolato;
- per ogni uso improprio di prodotti detergenti e sanificanti;

- per ogni mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione con la frequenza stabilita nel manuale HACCP;
- per accesso negato agli incaricati della stazione appaltante ad eseguire i controlli;

3° livello (inadempienza grave) € 700,00

- per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- per ogni caso di mancato rispetto delle “buone norme di produzione”;
- per ogni verifica microbiologica non conforme, nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni.

4° livello (inadempienza molto grave) € 1.500,00

- nel caso di destinazione dei locali affidati all’impresa ad uso diverso da quello stabilito nel presente capitolato, non preventivamente autorizzato dall’Ente;
- per ogni verifica microbiologica non conforme, nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni;
- per condizioni igieniche sotto norma;
- totale mancanza consegna dei pasti ordinati.

L'applicazione delle penalità è adottata con provvedimento formale del Dirigente del Servizio Pubblica Istruzione.

L'avvio del procedimento da parte del Committente per l'applicazione di una o più penalità è comunicato alla Ditta Aggiudicataria tramite posta elettronica certificata.

La Ditta Aggiudicataria entro 7 giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione, può presentare le proprie osservazioni o essere ascoltato dal Committente il quale, entro i seguenti 7 giorni lavorativi, contro deduce e assume la propria decisione a chiusura del procedimento.

L'applicazione della penale avviene mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento. Nel caso in cui l'evento che ha causato l'applicazione della penale abbia a ripetersi nell'arco dello stesso anno scolastico, il Committente si riserva di raddoppiare la penale precedentemente assegnata.

Il Committente può altresì procedere alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi, nei confronti della Ditta Aggiudicataria, con l’incameramento della cauzione e, ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti, oltre alla eventuale risoluzione del contratto.

ART. 27

ONERI ECONOMICI

Sin dall’inizio dell’appalto tutte le spese, nessuna esclusa, necessaria all’espletamento del servizio di ristorazione, sono interamente a carico dell’impresa.

Sono a carico dell’aggiudicataria:

- a. le spese relative alle utenze energetiche (acqua, gas e energia elettrica relative al Centro Cottura pasti);
- b. le utenze telefoniche, necessarie per l’espletamento del servizio;
- c. la tassa sullo smaltimento dei rifiuti, relativi al Centro Cottura pasti;
- d. le spese relative al rilascio delle autorizzazioni sanitarie;
- e. le spese relative alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e impianti oggetto dell’appalto.

ART. 28

ASPETTI CONTRATTUALI

a. Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'impresa aggiudicataria non intenda accettare l'assegnazione, non potrà avanzare alcun diritto nei confronti della stazione appaltante e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni arrecati, oltre a non poter avanzare alcun diritto di recupero della cauzione versata.

b. Stipula del contratto

L'impresa si obbliga a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, alla data che sarà comunicata dalla stazione appaltante. Nel caso in cui l'impresa non si atterrà a tali indicazioni, decadrà automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta dalla stazione appaltante che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne dalle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate. Il contratto verrà stipulato presso la sede del Comune di Pozzuoli.

c. Risoluzione del contratto

La stazione appaltante ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile. Inoltre ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione del contratto, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di procedure fallimentare o concorsuale a carico dell'impresa aggiudicataria;
- b) abbandono dell'appalto, salvo per casi di forza maggiore;
- c) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge;
- d) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'impresa;
- e) interruzione non motivata del servizio;
- f) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività da parte dell'impresa;
- g) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali.

d. Disdetta del contratto

Qualora l'impresa intendesse disdire il contratto, prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la stazione appaltante si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti, per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni. In questo caso nulla è dovuto all'impresa per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto. L'impresa è in ogni caso tenuta a garantire un preavviso minimo di mesi 6.

e. Subappalto e cessione

Non è ammesso il subappalto totale del servizio oggetto del presente capitolato.

Può essere subappalto il solo servizio di trasporto pasti. L'impresa ha l'obbligo di comunicare nella propria offerta di gara, la volontà di avvalersi di tale facoltà.

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

In caso di infrazione alle norme del presente articolo, commessa dal subappaltatore occulto, unico responsabile verso la stazione appaltante e verso i terzi si intenderà l'impresa appaltatrice.

f. Foro competente

La soluzione delle controversie derivanti dal contratto, sarà deferita al giudizio del collegio arbitrale presso il tribunale di Napoli.

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni di legge vigente in materia.

g. Riservatezza dei dati trattati

L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non fare oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.

h. Cauzione definitiva

L'impresa aggiudicataria è tenuta a prestare, nelle forme di legge, una cauzione definitiva, da prestarsi nella misura del dieci per cento dell'importo contrattuale e con le modalità di cui all'articolo

103 del codice degli appalti; la mancata presentazione di tale cauzione costituisce grave inadempimento contrattuale. La cauzione potrà essere versata mediante polizza assicurativa o fideiussione bancaria. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto formale.

i. Assicurazioni

L'impresa prima dell'inizio del servizio, deve stipulare una polizza RTC/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che la stazione appaltante è considerata "terzi" a tutti gli effetti.

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o causa ad esso connesse, derivassero alla stazione appaltante o a terzi, cose o persone, si intende, senza riserve ed eccezioni alcune, a totale carico dell'impresa aggiudicatrice.

L'impresa pertanto deve stipulare una idonea polizza assicurativa che sollevi anche la stazione appaltante dai rischi sotto elencati: R.C. verso i terzi relativa alla conduzione dei locali affidati ed alla somministrazione degli alimenti prodotti, a copertura anche dei danni di tossinfezione alimentare per gli utenti del servizio, con massimale catastrofe minimo di € 1.000.000 (un milione).

Rischi guasti alle macchine per eventuali danni che dovessero verificarsi e da imputare a negligenza, ovvero, ad uso improprio da parte del personale dipendente dell'impresa aggiudicataria o da eventuali atti di sabotaggio o atti vandalici del suddetto personale.

Polizza assicurativa che garantisca i locali di proprietà dalla stazione appaltante dai rischi di incendio, esplosione o scoppio, anche derivanti da dolo e colpa grave.

Ogni documento, comprese le quietanze, dovrà essere prodotto in copia alla stazione appaltante a semplice richiesta. La stazione appaltante, comunque, resta sollevata da qualsiasi danno dovesse subire l'impresa nell'espletamento del servizio. Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla stazione appaltante al momento della firma del contratto e dovrà prevedere la copertura dei rischi per tutti i cinque anni.

j. Spese, imposte e tasse

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'impresa aggiudicataria. Nessun compenso è dovuto dalla stazione appaltante, per la formulazione dell'offerta, i cui contenuti sono soggetti alle normative vigenti in materia di trasparenza ed imparzialità dell'azione amministrativa, con autorizzazione dei partecipanti al necessario trattamento delle informazioni da parte della stazione appaltante.

ART. 29

PREZZO E PAGAMENTI

La liquidazione dei corrispettivi dovuti all'Impresa, avverrà su presentazione fattura elettronica entro 60 giorni dalla data di assunzione al protocollo generale previa acquisizione del DURC e certificazione di regolare fornitura del funzionario dell'ufficio competente. La fattura deve essere emessa in relazione al numero dei pasti ordinati ed effettivamente somministrati nelle scuole, in conformità delle prescrizioni del presente Capitolato Speciale e deve specificare i costi divisi tra docenti, personale ATA, alunni e pasti esenti.

Le fatture che non presentano le caratteristiche indicate non saranno accettate.

Le parti convengono che la stazione appaltante dovrà rivalersi sull'aggiudicataria per ottenere il risarcimento di eventuali danni contestati, il rimborso di spese e il pagamento di penalità irrogate, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine a mezzo incameramento della cauzione.

Le somme spettanti all'aggiudicataria, per le forniture eseguite e per quelle in corso di esecuzione non potranno essere dalla medesima cedute né delegate senza il previo assenso della stazione appaltante.

La liquidazione dei conti delle forniture sarà fatta a cura del Servizio Pubblica Istruzione e a tal uopo l'aggiudicataria dovrà esibire fatture corredate dalle ricevute delle forniture (bolle fiscali e buoni mensa ticket che dovranno corrispondere al numero dei pasti indicati nelle bolle fiscali; in caso contrario si procederà al pagamento sulla scorta dei buoni mensa ticket presentati e a tale riguardo l'aggiudicataria è obbligata quotidianamente alla verifica dei buoni mensa ticket all'atto della consegna dei pasti che dovranno tassativamente corrispondere al numero dei pasti forniti ed indicati nella bolla fiscale) regolarmente vidimate dagli operatori scolastici.

Su dette fatture il Servizio Pubblica Istruzione provvederà per il riscontro delle partite in rapporto alle forniture e all'applicazione del prezzo. Di tale esame ed eventuali osservazioni l'Ufficio competente farà contestazione mediante annotazioni in calce alle fatture.

L'aggiudicataria non avrà diritto alcuno di pretendere sovrapprezzo o indennità speciale di alcun genere per l'aumento dei costi dei materiali, perdite o per qualsiasi altra sfavorevole circostanza che potesse verificarsi dopo l'aggiudicazione.

Eventuali forniture effettuate in supero a quelle effettivamente comunicate non saranno ammesse al pagamento.

Il prezzo del pasto non è assoggettato a revisione periodica del prezzo, pertanto resterà invariato per tutta la durata dell'appalto.

ART. 30

INFORMAZIONI SUL SERVIZIO

Informazione agli utenti

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Provenienza territoriale degli alimenti
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

Il fornitore deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli *skills* professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

La ditta dovrà promuovere, direttamente ed a sue spese, una campagna informativa sul servizio. Dovrà fornire ai genitori degli alunni tutte le informazioni che, di volta in volta, saranno richieste, provvedendo anche ad organizzare incontri mensili con gruppi di genitori e/o visite presso i centri cottura.

Tutto ciò dovrà essere organizzato e programmato dalla ditta partendo dalle esigenze degli utenti, rappresentate anche da questa Amministrazione e dai rispettivi Capi d'Istituto.

Ciò si ritiene essenziale in quanto è fondamentale, per un buon svolgimento del servizio, la costruzione di un rapporto di fiducia tra ditta-operatori scolastici e genitori.

Per il raggiungimento di tale obiettivo la ditta dovrà utilizzare anche mezzi di informazione territoriale, come TV, giornali, manifesti pubblicitari, invio di depliant illustrativi ed altro.

Dovrà sempre e comunque provvedere ad affiggere in ogni scuola una tabella con l'indicazione del menù, ben visibile, dai colori vivaci (formato 1mt. x mt.).

Si rappresenta, in linea generale, che saranno effettuate verifiche periodiche in corso di esecuzione contrattuale per appurare la rispondenza delle prestazioni rese dall'appaltatore e delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati agli impegni assunti nel contratto d'appalto, nonché di riservarsi la possibilità di richiedere ulteriore documentazione probatoria a tal fine.

ART. 31

RINVIO

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si riferimento al Codice Civile, al Codice degli appalti, ai Regolamenti, al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) pubblicato sulla G.U.R.I. n.220 del 21.9.2011 e disposizioni di legge vigenti in materia.

ALLEGATI AL CAPITOLATO

- a. Bando di gara
- b. Menu - Estivo - invernale
- c. Tabelle dietetiche standard
Menù invernale e estivo
Ricettario e Grammature
- d. Elenco scuole