

**COMUNE DI ALLISTE**  
**Provincia di Lecce**

**CAPITOLATO D'APPALTO AFFIDAMENTO SERVIZIO MENSA NELLE SCUOLE  
DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO A.S.  
2015/2016 - 2016/2017**

- Art. 1 – Oggetto dell'appalto
- Art. 2 – Centro di cottura
- Art. 3 – Sedi interessate dal Servizio
- Art. 4 – Aggiudicazione dell'appalto
- Art. 5 – Durata dell'appalto
- Art. 6 – Numero complessivo pasti
- Art. 7 – Costo dell'appalto
- Art. 8 – Criterio di aggiudicazione
- Art. 9 – Modalità di svolgimento del servizio
- Art. 10 – Riordino e pulizia dei refettori
- Art. 11 – Riordino e pulizia dei centro di cottura
- Art. 12 – Raccolta dei rifiuti
- Art. 13 – Personale
- Art. 14 – Attrezzature
- Art. 15 – Tabelle dietetiche -Pasti- Derrate Alimentari
- Art. 16 – Regimi alimentari particolari
- Art. 17 – Struttura del pasto
- Art. 18 – Caratteristiche degli alimenti
- Art. 19 – Utilizzo di prodotti biologici
- Art. 20 – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione
- Art. 21 – Prestazioni obbligatorie a carico della impresa affidataria
- Art. 22 – Automezzi e contenitori per il trasporto dei pasti
- Art. 23 – Norme igienico-sanitarie
- Art. 24 – Cauzione definitiva
- Art. 25 – Interruzione del servizio
- Art. 26 – Divieto di cessione e subappalto
- Art. 27 – Obblighi in materia di sicurezza
- Art. 28 – Obbligo di sopralluogo
- Art. 29 – Obblighi in materia di tracciabilità finanziaria
- Art. 30 – Pagamenti
- Art. 31 – Responsabilità dell'Appaltatore
- Art. 32 – Controlli e inadempienze
- Art. 33 – Risoluzione del contratto
- Art. 34 – Spese contrattuali
- Art. 35 – Allegati
- Art. 36 – Foro competente
- Art. 37 – Privacy
- Art. 38 – Rinvio

**COMUNE DI ALLISTE**  
**Provincia di Lecce**

**CAPITOLATO D'APPALTO AFFIDAMENTO SERVIZIO MENSA NELLE SCUOLE  
DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO A.S.  
2015/2016 – 2016/2017**

**Art. 1 – Oggetto dell'appalto**

Il presente Capitolato ha come oggetto l'affidamento del servizio di refezione nelle Scuole di cui all'art 3), del Comune di Alliste per gli anni scolastici 2015/2016 – 2016/2017.

L'utenza è costituita dagli alunni, nonché dal personale insegnante in servizio durante la refezione, con compiti di assistenza e vigilanza educativa sugli alunni. La preparazione dei pasti avverrà in un locale messo a disposizione dall'Impresa aggiudicataria, adeguatamente arredato, attrezzato e munito di tutte le autorizzazioni necessarie, a norma di legge.

Nello specifico il servizio comprende:

- messa a disposizione di personale;
- l'approvvigionamento dei generi alimentari;
- la preparazione e la cottura dei pasti secondo la tabella dietetica approvata dalla ASL competente;
- la preparazione, il trasporto e consegna dei pasti dalla cucina centralizzata (messa a disposizione dall'appaltatore), ai terminali di consumo, mediante il sistema del legume fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) in multi porzione, nonché porzionamento degli stessi presso i refettori;
- la preparazione di menù differenziati per comprovate situazioni patologiche, richieste e certificate;
- la somministrazione e la distribuzione dei pasti;
- l'erogazione dei pasti con piatti, posate a perdere, in materiale idoneo, di struttura consistente e a norma di legge, tovagliette e tovaglioli monouso, tutto a carico dell'Impresa;
- la veicolazione, con un numero adeguato di mezzi di trasporto, dei pasti, dal centro di cottura alle scuole servite in contenitori isotermeici o in contenitori monoporzioni in caso di diete speciali;
- ritiro dei contenitori nella stessa giornata in cui i pasti sono stati consegnati;
- lavaggio e sanificazione delle stoviglie;
- dotazione di attrezzature, arredi e suppellettili necessarie per il regolare svolgimento del servizio;
- il riordino e la pulizia, la disinfezione quotidiana delle cucine, dei refettori e/o dei locali all'uopo adibiti e delle attrezzature utilizzate per l'erogazione del servizio (in tali attività è compresa anche la fornitura del materiale occorrente: detersivi, disincrostanti, disinfettanti ecc.);
- la raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento nei cassonetti esterni alle sedi delle refezioni;
- il servizio prevede, altresì, qualsiasi ulteriore operazione necessaria a effettuare regolarmente l'erogazione dello stesso, nonché l'esecuzione di tutte le attività annesse e connesse all'oggetto dell'appalto, previste nel presente capitolato e nei suoi allegati.

Tutti i servizi summenzionati e gli altri necessari al buon andamento della refezione devono essere forniti a totale spesa e cura dell'impresa aggiudicataria,

rientrando nel costo dell'appalto.

### **Art. 2 – Centro di cottura**

La preparazione dei pasti, caldi multi porzione, con produzione nella stessa giornata di consumo, dovrà essere effettuata presso locali di proprietà dell'impresa appaltatrice, o a disposizione della stessa, arredati e attrezzati a norma di legge, con canoni e utenze e ogni altro onere gestionale a suo carico.

Nel caso in cui i locali del centro di cottura non siano di sua proprietà, l'Impresa dovrà dimostrare in sede di partecipazione alla gara di avere la piena disponibilità alla data di presentazione dell'offerta e per la durata corrispondente all'intero periodo contrattuale.

Il centro di cottura dovrà possedere le autorizzazioni e/o abilitazioni sanitarie, amministrative, ecc., necessarie per l'esercizio dell'attività e il regolare funzionamento del servizio.

### **Art. 3 – Sedi interessate dal Servizio**

Sedi servite interessate dal servizio:

- ◆ Alliste – Via XXV aprile (scuola materna);
- ◆ Alliste – Via Montello (scuola materna ed elementare);
- ◆ Fellingine – Via Palermo (sezione primavera, scuola materna e scuola media);
- ◆ Fellingine – Via Edificio scolastico (scuola elementare);
- ◆ Alliste – Via I Maggio (scuola media).

La stazione appaltante si riserva di dare attuazione parziale o totale al presente appalto, di togliere oppure di aggregarvi altre sedi non citate, nel caso in cui l'Amministrazione Comunale decida per queste, la soppressione o l'istituzione del servizio mensa.

### **Art. 4 – Aggiudicazione dell'appalto**

Il Comune di Alliste provvederà all'affidamento del servizio di refezione scolastica, previo esperimento di gara pubblica, mediante il sistema della procedura aperta e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art.83 del D. Lgs n.163/2006.

Il servizio in oggetto, dovrà essere effettuato con mezzi e personale a totale carico dell'Appaltatore.

### **Art. 5 – Durata dell'appalto**

L'appalto che forma oggetto del presente capitolato avrà la durata di anni scolastici 2 (due) 2015/2016 – 2016/2017 con decorrenza dal giorno in cui l'appaltatore avrà dato regolare inizio al servizio.

Si intende per "anno", nel caso specifico, il periodo che va presumibilmente dal 15 ottobre 2015 al 31 maggio dell'anno successivo.

Si precisa che il numero totale dei pasti da erogare da parte della impresa appaltatrice può variare anche considerevolmente durante il periodo di fornitura.

Sono escluse le festività, i periodi di vacanza e i giorni previsti dal calendario scolastico ed i giorni di chiusura delle scuole per consultazioni elettorali e per gravi ragioni di contingibilità e di urgenza.

L'inizio e il termine del servizio potrà essere discrezionalmente differito o anticipato dall'Amministrazione Comunale in relazione alle sue esigenze organizzative e funzionali.

Qualora alla scadenza del contratto attualmente in essere, non dovessero risultare completate le formalità della nuova aggiudicazione, l'attuale Appaltatore

dovrà garantire il regolare svolgimento di tutte le prestazioni previste fino alla data di subentro del nuovo assegnatario, alle condizioni del contratto in scadenza e previa proroga temporanea deliberata dal Comune per il tempo necessario all'espletamento delle procedure finalizzate al nuovo affidamento.

Eventuali sospensioni dovute a cause di forza maggiore, per le quali l'Amministrazione comunale o le Istituzioni scolastiche si adopereranno, ove possibile, a dare comunicazione, non costituiscono motivo di risarcimento, danno o mancato guadagno.

#### **ART. 6 – Numero complessivo pasti**

Il numero complessivo annuale presunto dei pasti da fornire negli istituti scolastici indicati all'art. 3 è previsto sulla media annua orientativa di 36.000 (bambini ed adulti).

Le variazioni in diminuzione, da qualunque motivo determinate e di qualunque entità esse siano, non daranno titolo al fornitore di richiedere il mutamento di alcuna delle condizioni negoziali, che resteranno quelle fissate nel contratto, incluso il prezzo unitario a pasto, da applicarsi al numero di effettivi fruitori, variabile in relazione alla presenza giornaliera degli utenti.

#### **Art. 7 - Costo dell'appalto**

L'importo unitario a pasto, posto a base di gara è di € 3,50 escluso IVA come per legge, di cui € 0,03 di oneri per la sicurezza non assoggettabili a ribasso.

Il valore finale dell'appalto sarà calcolato moltiplicando il costo unitario del pasto al netto del ribasso percentuale offerto più l'importo non assoggettato a ribasso (oneri per la sicurezza) per il numero presunto complessivo di pasti, al netto dell'IVA come per legge.

Pasti complessivi presunti per l'intero periodo: 72.000.

L'impresa concorrente, nella quantificazione del ribasso d'asta dovrà tenere conto di ogni costo ed onere, ivi compresi quelli per l'attuazione della sicurezza a norma delle vigenti disposizioni di legge.

I prezzi di aggiudicazione saranno validi per tutta la durata dell'appalto.

#### **Art. 8 – Criterio di aggiudicazione**

La gara sarà espletata con procedura aperta e aggiudicazione in favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs.163/2006, calcolata su un punteggio massimo di 100 punti di cui 70 per l'offerta tecnica e 30 per l'offerta economica come di seguito riportato:

##### **1) Offerta tecnica-punteggio massimo 70 punti così attribuiti:**

N.	CRITERIO	PUNTI	SUB CRITERI	SUB PUNTEGGI
1	Sistema organizzativo del servizio	MAX 25	Piano di scelta, approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari	MAX 8
			Piano e modalità di preparazione e cottura dei pasti	MAX 10
			Organizzazione e modalità di	MAX 4

			somministrazione dei pasti agli utenti	
			Piano di pulizia e sanificazione dei locali e smaltimento dei rifiuti	MAX 2
			Gestione degli imprevisti ed emergenze in caso di guasti ad impianti e apparecchiature	MAX 1
2	Sistema gestionale del servizio	MAX 17	Numero di dipendenti da adibire al servizio (addetti al servizio e autisti)	MAX 15 1 punto per ogni dipendente
			Piano di formazione del personale	MAX 2
3	Iniziative a favore dell'utenza	MAX 10	Impegno a fornire n. 15 pasti al giorno per soggetti in disagio economico e sociale	MAX 4
			Per ogni pasto in più rispetto a quelli offerti al punto precedente	MAX 4 1 punto per ogni pasto
			Iniziative di educazione alimentare	MAX 2
4	Alimenti	MAX 8	Numero di prodotti provenienti da coltivazione biologica e/o presenza di prodotti di produzione locale e tipici	MAX 4 > n. 8 p.ti 8; tra 5 e 7 p.ti 5; tra 1 e 4 p.ti 3.
5	Piano trasporto dei pasti	MAX 4	Descrizione dei contenitori da utilizzare per la veicolazione (allegare schede tecniche)	MAX 2
			Numero e tipo di mezzi da impiegare per il trasporto	MAX 2

			(allegare schede tecniche)	
6	Ubicazione centro Cottura (la distanza va calcolata tra il Comune di ubicazione del centro cottura e il Comune di Alliste utilizzando il sito internet: <a href="https://servizi.aci.it/distanzechilometriche-web/tipologia-itinerario:breve">https://servizi.aci.it/distanzechilometriche-web/tipologia-itinerario:breve</a> )	MAX 6	Ubicazione in Alliste	MAX 6
			Ubicazione entro 20 Km	MAX 3
			Ubicazione oltre 20 Km	MAX 1

Si specifica che il soggetto concorrente è tenuto a presentare l'offerta tecnica di cui sopra mediante un elaborato progettuale redatto in formato A4 per un massimo di complessive 40 pagine (o max 20 se fronte-retro), digitate in formato corpo 12 e per un massimo di 30 righe per ogni pagina.

L'offerta tecnica farà parte integrante delle condizioni di contratto in caso di aggiudicazione in favore dell'impresa offerente.

Qualora un partecipante non raggiunga almeno il 60% del punteggio complessivamente riservato alla stessa offerta tecnica (qualità), quindi complessivi punti 42, non si procederà all'apertura della busta contenente la relativa offerta economica e lo stesso concorrente verrà escluso dal procedimento di aggiudicazione.

## **2) Offerta economica-punteggio massimo 30 punti**

L'offerta economica dovrà indicare il costo unitario per pasto, al netto di IVA.

All'Impresa che avrà offerto il prezzo più basso verranno attribuiti 30 punti, mentre alle altre ditte punteggi proporzionali utilizzando la seguente formula matematica:

$$P = P_o \times 30 / P_i$$

Dove:

P = punteggio da attribuire all'impresa concorrente

P<sub>o</sub> = prezzo più basso offerto (miglior prezzo)

P<sub>i</sub> = prezzo offerto da valutare

Il prezzo offerto dall'aggiudicatario dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'IVA.

L'Amministrazione procederà alla verifica delle offerte anormalmente basse, secondo quanto previsto dagli artt. 86 e seg. del d.lgs. 163/2006.

L'appalto verrà aggiudicato all'impresa che avrà ottenuto il miglior punteggio (prezzo offerto+qualità del servizio).

In caso di parità di punteggio complessivo l'aggiudicazione avverrà in favore dell'impresa che avrà ottenuto il punteggio più alto nella valutazione dell'offerta tecnica.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché valida.

## **Art. 9 – Modalità di svolgimento del servizio**

Il servizio di refezione scolastica dovrà essere effettuato tutti i giorni feriali della settimana (dal lunedì al venerdì) con esclusione del sabato, nei giorni di effettivo funzionamento della scuola secondo il calendario scolastico, per gli alunni delle Scuole dell'Infanzia, delle Scuole Primarie e delle Scuole Secondarie di primo

grado e per il personale insegnante avente diritto.

I pasti dovranno essere approntati secondo l'ordine e le indicazioni contenute nell'apposita tabella dietetica approvata dall'ASL.

Il numero dei pasti giornalieri sarà comunicato entro le ore 9,15 all'incaricato della ditta appaltatrice da parte del personale insegnante.

Il numero dei pasti segnalato ha valore indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale. Esso potrà subire variazioni sia in aumento che in diminuzione, in relazione al numero effettivo degli utenti che usufruiscono del servizio all'effettiva data di inizio dell'anno scolastico, all'istituzione o alla soppressione di plessi scolastici, alla variazione di orario di funzionamento delle Scuole o per qualsiasi altra causa.

La preparazione e il trasporto dei pasti dovrà avvenire secondo l'orario concordato con il Dirigente scolastico.

Il servizio di erogazione si intende per ogni singolo utente e comprende:

- acquisto e trasporto dei generi alimentari;
- preparazione dei pasti secondo quanto previsto dalla tabella dietetica e dalla caratteristica degli alimenti di cui all'art. 18 del presente capitolato;
- predisposizione dei tavoli nei locali adibiti alla consumazione dei pasti;
- distribuzione con scodellamento del pasto ai tavoli;
- fornitura di ml 500 di acqua oligominerale ad utente;
- pulizia e riordino dell'ambiente adibito a refettorio con eventuale ripristino dei tavoli qualora il locale medesimo fosse necessario per il proseguo delle attività didattiche;
- lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature per la distribuzione;
- pulizia del centro di cottura e smaltimento dei rifiuti secondo la normativa vigente.

Il percorso tra il centro di cottura dove vengono preparati i pasti e le sedi scolastiche interessate dovrà essere effettuato con automezzi dell'impresa appaltatrice, in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie di rito e a norma di legge. Il numero degli autofurgonati deve risultare sufficiente in rapporto al numero dei pasti da distribuire.

Tutti i cibi e le pietanze dovranno essere preparati e cotti nella medesima giornata destinata al loro consumo; è vietata ogni forma di riciclaggio dei cibi avanzati.

I primi piatti (pasta, riso, minestre ecc.) dovranno essere forniti separatamente dalle rispettive salse, nonché dal parmigiano reggiano; il loro abbinamento deve avvenire al momento del consumo del pasto.

#### **Art. 10 – Riordino e pulizia refettori**

La pulizia dei refettori delle scuole deve essere effettuata prima e al termine delle operazioni di distribuzione dei pasti.

Le operazioni di pulizia dei locali adibiti a refettorio, dovrà avere inizio solo dopo l'uscita delle classi e consisteranno in: sparcchiatura, pulizia tavoli con prodotti detergenti disinfettanti, pulizia e disinfezione delle stoviglie e degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrelli, armadi ecc.) capovolgimento delle sedie o panche sui tavoli, sanificazione locali refettorio compreso il lavaggio del pavimento.

Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra l'uno e l'altro turno, l'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere a rigovernare e a sistemare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.

#### **Art. 11 – Riordino e pulizia centro di cottura**

Il personale incaricato dall'Impresa aggiudicataria deve provvedere giornalmente al riordino e alla pulizia dei locali del centro di cottura utilizzato dall'impresa, compreso il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per il servizio e il lavaggio e sanificazione del pavimento.

### **Art. 12 – Raccolta dei rifiuti**

Tutti i rifiuti prodotti all'interno delle mense scolastiche dovranno essere gestiti (asportati e smaltiti) a cura e spese dell'Impresa aggiudicataria, nel rispetto della normativa vigente.

I rifiuti dei locali refettori devono essere raccolti giornalmente in sacchi idonei forniti dall'impresa aggiudicataria.

Nessun rifiuto deve essere lasciato, neppure provvisoriamente, fuori dai locali adibiti a refettorio.

L'impresa ha, inoltre, l'obbligo di provvedere alla raccolta differenziata dei rifiuti.

### **Art. 13 – Personale**

L'aggiudicatario è tenuto obbligatoriamente a impegnarsi ad assumere con contratti di lavoro coerenti con quelli in corso, tutto il personale attualmente in servizio presso la Ditta cessante, ai sensi del C.C.N.L. di categoria vigente, a far data dall'inizio dell'appalto, con passaggio diretto e immediato, senza soluzione di continuità e mantenendo allo stesso il trattamento economico e giuridico previsto, compresa l'anzianità maturata fino a quel momento come previsto dal CCNL di settore. L'elenco del personale è a disposizione degli interessati presso l'Ufficio Pubblica Istruzione di questo Comune.

L'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità, delle mansioni e delle funzioni di processo legate al servizio; inoltre, l'organizzazione del personale deve consentire un rapido svolgimento delle operazioni di produzione, confezionamento, trasporto, distribuzione e pulizia.

L'Impresa appaltatrice, all'inizio dell'attività, dovrà far pervenire al Servizio Pubblica Istruzione del Comune, l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche e l'assegnazione del medesimo al centro di cottura e alle Scuole.

Eventuali variazioni, rispetto all'anzidetta comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalate al predetto Servizio.

L'organico, per tutta la durata dell'appalto, deve essere per quantità, qualità professionale, mansioni, livello e monte ore, coerente con il progetto di organizzazione del lavoro presentato dall'impresa aggiudicataria in fase di offerta, salvo l'aumento di personale che dovesse rendersi necessario a seguito di incremento del numero di plessi serviti e di pasti somministrati; in tal caso, nessuna variazione del corrispettivo pattuito potrà essere richiesto dall'impresa aggiudicataria. Il personale in ferie, malattia, permesso o, comunque, non in grado di essere in servizio dovrà essere immediatamente sostituito, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione, in modo da non creare carenze, inadempienze o danni all'efficacia del servizio.

L'impresa aggiudicataria dovrà, altresì, attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti l'osservanza delle norme relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla prevenzione e alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ai sensi del D.Lgs. 81/2008. L'affidatario solleva il Comune da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzione, contributi assicurativi e previdenziali ed in genere da tutti gli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in

materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendone a proprio carico tutti gli oneri relativi, per cui nessun rapporto diretto con il Comune potrà mai essere configurato.

Il personale in servizio, dovrà conservare un contegno corretto, educato ed improntato al massimo rispetto dei commensali e dell'ambiente.

Il personale in servizio nei refettori dovrà assistere gli alunni durante la fruizione dei pasti e collaborare con il personale scolastico.

L'Impresa aggiudicataria risponde del comportamento dei dipendenti sia per l'esecuzione del contratto che per i rapporti con l'utenza. L'affidatario risponde anche dei danni causati alle persone o alle cose dal proprio personale nell'espletamento del servizio, sollevando il Comune da qualsiasi controversia che al riguardo venisse mossa; l'impresa aggiudicataria, inoltre, è l'unica esclusiva responsabile delle infrazioni e degli inadempimenti accertati dalle competenti Autorità. A copertura di tutti i rischi di responsabilità civile che dovessero derivare a persone o cose in relazione all'espletamento del servizio affidato, l'impresa affidataria stipula una polizza di assicurazione contenente espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni rivalsa nei confronti del Comune per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio.

Copia della polizza dovrà essere esibita al Comune almeno cinque giorni prima della stipula del contratto, pena la decadenza dall'aggiudicazione. L'esistenza di polizze assicurative non libera l'appaltatore delle proprie responsabilità, avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Tutto il personale in servizio deve essere munito di apposito cartellino di identificazione riportante il nome e il timbro dell'Impresa e le generalità del dipendente.

In base a quanto previsto dall'art. 37 del D.P.R. 26 marzo 1980, tutto il personale destinato a venire in contatto diretto o indiretto con gli alimenti deve essere in possesso di libretto di idoneità sanitaria previsto dall'art. 14 dello stesso D.P.R. Inoltre, il comma I del Capitolo VIII del D.L. 26 Giugno 1997, n. 155 prevede che ogni persona che lavora in locali per il trattamento dei prodotti alimentari deve mantenere uno standard elevato di pulizia ed indossare indumenti adeguati, puliti e, se del caso, protettivi (guanti monouso).

Pertanto, in ottemperanza a quanto disposto dalla legge, il personale deve indossare abiti da lavoro sempre puliti ed in ordine, cuffie che raccolgono efficacemente i capelli e deve lavare frequentemente le mani con sapone germicida.

L'uso di anelli, bracciali e pendenti deve essere bandito in quanto causa di contaminazione sia di germi che di parti che staccandosi possono finire direttamente nei cibi. Negli ambienti di produzione pasti deve essere proibito mangiare, bere o fumare ed inoltre si deve evitare di tossire o starnutire direttamente sui cibi. Le ferite o le infiammazioni della pelle di mani, braccia e viso devono essere curate e protette coprendole con fasce impermeabili. L'uso dei guanti in questo caso è d'obbligo. Inoltre il personale affetto da malattie delle vie respiratorie (faringiti, riniti allergiche, malattie da raffreddamento), deve essere allontanato dagli ambienti dove si preparano gli alimenti.

Le mani devono essere lavate e disinfettate ogni qualvolta si fa uso di servizi igienici, quando si tocca un alimento crudo (carne, pesce, uova, ortaggi, frutta), quando ci si tocca il naso, le orecchie, la bocca ed il viso, quando si passa da un alimento ad un altro. La contaminazione può avvenire ad opera di mani infette o altre parti del corpo o del vestiario in scarse condizioni di igiene. Gli operatori

possono infettarsi toccando le materie prime (ad esempio manipolando il pollame) per poi trasferire la contaminazione sui cibi oppure, come nel caso di soggetti portatori di virus dell'epatite A, trasmettere i microrganismi direttamente sul cibo che manipolano.

D'altra parte il controllo sanitario dello stato di salute degli operatori, non può essere così frequente da prevenire il rischio di contaminazione ed è per questo motivo che vanno osservate delle opportune norme igieniche finalizzate a garantire la sicurezza delle lavorazioni.

Tali norme sono riferite in particolare:

- 1) alla ricezione degli alimenti alla verifica, pulizia, mondatura, tagli, assemblaggio e cottura degli stessi;
- 2) alla pulizia dei locali, delle cucine, delle stoviglie e di quant'altro occorre per la refezione;
- 3) al trasporto dei pasti dal centro di cottura ai refettori con mezzi idonei;
- 4) alla distribuzione dei pasti agli utenti del servizio.

L'Impresa appaltatrice del servizio dovrà osservare tutte le norme previste dal D.Lgs. n. 193/2007.

L'Impresa appaltatrice provvederà a proprie spese all'acquisto di tutti i prodotti necessari alla pulizia dei locali, delle suppellettili, delle stoviglie ecc. quali previsti dal medesimo D.Lgs. 193/2007.

L'Impresa appaltatrice di tale Servizio dovrà garantire l'attuazione del sistema di autocontrollo in HACCP, in ottemperanza al D.Lgs. n. 193/2007.

L'Impresa appaltatrice provvederà a proprie spese all'acquisto di tutti i prodotti necessari alla pulizia dei locali, delle suppellettili, delle stoviglie ecc. quali previsti dal medesimo D.Lgs. n. 193/2007.

L'Impresa aggiudicataria, inoltre, nel corso dell'esecuzione del contratto deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione del personale.

#### **Art. 14 – Attrezzature**

Le attrezzature esistenti di proprietà dell'Amministrazione Comunale, situate nelle varie scuole, saranno messe a disposizione della impresa appaltatrice che ne garantirà l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di sicurezza. È fatto, comunque, obbligo all'Appaltatore, di provvedere a dotarsi di tutte quelle attrezzature (elettrodomestici, stoviglie, pentolame, suppellettili, arredi ecc.) che non essendo fornite dall'Amministrazione, dovessero risultare necessarie per il regolare svolgimento del servizio in tutte le strutture ove esso debba svolgersi, senza che l'Impresa aggiudicataria possa pretendere indennità di alcun genere. Inoltre, l'impresa appaltatrice, dovrà curare diligentemente, per tutta la durata del contratto, la buona conservazione delle attrezzature ad essa affidate e ne curerà, a tal fine, la manutenzione ordinaria a proprie spese.

L'Impresa si impegna, inoltre, a provvedere, a proprie spese, alla riparazione di quanto danneggiato ed al reintegro di quanto mancante con altro dello stesso tipo e qualità.

Tutto il materiale messo a disposizione dall'Impresa aggiudicataria, ad eccezione degli elettrodomestici che dovranno comunque essere in ottime condizioni d'uso, dovrà essere di primo uso e resterà di proprietà esclusiva dell'impresa affidataria che provvederà al ritiro dello stesso al termine dell'appalto.

#### **Art. 15 – Tabelle dietetiche – Pasti – Derrate Alimentari**

Nella preparazione dei pasti l'Impresa dovrà attenersi scrupolosamente a quanto indicato nella tabella dietetica predisposta dall'ASL Lecce.

Per tutti gli alimenti richiesti nell'allegata tabella dietetica si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igieniche e sanitarie in vigore.

La tabella dietetica potrà subire modifiche in via eccezionale, sia per esigenze inderogabili dell'Ente, sia su espressa richiesta della ASL.

Sono consentite variazioni del menù per motivi religiosi e/o culturali, su richiesta dell'Ufficio comunale competente, ovvero per motivi di salute (allergie, intolleranze, ecc.) su presentazione di certificato medico.

Le diete speciali dovranno essere confezionate in monoporzione sigillata.

L'Amministrazione Comunale si riserva, senza alcuna maggiorazione del prezzo, la facoltà di introdurre, previa approvazione dell'ASL competente, nuove preparazioni culinarie in relazione a progetti educativi specifici delle scuole, nonché di richiedere prodotti sostitutivi al pasto in occasione di festività particolari, quali Natale, carnevale, Pasqua e chiusura dell'anno scolastico.

I pasti devono essere erogati con l'osservanza delle norme generali di igiene dei prodotti alimentari.

Le derrate alimentari, esclusivamente di provenienza nazionale, devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia. Gli alimenti devono essere racchiusi in confezioni trasparenti (cellophane) nelle giuste proporzioni ed avere obbligatoriamente l'etichettatura prevista dalle leggi vigenti in materia. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Qualora l'impresa sia obbligata in sede di gara ad offrire prodotti biologici, DOP e IGP l'utilizzo degli stessi dovrà essere dimostrato attraverso la presentazione di idonea documentazione, prevista dalla normativa vigente in materia, in mancanza della quale verranno applicate le penali di cui all'art. 32 del presente capitolato.

Gli ambienti, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine.

#### **Art. 16 – Regimi alimentari particolari**

L'impresa appaltatrice si impegna a preparare diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari secondo le certificazioni all'uopo prodotte e controfirmate dal medico curante.

Le diete speciali dovranno essere confezionate in monoporzione sigillata.

Per diete di pochi giorni è sufficiente la fornitura di pasti leggeri.

#### **Art. 17 – Struttura del pasto**

Porzione di primo piatto

Porzione secondo

Contorno

Pane

Porzione di frutta

Acqua oligominerale da 500 ml.

#### **Art. 18 – Caratteristiche degli alimenti**

Per tutti gli alimenti forniti e previsti dalla tabella dietetica e dal menù del mese, si richiede merce di prima qualità in ottimo stato e conservazione, confezionata secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti previsti dalle norme igienico-sanitarie. È fatto assoluto divieto di utilizzare cibi precotti.

L'Amministrazione Comunale si avvarrà del servizio di igiene pubblica per i dovuti controlli.

**VERDURE:** dovranno essere fresche di stagione, di prima qualità e non presentare tracce di alterazione e di fermentazione anche incipiente;

**FRUTTA:** dovrà essere fresca, non bagnata artificialmente, di prima qualità, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e rispondente alle seguenti qualità:

mela gialla "GOLD" – pezzatura gr. 200;

pera "ABATE" o "KAISER" – pezzatura gr. 200;

arancia "TAROCCO" o prima scelta "SICILIA" gr. 200;

banana "SOMALA" gr.200.

**UOVA:** nazionali o locali – categoria "A" – dovranno essere fresche e presentare tutte le caratteristiche peculiari del guscio e del tuorlo.

**PANE:** i panini di produzione locale da gr. 50 cadauno, devono essere di farina di tipo "00", di grano di prima qualità, ben lievitati, ben cotti, privi di grassi aggiunti, non devono contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge. Devono, inoltre, presentarsi con crosta di colore bruno dorato e di aspetto croccante, internamente la mollica deve essere asciutta, elastica con alveolatura piccola ed uniforme, attaccata alla crosta. Il panino fornito deve essere garantito di produzione giornaliera ed in confezione sigillata; è assolutamente vietato l'uso di pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato. La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimenti assicurando l'osservanza di tutte le norme di pulizia ed igiene.

**LEGUMI:** i legumi secchi devono essere privi di parassiti, privi di altri corpi o prodotti estranei:

lenticchie medie – calibro mm.6 in confezione;

ceci medi – crivello 29/30;

fagioli bianchi – cannellini in confezioni.

**SCATOLAME:** i pomodori pelati di produzione nazionale e biologica, dovranno essere naturali, del tipo salato, prodotti direttamente dal frutto, contenuti in scatole, dovranno essere di colore rosso vivo e con tutte le caratteristiche per i prodotti di prima lavorazione, come per legge.

**PASSATA DI POMODORO:** di produzione nazionale e biologica, confezionata in contenitori commerciali secondo la normativa vigente.

**FORMAGGIO AL TAGLIO:** mozzarella di latte vaccino in confezione sigillata con relativa data di scadenza, come previsto dalle vigenti norme, il peso netto ed eventuali additivi, se consentiti, aggiunti. Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione.

**FORMAGGIO DA CONDIMENTO:** parmigiano reggiano, con percentuale di grasso secondo le disposizioni legislative (32%) prodotto da latte vaccino senza odori o sapori anomali e non corrispondenti al prodotto tipico, stagionatura oltre due anni.

**ORTAGGI:** gli ortaggi devono essere freschi, puliti e selezionati, privi di additivi, integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunte a naturale e completa maturazione fisiologica e commerciale, privi di altri corpi e prodotti estranei e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni anche incipienti.

Gli ortaggi se non sono freschi di stagione, possono essere surgelati, mai in scatola eccetto per i pomodori pelati interi. In particolare:

- le carote devono essere di prima qualità;

- i pomodori devono essere tondi, lisci, media pezzatura da insalata;

- le patate devono essere di prima qualità, non germogliate, né affette da malattie parassitarie;
- le zucchine devono essere di prima qualità;
- le cipolle bianche devono essere di pezzatura media;
- l'aglio deve essere ben secco;
- le verdure aromatiche necessarie alla refezione scolastiche sono: prezzemolo, sedano, alloro secco, origano secco, rosmarino, da fornirsi nella quantità richiesta;
- insalata a palla chiusa, di prima scelta e con uno scarto dopo la prima pulitura non superiore al 10%.

**PASTA:** di tipo cotto, del tipo per pasta asciutta, per legumi e per brodo, dovrà essere pasta di semola garantita di grano duro o, a richiesta, integrale, esente da qualsiasi altro macinato o additivo. Umidità max 12,50%, ceneri max 0,9%, sostanze azotate max 10,50%, acidità max 4%.

La pasta non deve presentare in alcun modo difetti tipo presenze di macchie bianche e nere, battiture o bolle d'aria, spezzature o tagli, deve reggere alla cottura senza spappolarsi né lasciare sedimenti. La pasta deve essere indenne da infestanti o parassiti o larve di alcun tipo o da muffe o altri agenti infestanti.

Confezioni da 100, 250, 500 o 1000 gr o multipli fino ad un massimo di kg 5 sigillate, recante nome e sede della ditta di produzione e dello stabilimento e peso netto.

**RISO:** dovrà essere quello denominato "Arboreo", produzione nazionale, ultimo raccolto, brillante, grani interi ma lucidi pressoché uniformi, bianchi e senza punteggiature nere, perforazioni e rigature. Umidità max 14,5%, confezione max kg. 5, presenza dell'indicazione del gruppo e della coltura, la denominazione della ditta produttrice ed il peso netto.

**OLIO:** l'olio, sia per la frittura che per l'alimento a crudo, dovrà essere olio di oliva del tipo extravergine, non dovrà contenere più dell'1% in peso di acidità espressa in acido oleico, di colore giallo paglierino, con tendenza al verdognolo limpido con odore o sapore fragrante tipico dell'olio e rispondente comunque alle vigenti norme di igiene Legge n. 1407 del 13.11.1960 e D.M. n. 509 del 31.10.1987.

**CARNE BOVINA (VITELLO):** dovrà essere approvvigionata a pezzi interi e dovrà essere di I° taglio, con timbro V.S. aponeurotiche, provenire da animali non eccessivamente grassi e senza alterazioni dei caratteri organolettici quali: odore e consistenza. Se richiesto dovrà essere diversificata a seconda dell'uso:

- quarto anteriore per pizzaiola, involtini, brodo e ragù;
- il taglio lacerto per cotolette, scaloppine;
- spalla, capocollo disossato per tritato.

**PETTO E FUSI DI POLLO E/O TACCHINO:** dovranno essere di prima scelta, privi di grasso, con tessitura compatta e colorito naturale in cosce, petti e senza osso.

**PESCE:** del tipo mollare (seppie, polpi, totani), trancio di merluzzo, filetto di merluzzo o di sogliola, dovrà essere del tipo surgelato privo di lische, prodotto in confezioni munite di timbro "per alimenti" (per i controlli e l'accertamento della sanità dei tipi di carne e di pesce).

**SURGELATI:** i piselli devono essere in confezione surgelati da max kg 5.

**ZUCCHERO:** deve essere saccarosio, con umidità massima 10,5% in confezioni.

**SALE:** deve essere marino, in confezioni grosso e raffinato.

**PROSCIUTTO COTTO:** deve essere privo di additivi o polifosfati, deve essere di coscia affettato di prima qualità, in ottimo stato di conservazione tale da garantire

un ottimo alimento. Non deve essere usato quello confezionato sotto vuoto. La fetta deve essere compatta di colore roseo, senza eccessive parti connettivali di grasso interstiziale; non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore; non deve presentare iridizzazione, picchiettature o altri difetti.

Qualsiasi variazione deve essere preventivamente concordata e autorizzata dall'Amministrazione Comunale. I prodotti che compongono il pasto devono corrispondere ai requisiti tecnici forniti dall'Amministrazione Comunale. I pasti devono essere somministrati a temperatura idonea ed a giusta cottura e preparati negli orari concordati con l'Amministrazione Comunale.

**ACQUA:** da somministrare in confezione sigillata del tipo oligominerale naturale, in confezioni da 500 ml.

### **ART. 19 – Utilizzo di prodotti biologici**

L'Amministrazione Comunale, conformemente a quanto previsto dall'art. 59 della legge finanziaria n. 488 del 23.12.1999, richiede l'impiego di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento.

I prodotti biologici obbligatoriamente richiesti sono i pomodori pelati e la passata di pomodoro.

In sede di offerta, le imprese partecipanti potranno proporre nella proposta migliorativa al n. 4 del prospetto, l'utilizzo di prodotti biologici aggiuntivi rispetto a quelli obbligatoriamente richiesti dal presente Capitolato.

### **Art. 20 – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione**

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

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere cucinati, devono essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata; in alternativa può essere impiegato un prodotto confezionato sottovuoto e recante il bollo DOP;
- il lavaggio ed il taglio della verdura deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni diimpanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termo convezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.);
- la carne trita deve essere macinata nella giornata di consumazione;
- i legumi secchi devono stare in ammollo per 24 ore con almeno 2 ricambi d'acqua;
- per la cottura devono essere impiegati solo pentolame in acciaio inox e non possono essere utilizzate pentole in alluminio;
- la preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e

guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1 ° e 10°C in conformità al D.P.R. n. 327/80;

- devono essere tassativamente evitati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti.

### **Art. 21 – Prestazioni obbligatorie a carico della impresa affidataria**

Sono a carico dell'Impresa aggiudicataria:

1. la messa a disposizione del locale da adibire a centro di cottura munito di tutte le autorizzazioni necessarie a norma di legge, con a suo carico canoni, utenze e ogni altro onere gestionale e l'assunzione di ogni responsabilità in caso di gestione del servizio in assenza di tali autorizzazioni;
2. l'acquisto e lo stoccaggio dei generi alimentari e di quanto necessario per l'assolvimento del servizio;
3. la rilevazione delle prenotazioni pasti;
4. la predisposizione giornaliera di apposita bolla di consegna indicante data, Scuola e numero dei pasti distribuiti (pasti bambini, docenti, non docenti), distinti per tipologia di scuola, controfirmata dal personale scolastico;
5. la preparazione, cottura, confezionamento e porzionatura di pasti ed alimenti vari, nonché la distribuzione ai tavoli mediante appositi vassoi e carrelli portavivande;
6. il trasporto dei pasti dal centro cottura in possesso della stessa alle scuole in automezzi e contenitori, conformi alle norme vigenti in materia, assicurando che la temperatura dei cibi caldi, al momento dell'arrivo in mensa, non scenda mai al di sotto dei 60°/65° C, così come disposto dal D.P.R. 327/80 (Titolo II, art. 31);
7. la fornitura del materiale e dei prodotti necessari per la somministrazione dei pasti. In particolare, ogni utente dovrà essere fornito di tovaglioli di carta, di un bicchiere, piatti e posate monouso conformi alla normativa vigente;
8. la sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati;
9. il lavaggio e stivaggio di vassoi, contenitori, stoviglie, posaterie, ecc. ;
10. la raccolta differenziata dei rifiuti da conferire all'impresa concessionaria del servizio;
11. la pulizia e la disinfezione giornaliera dei locali adibiti a refettorio, nonché di quelli adiacenti utilizzati a qualsiasi titolo dall'aggiudicatario;
12. la fornitura di tutto il materiale necessario per le pulizie e la sanificazione di cui ai punti precedenti compreso il sapone liquido, detergente, disinfettante, asciugamani a perdere e quant'altro necessario;
13. la fornitura di attrezzature, arredi e suppellettili che dovessero risultare necessarie per il regolare svolgimento del servizio;
14. l'obbligo di esporre i Menù presso ciascuna Scuola in cui si svolgerà il servizio, affinché tutti gli interessati possano prenderne visione;
15. l'obbligo di nominare un Responsabile del servizio, di esperienza e professionalità adeguate, sempre reperibile, dotato di telefono cellulare, per mantenere i rapporti con gli uffici comunali.

L'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere, inoltre, prima dell'avvio del servizio mensa:

- a) alla richiesta e all'ottenimento di tutte le autorizzazioni sanitarie ed amministrative necessarie per l'espletamento del servizio;
- b) a garantire il rispetto degli obblighi assicurativi previsti dalla normativa vigente in materia di sicurezza, prevenzione incendi, previdenze antinfortunistiche e assicurazione sociale.

### **Art. 22 – Automezzi e contenitori per il trasporto dei pasti**

Le attrezzature utilizzate per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al D.P.R. n. 327/80 e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte.

Il pasto caldo dovrà arrivare nelle sedi di consumo in condizioni sensoriali ottimali.

In ogni caso, la temperatura dei cibi caldi, al momento dell'arrivo in mensa, non dovrà mai scendere al di sotto dei 60°/65° C, così come previsto dal D.P.R. 327/80 (Titolo II, art. 31).

E' fatto obbligo all'impresa di immettere i cibi non appena cucinati negli appositi contenitori in acciaio inox con coperchio ermetico. Le confezioni così prodotte dovranno essere depositate ancora calde, in contenitori termici chiusi atti a mantenere la temperatura ottimale prevista dall'attuale normativa, fino al momento della consumazione del pasto presso i singoli plessi secondo gli orari stabiliti dal calendario scolastico.

I contenitori termici devono essere in grado di mantenere il pasto caldo ad una temperatura non inferiore a 60°/65° C ed il pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a 10°C.

Preparazioni e derrate di tipo diverso saranno confezionate ciascuna in contenitori diversi per evitare possibili contaminazioni, dividendo nettamente gli alimenti che devono mantenere temperature elevate da quelli che devono essere consumati crudi o, comunque, freddi.

Analogamente si provvederà al confezionamento in contenitori differenti, con caratteristiche analoghe a quelle sopra citate, ma in mono porzione per le diete speciali.

Ai fini dell'espletamento del servizio, sia il centro cottura, sia i mezzi e sia i contenitori adibiti al trasporto dovranno essere in possesso delle autorizzazioni in materia di igiene di cui al Regolamento CE n. 852/2004.

È fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione da sostanze estranee agli alimenti trasportati. Eventuali carenze riscontrate saranno sanzionate ai sensi dell'art. 32 del presente Capitolato.

### **Art. 23 – Norme igienico – sanitarie**

Il servizio dovrà essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano avere inconvenienti di sorta e ciò in relazione a: qualità, conservazione, confezione e somministrazione di cibi ed ingredienti; pulizia dei locali di refettorio e di deposito, dei mezzi di trasporto, delle stoviglie e suppellettili da tavola e da cucina; ai requisiti del personale da utilizzare.

In sede di offerta l'impresa dovrà relazionare su come intende garantire il contenimento del rischio microbiologico, nonché la pulizia e l'igiene degli ambienti utilizzati per il servizio di refezione.

L'Impresa si impegna al rispetto di tutte le disposizioni in materia igienico-sanitaria dettate dal competente servizio dell'ASL.

### **Art. 24 – Cauzione definitiva**

A garanzia del mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali, l'impresa affidataria è tenuta a prestare, prima della stipulazione del contratto,

una garanzia fideiussoria pari al 10% dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10% verrà applicata la disciplina di cui all'art. 113 del D.Lgs. 163/2006.

La fideiussione può essere bancaria o assicurativa o rilasciata, ai sensi del D.Lgs. 31.7.2007 n. 113, dagli intermediari finanziari di cui all'art. 75, comma 3, del suddetto decreto.

Lo svincolo della cauzione avverrà a fine rapporto contrattuale, una volta adempiute le prestazioni contrattuali.

L'impresa aggiudicataria dovrà, inoltre, stipulare polizza assicurativa R.C.T. con massimali adeguati al numero dei fruitori del servizio mensa per danni a persone e/o cose che dovessero verificarsi per inadempienze o negligenze della impresa medesima durante l'espletamento del servizio mensa.

#### **Art. 25 – Interruzione del servizio**

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore, non darà luogo a responsabilità alcuna da entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte. Lo sciopero del personale dell'impresa non costituisce causa di forza maggiore. L'abbandono del servizio non giustificato da cause di forza maggiore costituisce causa di risoluzione del contratto e di applicazione delle penali previste in tal caso.

#### **Art. 26 – Divieto di cessione e subappalto**

Il soggetto affidatario è tenuto ad eseguire in proprio la prestazione prevista nel contratto.

Il contratto non può essere ceduto o subappaltato, in tutto o in parte, a terzi a pena di nullità.

I concorrenti riuniti in raggruppamento temporaneo devono eseguire le prestazioni nella percentuale corrispondente alla quota di partecipazione al raggruppamento.

#### **Art. 27 – Obblighi in materia di sicurezza**

L'Appaltatore si fa carico di adottare opportuni accorgimenti tecnici, pratici ed organizzativi volti a garantire la sicurezza sul lavoro dei propri addetti e di coloro che dovessero collaborare, a qualsiasi titolo, con gli stessi. In particolare assicura la piena osservanza delle norme sancite dal D.Lgs. n.81/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

Prima della stipulazione del contratto, l'Appaltatore dovrà presentare la propria valutazione dei rischi con relativo piano di sicurezza ai sensi del D.Lgs. n.81/2008 e s. m .i. nonché a provvedere agli ulteriori adempimenti ivi previsti.

L'Impresa dovrà attenersi, inoltre, alle prescrizioni contenute nel documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI) redatto in ottemperanza a quanto previsto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/2008.

Il documento è predisposto dall'Amministrazione con la finalità di evidenziare le varie attività interferenti e le misure da adottare per eliminare o ridurre i relativi rischi.

I costi di interferenza per l'espletamento di tale servizio sono pari ad euro 0,03 a pasto in relazione alle modalità operative del servizio. Viene attribuita espressa facoltà all'appaltatore di effettuare apposita verifica su possibili evidenziazioni di ulteriori rischi da interferenze che saranno così valutati in sede di stipula del contratto.

### **Art. 28 – Obbligo di sopralluogo**

Dovrà essere effettuato, a pena di esclusione, un sopralluogo obbligatorio nei locali adibiti a refettorio in cui sarà svolto il servizio di refezione. A tale scopo le ditte concorrenti dovranno contattare l'Amministrazione comunale e, in particolare, l'Ufficio Pubblica Istruzione (0833/902722) per concordare le visite che dovranno aver luogo entro i 10 giorni antecedenti alla data di scadenza della presentazione dell'offerta. Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal Legale rappresentante o Direttore Tecnico dell'Impresa o da un loro incaricato dipendente dell'Impresa e munito di formale delega scritta. In caso di RTI o Consorzi Ordinari di concorrenti costituiti o costituendi, il sopralluogo dovrà essere eseguito dall'Impresa designata o designando capogruppo.

La dichiarazione di avvenuto sopralluogo, sottoscritta dall'impresa concorrente e corredata da apposita attestazione rilasciata da un incaricato della stazione appaltante, dovrà essere inserita nel plico dell'offerta, precisamente nella busta dei documenti.

### **Art. 29 – Obblighi in materia di tracciabilità finanziaria**

L'Impresa in caso di aggiudicazione si impegna ad assolvere tutti gli obblighi in materia di tracciabilità dei movimenti finanziari di cui all'art. 3 della Legge 136/2010 e s.m.i..

Il mancato rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, oltre alle sanzioni specifiche, comporta la nullità assoluta del contratto, nonché determina la risoluzione di diritto del contratto nel caso di mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

In particolare, l'Impresa dovrà:

- utilizzare per tutte le transazioni relative al presente appalto, comprese le transazioni verso i propri subcontraenti, il/i conto/i corrente/i dedicato/i alle commesse pubbliche;
- inserire nei contratti sottoscritti con i subcontraenti, a pena nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge sopra richiamata;
- dare immediata comunicazione alla Stazione Appaltante e alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo della Provincia ove ha sede la Stazione Appaltante, qualora avesse notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 legge 136/2010;
- qualora nel corso dell'appalto si dovessero registrare modifiche rispetto ai dati comunicati in sede di stipulazione contrattuale, darne comunicazione alla Stazione appaltante entro 7 giorni;
- riportare il codice CIG assegnato in tutte le comunicazioni e operazioni relative alla gestione contrattuale e, in particolare, nelle fatture elettroniche che verranno emesse.

### **Art. 30 – Pagamenti**

Il corrispettivo giornaliero è dato dal prodotto del prezzo unitario di aggiudicazione per il numero dei pasti effettivamente erogati.

La fatturazione avverrà mensilmente, alla fine di ogni mese di servizio, con IVA a carico dell'Amministrazione Comunale come per legge.

L'impresa aggiudicataria, oltre alla fattura, ha l'obbligo di trasmettere un elenco in cui dovranno essere indicati il numero dei pasti erogati mensilmente così distinti:

- numero totale pasti erogati agli alunni;
- numero totale pasti erogati agli insegnanti;
- numero totale pasti erogati gratuitamente;

La liquidazione del corrispettivo avverrà entro 60 giorni dalla presentazione della fattura, salvo verifica di regolarità contributiva a mezzo DURC.

### **Art. 31 – Responsabilità dell’Appaltatore**

L’impresa appaltatrice risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell’esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza titolo di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

L’Appaltatore è responsabile di qualsiasi danno ed inconveniente causati direttamente all’Amministrazione od a terzi dal personale addetto al servizio e di ogni altro danno ed inconveniente dipendente dalla gestione del servizio stesso.

### **Art. 32 – Controlli e inadempienze**

L’Amministrazione comunale, per mezzo dei suoi incaricati, siano essi dipendenti comunali, rappresentanti dei genitori comunicati dalle direzioni scolastiche, amministratori, sia tramite l’ASL, o altri incaricati, ha diritto ad effettuare in qualsiasi momento dei controlli sull’andamento del servizio. Tutti i controlli potranno essere sia visivi sia analitici e potranno riguardare tutte le fasi dei processi lavorativi, di approvvigionamento, di distribuzione, di cottura, di confezionamento, di trasporto, distribuzione e consumazione.

Nel caso di violazione degli obblighi previsti dal contratto e dal presente capitolato l’Amministrazione Comunale, previa contestazione delle inadempienze relative ad esecuzione di procedure o di erogazione di servizi, applicherà a suo insindacabile giudizio penali di € 1.000,00, € 2.000,00 o € 4.000,00, relativamente alla prima, seconda e terza contestazione. Dette somme saranno detratte dalla fattura del mese successivo alla contestazione medesima. Qualora un’inadempienza grave si ripeta per almeno tre volte il Comune avrà la facoltà di risolvere il contratto ai sensi delle norme vigenti in materia.

### **Art. 33 – Risoluzione del contratto**

L’Amministrazione comunale si riserva la facoltà di chiedere, ai sensi dell’art. 1456 del c.c., la risoluzione del contratto, con apposita dichiarazione di volontà in tal senso, nei seguenti casi:

- mancata attivazione del servizio alla data stabilita;
- sospensione, anche parziale, del servizio, esclusi i casi di forza maggiore (debitamente comprovati);
- ripetute inosservanze delle norme di cui al presente capitolato;
- cessione totale o parziale del contratto;
- perdita, durante la durata del contratto, del possesso dei requisiti prescritti dalla vigente normativa;
- inosservanza del CCNL di riferimento e mancato pagamento delle spettanze economiche al personale dipendente;
- mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della legge n. 136/2010.

In caso di risoluzione il servizio verrà affidato al concorrente che segue nella graduatoria e si procederà all’incameramento della cauzione definitiva prestata, salvo il risarcimento di eventuali maggiori danni.

**Art. 34 – Spese contrattuali**

Oltre a tutte le spese obbligatorie prescritte dalla vigente normativa ed a quelle specificate dal capitolato, sono a carico dell'impresa appaltatrice tutte le spese di bollo, scritturazione, copie di eventuali registrazioni e ogni altro onere necessario alla stipulazione del contratto.

**Art. 35 – Allegati**

Del presente Capitolato fa parte integrante l'allegato DUVRI.

**Art. 36 – Foro competente**

Qualsiasi controversia che dovesse eventualmente insorgere nell'esecuzione del contratto è attribuita in via esclusiva alla giurisdizione del Foro di Lecce.

**Art. 37 – Privacy**

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, nella procedura di gara saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite in conformità a quanto disposto dal D.Lgs. 196/2003 e successive modificazioni, compatibilmente con le funzioni istituzionali, le disposizioni di legge e regolamenti concernenti i pubblici appalti e le disposizioni riguardanti il diritto di accesso ai documenti ed alle informazioni.

**Art. 38 – Rinvio**

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al bando di gara nonché alle disposizioni normative vigenti che regolano la materia (D.Lgs. 163/2006 e s.m. – D.P.R. 207/2010 e s.m.).