



## Comune di Trani

### CAPITOLATO SPECIALE DELLA GARA PER L’AFFIDAMENTO IN GESTIONE DEI SERVIZI DI REFEZIONE NELLE SCUOLE DELL’INFANZIA STATALI E SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI I GRADO A TEMPO PIENO E/O PROLUNGATO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024

#### TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI

##### Articolo 1 – Principi

Il presente capitolato disciplina la produzione, il trasporto e la somministrazione giornaliera di pasti pronti per il consumo preparati in “legame fresco-caldo”, destinati al servizio di ristorazione scolastica del Comune di Trani, con le modalità stabilite nei successivi articoli.

Ai fini dell’appalto di cui al presente capitolato, con le seguenti locuzioni si intende:

- **preparazione dei pasti** le operazioni di preparazione, cottura ed eventuale conservazione dei piatti;
- **confezionamento** l’introduzione degli alimenti negli appositi contenitori e la chiusura degli stessi;
- **veicolazione** il trasporto, mediante utilizzo di veicoli idonei, degli alimenti dal centro di cottura al locale refettorio;
- **porzionamento** la preparazione nei singoli piatti delle razioni giornaliere dovute per ogni utente;
- **distribuzione** la consegna del piatto preparato direttamente sul tavolo ove è seduto l’alunno;
- **consegna del pasto** la consegna a persona incaricata del ritiro degli alimenti confezionati.

##### Articolo 2 – Oggetto della concessione

Il presente capitolato disciplina il servizio relativo alla preparazione e distribuzione di pasti caldi e crudi (solo pranzo) secondo le tabelle allegate, per la refezione dei bambini frequentanti le scuole dell’infanzia statali e le sezioni di scuola primaria funzionanti a tempo pieno del Comune di Trani, la fornitura, ove prevista, di diete speciali, il ritiro dei contenitori utilizzati, la fornitura di stoviglie in materiale plastico riciclabile e degli altri materiali necessari per la preparazione dei tavoli da pranzo. L’utenza è composta oltre che da alunni delle scuole dell’infanzia statali e le sezioni di scuola primaria funzionanti a tempo pieno anche da personale operante presso i plessi scolastici aventi diritto al pasto.

Rientra altresì nell’oggetto dell’appalto, la somministrazione di piatti, bicchieri, posate, necessari alla consumazione del pasto giornaliero oltre ai tovaglioli ed alle tovaglie necessarie per apparecchiare quotidianamente i tavoli nei giorni di effettuazione del servizio.

Il servizio oggetto dell’appalto dovrà prevedere, altresì:

- a. oltre all’utilizzo di prodotti biologici anche una percentuale importante di prodotti locali o di filiera corta;
- b. l’etichettatura dei pasti con indicazione della data, dell’orario e della temperatura dei pasti al momento dell’uscita dal centro di cottura, con le indicazioni della quantità, “bio”, “no OGM” (organismi geneticamente modificati), no “CSM” (carne separata meccanicamente) e della scadenza;
- c. il rispetto delle “Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica ed aziendale”, presenti nella deliberazione della giunta regionale 2 agosto 2018, n. 1435;
- d. il divieto di utilizzo di carni trattate con conservanti o ormoni e di carni separate meccanicamente (CSM) e il divieto di usare oli e grassi idrogenati, emulsionati ed edulcoranti di sintesi;
- e. la fornitura gratuita ad ogni bambino di un kit composto di posate, piatti e bicchiere lavabile; la ditta garantirà posate e bicchieri di plastica per le emergenze (il kit dimenticato a casa o la caduta accidentale delle stoviglie);

- f. l'attivazione di strumenti adeguati di comunicazione al fine di fornire informazioni utili sui controlli e sull'utilizzo di prodotti delle mense in modo da rendere pubblici e trasparenti i risultati nonché le modalità di erogazione del servizio;
- g. la redistribuzione dei pasti avanzati non porzionati presso le associazioni a tutela dei soggetti meno abbienti per il tramite delle associazioni di volontariato e altre strutture a ciò preposte;
- h. la fornitura gratuita di un software per la gestione della anagrafica degli utenti e dei pagamenti, in cui siano evidenziabili in maniera chiara le singole posizioni debitorie e creditorie;
- i. il caricamento dei dati di tutti l'anagrafica degli utenti e il suo aggiornamento in tempo reale;
- j. la consegna a cadenza trimestrale in formato excel/access dell'anagrafica degli utenti così aggiornata.
- Il servizio oggetto dell'appalto è da considerarsi, a tutti gli effetti, «servizio pubblico» e quindi per nessuna ragione può essere sospeso o abbandonato.

### Articolo 3 – Sedi plessi scolastici e dimensione presumibile dell'utenza

Le sedi dei plessi scolastici ove dovranno essere consegnati i pasti veicolati sono indicati nella seguente tabella:

Denominazione Scuola/Istituto/Plesso	Indirizzo
Scuola Primaria "E. De Amicis"	Via N. De Roggiero, 56
Scuola Primaria "Mons. Petronelli"	Via Mons. Petronelli, 1
Scuola primaria e dell'infanzia "Cezza"	Via Grecia
Scuola dell'infanzia "Collodi"	Corso Imbriani, 210
Scuola Primaria "Papa Giovanni XXIII"	Via Stendardi
Scuola dell'infanzia "Papa Giovanni XXIII"	Via Grecia
Scuola Primaria "Beltrani"	Via La Pira
Scuola dell'infanzia "Montessori"	Via Perrone Capano
Scuola dell'infanzia "Fabiano"	Via Tolomeo

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune. Il numero e la localizzazione possono subire variazioni nel corso dell'appalto senza dare titoli all'impresa di pretendere compensi aggiuntivi. La fornitura dei pasti dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata. La Ditta non potrà chiedere aumenti e/o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni inerenti la frequenza o i giorni di esecuzione del servizio con la I.A.

Il numero dei pasti annui presunti calcolati sulla base dei pasti erogati effettive nel periodo precedente è il seguente:

- Anno Scolastico 2021-2022 pasti presunti n. 120.000
- Anno Scolastico 2022-2023 pasti presunti n. 120.000
- Anno Scolastico 2023-2024 pasti presunti n. 120.000

### Articolo 4 - Durata della concessione

L'appalto avrà durata di tre anni scolastici decorrenti dal primo anno di effettivo espletamento del servizio. Per ogni anno successivo al primo la fornitura della mensa inizierà nel mese di ottobre e terminerà nel mese di maggio.

Il primo anno di contratto sarà da intendersi quale periodo di prova il cui mancato superamento, stabilito a insindacabile giudizio dalla stazione appaltante, determinerà la risoluzione dello stesso senza che l'impresa appaltatrice abbia titolo di richiedere alcun risarcimento.

### Articolo 5 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta dagli alunni delle scuole dell'infanzia statali e sezioni della scuola primaria funzionanti a tempo pieno e da personale operante presso i plessi scolastici aventi diritto al pasto.

Il periodo di somministrazione sarà coincidente presumibilmente con l'anno scolastico dal mese di ottobre al mese di maggio.

Le somministrazioni oggetto dell'appalto saranno effettuate nei periodi innanzi precisati, ad esclusione di tutte le festività contemplate nel calendario scolastico, di tutti i sabato (solo per le scuole Dell'infanzia), nonché di tutti i giorni in cui detta somministrazione non potrà essere effettuata per causa di forza maggiore, fatte salve le decisioni dell'Amministrazione Comunale o dell'Autorità Scolastica di posticipare l'inizio o di anticipare la fine rispetto alle date stabilite in precedenza.

I dati summenzionati, attinenti al numero degli alunni frequentanti la refezione, essendo presunti, saranno suscettibili di variazione, in più o in meno, in relazione alle fluttuazioni giornaliere sempre possibili nella frequenza degli alunni ed alla consequenziale domanda di servizio.

Potranno verificarsi altre cause di forza maggiore, come scioperi, mancata o scarsa erogazione di acqua potabile e per ogni altra causa lecita che impedisca materialmente il normale svolgimento del predetto servizio di refezione.

I motivi innanzi enunciati potranno determinare anche la sospensione della fornitura per più giorni.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'entrata in vigore di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'appaltatore.

L'amministrazione comunale si riserva — anche nel corso del primo anno di appalto — la facoltà di apportare modifiche ai quantitativi e alla tipologia dei pasti e ai menu, nonché quella di procedere all'accorpamento, alla variazione, all'aumento o alla diminuzione del numero dei refettori in conseguenza di possibili modificazioni dell'assetto strutturale ed operativo del servizio di ristorazione scolastica (purché non comporti un aumento o una diminuzione di importo che superi il 20% di quello contrattuale), di una diversa distribuzione della rete scolastica o di cause di forza maggiore.

La ditta affidataria nulla avrà a pretendere se il numero dei pasti erogati è inferiore al numero dei pasti presunti previsti all'art. 3 del presente capitolato.

#### **Articolo 6 - Importo complessivo della concessione e prezzo a base d'asta**

L'importo complessivo presunto per l'intera durata contrattuale è pari ad € 1.812.000,00 di cui: € 1.800.000,00 per il servizio, oltre IVA come per legge ed € 12.000,00 per oneri della sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenza, oltre IVA come per legge.

L'importo del servizio pari ad € 1.800.000,00 è stato ottenuto considerando un importo a base d'asta (non suscettibile di rialzo, pena l'esclusione dalla gara) per pasto di € 5,00 oltre IVA (euro cinque/00) e n. 360.000 pasti totali presunti da erogare.

I costi per la sicurezza sono stati quantificati nel DUVRI in € 12.000,00 più IVA e non sono soggetti a ribasso.

#### **Articolo 7 - Importo contrattuale**

Il valore presunto complessivo del contratto sarà determinato dal risultato ottenuto applicando il prezzo ribassato che la ditta aggiudicataria avrà offerto in sede di gara all'importo pro-pasto a base d'asta moltiplicando per i pasti presunti annui da erogare per tutta la durata del contratto (tre anni scolastici).

#### **Articolo 8 – Procedura di aggiudicazione prescelta**

Procedura aperta tramite l'utilizzo del sistema EmPULIA, ai sensi degli artt. 60 e 95, comma 3, del D.lgs n. 50/2016 s.m.i.;

#### **Articolo 9 – Corrispettivo**

Il corrispettivo dell'affidamento della presente concessione consiste nella riscossione diretta da parte del concessionario del costo dei pasti secondo le tariffe approvate dalla G.C. con propria deliberazione n. 66 del 28/04/2020 senza che alcun onere economico sia posto a carico del Comune di Trani.

Il concessionario incasserà direttamente dai singoli utenti i costi dei singoli pasti.

L'Amministrazione Comunale pagherà le differenze tra il costo unitario intero del singolo pasto a base del prezzo di offerta e la eventuale compartecipazione del genitore.

Nel caso di soggetti completamente esenti da pagamento dei pasti secondo le tariffe approvate dalla G.C. l'Amministrazione Comunale corrisponderà l'intero prezzo di offerta.

#### **Articolo 10 – Modalità di presentazione dell'offerta**

Per partecipare alla gara gli operatori economici concorrenti, a pena di esclusione, devono inviare la propria offerta telematica tramite il Portale EmPULIA ([www.empulia.it](http://www.empulia.it)), Centrale di acquisto territoriale della Regione Puglia, entro i termini previsti dal bando di gara, secondo la seguente procedura (**N.B. Poiché potrebbero intervenire variazioni sulle modalità di utilizzo della piattaforma telematica, si invita la ditta interessata a consultare le “linee guida” per gli operatori economici disponibili sul portale di EmPULIA**):

1. registrarsi al Portale tramite l'apposito link “Registrati ora!” presente sulla home page del Portale stesso.

La registrazione fornirà – entro le successive 6 ore – tre credenziali personali (*codice d'accesso, nome utente e password*) per ogni operatore economico registrato, necessarie per l'accesso e l'utilizzo delle funzionalità del Portale: tali credenziali saranno recapitate all'indirizzo di posta elettronica del legale rappresentante, così come dichiarato all'atto della registrazione. **Tale operazione va effettuata almeno 72 ore prima della data di scadenza per la presentazione delle offerte**, al fine di ottenere in tempo utile le suddette tre credenziali di accesso.

La mancata ricezione delle tre credenziali, che consentono la partecipazione alla procedura aperta, è ad esclusivo rischio del concorrente, nel caso in cui la registrazione al Portale fosse effettuata successivamente al termine temporale di 72 ore sopra indicato.

In caso di smarrimento, è sempre possibile recuperare le citate credenziali attraverso le apposite funzioni “Hai dimenticato Codice di Accesso e Nome Utente?” e/o “Hai dimenticato la password?” presenti sulla home page del Portale.

Il codice d'accesso ed il nome utente attribuiti dal sistema sono imm modificabili; la password invece può essere modificata in qualunque momento tramite l'apposito link “opzioni”. La lunghezza massima della password è di 12 caratteri.

Tutte le comunicazioni inerenti alla presente procedura di gara saranno inoltrate come “avviso” all'indirizzo di posta elettronica del legale rappresentante, così come risultante dai dati presenti sul Portale EmPULIA.

È facoltà della stazione appaltante effettuare le suddette comunicazioni mediante altro strumento telematico (PEC o fax).

Si invitano gli operatori economici ad indicare – in fase di registrazione – un indirizzo di posta elettronica, preferibilmente certificata, quale indirizzo di posta elettronica del legale rappresentante.

2. Accedere al Portale inserendo le tre credenziali, cliccando su “ACCEDI”;
3. Cliccare sulla sezione “BANDI”;
4. Cliccare sulla riga blu dove è riportata la scritta “BANDI PUBBLICATI”: si aprirà l'elenco di tutti i bandi pubblicati;
5. Cliccare sulla lente “VEDI” situata nella colonna “DETTAGLIO”, in corrispondenza del bando di gara oggetto della procedura;
6. Visualizzare gli atti di gara, gli allegati e gli eventuali chiarimenti pubblicati, presenti nella sezione “DOCUMENTI”;
7. Cliccare sul pulsante “PARTECIPA” per creare la propria offerta (tale link scomparirà automaticamente al raggiungimento del termine di scadenza previsto per la presentazione delle offerte);
8. Compilare la sezione “BUSTA DOCUMENTAZIONE” (contenente la documentazione amministrativa) redatta secondo quanto indicato nel presente documento.
9. Inserire, a pena di esclusione, nella sezione “BUSTA TECNICA” la propria offerta tecnica, predisposta utilizzando il modello di cui all'Allegato 2 e redatta secondo quanto indicato nel presente documento, firmata digitalmente, a pena di esclusione, cliccando sul pulsante “Allegato” e caricando il relativo documento. Si raccomanda di prestare massima attenzione ad inserire l'offerta tecnica sottoscritta con firma digitale, che è richiesta a pena di esclusione, posto che il sistema consente di caricare un documento in formato .pdf anche se sprovvisto di firma digitale. Nel caso in cui fosse necessario inserire ulteriore documentazione tecnica bisognerà cliccare su “Inserisci allegato” indicando nel campo “Descrizione” il contenuto del documento allegato e cliccare sul pulsante “Allegato” per eseguire il caricamento del documento sulla piattaforma.
10. Per la “BUSTA ECONOMICA” inserire nella sezione così denominata, a pena di esclusione:
  - a) Prezzo complessivo offerto nell'apposito campo “Valore offerto”;
  - b) Allegare la propria dichiarazione d'offerta, sottoscritta con firma digitale dai soggetti legittimati.

L'Offerta Economica dovrà essere predisposta utilizzando il modello di cui all'Allegato 3, nel quale devono essere indicati, pena esclusione, il costo orario unitario e il totale complessivamente offerto in cifre e in lettere. Il prezzo totale dell'offerta economica, espresso nella dichiarazione d'offerta deve essere uguale rispetto a quello inserito nel campo "Valore offerto". In caso di discordanza tra l'offerta presentata direttamente attraverso il Portale e la dichiarazione d'offerta sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante prevale su quest'ultima. L'offerta economica si intende fissa ed invariata per tutta la durata del contratto e non vincolerà in alcun modo il Comune di Trani.

Si precisa, infine, che l'offerta economica sarà dichiarata inammissibile, determinando conseguentemente l'esclusione dalla gara:

- Se mancante anche di una sola delle dichiarazioni prescritte;
- Se parziale;
- Se condizionata;
- Se indeterminata;
- Se superiore al prezzo complessivo posto a base di gara;
- Se mancante della firma digitale.

11. Cliccare su INVIA, verificare la correttezza della propria offerta ed il corretto caricamento degli allegati nella maschera di riepilogo che apparirà a video, ed infine cliccare su INVIA per inviare la propria offerta: al termine dell'invio si aprirà una pagina riprodotte l'offerta inviata, completa di data di ricezione e protocollo attribuito dal sistema. È possibile stampare tale pagina cliccando sull'icona della stampante posta in alto a sinistra.

È sempre possibile verificare direttamente sul Portale il corretto invio della propria offerta seguendo la seguente procedura:

- a) Inserire i propri codici d'accesso;
- b) Cliccare sul link "BANDI A CUI STO PARTECIPANDO";
- c) Cliccare sulla lente "APRI" situata nella colonna "DOC. COLLEGATI" in corrispondenza del bando di gara oggetto della procedura;
- d) Cliccare sulla riga blu dove è riportata la scritta "OFFERTE" e visualizzare la propria OFFERTA. Dalla stessa maschera è possibile visualizzare se l'offerta è solo salvata o anche inviata (in tale ultimo caso si potrà visualizzare anche il numero di protocollo assegnato). Si evidenzia che, al fine di consentire una più facile consultazione all'operatore economica, nella sezione "BANDI A CUI STO PARTECIPANDO", sono automaticamente raggruppati tutti i bandi per i quali si è mostrato interesse, cliccando almeno una volta sul pulsante "PARTECIPA". L'operatore economico ha la facoltà di presentare offerta per sé o quale mandatario di operatori riuniti; in caso di raggruppamenti temporanei di imprese e consorzi da costituirsi ai sensi dell'articolo 48 co. 8 del D.Lgs. n. 50/16, l'offerta telematica deve essere presentata esclusivamente dal legale rappresentante dell'impresa che assumerà il ruolo di capogruppo, a ciò espressamente delegato da parte delle altre imprese del raggruppamento/consorzio; a tal fine, le imprese raggruppande/consorziane dovranno espressamente delegare, nell'istanza di partecipazione, la capogruppo, essendo in possesso di tutta la documentazione richiesta per la partecipazione alla gara. La stazione appaltante non risponde di disguidi o deficit di funzionamento delle trasmissioni dei documenti di gara in via telematica. Ogni singolo file, inserito nella documentazione allegata, deve essere sottoscritto, A PENA DI ESCLUSIONE, con apposizione di firma digitale del legale rappresentante (o di altro soggetto legittimato), rilasciata da un Ente accreditato presso l'Agenzia per l'Italia Digitale (ex DigitPA); l'elenco dei certificatori è accessibile all'indirizzo <http://www.agid.gov.it/identita-digitali/firme-elettroniche/certificatori-attivi>. Per l'apposizione della firma digitale i concorrenti devono utilizzare un certificato qualificato non scaduto di validità, non sospeso o revocato al momento dell'inoltro. Si invita pertanto a verificarne la corretta apposizione con gli strumenti allo scopo messi a disposizione dal proprio Ente certificatore.

È possibile ricevere assistenza in merito all'attività di registrazione durante i giorni feriali, sabato escluso, dalle ore 10,00 alle ore 13,00 e dalle 14,00 alle 18,00, inviando una richiesta all'HELP DESK TECNICO EmpULIA all'indirizzo email: [helpdesk@empulia.it](mailto:helpdesk@empulia.it), ovvero chiamando il numero verde 800900121.

Si avvisa che i fornitori che desiderano essere eventualmente assistiti per l'invio dell'offerta, dovranno richiedere assistenza **almeno 2 (due) giorni prima della scadenza e comunque negli orari nei quali è attivo il servizio di help desk.**

L'invio on-line dell'offerta telematica è ad esclusivo rischio e pericolo del mittente: per tutte le scadenze temporali relative alle gare telematiche, l'unico calendario e l'unico orario di riferimento sono quelli di sistema. Il sistema rifiuterà le offerte telematiche pervenute oltre i termini previsti per la presente procedura, informando l'impresa con un messaggio di notifica ed attraverso l'indicazione dello stato dell'offerta come "Rifiutata".

Qualora, entro il termine previsto dal bando di gara, una stessa ditta invii più offerte telematiche, sarà presa in considerazione ai fini della presente procedura solo l'ultima offerta telematica pervenuta, che verrà considerata sostitutiva di ogni altra offerta telematica precedente.

Si invitano gli operatori partecipanti a controllare, prima dell'inoltro dell'istanza e/o offerta, la pagina del portale [www.empulia.it](http://www.empulia.it) all'interno del Bando relativo alla procedura di gara in oggetto per verificare la presenza di eventuali chiarimenti di ordine tecnico.

**N.B.:**

La presentazione delle offerte tramite la piattaforma EmPULIA deve intendersi perfezionata nel momento in cui il concorrente visualizza un messaggio del sistema che indica la conferma del corretto invio dell'offerta. In ogni caso, il concorrente può verificare lo stato della propria offerta ("In lavorazione", ovvero "Salvato", ovvero "Inviato") accedendo dalla propria area di lavoro ai "Documenti collegati" al bando di gara;

La dimensione massima di ciascun file inserito nel sistema deve essere inferiore a 7 (sette) Mbyte; Per quanto riportato nel presente capitolato si precisa che:

1. Per Portale si intende il Portale EmPULIA raggiungibile all'indirizzo [www.empulia.it](http://www.empulia.it) dove sono resi disponibili agli utenti i servizi e gli strumenti tecnologici della Centrale di acquisto territoriale della Regione Puglia denominata EmPULIA;
2. Per offerta telematica si intende l'offerta inviata attraverso il Portale e comprensiva dell'istanza, della documentazione amministrativa, dell'offerta tecnica, dell'offerta economica e di ogni ulteriore eventuale allegato.

Si evidenziano di seguito le seguenti prescrizioni vincolanti per ciascun fornitore:

- a) Utilizzare una stazione di lavoro connessa a internet rispondente ai requisiti minimi indicati nella sezione FAQ del portale EmPULIA;
- b) Non utilizzare file nel cui nome siano presenti accenti, apostrofi e caratteri speciali;
- c) Non utilizzare file presenti in cartelle nel cui nome siano presenti accenti, apostrofi e caratteri speciali;
- d) Utilizzare nomi brevi e senza accenti, apostrofi e caratteri speciali per nominare i documenti inviati o creati tramite il Portale.

## **Articolo 11 – Contenuto della documentazione**

L'operatore economico dovrà inserire, a pena di esclusione, nella sezione del Portale EmPULIA "BUSTA DOCUMENTAZIONE" la seguente documentazione in formato elettronico, cliccando sul pulsante 'Allegato' e caricando il documento firmato digitalmente sulla piattaforma; nel caso di documenti analogici devono essere forniti in copia informatica a norma dell'art. 22 co 3 del d.lgs. 82/2005 e/o dell'art. 23-bis del d.lgs. 82/2005 e nel rispetto delle regole tecniche di cui all'art. 71 del medesimo d.lgs. 82/2005:

- a) **Istanza di partecipazione e dichiarazioni** relative alle condizioni di ammissione, secondo il *Modello Allegato 01*, con le quali il concorrente dichiara il possesso:
  - a.1) dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 6/A del Disciplinare;
  - a.2) dei requisiti di ordine professionale di cui all'art. 6/B del Disciplinare;
  - a.3) della capacità economico-finanziaria di cui all'art. 6/C del Disciplinare;
  - a.4) della capacità tecnica e professionale di cui all'art. 6/D del Disciplinare.

In caso di Raggruppamento Temporaneo costituendo o costituito, nonché da Consorzio costituendo, le dichiarazioni di cui sopra dovranno essere prodotte da tutte le imprese che ne prendono parte, ovvero in caso di Consorzio costituito dal Consorzio medesimo e dalle imprese consorziate.

- b) **Cauzione provvisoria** di euro 36.240,00 (2% dell'importo dell'appalto), ai sensi dell'art. 93 del d.lgs. n. 50 del 2016, mediante cauzione con versamento in contanti in tesoreria o fideiussione conforme allo schema 1.1 approvato con d.m. n. 123 del 2004, integrata dalla clausola esplicita di rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, corredata dall'impegno di un fideiussore al rilascio della cauzione definitiva;
- c) **Impegno di un fideiussore**, ai sensi dell'articolo 93, comma 8, del D.Lgs. 50/2016, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto (cauzione definitiva) di cui all'articolo 103 del

D.Lgs. 50/2016. Le microimprese, piccole e medie imprese e i raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese non sono tenute a produrre il predetto impegno.

d) **Documento di gara unico europeo.**

Il concorrente compila il DGUE di cui allo schema allegato al DM del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti del 18 luglio 2016 o successive modifiche messo a disposizione tra la documentazione di gara secondo quanto di seguito indicato e lo firma digitalmente. Non è prevista la compilazione on line attraverso il sito Empulia del DGUE.

e) **Documento “PASSOE”** rilasciato dal servizio AVCPASS comprovante la registrazione al servizio per la verifica del possesso dei requisiti disponibile presso l’Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture. I soggetti interessati a partecipare alla procedura devono obbligatoriamente registrarsi al sistema accedendo all’apposito link sul Portale AVCP (Servizi ad accesso riservato – AVCPASS) secondo le istruzioni ivi contenute.

f) **Limitatamente ai raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari di concorrenti, ai sensi dell’articolo 48 del D.Lgs. 50/2016:**

- Se non ancora costituiti: deve essere dichiarata nel modello di domanda la costituzione mediante conferimento di mandato al soggetto designato quale mandatario o capogruppo, corredato dall’indicazione della ripartizione dell’oggetto contrattuale all’interno del RTI/consorzio (parte dei servizi che saranno eseguiti da ciascuna singola impresa componente il R.T.I./Consorzio);
- se già formalmente costituiti: deve essere allegata, copia autentica dell’atto di mandato collettivo speciale, con l’indicazione del soggetto designato quale mandatario o capogruppo e l’indicazione della ripartizione dell’oggetto contrattuale all’interno del RTI/consorzio (parti della fornitura da affidare ad ognuno degli operatori economici componenti il raggruppamento temporaneo o il consorzio ordinario); in alternativa, dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, con la quale si attesti che tale atto è già stato stipulato, indicandone gli estremi e riportandone i contenuti;
- in ogni caso ciascun soggetto concorrente raggruppato o consorziato o che intende raggrupparsi o consorziarsi deve presentare e sottoscrivere le dichiarazioni di cui al precedente punto b) del presente articolo, distintamente per ciascun operatore economico in relazione al possesso dei requisiti di propria pertinenza.

g) **Limitatamente ai consorzi di cooperative o di imprese artigiane e consorzi stabili:**

f.1) ai sensi dell’articolo 48 comma 7 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. i consorzi di cui all’art. 45 comma 1, lettera b) e c) del citato D.Lgs. – consorzi cooperative, consorzi tra imprese artigiane e consorzi stabili – devono indicare nella dichiarazione il consorziato o i consorziati per i quali il consorzio concorre alla gara; è fatto divieto in ambedue i casi di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma (individuale o associata) pena l’esclusione sia del consorzio che dei consorziati;

g.2) il consorziato o i consorziati così indicati devono possedere i requisiti di cui all’articolo 80 del D.Lgs. 50/2016 e presentare le dichiarazioni di cui ai precedenti punti del presente capitolato.

h) **Limitatamente ai concorrenti che ricorrono all’avvalimento:**

ai sensi e per gli effetti dell’art. 89 del D.Lgs. 50/2016, il concorrente può avvalersi, per determinati requisiti relativi alla capacità tecnica e alla capacità economica, dei requisiti posseduti da altro operatore economico (denominato impresa “ausiliaria”).

i) **Limitatamente ai concorrenti in possesso di certificazione di qualità:**

una dichiarazione attestante il possesso di certificazione di sistemi di qualità conforme alle norme europee UNI-CEI-ISO 9001 (ovvero copia conforme all’originale della certificazione) su servizi collegati all’oggetto dell’appalto. La stazione appaltante riconosce certificati equivalenti rilasciati da organismi stabili in altri Stati membri. La stazione appaltante ammette parimenti altre prove relative all’impiego di misure equivalenti di garanzia della qualità, prodotte dagli operatori economici ai sensi dell’art. 87 del D.Lgs. 50/2016.

j) **Attestazione di avvenuto sopralluogo** rilasciata dal Dirigente Area I del Comune di Trani o suo delegato, sulla base del modello al presente capitolato (allegato 04). La prenotazione della visita deve essere effettuata telefonicamente al numero dell’Ufficio Istruzione 0883/581235 0883/581253. Alla conclusione della visita sarà rilasciato l’attestato di avvenuto sopralluogo. Il sopralluogo dovrà essere svolto dal legale rappresentante della ditta concorrente oppure da altro dipendente dello stesso munito di apposita delega. Ogni legale rappresentante o suo delegato, potrà rappresentare un solo partecipante,

salvo che non si tratti di soggetti che successivamente parteciperanno alla procedura di affidamento sotto forma di costituendo o costituito raggruppamento temporaneo, in tal caso, è consentito al soggetto mandatario (capogruppo), previa esibizione del contratto di mandato irrevocabile di partecipazione in nome e per conto dei soggetti mandanti. I predetti titoli di rappresentatività effettiva dovranno essere consegnati in originale o in copia autenticata lo stesso giorno stabilito per il sopralluogo. Lo stesso requisito è richiesto a tutti i soggetti in caso di consorzio ordinario. Il sopralluogo può essere effettuato entro 7 giorni dalla scadenza della presentazione dell'offerta.

- k) **Capitolato speciale d'Appalto** controfirmato digitalmente, a pena di esclusione, dal titolare o legale rappresentante, per accettazione. In caso di partecipazione di RTI o di consorzio ordinario di imprese, lo stesso dovrà essere controfirmato digitalmente, a pena di esclusione, dai legali rappresentanti di ciascuna impresa facente parte del raggruppamento o consorzio;
- l) **Versamento del contributo di euro 140,00 a favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione** (ex AVCP), previa iscrizione on-line al "Servizio di riscossione" al portale <http://contributi.avcp.it>, che dovrà avvenire, a pena di esclusione dalla gara, seguendo le modalità definite dall'avviso dell'Autorità di Vigilanza del 18/12/2019.

#### **Responsabilità inerente al rilascio di dichiarazioni:**

La sottoscrizione delle succitate dichiarazioni presentate in autocertificazione ai sensi del DPR n. 445/2000, da parte dei legali rappresentanti dell'impresa, non è soggetta ad autenticazione né deve essere allegata copia fotostatica di un documento di riconoscimento, purché venga utilizzata la firma digitale.

Si rammenta la responsabilità penale cui si incorre in caso di dichiarazioni mendaci.

L'Amministrazione effettuerà, ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. 445/2000, idonei controlli sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive. Qualora dai predetti controlli emergesse la non veridicità del contenuto delle stesse, il dichiarante decadrà dai benefici eventualmente conseguiti dal provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera e si procederà alla conseguente denuncia penale.

#### **Articolo 12 – Contenuto busta tecnica**

Nella sezione BUSTA TECNICA dovrà, pena l'esclusione e quindi il mancato prosieguo, essere inserita una dichiarazione secondo il modello *Allegato 02* al presente capitolato e dovranno essere allegati i seguenti elaborati:

- 1) **Relazione sui prodotti offerti e sicurezza alimentare** composta da un elaborato che sviluppi dettagliatamente i punti che saranno oggetto di valutazione per come previsto dal successivo articolo 16. Detto elaborato non dovrà superare il numero di 10 pagine in formato A4, formato carattere Arial dpi 11.
- 2) **Progetto per la gestione automatizzata di buoni—pasto, prenotazione giornaliera dei pasti, rilevazione delle presenze quotidiane e rendicontazione al Comune dei pasti somministrati** composta da un elaborato che sviluppi dettagliatamente i punti che saranno oggetto di valutazione per come previsto dal successivo articolo 16. Detto elaborato non dovrà superare il numero di 10 pagine in formato A4, formato carattere Arial dpi 11.
- 3) **Relazione riguardante la struttura produttiva del centro di cottura** composta da un elaborato che sviluppi dettagliatamente i punti che saranno oggetto di valutazione per come previsto dal successivo articolo 16. Detto elaborato non dovrà superare il numero di 10 pagine in formato A4, formato carattere Arial dpi 11.
- 4) **Relazione relativa all'organizzazione della fase della veicolazione dei pasti dal centro di cottura alle mense** composta da un elaborato che sviluppi dettagliatamente i punti che saranno oggetto di valutazione per come previsto dal successivo articolo 16. Detto elaborato non dovrà superare il numero di 10 pagine in formato A4, formato carattere Arial dpi 11.
- 5) **Relazione sull'organizzazione del servizio e del personale della ditta** composta da un elaborato che sviluppi dettagliatamente i punti che saranno oggetto di valutazione per come previsto dal successivo articolo 16. Detto elaborato non dovrà superare il numero di 10 pagine in formato A4, formato carattere Arial dpi 11.
- 6) **Relazione sulla qualità dei servizi, sull'educazione alimentare e sulle migliorie proposte al servizio** composta da un elaborato che sviluppi dettagliatamente i punti che saranno oggetto di valutazione per come previsto dal successivo articolo 16. Detto elaborato non dovrà superare il numero di 10 pagine in formato A4, formato carattere Arial dpi 11.
- 7) **Relazione sulle azioni e gli impegni in tema di sostenibilità ambientale**, in riferimento all'impatto ambientale dell'intero ciclo di produzione ed erogazione del servizio, ai mezzi di trasporto, alla

riduzione dei rifiuti e degli imballaggi, alla riduzione degli sprechi, al recupero e alla donazione di cibo, a eventuali certificazioni ambientali possedute. La relazione deve contenere oltre alle certificazioni volontarie, la descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale dalla quale emerga chiaramente l'impegno ad implementare nell'ambito della presente concessione una politica ambientale integrata, basata su un'analisi ambientale iniziale, sistemi di monitoraggio, un programma di miglioramento, la predisposizione di uno specifico sistema di gestione ambientale supportato da analisi, misurazioni e valutazioni volte a contribuire oggettivamente agli obiettivi delle policy nazionali, regionali e locali sul clima e sull'ambiente. Tra le documentazioni accettate in questo ambito può altresì essere presentata una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione). Detto elaborato non dovrà superare il numero di 10 pagine in formato A4, formato carattere Arial dpi 11.

Si precisa che è causa di esclusione l'incertezza assoluta sul contenuto o sulla provenienza dell'offerta tecnica, per difetto di sottoscrizione o di altri elementi essenziali. Il soddisfacimento di ogni requisito tecnico richiesto dal Capitolato Tecnico deve essere chiaramente desumibile dalla documentazione inclusa nell'Offerta Tecnica. In mancanza di tale evidenza, il requisito sarà considerato non soddisfatto.

### **Articolo 13 – Contenuto busta economica**

La sezione BUSTA ECONOMICA dovrà, pena l'esclusione, contenere la dichiarazione di offerta economica, in formato elettronico con firma digitale del legale rappresentante, secondo le modalità e le prescrizioni descritte nell'*Allegato 03 – Offerta Economica* al presente capitolato.

In caso di partecipazione di R.T.I. e di Consorzi di imprese la dichiarazione di offerta economica dovrà essere sottoscritta digitalmente dai titolari o legali rappresentanti di tutte le imprese temporaneamente raggruppate/consorziate adibite all'esecuzione della prestazione, nonché dal Consorzio stesso.

### **Articolo 14 – Modalità di presentazione per avvalimento**

In caso di avvalimento, dovranno essere presentate le dichiarazioni previste dall'articolo 89 del D.Lgs. n. 50/2016. Pertanto, deve essere inserita, a pena di esclusione, nella "Busta Documentazione" la copia digitalizzata con apposita firma digitale del legale rappresentante, della seguente documentazione:

- Dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa concorrente, attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti di cui ci si intende avvalere e dell'impresa ausiliaria,
- Dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016, nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento,
- Dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso il Comune di Trani a mettere a disposizione per tutta la durata del contratto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente,
- Dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria con cui quest'ultima attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'articolo 45 del D.Lgs. n. 50/2016, né si trova in una delle situazioni di cui al medesimo art. 80 comma 5 lett. m) (situazione di controllo), con una delle altre imprese che partecipano alla presente gara,
- Contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata del contratto; nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo in luogo del contratto l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discendono i medesimi obblighi previsti dall'articolo 89, comma 5, del D.Lgs. n. 50/2016 (obblighi previsti dalla normativa antimafia). Il contratto deve riportare in modo compiuto, esplicito ed esauriente: a) oggetto: le risorse e i mezzi prestati in modo determinato e specifico; b) durata; c) ogni altro elemento utile ai fini dell'avvalimento.

### **Articolo 16 – Requisiti di partecipazione**

Possono partecipare alla gara le imprese esercenti servizi di "ristorazione scolastica collettiva" in possesso dei requisiti indicati di seguito. Possono partecipare alla gara anche imprese temporaneamente raggruppate ai

sensi dell'art. 48 del D.Lgs. n. 50/2016, secondo le modalità indicate nel medesimo. Nel caso di R.T.I. l'offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate. L'impresa che partecipa ad un raggruppamento o ad un consorzio non può concorrere singolarmente o in seno ad altri raggruppamenti o consorzi, a pena di esclusione. A riscontro di quanto sopra, i consorzi partecipanti devono indicare la denominazione di tutti i consorziati.

Le imprese, per essere ammesse alla gara, sono tenute a dare dimostrazione della propria capacità professionale, finanziaria ed economica, nonché della propria capacità tecnica e della qualità, mediante i seguenti documenti:

1. Iscrizione alla C.C.I.A.A. per attività riferita al servizio da appaltare, se chi esercita l'impresa è italiano o straniero residente in Italia, ovvero nel Registro professionale dello Stato di residenza, se straniero non residente in Italia;
2. N. 2 (due) referenze bancarie rilasciate da primari istituti di credito che attestino l'esistenza di un rapporto di una certa durata con tali istituti che consenta di esprimere agli stessi un giudizio di solvibilità ed affidabilità nei confronti del concorrente/cliente;
3. Dichiarazione, successivamente verificabile, concernente il volume globale d'affari del triennio antecedente la pubblicazione del bando, in particolare, le imprese devono dare dimostrazione di aver raggiunto nel triennio antecedente la pubblicazione del bando un fatturato almeno pari ad € 1.800.000,00;
4. dichiarazione, successivamente verificabile, di possedere, per ciascuna annualità del triennio antecedente la pubblicazione del bando (2018-2020) i seguenti requisiti di carattere finanziario:
  - un risultato di esercizio non negativo;
  - un grado di indebitamento non superiore al coefficiente 4, calcolato con l'indice leverage: totale impieghi/capitale proprio
5. Dichiarazione, successivamente verificabile, di aver eseguito nel triennio antecedente la pubblicazione del bando contratti di refezione scolastica collettiva a favore di amministrazioni pubbliche e/o private per un importo pari ad almeno un'annualità pari ad € 600.000,00
6. Dichiarazione indicante l'attrezzatura, il materiale e l'equipaggiamento di cui il prestatore del servizio disporrà per eseguire l'appalto;
7. Dichiarazione indicante la disponibilità di almeno 2 automezzi autorizzati dalla ASL per il trasporto dei pasti caldi veicolati, nel rispetto della normativa vigente;
8. Certificazione dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare secondo gli standard H.A.C.C.P. rilasciata da organismi accreditati facenti parte del mutuo riconoscimento European Accreditation, (E.A.);
9. Autorizzazione sanitaria ai sensi della L. n. 283/1962 per l'attività di Centro Produzione Pasti, comprendente deposito, manipolazione, cottura, rilasciata dall'autorità territorialmente competente.
10. Possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2008 per servizi di Ristorazione Collettiva e Centro Produzione Pasti, rilasciata da organismi accreditati;
11. Certificazione di qualità ISO 14001:2004 in possesso della ditta alla data della presentazione dell'offerta.
12. Dichiarazione di disporre, in caso di aggiudicazione, di un centro di produzione pasti che assicuri tempi di percorrenza, intesi quale lasso temporale necessario per il trasporto dei pasti dal centro di cottura ai punti di distribuzione, non superiori in ogni caso a 30 (trenta) minuti. Al momento della verifica delle dichiarazioni rese in sedute di offerta alla ditta aggiudicataria verrà richiesto di dimostrare il rispetto del sopracitato limite di tempo di percorrenza attraverso la presentazione degli itinerari che i vari mezzi dovranno percorrere dal centro di produzione pasti nella disponibilità della ditta sino ai punti di distribuzione ed i relativi tempi di percorrenza.
13. dichiarazione di avere nelle proprie disponibilità (dipendenti o soci lavoratori in caso di cooperative o etc.), personale in possesso dei requisiti di cui all'art. 52 - Requisiti del personale addetto all'erogazione del servizio - del presente Capitolato.

I sopracitati requisiti devono essere dichiarati dal legale rappresentante all'atto della presentazione della domanda di partecipazione alla gara e debbono essere provati successivamente, prima della sottoscrizione del contratto.

I requisiti di partecipazione collegati al fatturato aziendale sono richiesti a garanzia dell'affidabilità del soggetto al quale affidare il servizio data la specificità del servizio da svolgere e la particolarità dell'utenza a cui erogare il servizio (alunni scuole dell'infanzia e scuole primarie).

Si precisa che in caso di raggruppamento temporaneo di imprese: ciascuno dei requisiti previsti ai numeri 2 e 3 dovrà essere posseduto dalla Società mandataria per almeno il 60% mentre ciascuna delle imprese mandanti dovranno possedere almeno il 20%; Le modalità di soddisfacimento dei requisiti in caso di partecipazione plurisoggettiva sono indicati nel disciplinare di gara. Inoltre dovrà essere indicata nella documentazione da presentare la parte del servizio che ciascun soggetto economico intende effettuare.

### Articolo 17 - Criteri d'aggiudicazione

L'appalto verrà aggiudicato a favore della ditta che, avendo dichiarato di accettare tutte le condizioni del presente capitolato d'onori, essendosi impegnata ad eseguire tutti i servizi previsti dal medesimo, e risultando in possesso di tutti i requisiti di ammissione alla gara, avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa — ai sensi dell'art. 95, del citato D.Lgs. n. 50/2016 — determinata in base ai seguenti elementi:

— Area prezzo: punti 20/100

— Area qualità: punti 80/100

Effettuerà la valutazione apposita Commissione di gara nominata dall'amministrazione comunale.

#### Area prezzo

La ditta dovrà indicare, nell'ambito dell'offerta economica [punteggio massimo = 20 punti], il prezzo per singolo pasto prodotto e somministrato, che si intende comprensivo del costo inerente a tutte le attività e prestazioni poste a carico della ditta e a tutte le attività aggiuntive che la ditta ha proposto in sede di offerta ed è quindi tenuta a svolgere. Tale prezzo dovrà essere, pena l'esclusione dalla gara, inferiore al prezzo a base d'asta di € 5,00 a pasto, IVA esclusa.

Al prezzo più basso così ottenuto verranno attribuiti 20 punti; agli altri prezzi verranno assegnati punteggi decrescenti calcolati in misura inversamente proporzionale al prezzo più basso secondo la seguente formula:

$$x = 20 * \frac{\text{importo offerto con prezzo più basso}}{\text{importo offerta in esame}}$$

#### Area qualità

L'area qualità vale complessivamente **80 punti**, che verranno attribuiti sulla base delle seguenti indicazioni:

##### 1) Prodotti offerti e sicurezza alimentare (massimo punti 22):

Ai fini dell'attribuzione del punteggio in questa sottoarea verrà presa in considerazione la seguente documentazione:

relazione dettagliata su:

1. Prodotti agricoli provenienti da colture biologiche che verranno impiegati nella preparazione dei pasti oltre a quelli già specificatamente richiesti con le stesse caratteristiche dal presente capitolato;
2. Prodotti a marchio DOP, IGP, STG ecc...
3. Relazione sulle modalità di scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari e sulle strategie di controllo per il mantenimento degli standard qualitativi dichiarati. In particolare, la ditta offerente dovrà evidenziare quali prodotti agricoli acquisterà presso aziende locali, la frequenza di fornitura delle derrate agricole, l'uso di laboratori accreditati e la tipologia di analisi previste, ecc...

I punteggi saranno assegnati ad ogni singola voce secondo lo schema seguente:

Voce	Punteggio
Prodotti agricoli provenienti da colture biologiche che verranno impiegati nella preparazione dei pasti oltre a quelli già specificatamente richiesti con le stesse caratteristiche dal presente capitolato	<b>4</b>
Prodotti aventi caratteristiche migliorative rispetto a quelli previsti dal presente capitolato	<b>6</b>
Prodotti a marchio DOP, IGP, STG, Equo e solidale, ecc	<b>4</b>

Modalità di scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari e sulle strategie di controllo per il mantenimento degli standards qualitativi dichiarati. In particolare, la ditta offerente dovrà evidenziare quali prodotti agricoli acquisterà presso aziende locali, la frequenza di fornitura delle derrate agricole, l'uso di laboratori accreditati e la tipologia di analisi previste, ecc...	<b>8</b>
--	----------

**Punteggio massimo attribuibile 22**

**2) Sostenibilità ambientale (massimo punti 7)**

ai fini dell'attribuzione del punteggio verrà presa in considerazione la seguente documentazione:

relazione dettagliata su:

1. Descrizione delle caratteristiche ambientali del parco mezzi, sistemi di alimentazione. Adozione di sistemi di trasporto intelligente, ottimizzazione delle consegne con sistemi di pianificazione che consentono il viaggio di mezzi a pieno carico; sistemi di pallett pooling e piantumazione rigenerativa o neutralizzazione dei gas serra e della CO2 prodotta dai trasporti; l'introduzione di sistemi di green supply chain e il coinvolgimento di più soggetti della filiera;
2. Presentazione di interventi mirati a ridurre l'impatto ambientale degli imballaggi, diretti e indiretti (sui fornitori), oltre a quanto già prescritto dai Criteri Ambientali Minimi vigenti. Sistemi di monitoraggio del ciclo di vita dei prodotti (quelli a maggior impatto in termini di volumi e frequenza di consumo), dell'impatto ambientale dei diversi processi di servizio, dei consumi e della riduzione dei rifiuti;
3. Descrizione degli impegni in termini di reportistica relativa a sprechi, rifiuti, ciclo di vita dei prodotti e a modalità attive di recupero del cibo non consumato destinato alla donazione. Protocolli e azioni concrete atte a favorire la riduzione dello spreco alimentare a partire dalla fase di produzione del prodotto, supportando il coinvolgimento attivo delle scuole e delle famiglie e la condivisione di buone prassi;
4. Descrizione di eventuali misure di gestione ambientale durante l'esecuzione del contratto, relative a prodotti, servizi e processi, e dimostrando la propria capacità di eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001);
5. La relazione dovrà contenere la quantificazione di interventi specifici, gli ambiti di intervento e i target di riferimento, gli strumenti e le metodologie che si intendono utilizzare, con indicazione degli output e degli obiettivi quantitativi e qualitativi che si intendono raggiungere, nonché la modalità di valutazione dei risultati. Le proposte dovranno essere coerenti con le policy europee, nazionali e locali in ambito di sani stili di vita, sostenibilità ambientale.

<b>Voce</b>	<b>Punteggio</b>
<b>Mezzi e sistemi di trasporto</b> , caratteristiche ambientali del parco mezzi utilizzato e il sistema di alimentazione, quali auto e furgoni a partire da euro 5, elettrici, ibridi più recenti e innovativi di quanto prescritto dai Criteri Ambientali Minimi vigenti, oltre a sistemi di valutazione logistica e ottimizzazione delle consegne rispetto all'impatto ambientale del pasto veicolato. Piantumazione rigenerativa, l'introduzione di sistemi di green supply chain e il coinvolgimento di più soggetti della filiera.	<b>1</b>
<b>Riduzione dei rifiuti e degli imballaggi</b> , con particolare riferimento alle azioni dirette e indirette (sui fornitori), nella scelta di materiali alternativi e sostenibili, nel riciclo e riutilizzo degli stessi.	<b>2</b>
<b>Monitoraggio, recupero e donazione</b> , sistemi di monitoraggio e valutazione degli scarti in un'ottica di riduzione degli stessi, e di rendicontazione di quanto recuperato e redistribuito, la sigla di accordi specifici con enti e soggetti dedicati al recupero del cibo e alla redistribuzione nei rispetti delle norme di sicurezza igiene ed in collaborazione con le istituzioni sanitarie locali.	<b>1</b>
<b>Certificazioni ambientali volontarie e sistemi di gestione ambientale</b> . Utilizzo di prodotti e servizi certificati con il marchio volontario europeo (es:Ecolabel UE) in riferimento ai prodotti di pulizia e disinfezione, prodotti cartacei, prodotti compostabili in plastica monouso ad uso alimentare, altri	

materiali di lavoro compostabili, riciclati, riutilizzabili o altre dichiarazioni Ambientali di Prodotto-EPD (Environmental Product Declaration) o altre soluzioni adottate per ridurre l'impatto ambientale nelle diverse fasi del processo.	<b>1</b>
<b>Proposte di educazione alimentare e alla sostenibilità</b> , continuità con progetti già in essere e sviluppo di nuovi, valorizzando le strutture esistenti e le competenze professionali del servizio.	<b>2</b>

**Punteggio massimo attribuibile 7**

**3) Progetto per la gestione automatizzata di buoni—pasto, prenotazione giornaliera dei pasti, rilevazione delle presenze quotidiane e rendicontazione al Comune dei pasti somministrati (massimo punti 7):**

Ai fini dell'attribuzione del punteggio in questa sottoarea verrà presa in considerazione la seguente documentazione:

relazione dettagliata su:

1. Modalità di pagamento proposto e tempi di realizzazione del progetto;
2. Modalità di rendicontazione all'amministrazione comunale;

I punteggi saranno assegnati ad ogni singola voce secondo lo schema seguente

<b>Voce</b>	<b>Punteggio</b>
Modalità di pagamento proposto e tempi di realizzazione del progetto	3
Modalità di rendicontazione all'amministrazione comunale	4

**Punteggio massimo attribuibile 7**

**4) Relazione riguardante la struttura produttiva del centro di cottura (massimo punti 14):**

Ai fini dell'attribuzione del punteggio in questa sottoarea verrà presa in considerazione la seguente documentazione:

relazione dettagliata su:

1. caratteristiche tecniche delle attrezzature tecniche del centro di cottura, dimensionamento delle aree dedicate alle varie fasi del ciclo produttivo, dotazioni tecnologiche (attrezzature, materiali, sistemi di cottura e conservazione degli alimenti);
2. «Programma di manutenzione» relativo alle attrezzature esistenti nel centro di cottura quanto nei punti di refezione;
3. gestione delle emergenze, con particolare riferimento alle modalità operative che saranno utilizzate in caso di emergenza specificando l'eventuale disponibilità di un centro di cottura da adibire alle emergenze con i medesimi requisiti richiesti per quello principale;

I punteggi saranno assegnati ad ogni singola voce secondo lo schema seguente:

<b>Voce</b>	<b>Punteggio</b>
caratteristiche tecniche delle attrezzature tecniche del centro di cottura, dimensionamento delle aree dedicate alle varie fasi del ciclo produttivo, dotazioni tecnologiche (attrezzature, materiali, sistemi di cottura e conservazione degli alimenti)	10
«Programma di manutenzione» relativo alle attrezzature esistenti nel centro di cottura quanto nei punti di refezione	2
Gestione delle emergenze: modalità operative che saranno utilizzate in caso di emergenza specificando l'eventuale disponibilità di un centro di cottura da adibire alle emergenze con i medesimi requisiti richiesti per quello principale.	<b>2</b>

**Punteggio massimo attribuibile 14**

**5) Relazione relativa all'organizzazione della fase della veicolazione dei pasti dal centro di cottura alle mense (massimo punti 6):**

Ai fini dell'attribuzione del punteggio in questa sottoarea verrà presa in considerazione la seguente documentazione:

relazione dettagliata su:

1. Numero, tipo, requisiti e caratteristiche dei veicoli utilizzati;
2. Attrezzature che saranno utilizzate per il trasporto, con particolare riferimento ai contenitori termici;
3. Numero e razionalità delle unità di personale impiegato.

I punteggi saranno assegnati ad ogni singola voce secondo lo schema seguente:

<b>Voce</b>	<b>Punteggio</b>
Numero, tipo, requisiti e caratteristiche dei veicoli utilizzati	<b>2</b>
Attrezzature che saranno utilizzate per il trasporto, con particolare riferimento ai contenitori termici	<b>2</b>
Numero e razionalità delle unità di personale impiegato	<b>2</b>

**Punteggio massimo attribuibile 6**

**6) Relazione sull'organizzazione del servizio e del personale della ditta (massimo punti 12):**

Ai fini dell'attribuzione del punteggio in questa sottoarea verrà presa in considerazione la seguente documentazione:

relazione dettagliata su:

1. Personale impiegato nelle diverse fasi in cui si articola il servizio;
2. Coordinamento del servizio e modalità di comunicazione tra amministrazione comunale e ditta appaltatrice;
3. Modalità di sostituzione del personale assente
4. Formazione del personale
5. Piano di sanificazione

I punteggi saranno assegnati ad ogni singola voce secondo lo schema seguente:

<b>Voce</b>	<b>Punteggio</b>
Personale impiegato nelle diverse fasi in cui si articola il servizio	<b>3</b>
Coordinamento del servizio e modalità di comunicazione tra amministrazione comunale e ditta appaltatrice	<b>1</b>
Modalità di sostituzione del personale assente	<b>1</b>
Formazione del personale	<b>2</b>
Piano di sanificazione	<b>4</b>
Impiego di DPI specifici anche in relazione all'emergenza sanitaria Covid-19	<b>1</b>

**Punteggio massimo attribuibile 12**

**7) Relazione sulla qualità dei servizi, sull'educazione alimentare e sulle migliorie proposte al servizio (massimo punti 12):**

Ai fini dell'attribuzione del punteggio in questa sottoarea verrà presa in considerazione la seguente documentazione:

relazione dettagliata su:

1. Piano HACCP aziendale e altri sistemi di verifica, controllo e trattamento delle non conformità;
2. Piani e iniziative di educazione alimentare rivolti a utenti e di monitoraggio della qualità percepita;
3. Migliorie al servizio (verranno prese in considerazione solo migliorie comprese nel prezzo offerto e che abbiano una reale attinenza con il servizio di ristorazione e con la tipologia di utenza cui è destinato).

I punteggi saranno assegnati ad ogni singola voce secondo lo schema seguente:

Voce	Punteggio
Piano HACCP aziendale e altri sistemi di verifica, controllo e trattamento delle non conformità	3
Piani e iniziative di educazione alimentare rivolti a utenti e di monitoraggio della qualità percepita	6
Migliorie al servizio	3

**Punteggio massimo attribuibile 12**

Nel formulare le proposte e i progetti che si intendono offrire in aggiunta alle attività necessarie all'esecuzione dell'appalto, la ditta dovrà tenere conto che la loro realizzazione, in caso di aggiudicazione del servizio, sarà dovuta per tutte le proposte e i progetti autorizzati all'amministrazione comunale e non dovrà comportare alcun onere neppure indiretto per l'amministrazione stessa.

La relazione tecnica dovrà vertere esclusivamente sui punti sopra indicati e dovrà essere di lunghezza non superiore alle 60 facciate (in formato A4), le pagine eccedenti non saranno oggetto di valutazione.

Qualora l'offerta progettuale non totalizzi almeno 32 (ventotto) su max 80 (ottanta) punti previsti, non raggiungendo il 40% della valutazione massima in ogni sottoparametro di valutazione, la stessa sarà ritenuta insufficiente e, pertanto, non si procederà all'apertura dell'offerta economica.

L'appalto sarà aggiudicato alla ditta che avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato ottenuto sommando il punteggio dell'area prezzo con quello dell'area qualità. A parità di punteggio sarà preferita l'impresa che avrà ottenuto il punteggio maggiore nell'area qualità.

In caso di ulteriore parità, chi, fra i concorrenti sarà eventualmente presente alla seduta di gara (in cui si apriranno le buste contenenti l'offerta del prezzo) verrà invitato a formulare in forma segreta la propria offerta migliorativa, con conseguente aggiudicazione al migliore offerente definitivo. Qualora nessuno di coloro che fecero offerte uguali sia presente, o i presenti non vogliano migliorare l'offerta, la sorte deciderà chi debba essere l'aggiudicatario.

L'amministrazione potrà procedere all'aggiudicazione anche nel caso in cui fosse pervenuta solo un'offerta valida.

L'aggiudicatario provvisorio ha facoltà di svincolarsi dalla propria offerta decorsi 120 giorni dall'apertura delle buste senza che sia avvenuta l'aggiudicazione definitiva.

Il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa sarà effettuato utilizzando la seguente formula:

$$C(a) = \sum [W_i * V(a)_i]$$

in cui:

C(a) = indice della valutazione dell'offerta (a);

V(a)<sub>i</sub> = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

$\sum$  = sommatoria;

n = numero totale dei requisiti;

W<sub>i</sub> = peso o punteggio attribuito al requisito (i).

I coefficienti V(a)<sub>i</sub> sono determinati attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari. Una volta determinata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procede a

trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

### **Articolo 18 - Linee Guida della Regione Puglia**

I pasti dovranno essere forniti rispettando le “Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica ed aziendale”, riportate nella deliberazione della giunta regionale 2 agosto 2018, n. 1435.

Nei casi in cui si presenti la necessità di fornire pasti prodotti con alimenti dietetici particolari a causa di intolleranze alimentari, i prodotti stessi saranno indicati direttamente dagli uffici comunali preposti e la Ditta sulla base di idonea documentazione (Dietologo o Pediatra) e dei connessi riflessi economici prima che si possano ritenere insorti il diritto alla fornitura particolare ed il dovere di eseguirla.

La ditta affidataria, al fine di favorire il normale inserimento del soggetto celiaco nella vita sociale, dovrà fornire a tali soggetti alimenti sicuri e controllati in osservanza della vigente normativa statale e regionale.

### **Articolo 19 - Organizzazione del servizio**

Il servizio dovrà essere svolto dall'appaltatore con i propri mezzi tecnici, con proprio personale, attrezzi e macchine, mediante l'organizzazione dell'appaltatore, a suo carico e rischio.

Il numero dei mezzi risultare sufficiente in rapporto al numero dei pasti da distribuire e dovrà essere effettuato in modo da consentire la somministrazione dei pasti entro e non oltre 30 minuti dall'ultimazione della cottura. La ditta aggiudicataria dovrà dotarsi di tutte le necessarie autorizzazioni, licenze, e permessi che il servizio oggetto del presente capitolato e le normative vigenti contemplano. L'appaltatore dovrà comunicare per iscritto, prima dell'inizio del servizio e con la massima celerità, il numero di recapito telefonico (telefonia fissa e/o mobile) ove l'amministrazione comunale possa comunicare sollecitamente, in caso di emergenza, con un responsabile della ditta stessa.

## **TITOLO II - ONERI INERENTI IL SERVIZIO-CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E CONTROLLI -IGIENE DELLA PRODUZIONE**

### **Articolo 20 - Oneri inerenti il servizio**

Sono posti a carico dell'impresa i seguenti oneri:

- a. acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti e per l'esecuzione del presente capitolato, nel quantitativo che consenta la perfetta conservazione delle stesse;
- b. preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto dei menu e della tipologia delle derrate alimentari indicate all'art. 27;
- c. veicolazione delle vivande calde, in appositi contenitori termici conformi alla normativa emanata ed emananda in materia, con mezzi e personale adeguati sino alle mense dove è attivato il servizio;
- d. porzionatura e distribuzione dei pasti nei refettori;
- e. allestimento dei tavoli con posa di idonee tovaglie, fornite dalla ditta, opportunamente fissate; preparazione dei coperti;
- f. lavaggio e stivaggio di pentolame, posateria e stoviglie;
- g. pulizia di locali (centro produzione pasti e mense), arredi in uso, attrezzature e apparecchiature utilizzate;
- h. raccolta differenziata dei rifiuti in sacchi e conferimento degli stessi negli appositi cassonetti;
- i. acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione di locali, apparecchiature e attrezzature nonché per il funzionamento del servizio (es.: detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovagliette, tovaglioli, ecc.);
- j. tenuta del registro giornaliero dei pasti erogati in ciascuna mensa scolastica;
- k. fornitura della massa vestiaria e dei dispositivi di protezione individuale (DPI) di cui al D.Lgs. n.81/2008 s.m.i al personale impiegato nell'espletamento del servizio;
- l. realizzazione di tutte le proposte e progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, approvata e concordata con l'amministrazione comunale;
- m. effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato;
- n. gestione dei buoni—pasto individuali, acquisizione delle prenotazioni giornaliere, rilevazione delle presenze quotidiane e rendicontazione al Comune dei pasti somministrati suddivisi per fasce di contribuzione delle famiglie;

- o. elaborazione di report riepilogativi, distinti per tipologia di utenza, relativi alla fruizione dei pasti, alle preferenze dei piatti, nonché ad altri dati che potranno essere richiesti dall'amministrazione comunale;
- p. collaborazione con il Comune nella realizzazione di indagini statistiche e conoscitive relative al servizio in appalto;
- q. gestione completa, per ogni mensa servita, del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.Lgs. n. 155/97 (HACCP), nei termini di cui al successivo articolo 21;
- r. ogni altro onere che non sia espressamente posto a carico del Comune dal presente Capitolato.

### **Articolo 21 - Sistema di autocontrollo igienico (HACCP)**

La ditta dovrà obbligatoriamente gestire — per ogni mensa servita — tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (HACCP) previsto dal D.Lgs. n. 155/97.

Dovranno essere svolte a cura della ditta le seguenti attività minime per ogni mensa servita:

- analisi dei rischi del processo produttivo;
- definizione e attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
- identificazione dei punti critici;
- definizione dei limiti di accettabilità;
- definizione e 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).

In relazione alle attività di cui sopra, la ditta 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” per tutte le mense comunali attivate, senza bisogno di ulteriore e specifica delega del Sindaco del Comune di Trani o di altro organo comunale.

Il responsabile dell'industria alimentare è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

### **Articolo 22 - Predisposizione e somministrazione dei pasti**

La ditta appaltatrice dovrà predisporre i pasti secondo le tabelle allegate al presente capitolato.

I menù potranno, nel periodo contrattuale, subire tutte le variazioni che l'Amministrazione Comunale, anche su proposta dell'utenza, anche in caso di costante non gradimento di alcune pietanze, preparazioni o fornitori giudicati insindacabilmente poco graditi, anche su segnalazione della commissione mensa. sentito il parere vincolante del Servizio di Dietologia dell'Asl Taranto e acquisita l'approvazione del competente Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione [SIAN], riterrà opportuno apportare. In questo caso la ditta appaltatrice dovrà garantire, alle stesse condizioni di prezzo, anche in presenza di variazioni qualitative e quantitative nell'approvvigionamento delle derrate, la predisposizione di menù diversi.

In particolare dovrà fornire:

- *diete leggere*, a seguito di richiesta dei genitori da formularsi almeno il giorno precedente e per non più di tre giorni consecutivi;
- *diete speciali*, a seguito di richieste documentate da certificazione sanitaria di data non anteriore a 30 giorni;
- *diete* legate a particolari *convinzioni religiose o culturali*: i genitori potranno richiedere per i propri figli diete particolari che rispettino le convinzioni religiose o culturali del nucleo familiare;
- *richieste personalizzate*, formulate dai genitori con un anticipo di almeno tre giorni, per particolari esigenze soggettive e oggettive.

Non dovranno essere prese in considerazione certificazioni mediche che non indichino in modo dettagliato la dieta prescritta, nonché gli ingredienti da utilizzare o da evitare nella preparazione della stessa.

Le diete speciali e quelle personalizzate devono essere confezionate in apposite vaschette monoporzionamento termosigillate, fornite dalla ditta appaltatrice, contrassegnate esclusivamente mediante etichetta adesiva e con il cognome e nome dell'utente e il plesso scolastico di frequenza.

Tali vaschette dovranno a loro volta essere trasportate mediante contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla vigente normativa per i cibi cotti.

Nessun costo aggiuntivo verrà addebitato al Comune per la preparazione e la distribuzione delle diete suddette.

I pasti dovranno essere composti da alimenti freschi, caldi e freddi, comprensivi di pane, frutta fresca e dessert e predisposti secondo le grammature riportate nel prospetto allegato al presente capitolato [Tabella dietetica]. I pasti dovranno essere preparati il giorno stesso la distribuzione e immessi nei contenitori termici non più di un'ora prima dalla distribuzione.

Potrà inoltre essere richiesta all'appaltatore, senza sovrapprezzo, la preparazione del "pranzo al sacco" – costituito dagli alimenti e dalle bevande indicate nella tabella Allegato B – per gli alunni delle scuole e per i frequentanti i centri estivi qualora debbano effettuare gite di una giornata, previa prenotazione da effettuarsi almeno 24 ore prima; lo stesso dovrà essere messo a disposizione prima della partenza.

### **Articolo 23 - Calendario del servizio e orario di distribuzione dei pasti**

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti orari: dal lunedì al venerdì del calendario scolastico, in orario non antecedente le ore 12,00.

L'eventuale minor durata dell'anno scolastico o la chiusura per motivi diversi delle scuole non comporta alcun diritto o titolo di rivalsa da parte della ditta appaltatrice. L'entità giornaliera dei pasti sarà stabilita sulla base delle prenotazioni che verranno acquisite dalla ditta aggiudicataria con modalità definite in sede di gara di appalto.

### **Articolo 24 - Igiene della produzione, confezione e deposito**

Ferma restando la corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale [HACCP] e di ogni norma vigente in materia di refezione, devono essere rispettati i seguenti principi igienici:

1. il personale adibito alla preparazione di piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione, deve:

- togliere anelli e braccialetti
- lavarsi accuratamente le mani
- indossare il camice bianco, cuffia e mascherina, guanti e idonei calzari

2. il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato;

3. l'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni e un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (HACCP);

4. utilizzo di DPI e di tutte le misure atte al contrasto ed al contenimento della diffusione del virus Covid-19

5. le carni, le verdure, i salumi, i formaggi di confezione, nonché i prodotti surgelati e congelati dovranno essere conservati in celle o in frigoriferi distinti. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere partitamente confezionate e collocate separatamente;

6. ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato deve essere travasato in un altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati la data di apertura del contenitore e i dati identificativi dell'etichetta originale, applicando, ove possibile, direttamente questa ultima;

7. i prodotti a lunga conservazione — quali pasta, riso, legumi, cereali, farina, ecc. — devono essere conservati in confezioni ben chiuse, al fine di evitare attacchi da parassiti. Se una confezione viene aperta e il contenuto non immediatamente consumato, l'etichetta originale deve essere conservata e, ove possibile, applicata sul contenitore;

8. tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti separatamente in contenitori di limitata capienza;

9. le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i piatti freddi, dovranno essere trattati su piani di lavoro separati;

10. tutte le verdure, fresche o secche, dovranno essere attentamente controllate prima della cottura per evidenziare lo stato di conservazione delle stesse e la presenza di eventuali corpi estranei;

11. le uova dovranno essere sottoposte, prima dell'uso, a immersione istantanea in soluzione di acqua acidulata, con immediata successiva asciugatura;

12. i prodotti surgelati, prima della loro cottura, devono essere scongelati esclusivamente in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e 4°C ovvero mediante de-congelatore o forno a microonde;

13. la porzionatura delle carni crude destinate a cottura dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o al massimo il giorno precedente il consumo; le porzioni così ricavate dovranno essere collocate in appositi contenitori muniti di coperchio e riportanti l'indicazione della data di preparazione;

14. la carne tritata deve essere macinata nella giornata stessa in cui verrà consumata;

15. il formaggio grattugiato deve essere preparato nella giornata stessa in cui verrà consumato, avendo cura di rimuovere le croste;
16. il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nella giornata stessa in cui verrà consumata;
17. le porzionature di prosciutto, bresaola e formaggi devono essere effettuate nella giornata stessa in cui verranno consumati;
18. tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne gli alimenti per i quali è espressamente ammessa la preparazione il giorno precedente [arrosto, bollito], purché dopo la prima cottura vengano raffreddati entro il tempo massimo di 90 minuti, con l'ausilio di abbattitori rapidi di temperatura, posti in recipienti idonei e conservati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura compresa tra un 0°C e 4°C per non più di 24 ore;
19. per la cottura e la conservazione deve essere impiegato esclusivamente pentolame in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. Il ragù e i sughi devono essere cotti nelle apposite brasieri;
20. la pastasciutta deve essere condita al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione; i sughi e i condimenti vari della pasta dovranno essere conservati a temperatura ottimale, in modo tale che il loro impiego non causi raffreddamenti alle pietanze;
21. non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto i pomodori pelati e la passata di pomodoro;
22. per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva o burro, qualora previsto nel menu;
23. è vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati e non consumati;
24. gli spinaci e le bietole devono essere ben strizzati e tagliati finemente e non devono contenere corpi estranei; le insalate miste devono corrispondere alla grammatura indicata nella lista giornaliera degli alimenti. Le foglie di insalata devono essere ben tagliate; i finocchi e le carote devono essere sempre filangé; i pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili.

Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria, per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico sanitaria, prescrivessero particolari interventi relativi all'igiene della produzione, all'igiene del personale o alle operazioni di pulizia, l'impresa vi deve provvedere immediatamente senza alcun maggiore onere per la stazione appaltante.

#### **Articolo 25 - Etichettatura delle derrate**

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti e al presente capitolato. Non sono ammesse etichettature incomplete.

#### **Articolo 26 - Documentazione fiscale e di qualità delle forniture**

L'Impresa deve acquisire dai propri fornitori e rendere costantemente disponibile all'amministrazione comunale e per la commissione mensa, in originale o copia conforme, la seguente documentazione per ogni prodotto consegnato al centro di cottura:

- la documentazione di cui al D.Lgs. n. 155/97 s.m.i.;
- una "scheda tecnica del prodotto" contenente, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente in tema di prodotti alimentari, l'origine del prodotto, le sue caratteristiche qualitative/commerciali (peso e pezzatura, tipo di confezionamento, durabilità, tempo di stagionatura, ecc.), le modalità di consegna (frequenza, tipo di imballaggi, tipologia dell'automezzo, temperature durante il trasporto, ecc.), le caratteristiche nutrizionali, il profilo microbiologico e altre informazioni utili a qualificare il prodotto;
- la documentazione fiscale (bolla di accompagnamento, fattura, ecc.).

#### **Articolo 27 - Qualità e tipologia delle derrate alimentari**

E' a carico della ditta l'acquisto e l'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti. Le stesse dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'autorità sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate, e alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui agli articoli seguenti.

Al fine di favorire nei ragazzi il legame con i prodotti della propria zona di origine e nel rispetto delle abitudini alimentari degli utenti, l'impresa privilegerà l'acquisto di derrate alimentari della zona pugliese e del comune di Trani in particolare.

L'approvvigionamento degli ortaggi e della frutta dovrà essere effettuato almeno con frequenza bisettimanale, al fine di mantenere le qualità organolettiche delle stesse.

E' tassativamente vietata la congelazione degli alimenti ovvero la loro ricongelazione. E' altresì vietata, tassativamente, la predisposizione e la somministrazione di qualsiasi tipo di alimento fritto e di piatti elaborati mediante uso di uova crude (es. maionese, ecc.).

In considerazione della fascia di età dell'utente, è indispensabile assicurare un'alimentazione semplice e di buona digeribilità; pertanto la cottura deve essere effettuata senza grassi, che andranno aggiunti — qualora previsti — al termine della cottura.

Nella preparazione dei pasti vanno tassativamente osservate le seguenti modalità:

- cuocere le verdure al forno o a vapore;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una coscetta, una sogliola, ecc.);
- consegnare le verdure, da consumare crude, e la frutta perfettamente lavate e pronte per il consumo.

La qualità delle derrate alimentari acquistate dovrà risultare compatibile con i menu giornalieri e rispondente alla tabella dietetica allegata al presente capitolato; la quantità delle forniture dovrà essere determinata in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze e ai tempi di consumo.

Le derrate alimentari dovranno inoltre rispondere ai seguenti criteri qualitativi:

a) I **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI** dovranno:

- ✓ essere sani, puliti ed essere giunti a una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- ✓ appartenere alle seguenti categorie commerciali: 1<sup>a</sup> categoria extra o 1<sup>a</sup> categoria;
- ✓ la cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo;
- ✓ essere esenti da trattamenti con prodotti fito-sanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate;
- ✓ essere correttamente etichettati riportando categoria, calibro (quando previsto), origine e trattamenti subiti;
- ✓ provenire da un operatore regolarmente iscritto alla AGEA con relativi registri e dichiarazioni di spedizioni;
- ✓ i prodotti biologici, biodinamici o dichiarati tali dovranno essere provvisti di idonea documentazione, in conformità al DM 338/92;
- ✓ i prodotti da agricoltura biologica dovranno rispondere ai requisiti del regolamento 2092/91 e successive integrazioni;
- ✓ tutti i prodotti da agricoltura biologica dovranno disporre della certificazione di un ente riconosciuto dal MIPAF;
- ✓ i contenitori degli ortaggi e della frutta dovranno essere puliti e integri, conformi alla normativa sugli imballi e recare l'etichetta originaria di provenienza.

In particolare:

a. gli **ORTAGGI** debbono:

- ✓ essere di stagione;
- ✓ essere di prima qualità;
- ✓ essere asciutti, privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- ✓ essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- ✓ non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
- ✓ gli ortaggi a bulbo non debbono essere germogliati;
- ✓ gli ortaggi quali: aglio, cipolla, patate, non debbono essere trattati con raggi gamma.

Patate e carote dovranno provenire da agricoltura biologica.

Gli ortaggi non dovranno provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea. E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo a seguito di motivi eccezionali (climatici o di mercato), debitamente riconosciuti ed approvati dal Comune, che non consentano la reperibilità del prodotto fresco, ad eccezione di:

- legumi: fagioli, pisellini dolci e teneri;
  - ortaggi: fagiolini finissimi interi, spinaci, bietole da taglio;
  - verdure per minestra: da utilizzare solo in casi eccezionali, debitamente riconosciuti ed approvati dal Comune.
- Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde epicarpo (solanina) e di germogliazione.

b. la **FRUTTA**, deve:

- essere di stagione;
- essere di prima qualità;
- essere di selezione accurata esente da difetti visibili sull'epicarpo o invisibili sulla polpa;
- essere di calibratura e di grammatura idonea alla composizione del menu;

- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie;
- essere omogenea ed uniforme;
- essere turgida, non bagnata artificialmente né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico.

Mele e pere dovranno provenire da agricoltura biologica.

La frutta non dovrà provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea, salvo le banane.

La frutta di stagione per i bambini delle scuole d'infanzia dovrà essere servita sbucciata e tagliata in pezzetti idonei al consumo. Le operazioni di preparazione della frutta dovranno essere effettuate nel locale di distribuzione poco prima del consumo, al fine di evitare l'ossidazione degli alimenti.

c. i **LEGUMI** secchi dovranno:

- ✓ essere confezionati possibilmente in confezioni sottovuoto di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo;
- ✓ non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.

#### **d. FORMAGGI**

Il formaggio da grattugia deve essere "Grana Padano" o "Parmigiano Reggiano" e dovrà:

- ✓ essere di prima scelta;
- ✓ avere ottimo sapore e profumo;
- ✓ avere una stagionatura di almeno 18 mesi;
- ✓ essere grattugiato nella giornata in cui verrà consumato;
- ✓ essere confezionato, qualora non consegnato in forme intere;
- ✓ essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

I formaggi da pasto non devono presentare alterazioni esterne o interne, né muffe in eccesso o non caratteristiche. Devono riportare sulle confezioni le seguenti informazioni: tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, composizione, data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico-sanitarie). Per i formaggi non riportanti sulla confezione tali indicazioni, la ditta è tenuta a possedere e presentare, su richiesta del Comune, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

E' assolutamente vietato l'utilizzo e la somministrazione di formaggi fusi (es.: formaggini, sottilette e simili) o contenenti sali di fusione (es.: preparati per pizza).

e. il **PROSCIUTTO COTTO** deve:

- ✓ essere di coscia;
- ✓ essere ottenuto con masse muscolari integre, con esclusione dei prodotti "ricostruiti";
- ✓ essere confezionato sotto vuoto;
- ✓ rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- ✓ contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- ✓ essere prodotto senza aggiunta di lattosio, polifosfati e senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- ✓ prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- ✓ essere conservato a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore;
- ✓ essere di prima qualità.

La ditta è tenuta a presentare, dietro richiesta del Comune, o della commissione mensa, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice, al luogo di produzione.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

Deve essere affettato sul momento, presso la cucina, e deve essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

f. il **PANE E PRODOTTI DA FORNO**

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore. Il pane - in ogni caso prodotto a meno di 25 Km dal luogo di consumo - dovrà essere preparato con farina di grano tenero del tipo "0", o in alternativa farina di grano duro "0"/"1" (provenienti preferibilmente da produzione nazionale biologica con marchio unico di riconoscimento "Agricoltura Biologica - Regime di controllo CE"), acqua, sale e lievito naturale (non più dell'1%): il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale intorno al 13% ed assolutamente privo di additivi secondo quanto riportato dalla legge 580/67 e dal D.M. 5.02.1970.

- Il pane è preteso ben cotto, con crosta uniforme di colore giallo-bruno e di giusto spessore e priva di fessure e spaccature. Dovrà essere di prima cottura e quindi con esclusione di pane rimesso in forno, completamente raffreddato al momento della consegna. Le modalità di produzione, confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire l'assoluta igiene del prodotto;

- di pezzatura non superiore a 60 grammi.

g. l'**OLIO** deve essere:

- di categoria extra—vergine di oliva di produzione nazionale;

- di ottima qualità e con acidità non superiore all'1% in peso espressi in acido oleico;

- confezionato in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo.

h. l'**ACETO** utilizzato per condire le verdure dovrà essere di puro vino.

i. la **PASTA** deve essere:

- posta in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;

- prodotta nei seguenti tipi:

· pasta secca di pura semola garantita di grano duro;

· pasta secca o fresca all'uovo;

- esente da qualsiasi altro macinato o additivo;

- se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni originali e in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzati di prodotto sfuso.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti quali: presenza di macchie bianche e/o nere, bolle d'aria, spezzature o tagli.

La pasta all'uovo deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative; in particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e uova di gallina in percentuale non inferiore a 200 grammi per ogni kg. di semola.

La pasta con ripieno, fresca o in confezioni sottovuoto, non dovrà contenere alcun additivo aggiunto. La pasta per la preparazione di pizze dovrà essere esclusivamente composta di farina di grano, acqua, lievito e sale.

j. la **FARINA** deve:

- essere di grano tenero di tipo "00" o "0" o Kamut®, con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge;

- essere contenuta in confezioni sigillate all'origine, senza difetti, rotture o altro;

- risultare indenne da infestanti o parassiti o frammenti di insetti o muffe.

Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza.

La farina di mais deve essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità e non risultare avariata per eccesso di umidità o per altre cause.

k. il **RISO** deve:

- essere della varietà superfino (Arborio, Baldo, Carnaroli, Roma);

- essere di tipo raffinato, integrale o parboiled;

- essere posto in preconfezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui;

- risultare non trattato con sostanze non consentite e possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto.

Il prodotto non deve presentare difetti, non deve essere infestato da parassiti né da larve in genere.

l. le **UOVA** intese quali ingredienti di altri piatti [frittate, impanatura di carne o pesce, polpette, dolci] dovranno essere pastorizzate a lunga scadenza [Uht].

Per la preparazione di piatti dietetici o comunque costituiti esclusivamente da uova [uovo sodo, uovo al padellino, uovo alla coque], si dovranno usare uova fresche di gallina aventi le seguenti caratteristiche:

- appartenere alla categoria A o "Extra" di peso non inferiore a 65 gr.;

- provenire da stabilimento nazionale e da animali alimentati esclusivamente con mangimi di origine vegetale;

- pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato;

- essere etichettate conformemente a quanto previsto dai regolamenti comunitari;

- essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti.

Le uova e gli ovoprodotti devono:

- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo Cee ai sensi del D.Lgs. n. 65/93);

- essere confezionati;

- essere conservati in modo che la temperatura non superi +4°C;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 21 giorni al momento della consegna.

La consegna delle uova presso il centro di cottura deve avvenire in data non posteriore a quattro giorni rispetto a quella di imballaggio.

Dovrà essere garantito il rispetto delle norme riguardanti i residui dei farmaci negli alimenti.

Alla rottura del guscio, l'albume deve essere di colorito chiaro, consistente e rappreso, il tuorlo deve rimanere globoso, la membrana vitellina priva di grinze. Albume e tuorlo non devono emanare odori e sapori particolari come paglia, muffa o stantio.

#### m. **CARNE BOVINA FRESCA**

Le carni di bovino devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. 286/94;
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg CE 1760/2000);
- riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento;
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE:
  - categoria: S (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni) oppure E (carcasse di altri animali femmine);
  - conformazione: U (Ottima: profili nell'insieme convessi — sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei — sviluppo muscolare buono);
  - copertura in grasso: 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti — sono pure apprezzabili le delimitazioni dei tagli commerciali);
- avere vita residua (shelf life) superiore a 20 giorni.

**Tipologia delle carni** — Le carni saranno di bovino (vitellone), maschio o femmina, di età compresa tra gli 11 e i 18 mesi, non alimentato con farine di origine animale.

L'etichettatura della confezione dovrà essere conforme alle vigenti disposizioni legislative.

La macinatura della carne dovrà avvenire presso il centro di cottura, immediatamente prima della preparazione del piatto, nelle migliori condizioni igienico-sanitarie, rispettando le procedure di autocontrollo.

**Caratteristiche merceologiche delle carni** — Per la preparazione dei pasti si dovranno utilizzare le carni, preventivamente sgrassate, nei seguenti tagli:

- per la preparazione e la fornitura di polpette, svizzere e ragù: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (spalla, sottospalla reale);
- per la preparazione e la fornitura di spezzatino, bollito e brodo di carne: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (scaramella, reale, girello);
- per la preparazione di arrostiti, scaloppine, bistecche, cotolette e spiedini: tagli scelti di coscia (fesa, noce, girello, carré, sottofiletto).

**Garanzie supplementari di qualità delle carni** — Le carni giunte al centro di cottura dovranno essere scortate da certificazione conforme alle vigenti normative. Inoltre, a titolo di prescrizione supplementare, dovranno rispondere alle garanzie igienico—sanitarie e di qualità relative alle metodologie di allevamento e di alimentazione animale e di produzione delle carni.

Per quanto concerne la bollatura sanitaria, le carni dovranno essere provviste, oltre quanto richiesto dalla vigente normativa, di bollatura e di etichettatura (nel caso di prodotti confezionati) riportante il marchio differenziale di qualità.

Nel caso di carni confezionate, quando non sia possibile apporre la bollatura (o etichettatura) differenziale di qualità su ogni porzione muscolare, è consentito che tali carni siano scortate da una attestazione, vistata dal Veterinario Ufficiale dello stabilimento di provenienza, che certifichi la corrispondenza delle carni con la certificazione di cui sopra.

L'etichettatura dovrà in ogni caso riportare i seguenti dati riferiti al bovino:

- razza;
- data di nascita;
- sesso;
- nazione europea in cui è nato;
- azienda di allevamento;

- codice Cee della struttura presso la quale è stato macellato;
- codice Cee del laboratorio di sezionamento;
- organismo di controllo conforme alla norma EN 45011 come da regolamento comunitario.

Al fine di garantire una corretta rintracciabilità delle carni, la registrazione elettronica o informatica dei dati di carico e scarico deve essere apposta automaticamente su ogni porzione di carne commercializzata, senza possibilità di modificare tali dati.

#### n. **CARNI SUINE FRESCHE**

Le carni di suino devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. 286/94;
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg CE 1760/2000);
- riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento;
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate.

**Caratteristiche e provenienza delle carni** — Le carni dovranno provenire da animali alimentati esclusivamente con farine di origine vegetale, macellati e sezionati in stabilimenti nazionali.

Gli animali devono avere età superiore a 9 mesi, con peso vivo superiore a kg. 144. Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro.

#### o. **CARNI AVICUNICOLE**

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 495/97;
- essere di classe A ai sensi del Reg. (CEE) 1906/90;
- se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino), essere confezionate;
- se commercializzate in carcasse intere, essere completamente eviscerate (pollo a busto);
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- essere esenti da salmonelle;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 5 giorni.

Le carni di coniglio devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.P.R. 559/52;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- essere esenti da salmonelle;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 5 giorni.

**Caratteristiche generali** — Le carni avicunicole dovranno provenire da animali delle migliori razze da carne, appartenenti ad allevamenti italiani e non alimentati con farine di origine animale.

Tali carni dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento nazionali e dovranno essere sottoposte, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui.

Durante tutto l'arco produttivo le carni saranno conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione.

#### p. **PRODOTTI ITTICI**

I prodotti ittici devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.Lgs. 531/92;
- essere etichettati ai sensi del Regolamento CE 104/2000 del 17/12/1999 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27/03/2002;
- essere congelati o surgelati; essere adeguatamente confezionati e imballati e riportare chiaramente in etichetta la percentuale di glassatura, che non dovrà in ogni caso essere superiore al 10%;
- avere vita residua (shelf life) superiore a tre mesi dalla data di consegna.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti parziali scongelamenti, quali formazione di cristalli di ghiaccio o siosità.

Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato.

Il pesce deve:

- essere presentato perfettamente eviscerato o sfilettato senza pelle, squame e spine o in tranci; se in filetti o tranci deve essere confezionato;
- essere conservato sotto ghiaccio o a temperatura non superiore ai —18°C.

La consistenza delle carni, dopo lo scongelamento, deve essere soda ed elastica; colore, odore e sapore devono essere nella norma.

La pelle, del colore tipico della specie, deve essere ben aderente ai tessuti sottostanti, integra ed esente da lacerazioni.

I prodotti ittici devono essere di pezzature omogenee nelle dimensioni richieste dal menù.

I prodotti ittici dovranno essere sottoposti, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui chimici, con particolare riferimento alla ricerca dei contaminanti ambientali, quali il mercurio.

Le grammature in tabella sono riferite al prodotto scongelato.

Il tonno in scatola deve:

- essere di colore chiaro e omogeneo;
- provenire da trancio intero di pesce;
- poco salato e di gusto delicato;
- avere adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli;
- essere prodotto al naturale;
- rispettare il rapporto olio/tonno definito nella scheda tecnica.

#### q. **LATTE E YOGURT**

##### **Latte U.H.T.**

E' consentito l'utilizzo nelle preparazioni gastronomiche nelle quali è prevista l'aggiunta di latte quale ingrediente secondario (es.: purea, pasta e formaggi, ecc.).

Deve essere del tipo intero, omogeneizzato.

Il latte dovrà avere vita residua (shelf life), al momento della consegna, superiore a 75 giorni.

##### **Yogurt**

Lo yogurt deve:

- essere di tipo "vellutato";
- essere confezionato in monoporzioni;
- contenere fermenti lattici vivi non inferiori a 108 per gr. sia per *Str. Thermophilus*, sia per *L. bulgaricus* al momento della consegna;
- essere privo di additivi;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 10 giorni.

#### r. **ACQUA**

L'acqua dovrà essere prelevata dall'acquedotto comunale nei locali di refettorio e somministrata in caraffe chiuse di capacità non superiore a 1 litro.

La preparazione delle caraffe dovrà essere effettuata nei 30 minuti antecedenti la somministrazione del pasto.

Al termine del loro utilizzo le caraffe dovranno essere opportunamente lavate, avendo cura di eliminare ogni residuo di lavaggio o di detersivi.

In casi di emergenza, a richiesta del Comune, la stessa dovrà essere sostituita — a cura e spese della ditta — con acqua oligominerale, non addizionata con anidride carbonica, in confezioni da 0,33 lt, biodegradabile in misura superiore al 90%. Lo smaltimento dei vuoti dovrà avvenire negli appositi cassonetti di raccolta differenziata dei rifiuti.

#### s. **SALE**

Il sale utilizzato nella preparazione di pietanze dovrà essere conforme al DM 31 gennaio 1997, n. 106.

Per il condimento sarà preferibile l'utilizzo di sale iodurato o iodato di cui al DM n. 562/95.

#### t. **ALTRI ALIMENTI**

Tutti gli altri alimenti dovranno possedere i requisiti di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

### **Articolo 28 - Generi alimentari vietati**

E' assolutamente vietato utilizzare, confezionare o somministrare:

- carni al sangue;
- cibi fritti;
- succo di limone confezionato;
- maionese;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- dado da brodo o preparati contenenti glutammato;
- fiocchi di patate;

- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- verdure, carni, pesci e pane semilavorati e precotti.

La ditta appaltatrice sarà, quindi, responsabile per i prodotti acquistati dai fornitori, per l'approvvigionamento delle derrate in riferimento alla qualità e tempestività delle forniture, per il loro immagazzinamento e l'eventuale deterioramento.

Resta inteso che la tipologia delle derrate sopra indicate dovrà intendersi automaticamente variata in conseguenza delle previste modificazioni che l'Amministrazione Comunale intenderà attuare sul menù in uso. La ditta appaltatrice deve giornalmente prelevare 150 g. di ogni prodotto somministrato, confezionarlo in idonei contenitori sterili ermeticamente chiusi e, previo abbattimento di temperatura per i prodotti cotti, riporlo immediatamente nella cella frigorifera per le 72 ore successive al fine di poter esperire eventuali controlli.

Ciascun contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto, firma dell'operatore che provvede al campionamento.

### **Articolo 29 - Trasporto e distribuzione dei pasti**

Il trasporto e la distribuzione dei pasti sono a carico della ditta appaltatrice.

Le attrezzature e i mezzi per la veicolazione, il trasporto, la conservazione e la distribuzione dei pasti dovranno essere conformi alla normativa vigente, emanata o emananda, in materia di ristorazione collettiva e igiene; parimenti dovranno garantire il mantenimento degli alimenti alla temperatura prevista dalla legge fino al completamento delle operazioni di distribuzione dei pasti.

La ditta appaltatrice dovrà acquisire e depositare presso la stazione appaltante il preventivo parere di idoneità dei mezzi di trasporto, intesi come veicoli, da parte della A.S.L. locale.

A mero titolo esemplificativo, fatte salve innovazioni tecnologiche che potranno subentrare nel corso degli anni:

a) i contenitori termici dovranno essere conformi alla normativa vigente, accuratamente puliti e sanificati quotidianamente. Gli stessi dovranno garantire che gli alimenti si mantengano in condizioni di commestibilità e organolettiche ottimali e siano evitati i fenomeni di impaccamento.

Per ogni tipologia di contenitori termici dovrà essere tenuta a disposizione del Comune la scheda tecnica nella quale sia evidenziata, fra l'altro, la perdita termica oraria;

b) la pasta non potrà essere immessa nei contenitori per un'altezza superiore a 10 cm, al fine di evitare fenomeni di impaccamento;

c) la frutta dovrà essere trasportata in contenitori di plastica idonei all'uso alimentare muniti di coperchi;

d) i singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni);

e) il personale addetto alla distribuzione seguirà costantemente tutte le prescrizioni di legge, emanate o emanande, in ordine alla garanzia assoluta di salvaguardia igienica delle procedure del servizio.

Il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli punti di distribuzione dovranno essere effettuati in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza e di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti.

Gli automezzi e il personale impiegati per il trasporto dei pasti dovranno essere in numero sufficiente affinché i tempi di percorrenza, intesi quale lasso temporale necessario per il trasporto dei pasti dal centro di cottura al punto di distribuzione, non superino in ogni caso i 30 (trenta) minuti.

Ogni variazione al piano di distribuzione dovrà essere comunicata tempestivamente al Comune e potrà essere adottata esclusivamente qualora tenda a migliorare l'efficacia del servizio.

Anche il trasporto e la consegna dei pasti crudi dovranno essere effettuati con mezzi igienicamente e sanitariamente idonei e conformi alla normativa in materia.

### **Articolo 30 – Locali, attrezzatura e pulizia dei locali**

Il Comune mette a disposizione della ditta appaltatrice esclusivamente i locali cucina e zona antistante, "refettorio", i tavoli e le sedie necessari alla somministrazione dei pasti.

All'impresa compete la fornitura degli arredi del centro cottura, e per ogni punto di refezione, delle stoviglie, nonché degli arredi e delle altre attrezzature necessarie alla conservazione e distribuzione del cibo e al consumo dei pasti.

Le attrezzature e gli arredi dei refettori dovranno essere tenute in perfetto stato di pulizia da parte della ditta appaltatrice alla quale competerà pure il puntuale rispetto di tutte le norme in materia di prevenzione degli infortuni, di igiene e di sicurezza sul lavoro.

L'impresa si impegna ad adottare e applicare un programma di pulizie e sanificazione dei locali — di cucina, di refezione e di servizio — e delle relative attrezzature e arredi non inferiore allo standard minimo di seguito

individuato.

Tutte le operazioni di lavaggio, deterzione, disinfezione e sanificazione debbono essere eseguiti con l'osservanza delle norme di sicurezza, di buona tecnica e della normativa vigente in materia. In particolare:

- ✓ i prodotti impiegati dovranno essere di idonea qualità, non corrosivi e tossici, non irritanti al contatto, di tipo "ecologico", adatti specificatamente per le operazioni per le quali vengono utilizzati;
- ✓ i detersivi impiegati per il lavaggio delle stoviglie dovranno essere di tipo "ecologico" ed essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione alla concentrazione e alle temperature;
- ✓ tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione;
- ✓ i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

### **Frequenza Attrezzature, superfici, locali**

Dopo ogni uso: Stoviglie, utensili, piani di lavoro, carrelli, scaldavivande, vassoi, taglieri, arredi vari del refettorio, contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti, fornelli e simili.

Giornalmente: Pavimenti, lavelli, lavandini, contenitori per i rifiuti, servizi igienici e spogliatoi utilizzati dal personale.

Settimanalmente: Serramenti, cappe, frigoriferi e congelatori, davanzali, termosifoni.

Quindicinalmente: Pareti lavabili, superfici finestrate, infissi, vetrate anche alte (lato interno ed esterno), sorgenti luminose.

Durante le operazioni di preparazione, confezionamento, porzionamento e distribuzione dei cibi è assolutamente vietato detenere, nelle zone di lavorazione, materiali e attrezzature destinate alla pulizia.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla preparazione e alla distribuzione degli alimenti.

La ditta dovrà inoltre provvedere alla derattizzazione con esche chiuse in appositi contenitori e, qualora necessario, alla disinfezione dei locali.

La ditta è comunque tenuta ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione delle mense a quanto stabilito dal Comune e dall'Autorità sanitaria e dovrà sempre tenere conto della situazione concreta dei locali e delle attrezzature delle sedi di servizio.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti differenziati — a seconda della natura degli stessi — e depositati, al termine del pasto, negli appositi contenitori della raccolta. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandino, canaline di scarico, ecc.).

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

## **TITOLO III - PREZZO E PAGAMENTO**

### **Articolo 31 - Pagamento dei corrispettivi**

La controprestazione a favore del concessionario consiste nel diritto di riscuotere direttamente le tariffe della ristorazione scolastica approvate dalla G.C. con propria delibera n. 66 del 28/04/2020.

I pasti saranno pagati dai genitori anticipatamente, secondo le modalità indicate dalla ditta in sede di offerta di gara e comunque con non più di un bimestre di anticipo.

L'Amministrazione Comunale pagherà le differenze tra il costo unitario intero del singolo pasto come risultante dall'offerta dell'aggiudicatario e la eventuale compartecipazione del genitore.

Nel caso di soggetti completamente esenti dal pagamento dei pasti, secondo le tariffe approvate dalla G.C., l'Amministrazione Comunale corrisponderà l'intero prezzo di offerta.

La ditta provvederà autonomamente al recupero di eventuali morosità notiziandone a mezzo P.E.C. l'Ufficio Istruzione.

È facoltà della ditta sospendere la fruizione del pasto a partire dal mese successivo del verificarsi dell'eventuale inadempimento/mancato pagamento dei pasti relativi al mese precedente.

L'I.A. deve presentare all'inizio di ogni mese le fatture relative, la differenza economica precisata nel comma precedente sulla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che saranno liquidate sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione.

Le fatture debitamente firmate dal legale rappresentante dell'I.A. o da un suo delegato e corredate dalle relative bolle di consegna pasti saranno pagate entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento delle stesse al Protocollo dell'Ente.

Mensilmente la ditta, entro il primo giorno lavorativo di ogni mese per il mese precedente, provvederà a rendicontare dettagliatamente al Comune le somme incassate secondo le modalità che saranno disciplinate in sede di stipula del contratto relativo alla gestione dei buoni pasto.

La gestione automatizzata dei buoni—pasto, la rilevazione delle presenze quotidiane e la rendicontazione dei pasti somministrati verrà effettuata con le modalità indicate dalla ditta in sede di gara di appalto.

Fino alla completa attivazione della gestione automatizzata, la ditta dovrà assicurare direttamente le stesse funzioni, provvedendo altresì alla fornitura e distribuzione — in accordo con l'Amministrazione Comunale — dei buoni—pasto agli utenti e alla loro rendicontazione alla stazione appaltante.

### **Articolo 32 - Sospensione dei pagamenti**

L'amministrazione comunale, al fine di garantirsi in modo efficace e diretto sulla puntuale osservanza delle prescrizioni dettate per la conduzione dell'appalto e per le prestazioni dei servizi che ne sono oggetto, ha facoltà di sospendere — in tutto o in parte — i pagamenti alla ditta appaltatrice cui siano state contestate inadempienze fino a quando la stessa non si sarà adeguata agli obblighi assunti, ferma restando l'applicazione di eventuali penalità e delle più gravi sanzioni previste dalla legge, dal presente capitolato e dal contratto.

## **TITOLO IV - CAUZIONI E REVISIONE PREZZI**

### **Articolo 33 - Cauzione provvisoria**

Ai sensi dell'art. 93 del d.lgs. n. 50 del 2016 è dovuta una cauzione provvisoria di euro 36.240,00 (2% dell'importo dell'appalto), mediante cauzione con versamento in contanti in tesoreria o fideiussione conforme allo schema 1.1 approvato con d.m. n. 123 del 2004, integrata dalla clausola esplicita di rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, corredata dall'impegno di un fideiussore al rilascio della cauzione definitiva.

### **Articolo 34 - Revisione periodica dei prezzi**

A decorrere dal secondo anno il prezzo del singolo pasto, così come determinato in sede di gara, potrà essere aggiornato, a richiesta di parte, accertato dall'Istat per le famiglie di operai e degli impiegati, verificatasi con riferimento al mese di gennaio dell'anno precedente.

## **TITOLO V - CESSIONE CONTRATTO ED OBBLIGHI**

### **Articolo 35 - Divieto di cessione del contratto - Disciplina del subappalto**

Il contratto non può essere ceduto, pena la nullità del medesimo.

È fatto obbligo alla ditta appaltatrice di indicare, in sede di gara, quali parti di servizio e relative quote intenda subappaltare, nei limiti consentiti dalla legge.

### **Articolo 36 - Obblighi a carico della ditta appaltatrice**

Oltre agli altri obblighi previsti nel presente capitolato, la ditta appaltatrice è tenuta a segnalare immediatamente alla S.A. tutte le circostanze e gli inconvenienti riscontrati nell'espletamento delle prestazioni in parola che, ad avviso della ditta medesima, possano costituire impedimento al regolare e puntuale funzionamento del servizio.

Parimenti la ditta appaltatrice ha l'obbligo di dare tempestiva comunicazione all'Amministrazione Comunale di qualsiasi interruzione o sospensione nella gestione del servizio, specificandone le ragioni e la durata.

In considerazione di quanto previsto nei precedenti articoli, in caso di sciopero del proprio personale la ditta deve dare tempestiva comunicazione, con un anticipo di almeno tre giorni lavorativi, al Comune. L'impresa sarà comunque tenuta a garantire la continuità del servizio, rispondendo in difetto anche degli eventuali danni che potranno derivare all'amministrazione per la mancata prestazione.

La ditta sarà sempre considerata come unica ed esclusiva responsabile verso la S.A. e verso i terzi per qualunque danno arrecato alle proprietà e alle persone, siano o meno addette al servizio, in dipendenza degli obblighi derivanti dal presente appalto.

L'appaltatore, al fine di garantire gli standard di qualità del servizio, si impegna ad adottare entro tre mesi dalla sottoscrizione del contratto una Carta dei Servizi elaborata sullo schema generale approvato con DPCM

30.12.1998, pubblicato sulla GU n. 28/99. La Carta dei Servizi dovrà essere sottoposta all'approvazione da parte del Comune di Trani.

## **TITOLO VI - CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO**

### **Articolo 37 - Vigilanza e controlli**

In ordine al rigoroso rispetto, da parte della ditta appaltatrice, degli obblighi derivanti dal presente capitolato, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di procedere in qualsiasi momento, direttamente o a mezzo di propri delegati, ad ogni forma di controllo ritenuta necessaria, idonea e opportuna.

La ditta appaltatrice è tenuta a fornire agli incaricati del Comune la propria incondizionata collaborazione, consentendo, in ogni momento, il libero accesso alle strutture e disponendo altresì che il personale comunque preposto al servizio fornisca ogni chiarimento, notizia o documentazione che gli venisse richiesta in merito al servizio o ai prodotti impiegati.

### **Articolo 38 - Comitato mensa**

Il Comune istituisce un comitato mensa composto ai sensi del regolamento comunale vigente, con le seguenti finalità e funzioni:

- vigilare sul buon andamento del servizio prestato e sulla rispondenza dello stesso ai bisogni degli utenti;
- segnalare eventuali problemi e disfunzioni del servizio;
- suggerire al Comune soluzioni innovative per una più funzionale realizzazione del servizio.

I membri del comitato, il cui elenco sarà depositato presso il competente Ufficio Cultura del Comune, sono autorizzati ad effettuare gratuitamente e quotidianamente, e comunque in numero non superiore a due per ogni punto di distribuzione, l'assaggio dei cibi distribuiti.

### **Articolo 39 - Analisi e controlli**

Il Comune potrà attivare — nel corso dell'appalto — forme di collaborazione con istituti, associazioni o enti per la realizzazione — a proprie spese — di analisi e controlli sulla qualità delle derrate alimentari acquistate e dei pasti somministrati.

Nell'ipotesi di cui sopra la ditta, previa comunicazione formale da parte del Comune, dovrà prestare la più ampia collaborazione, mettendo a disposizione degli incaricati tutta la documentazione in suo possesso relativa ai prodotti acquistati, alle attrezzature utilizzate e ai pasti confezionati.

### **Articolo 40 - Controllo della qualità dei pasti e del servizio nel suo complesso**

Il Comune vigilerà sul servizio per tutta la durata del contratto con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che l'impresa aggiudicataria possa sollevare eccezioni di sorta.

La vigilanza, i controlli e le verifiche saranno eseguiti sia mediante personale comunale o soggetti incaricati, sia mediante gli organi degli enti preposti ai servizi sanitari competenti per territorio, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato.

I pasti rifiutati in occasione delle verifiche per non conformità con il capitolato dovranno essere sostituiti a cura e spese della ditta.

In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

— **controllo tecnico-ispettivo**, svolto dai dipendenti comunali o dai soggetti a ciò incaricati e in rapporto di collaborazione con il Comune di Trani e comprendente:

- la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato;
- il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi del servizio;
- il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il confezionamento, la veicolazione, la porzionatura e la distribuzione dei pasti. In questa tipologia di controllo rientra anche il centro di cottura della ditta appaltatrice;

— **controllo igienico-sanitario**, svolto dalla competente autorità sanitaria relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite e all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'impresa;

— **controllo sull'andamento complessivo del servizio**, assicurato dai componenti del «Comitato mensa» presso ogni singola struttura scolastica servita e presso il centro di cottura. I rappresentanti del comitato potranno effettuare controlli sulla conformità dei pasti e delle derrate al menu di cui al presente capitolato e su

altri elementi connessi al cibo somministrato quali aspetto, temperatura, gusto, sulle modalità di espletamento del servizio di confezionamento e distribuzione dei pasti e in generale sull'andamento complessivo del servizio. I rappresentanti del comitato mensa potranno richiedere l'intervento del Comune per qualsiasi rilievo o problema, che gli stessi provvederanno a segnalare in maniera tempestiva, precisa e circostanziata, al fine di consentire interventi efficaci.

Ai fini del controllo igienico-sanitario e dei residui chimici esistenti sulle derrate alimentari, la ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente effettuare, a propria cura e spese per l'intera durata del contratto e con la frequenza di seguito indicata, presso un laboratorio individuato dalla ditta previo benestare dell'amministrazione comunale, le seguenti analisi:

Tipologia di analisi	Frequenza	Tipologia di analisi
Campionatura su carne	Mensile	Microbiologica
Campionatura su prodotti ittici	Mensile	Microbiologica
Campionatura su formaggio	Mensile	Microbiologica
Campionatura su prosciutto	Mensile	Microbiologica
Tampone su attrezzature e superfici di lavoro, debitamente sanificate (tampone superficiale)	Quindicinale	Microbiologica

La campionatura verrà effettuata congiuntamente tra la ditta e un rappresentante del Comune, al quale competerà la scelta del prodotto da analizzare. Il campione verrà confezionato in due distinti contenitori sterili ermeticamente chiusi, di cui uno verrà immediatamente inviato al laboratorio e uno verrà riposto nella cella frigorifera per eventuali controanalisi successive. Ciascun contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno del prelievo, denominazione del prodotto, firma dei soggetti che effettuano il campionamento.

Per quanto concerne i parametri microbiologici, si farà riferimento ai limiti e valori guida indicati nelle «Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica».

Con le stesse modalità il Comune disporrà l'esecuzione — su derrate e prodotti alimentari scelti a insindacabile giudizio della stazione appaltante — di analisi finalizzate alla ricerca di residui chimici.

Per quanto riguarda i limiti di residui chimici presenti nelle derrate, si farà riferimento alla normativa nazionale al momento vigente o ai valori indicati dall'impresa in sede di offerta.

Il referto di ogni analisi effettuata dovrà essere inviato, a cura del laboratorio prescelto, direttamente al Comune, il quale provvederà a comunicare all'impresa i risultati non appena disponibili.

Qualora i risultati delle analisi di cui sopra evidenzino il superamento dei limiti indicati, il Comune, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, potrà disporre anche la sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato, imputando all'impresa i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra ditta.

Nei casi particolarmente gravi il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dall'impresa aggiudicataria. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni deriverà all'amministrazione comunale la facoltà di rescindere il contratto nonché di applicare le penalità previste nel successivo articolo 43, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Rimane ferma e impregiudicata la facoltà del Comune di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche e di analisi dei residui chimici sui pasti forniti dalla ditta, con riserva di adottare tutte le iniziative e i provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti sopra indicati.

#### **Articolo 41 - Non conformità delle derrate alimentari**

Le condizioni di non conformità delle derrate alimentari consegnate al centro di cottura si distinguono in:

##### **a) non conformità non grave**

Non impongono necessariamente il rifiuto della derrata ma la declassano qualitativamente rispetto ai requisiti del capitolato e corrispondono al mancato rispetto degli stessi nonché al mancato rispetto di quanto preordinato in termini di quantità o tipologia e degli orari di consegna.

##### **b) non conformità grave**

Impongono di rifiutare l'alimento in quanto non idoneo al consumo, sia sotto il profilo igienico—sanitario, sia sotto l'aspetto organolettico.

Le condizioni di non conformità grave corrispondono esemplificativamente a:

- presenza nelle derrate consegnate di corpi estranei, insetti, etc.;
- consegna di derrate visivamente alterate o con odori palesemente anomali;
- consegna di prodotti per i quali al momento della consegna sia già superato il termine minimo di conservazione—data di scadenza;
- consegna di prodotti in confezioni originali non integre.

#### **Articolo 42 - Procedura nei casi di non conformità**

Se a seguito di verifica effettuata dal Comune si rilevasse una non conformità delle derrate immagazzinate presso il centro di cottura, il magazziniere provvederà ad accantonare la merce non conforme, che rimarrà provvisoriamente a disposizione del fornitore per l'eventuale ritiro.

Costituisce sempre titolo per l'applicazione delle penalità previste dal capitolato la fornitura di merce caratterizzata da non conformità grave; la fornitura di derrate caratterizzate da non conformità non grave non dà luogo ad applicazione di penalità nel caso in cui le misure messe in atto dall'impresa appaltatrice per sostituire le stesse o completare la fornitura siano adottate in tempo utile per consentire la preparazione del pasto secondo il menù del giorno.

Nel caso in cui per accertate cause di forza maggiore non fossero eccezionalmente disponibili per la consegna le derrate previste dal menu e dal capitolato, la ditta dovrà informare preventivamente il Comune indicando le merci che non è possibile fornire, le cause della mancata fornitura, la merce proposta in sostituzione e la durata presunta dell'impossibilità della fornitura.

In tali casi eccezionali il Comune potrà pretendere che l'impresa provveda all'acquisto da altro fornitore e alla consegna delle merci con le caratteristiche e i requisiti previsti dal presente capitolato e relativi allegati ovvero potrà autorizzare la temporanea sostituzione delle merci con quelle proposte dalla ditta nel caso in cui i prodotti sostitutivi presentino caratteristiche e requisiti analoghi o molto simili a quelli dei prodotti sostituiti.

### **TITOLO VII-PENALI**

#### **Articolo 43 – Penalità**

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità per il servizio di preparazione, veicolazione e somministrazione pasti:

- € 516,00 per ogni violazione di quanto previsto da menù, tabelle merceologiche; per ogni caso di mancato rispetto di grammature (verificato su 10 pesate della stessa preparazione), confezionamento, etichettatura;
- € 800,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate e delle norme previste per il personale;
- € 516,00 in caso di mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti per un ritardo superiore a quindici minuti dall'orario previsto;
- € 103,00 per ogni pasto ordinato e non consegnato;
- € 516,00 per mancato rispetto delle norme relative di cui al titolo III del presente capitolato (personale);

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

### **TITOLO VIII - CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

#### **Articolo 44 - Clausola risolutiva espressa**

L'Amministrazione Comunale ha facoltà di risolvere il contratto, in aggiunta al caso disciplinato all'art. 38, ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile e fatto salvo l'eventuale risarcimento dei danni, nei seguenti casi:

- sospensione o interruzione del servizio, per qualsiasi causa, esclusa la forza maggiore, per oltre 2 giorni consecutivi;
- abituale deficienza e negligenza nell'espletamento del servizio, accertate dalla civica amministrazione, allorché la gravità e la frequenza delle infrazioni commesse, debitamente accertate e notificate, compromettano il funzionamento del servizio medesimo o di una qualsiasi delle sue parti;
- applicazione di almeno quattro penalità riferite ad altrettante infrazioni commesse in un bimestre;
- eventi di frode, accertata dalla competente autorità giudiziaria;

- apertura di una procedura concorsuale a carico dell'impresa aggiudicataria o di un'impresa facente parte del raggruppamento temporaneo;
- messa in liquidazione o altri casi di cessazione di attività del soggetto aggiudicatario;
- perdita - durante l'esecuzione del contratto - dei requisiti di partecipazione alla gara
- mancato rispetto dei termini indicati in sede di gara per la realizzazione del centro di cottura e per l'attivazione del sistema di automazione della gestione dei buoni—pasto, prenotazione giornaliera e rendicontazione dei pasti somministrati.
- Ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile

Nelle ipotesi indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma scritta con raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa. In tal caso la Ditta aggiudicataria non avrà nulla a pretendere all'infuori del pagamento dei corrispettivi dovuti per le prestazioni e servizi regolarmente adempiuti fino al giorno della risoluzione.

Con la risoluzione del contratto sorge per l'amministrazione il diritto di affidare a terzi il servizio in danno della ditta appaltatrice.

#### **Articolo 45 - Risoluzione per inadempimento**

Fuori dei casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato un termine non inferiore a 15 giorni dalla data della ricezione per l'adempimento. Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

#### **Articolo 46 - Fallimento, successione e cessione della ditta**

Il servizio s'intende risolto in caso di fallimento, anche a seguito di concordato preventivo, della ditta aggiudicataria. In caso di decesso del titolare della ditta aggiudicataria l'amministrazione può consentire la prosecuzione del rapporto contrattuale da parte degli eredi e dei successori oppure, a suo insindacabile giudizio, dichiarare con provvedimento amministrativo risolto l'impegno assunto dal *de cuius*.

Il consenso scritto dell'amministrazione è analogamente necessario per il prosieguo del rapporto contrattuale in caso di cessione, fusione, incorporazione, trasformazione dell'azienda fornitrice il servizio, ai sensi della vigente normativa.

Nei raggruppamenti di imprese, nel caso di fallimento dell'impresa mandataria o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, di interdizione o inabilitazione del titolare, l'amministrazione ha facoltà di recedere dal contratto o di proseguirlo con altra impresa del gruppo o altra ditta, in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, entrata nel gruppo in dipendenza di una delle cause predette, alla quale sia stato conferito con unico atto mandato speciale con rappresentanza da parte delle singole imprese facenti parte del gruppo risultato aggiudicatario della gara e designata quale capogruppo.

Tale mandato deve risultare da scrittura privata autenticata; la procura è conferita al legale rappresentante dell'impresa capogruppo.

#### **Articolo 47 - Riferimenti normativi**

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, le parti faranno riferimento alle leggi, regolamenti e disposizioni ministeriali, emanati od emanandi, nulla escluso o riservato, nonché, per quanto applicabili, alle norme del Codice Civile.

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di osservare e far osservare, costantemente, tutte le leggi, i regolamenti, le ordinanze, emanate ed emanande, che abbiano attinenza con il servizio assunto.

#### **Articolo 48 - Assicurazioni — Responsabilità**

La gestione del servizio si intende esercitata a completo rischio e pericolo della ditta appaltatrice e sotto la sua piena ed esclusiva responsabilità.

La ditta appaltatrice è tenuta a sottoscrivere, presso una compagnia di primaria importanza, oltre alla copertura assicurativa obbligatoria stabilita da disposizioni di legge in favore del proprio personale, una polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e verso prestatori di lavoro (R.C.O.).

Il contratto assicurativo dovrà prevedere:

- a) l'inclusione della Condizione aggiuntiva «Mense» dello stampato R.C.D. (testo A.N.I.A.);
- b) l'inclusione della responsabilità personale degli addetti (dipendenti e/o collaboratori) al servizio e nell'esercizio delle attività svolte per conto della ditta appaltatrice;

c) l'inclusione della responsabilità derivante alla ditta appaltatrice e agli addetti della medesima (responsabilità civile personale) per l'attività di pulizia dei locali adibiti a refettori compresi i danni provocati ai locali e alle cose di proprietà dell'amministrazione comunale o di terzi ivi esistenti e che la ditta appaltatrice abbia in consegna e/o gestione;

d) che nella definizione di "terzi" ai fini dell'assicurazione stessa siano compresi gli alunni, gli insegnanti, gli amministratori del Comune di Trani e gli altri soggetti che possono avere accesso ai refettori o al centro di cottura o effettuare gli assaggi previsti dai precedenti articoli;

e) l'estensione ai danni derivanti al Comune di Trani o a terzi da incendio di cose della ditta appaltatrice o dalla stessa detenute.

Il massimale della R.C.T. non potrà essere inferiore a € 5.000.000,00 per sinistro, a € 1.000.000,00 per danni ad ogni persona e a € 500.000,00 per danni a cose e/o animali.

Nella garanzia di R.C.O. si dovranno comprendere anche i lavoratori parasubordinati e interinali eventualmente utilizzati dalla ditta appaltatrice.

Il testo da adottare dovrà comprendere il «danno biologico» e il «danno da somministrazione».

La garanzia dovrà comprendere anche l'estensione alle malattie professionali.

Il massimale della R.C.O. non potrà essere inferiore a € 1.000.000,00 per ogni "dipendente" infortunato.

La polizza dovrà coprire, altresì, i danni accertati nei tre mesi successivi alla scadenza del contratto.

Il contratto sarà stipulato solo dopo la consegna di copia della polizza o di altro documento assicurativo rilasciato dall'assicuratore all'impresa aggiudicataria, riportante le garanzie sopra richieste.

L'esistenza di tale polizza non libera la ditta dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

#### **Articolo 49 - Responsabilità verso prestatori di lavoro e terzi**

La ditta appaltatrice sarà responsabile, civilmente e penalmente, dell'incolumità e sicurezza del proprio personale, di quello dell'amministrazione comunale e di terzi eventualmente presenti nei luoghi di lavoro, tenendo sollevato il Comune di Trani da ogni responsabilità e conseguenza derivante da infortuni avvenuti in dipendenza dell'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto; a tal fine dovrà adottare, nell'esecuzione dei servizi, tutti gli accorgimenti, cautele e provvidenze necessari allo scopo.

#### **Articolo 50 - Danni e ammanchi**

La ditta appaltatrice sarà responsabile di ammanchi di qualsiasi genere e di tutti i danni a beni pubblici e privati che l'amministrazione riscontrasse esistenti nei luoghi oggetto del servizio; la ditta stessa potrà ottenere l'esonero da tale responsabilità qualora provi che tali ammanchi e/o danni siano del tutto estranei all'attività dei propri dipendenti.

#### **Articolo 51 - Esecuzione d'ufficio**

In caso di interruzione totale o parziale del servizio di cui al presente capitolato, qualsiasi ne sia la causa, anche di forza maggiore e ivi compreso lo sciopero delle maestranze, il Comune avrà facoltà di provvedere alla gestione del servizio medesimo, sino a quando saranno cessate le cause che hanno determinato la circostanza, sia direttamente che indirettamente, a rischio e spese della ditta appaltatrice, avvalendosi, eventualmente, anche dell'organizzazione dell'impresa e ferme restando a carico della stessa tutte le responsabilità derivanti dalla avvenuta interruzione.

### **TITOLO IX-NORME RELATIVE AL PERSONALE**

#### **Articolo 52 - Personale addetto all'erogazione del servizio**

L'impresa aggiudicataria si obbliga ad espletare il servizio a mezzo di personale dipendente assunto a norma di legge.

Il personale per la preparazione e la distribuzione dei pasti, nonché quello per la guida degli autofurgoni utilizzati per il loro trasporto, è a totale carico dell'appaltatore che si obbliga a retribuirli nei modi e per legge e secondo i contratti collettivi di lavoro di categoria. Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e conoscere le fondamentali norme di igiene relative alla somministrazione pasti e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Tutto il personale deve essere adeguatamente informato sulla gestione e sulle corrette procedure per il contrasto e il contenimento del virus Covid-19, oltre che munito degli idonei dispositivi di protezione individuali. A tali fini, l'impresa dovrà effettuare costante

attività di formazione del personale in materia di igiene e di corretta prassi operativa, nonché di corrette metodiche di cottura relativi a piatti e derrate.

L'amministrazione comunale si riserva il diritto di chiedere per iscritto all'impresa la sostituzione del personale impiegato qualora ritenuto non idoneo al servizio o inadatto anche sotto il profilo del corretto rapporto con gli utenti della refezione. In tal caso l'impresa provvederà a quanto richiesto, entro il termine massimo di tre giorni, senza che ciò possa costituire di un maggior onere.

All'amministrazione comunale dovranno obbligatoriamente essere comunicati per iscritto, prima dell'inizio del servizio e con la massima celerità:

- a. il nominativo dell'incaricato responsabile della buona esecuzione del servizio, al quale il responsabile comunale potrà rivolgersi per eventuali osservazioni e proposte;
- b. l'elenco del personale impiegato nel servizio, specificando l'unità operativa di attribuzione, ed eventuali variazioni.

L'appaltatore dovrà limitare al massimo l'avvicendamento del personale nei vari posti di lavoro e dovrà in ogni caso comunicare al Comune di Trani ogni variazione relativa a quanto richiesto nel presente articolo.

I nuovi operatori, prima di poter iniziare a svolgere le proprie mansioni, devono frequentare un corso di formazione di base sulle problematiche relative all'igiene degli alimenti, che preveda una congrua valutazione dell'apprendimento e il rilascio di una certificazione di idoneità al ruolo. Agli stessi dovrà essere fornito anche idoneo materiale informativo per l'auto-apprendimento delle norme relative alle loro specifiche.

L'appaltatore è tenuto all'osservanza del segreto sul contenuto degli atti e dei documenti, sui fatti e sulle notizie riguardanti l'attività dell'amministrazione di cui sia venuto a conoscenza per ragioni di servizio.

Qualsiasi oggetto ritrovato dovrà essere consegnato al responsabile comunale.

Compatibilmente con l'organizzazione della impresa l'organico del personale, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in sede di gara di appalto dall'impresa in termini di consistenza numerica, mansioni, livello professionale e monte—ore, fatte salve eventuali variazioni conseguenti ad una diversa organizzazione del servizio richiesta o approvata dall'amministrazione comunale.

L'organico deve prevedere in ogni caso le seguenti figure professionali:

- n. 1 responsabile del servizio, con il compito di coordinare le singole operazioni costituenti il servizio in appalto e sovrintendere alla puntuale esecuzione degli adempimenti di cui al presente capitolato;
- n. 1 dietista, con il compito di sovrintendere alla preparazione dei pasti;
- n. 1 magazziniere, con il compito di ritirare, verificare e sistemare rapidamente le derrate alimentari e ogni altro materiale consegnato dai fornitori;
- per ogni singolo refettorio, il rapporto tra il personale adibito alla distribuzione dei pasti e i fruitori non dovrà essere inferiore a 1 operatore ogni 40 utenti.

Qualora in una stessa giornata vengano attivati più turni di refezione presso uno stesso punto di distribuzione, gli standard relativi al rapporto personale/utenti e al monte—ore per le operazioni di porzionamento e distribuzione dei pasti di cui sopra dovranno essere garantiti per ciascun turno.

L'appaltatore garantirà la più idonea flessibilità organizzativa in dipendenza delle necessità di adeguamento del servizio tempestivamente significate dai responsabili comunali.

L'elenco del personale in servizio dovrà essere presentato al servizio Pubblica Istruzione appena iniziato il servizio. Eventuali sostituzioni dovranno essere comunicate contestualmente all'assunzione.

Lo stesso personale dovrà essere regolarmente assicurato presso i competenti Istituti Assicurativi e Previdenziali.

### **Articolo 53 - Igiene personale**

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti deve scrupolosamente curare l'igiene personale, evitando l'utilizzo di smalti sulle unghie o di indossare braccialetti e anelli durante il servizio.

I copricapo devono raccogliere completamente la capigliatura.

### **Articolo 54 - Controllo della salute del personale addetto**

L'impresa deve garantire che il personale impiegato soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. A tal fine la stessa dovrà predisporre un Piano sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme del Decreto Legislativo n. 629/94 ss.mm.ii.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere alla ditta di sottoporre i suoi operatori o addetti ad analisi cliniche per la ricerca dei portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici.

I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che

rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

#### **Articolo 55 - Osservanza delle norme di C.C.N.L., previdenziali e assistenziali**

La ditta è tenuta all'osservanza di tutte le norme contenute nei contratti collettivi di lavoro nonché nelle leggi nei regolamenti in materia di assicurazioni sociali e previdenziali, prevenzione infortuni, tutela dei lavoratori, igiene del lavoro e, in generale, di tutte le norme vigenti in materia di personale o che saranno emanate nel corso dell'appalto, restando fin d'ora l'ente committente esonerato da ogni responsabilità al riguardo.

La ditta aggiudicataria è pertanto obbligata ad applicare, nei confronti dei propri dipendenti o, se cooperative, nei confronti dei soci, condizioni contrattuali e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro in vigore alla data di presentazione dell'offerta, per il livello e nella località di Trani, nonché quelle risultanti da eventuali successive modifiche e integrazioni.

I suddetti obblighi vincolano la ditta anche nel caso in cui questa non sia aderente ad una delle parti stipulanti il contratto ovvero receda da esse.

La ditta dovrà dimostrare di aver adempiuto alle disposizioni sopra richiamate, anche al fine del pagamento del corrispettivo dovuto, così come previsto dall'articolo 5 Legge 25 gennaio 1994, n. 89.

In caso di violazione degli obblighi di cui sopra, accertata dall'ente appaltante o segnalata dal competente Ispettorato del lavoro e/o dagli istituti competenti, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di effettuare una adeguata trattenuta sui corrispettivi dovuti, nel limite massimo del 20%, previa diffida alla ditta appaltatrice a corrispondere, entro un breve termine, quanto ancora dovuto ovvero a definire la vertenza insorta, senza che possa essere per tutto ciò avanzata dalla ditta stessa alcuna pretesa a titolo di risarcimento danni o per pagamento di interessi in ordine alla somma trattenuta a titolo cautelativo ovvero per qualunque altra ragione o causa.

La somma trattenuta sarà pagata solo quando l'ente previdenziale o assistenziale creditore avrà comunicato l'ottemperanza della ditta alle disposizioni di legge.

Tenuto conto della gravità delle inadempienze il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto. La ditta si impegna infine compatibilmente con l'organizzazione d'impresa ad osservare tutte le norme eventualmente vigenti per quanto concerne l'assunzione del personale alle dipendenze dell'impresa attuale appaltatrice del servizio di refezione comunale.

#### **Articolo 56 - Norme antinfortunistiche**

L'impresa aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle norme previste dal D.Lgs. 81/2008 in materia di sicurezza sul lavoro. L'impresa dovrà ottemperare alle norme sulla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti e mezzi atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti. L'impresa dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del responsabile aziendale del Servizio di prevenzione e protezione, ai sensi del medesimo D.Lgs. n. 81/2008.

#### **Articolo 57 - Reintegro personale mancante**

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte—ore complessivo dell'organico standard l'impresa dovrà provvedere immediatamente al reintegro del personale mancante.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate all'amministrazione comunale per l'approvazione formale.

In mancanza di tale approvazione l'impresa non può procedere ad alcuna variazione.

#### **Articolo 58 - Direzione del servizio**

La direzione del servizio deve essere affidata ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e in possesso di adeguata esperienza nella posizione di direttore di un servizio nel settore della ristorazione collettiva.

L'ufficio di direzione deve essere localizzato presso il centro di cottura.

Il direttore del servizio deve mantenere un costante contatto con i responsabili preposti dall'amministrazione comunale al controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del direttore, l'impresa deve provvedere alla sua sostituzione con un altro direttore di adeguata professionalità, dandone immediata comunicazione al Comune.

#### **Articolo 59 - Vestiario**

L'impresa deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa e il nominativo del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione dei pasti, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

L'impresa deve inoltre fornire camici monouso, mascherine e cuffie al personale incaricato o autorizzato dal Comune ad effettuare sopralluoghi presso il centro di cottura o i singoli refettori.

#### **Articolo 60 - Idoneità sanitaria**

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti deve essere munito, se richiesto dalla normativa vigente, di libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'Autorità sanitaria del Comune di residenza, nonché, nel caso di provenienza da altri Comuni diversi da quello nel quale opera, di una dichiarazione dell'Autorità competente, attestante che agli interessati non era stato negato e per quali motivi, il predetto libretto.

Entro dieci giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto, e comunque prima della stipula del contratto la ditta appaltatrice dovrà depositare presso il Comune, l'elenco dei libretti di idoneità sanitaria e delle suddette dichiarazioni e certificazioni. I predetti libretti, avendo validità annuale, dovranno essere rinnovati prima della scadenza.

#### **Articolo 61 - Modalità operative e tipologia organizzativa**

Nelle cucine, nelle dispense e nei refettori affidati in gestione è tassativamente vietato l'accesso alle persone estranee al servizio, salvo quelle specificatamente autorizzate dal Comune.

La responsabilità dell'osservanza della norma di cui sopra incombe sulla ditta appaltatrice.

Il Comune resta completamente estraneo agli obblighi che saranno assunti dalla ditta aggiudicataria nei confronti dei suoi fornitori nel corso dell'appalto di cui al presente capitolato.

La lista mensile dei menu dovrà essere affissa ben in vista sia nei refettori sia negli spazi che le scuole destinano alle informazioni per l'utenza in modo tale che i genitori interessati possano verificare il pieno rispetto degli stessi nella preparazione dei pasti giornalieri ed essere agevolati nella programmazione del pasto serale.

#### **Articolo 62 - DUVRI**

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 26 del D.lgs. n.81/2008, recante il Testo Unico sulla sicurezza del lavoro, l'Amministrazione ha redatto il Documento Unico di Valutazione dei Rischi, che si allega e che la ditta aggiudicataria deve rispettare.

### **TITOLO X - CONTROVERSIE E SPESE**

#### **Articolo 63 - Clausola legale**

Per tutte le controversie che dovessero sorgere nella esecuzione del contratto è competente il foro di Trani.

#### **Articolo 64 - Spese contrattuali**

Sono a carico della ditta aggiudicataria tutte le spese inerenti il contratto di appalto e ad esse conseguenti (bolli, registrazione, diritti di segreteria, ecc.). Per quanto non previsto nel presente capitolato si rinvia alle vigenti disposizioni in materia di appalti di servizi, in quanto applicabili e compatibili.

### **NORME FINALI**

#### **Articolo 65 - Riservatezza dei dati**

A norma della Legge n. 675/96 s.m.i. i dati raccolti nell'ambito del presente procedimento di gara sono esclusivamente finalizzati alla stessa. L'utilizzazione e l'eventuale comunicazione ad organi e uffici dell'amministrazione sono limitate agli adempimenti necessari nel rispetto del fine di cui sopra. I diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 13 della Legge n. 675/96 s.m.i. a cui si rinvia espressamente.

#### **Articolo 66 – Documentazione per contributi della comunità europea**

La ditta aggiudicataria si impegna a conservare e trasmettere le fatture relative alle forniture di latticini, fornendo le indicazioni necessarie alla richiesta di contributi della comunità europea da effettuarsi a cura dell'amministrazione comunale.

Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non ottemperi a quanto sopra, l'importo del mancato contributo verrà detratto dalla fattura mensile.

#### **Articolo 67 - Rinvio**

Per quanto non previsto dal presente capitolato d'onere, si rinvia alle disposizioni normative e legislative vigenti in materia di appalto di servizi.

#### **ALLEGATI**

Allegati:

- Bando di gara;
- Disciplinare di gara;
- D.U.V.R.I;
- Istanza di partecipazione e dichiarazioni rese da soggetti con poteri di rappresentanza;
- Modulo offerta economica;
- Allegato n. 1;
- Allegato n. 2;
- Allegato n. 3;
- Allegato n. 4;