



## CITTÀ DI CERIGNOLA

Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola



## CITTÀ DI CERIGNOLA

1

**Servizio di Ristorazione Scolastica per le  
Scuole dell'Infanzia e Primarie  
della città di Cerignola**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**



# CITTÀ DI CERIGNOLA

**Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola**

## INDICE

### TITOLO I - DEFINIZIONI GENERALI DELL'APPALTO

- Art.1 Definizioni
- Art.2 Oggetto dell'appalto
- Art.3 Durata dell'appalto
- Art.4 Importo a base d'asta
- Art.5 Procedura e criteri di aggiudicazione
- Art.6 Utenza
- Art.7 Ubicazione dei plessi scolastici e dimensione presunta dell'utenza
- Art.8 Ubicazione e dotazione strumentale del Centro di Produzione
- Art.9 Standard di qualità del servizio
- Art.10 Calendario per l'erogazione del servizio: inizio e termine del servizio
- Art.11 Interruzione del servizio
- Art.12 Relazione sull'andamento del servizio
- Art.13 Rinvio

### TITOLO II - ONERI INERENTI IL SERVIZIO

- Art.14 Garanzie
- Art.15 Responsabile del Servizio
- Art.16 Assicurazioni
- Art.17 Mancata stipulazione del contratto
- Art.18 Subappalto e divieto di cessione del contratto
- Art.19 Spese, imposte e tasse a carico del Fornitore
- Art.20 Licenze ed autorizzazioni
- Art.21 Domicilio dell'appaltatore
- Art.22 Oneri a carico del Fornitore
- Art.23 Revisione dei prezzi
- Art.24 Gestione del contratto

2

### TITOLO III – PERSONALE

- Art.25 Continuità dei contratti di lavoro (salvaguardia dei posti di lavoro)
- Art.26 Personale
- Art.27 Organico
- Art.28 Requisiti minimi per il personale addetto all'erogazione del servizio
- Art.29 Reintegro personale mancante
- Art.30 Formazione del personale
- Art.31 Vestiario
- Art.32 Idoneità sanitaria

### TITOLO IV - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE PASTI



## CITTÀ DI CERIGNOLA

**Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola**

Art.33 Caratteristiche delle derrate alimentari

Art.34 Calendario degli approvvigionamenti delle derrate, confezionamento dei pasti, tabelle dietetiche, menù

Art.35 Garanzie di qualità

### TITOLO V - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art.36 Igiene della produzione

Art.37 Conservazione delle derrate

Art.38 Etichettatura delle derrate e dei contenitori dei pasti

Art.39 Riciclo

### TITOLO VI - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art.40 Manipolazione e cottura

Art.41 Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Art.42 Linea refrigerata

Art.43 Cottura

Art.44 Condimenti

### TITOLO VII - MENU' PER TUTTE LE UTENZE

Art.45 Menù

Art.46 Menù per diete speciali

Art.47 Variazione del menù e dei piatti

Art.48 Cestini sostitutivi dei pasti

3

### TITOLO VIII - TABELLE DIETETICHE

Art.49 Tabelle Dietetiche, quantità e qualità degli ingredienti

### TITOLO IX - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art.50 Contenitori per il Trasporto

Art.51 Confezionamento

Art.52 Automezzi adibiti al trasporto

Art.53 Orari di trasporto e modalità di consegna dei pasti

Art.54 Attività propedeutiche alla distribuzione

Art.55 Fornitura stoviglie: caratteristiche

Art.56 Personale addetto alla distribuzione

Art.57 Distribuzione ai tavoli

Art.58 Fatturazioni e pagamenti

TITOLO X – SISTEMA INFORMATIZZATO PER LE ISCRIZIONI AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PER LA RILEVAZIONE DEI PASTI, PER L'ADDEBITO E L'INCASSO DEI PAGAMENTI DELL'UTENZA



## CITTÀ DI CERIGNOLA

**Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola**

Art.59 Requisiti del sistema informatizzato

Art.60 Prenotazione e consegna dei pasti

### TITOLO XI - PULIZIA ED IGIENE DEL CENTRO PRODUZIONE PASTI E DEI REFETTORI

Art.61 Pulizia del Centro di Produzione pasti. Interventi ordinari e straordinari

Art.62 Prodotti per la pulizia

Art.63 Modalità di utilizzo dei detersivi

Art.64 Divieti

Art.65 Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Art.66 Pulizie esterne al Centro di produzione pasti

Art.67 Smaltimento Rifiuti

Art.68 Servizi igienici

### TITOLO XII – NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art.69 Disposizioni in materia di sicurezza

Art.70 Norme generali per l'igiene del lavoro

Art.71 Impiego di energia

Art.72 Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

Art.73 Piano di evacuazione

Art.74 Norme di sicurezza nell'uso di detersivi e dei sanificanti

### TITOLO XIII – QUALITÀ E CONTROLLI DI QUALITÀ SULLA PRODUZIONE

Art.75 Sistema di qualità

Art.76 Diritto di controllo dell'Amministrazione Contraente

Art.77 Organismi preposti al controllo

Art.78 Commissione Ristorazione Scolastica

Art.79 Tipologia di controlli

Art.80 Blocco delle derrate

Art.81 Metodologia del controllo qualità

Art.82 Autocontrollo secondo il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)

Art.83 Controlli indicati dal Fornitore in Offerta

Art.84 Conservazione campioni

Art.85 Rilievi dei tecnici

Art.86 Contestazioni

Art.87 Controlli previsti dalla legge

Art.88 Idoneità sanitaria degli addetti al controllo

Art.89 Verifica della soddisfazione dell'utenza scolastica



## CITTÀ DI CERIGNOLA

**Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola**

### TITOLO XIV – PENALI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art.90 Penalità previste per il servizio di approvvigionamento derrate, preparazione, trasporto, distribuzione e somministrazione pasti

Art.91 Ipotesi di risoluzione contratto

Art.92 Recesso

### TITOLO XV – ALLEGATI

Art.93 Allegati



# CITTÀ DI CERIGNOLA

Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

## TITOLO I

### DEFINIZIONI GENERALI DELL'APPALTO

#### Art.1 Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) **Ristorazione scolastica:** il servizio di ristorazione collettiva in favore degli alunni delle scuole dell'infanzia, oltre agli adulti aventi diritto al pasto, che prestano servizio presso gli Istituti scolastici, con sede nel territorio del Comune di Cerignola;
- b) **Amministrazione Contraente:** il Comune di Cerignola;
- c) **Capitolato Speciale d'appalto:** il presente atto compresi tutti i suoi allegati, nonché i documenti ivi richiamati;
- d) **Contratto:** il contratto che verrà stipulato dal Comune di Cerignola con il Fornitore per l'erogazione, mediante Centro di Cottura di sua proprietà, dei servizi di ristorazione scolastica a favore degli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia e primarie e degli adulti aventi diritto al pasto operanti negli Istituti scolastici con sede nel territorio del Comune di Cerignola;
- e) **Fornitore:** l'impresa o il raggruppamento temporaneo di imprese o il Consorzio che risulterà aggiudicatario della gara;
- f) **Diete:** si intendono le diete predisposte per i commensali delle scuole dell'infanzia e primarie nonché per gli adulti aventi diritto al pasto;
- g) **Mensa/Sede di Refezione:** i luoghi in cui vengono consumati i pasti da parte dei commensali delle scuole dell'infanzia e primarie e da parte degli altri soggetti di età adulta presso le predette sedi ed aventi diritto al pasto;
- h) **Terminale di Consegna:** luogo, esterno al fabbricato ed adiacente/vicino ai Terminali per la Distribuzione, dove vengono scaricati i pasti dai mezzi di trasporto e consegnati al personale addetto al ricevimento ed al trasporto dei pasti ai Terminali per la Distribuzione;
- i) **Terminale di Distribuzione:** i locali antistanti le Mense, adibiti al ricevimento dei pasti, etc., alla conservazione di quanto necessario per l'espletamento del servizio, nonché i luoghi dove vengono svolte tutte le operazioni preliminari e successive alla distribuzione (cd. Office);
- j) **Stoviglie:** piatti, bicchieri, posate monouso e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti delle scuole che richiedono il servizio di distribuzione;
- k) **Utensileria:** coltelli (ad eccezione di quelli da tavolo), mestoli, pinze, palette, forbici, cucchiaini, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e/o distribuzione dei pasti e per le operazioni preliminari e susseguenti;
- l) **Tovagliato:** tovaglie (tipo monouso) e tovaglioli monouso in materiale a perdere e riciclabile;
- m) **Attrezzature Specifiche per Sede di Ristorazione e per Terminale di Distribuzione (di seguito anche attrezzature specifiche):** frigoriferi, carrelli per il trasporto dei pasti, sedie, tavoli, suppellettili, scaffali/mobili, piani d'appoggio e quant'altro presente nei Terminali di Distribuzione e nelle Sedi di Ristorazione;
- n) **Attrezzature di Uso Generale per l'erogazione del Servizio di Ristorazione (di seguito anche attrezzature di uso generale):** tutte le attrezzature non legate alla singola Sede di Refezione;



## CITTÀ DI CERIGNOLA

Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

- o) Centro di Produzione Pasti:** il Centro di preparazione pasti di proprietà del Fornitore impiegato per la preparazione, confezionamento, erogazione pasti del Servizio di Ristorazione Scolastica per tutta la durata dell'appalto;
- p) Produzione Pasti:** l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per la preparazione dei pasti, nel rispetto delle disposizioni di legge e di tutte le prescrizioni contenute nel presente capitolato e nei relativi allegati, nonché l'insieme di attività di stoccaggio presso il Centro di Produzione;
- q) Trasporto dei Pasti:** tutte le attività, strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per trasferire i pasti dal Centro di Produzione sino alle sedi di refezione;
- r) Distribuzione dei pasti:** l'insieme delle attività, strutture e mezzi successive alla consegna e necessarie per la somministrazione dei pasti agli utenti, ivi comprese le attività di approntamento sedi di refezione;
- s) Riassetto Sedi di Refezione:** tutte le attività successive alla distribuzione e consistenti nello sgombero e riassetto dei tavoli, lavaggio stoviglie e smaltimento rifiuti;
- t) Legame fresco-caldo:** modalità del servizio di ristorazione scolastica che, a seguito della cottura prevede il mantenimento della temperatura a oltre 65°C fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.
- u) Alimenti di derivazione biologica:** L'attributo "biologico" si dà per legge a un metodo colturale, quello dell'agricoltura biologica, la cui pratica è regolamentata da una normativa dell'Unione Europea (Regolamento CEE 2092/91 e s.m.i.), nel linguaggio comune, ai prodotti alimentari che tale metodo fornisce. Questa metodologia permette di produrre cibo nel rispetto della natura e delle sue leggi. Per fare questo, esclude dai suoi metodi colturali pratiche di grave impatto ambientale, quali a titolo di esempio: l'uso dei pesticidi, dei nitrati e di ogni altro prodotto chimico che ne inficia la bontà della coltura biologica.

7

Le espressioni riportate negli allegati hanno il significato, per ognuna di esse, specificato nei medesimi allegati, tranne qualora il contesto delle singole clausole del Capitolato disponga diversamente.

### Art. 2 Oggetto dell'appalto

Il presente Capitolato speciale d'appalto ha per oggetto la gestione del Servizio di Ristorazione per le Scuole dell'Infanzia e Primarie del Comune di Cerignola. Il servizio di ristorazione dovrà essere erogato agli alunni delle scuole dell'infanzia e primarie nonché al personale avente diritto al pasto che presta la propria opera presso le scuole dell'infanzia e primarie facenti capo all'Amministrazione Contraente.

In particolare il Fornitore è obbligato all'articolazione completa del servizio da realizzare mediante lo svolgimento delle seguenti prestazioni e con l'utilizzo di un Centro di Produzione Pasti di sua proprietà ubicato nella città di Cerignola:

- Preparazione pasti, mediante acquisto delle derrate da parte del Fornitore, cottura pasti nel Centro di Produzione di proprietà del Fornitore e confezionamento dei pasti mediante il sistema del legume fresco caldo;
- Fornitura di acqua minerale naturale non addizionata in bottiglie in PET (1 bottiglia da 1 litro ogni 3 bambini);



## CITTÀ DI CERIGNOLA

### Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

- Trasporto dei pasti dal Centro di Produzione fino alle Sedi di Refezione;
- Organizzazione, presso le Sedi di Refezione del servizio di distribuzione;
- Distribuzione dei pasti e delle diete speciali nelle sedi di Refezione;
- Fornitura dei cestini freddi, qualora necessario, su richiesta dell'Amministrazione Contraente compresa la fornitura del tovagliolo e delle stoviglie per la consumazione degli stessi;
- Fornitura del personale necessario (nel numero e qualifiche) per lo svolgimento corretto ed ottimale del Servizio di Ristorazione Scolastica;
- Fornitura delle derrate alimentari e di ogni altro bene necessario per la preparazione, produzione, confezionamento e distribuzione dei pasti per il Servizio di Ristorazione Scolastica;
- Preparazione e riordino delle Sedi di Refezione e lavaggio dell'utensileria, delle Attrezzature Specifiche, delle Attrezzature di Uso Generale e di quant'altro utilizzato per l'erogazione del servizio oggetto dell'appalto seppur non espressamente specificato nel presente capitolato. Nelle attività di Riordino e di lavaggio è compresa anche la fornitura del materiale occorrente per le prestazioni sopradette (detersivi, disincrostanti, disinfettanti ecc.);
- Raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento nei cassonetti predisposti per tale uso;
- Fornitura delle stoviglie monouso (materiale a perdere riciclabile) per la consumazione dei pasti nonché del tovagliato monouso (materiale a perdere riciclabile);
- Fornitura per il corretto ed ottimale svolgimento del Servizio di Ristorazione Scolastica: del Centro di Produzione Pasti, dell'Utensileria, delle Attrezzature Specifiche, delle Attrezzature di Uso Generale e degli Automezzi per il trasporto dei pasti con obbligo di integrazione degli stessi qualora non siano sufficienti per il corretto ed adeguato espletamento del Servizio di Ristorazione;
- Manutenzione ordinaria e straordinaria, per tutta la durata dell'appalto, del Centro di produzione Pasti, degli impianti, degli automezzi, dell'utensileria, delle Attrezzature Specifiche e delle Attrezzature di Uso Generale utilizzate per lo svolgimento del Servizio di Ristorazione Scolastica, come meglio descritto all'art. 22.
- Sostituzione e ripristino delle attrezzature specifiche e generali, degli automezzi, degli utensili, degli impianti in caso di deterioramento che incida sul corretto ed ottimale svolgimento del servizio;
- Pagamento di tutte le utenze e delle tasse comprese quelle per lo smaltimento dei rifiuti solidi e urbani;
- Quanto non espressamente menzionato nel presente capitolato è a carico del fornitore.

#### Art. 3 - Durata dell'appalto

L'appalto avrà la durata di **5 anni** (cinque anni) a partire dalla data di stipula del contratto. In particolare il servizio si riferirà al periodo scolastico di tutto il periodo contrattuale, in regime di somministrazione e comunque fino ad esaurimento dell'importo aggiudicato in gara.





## CITTÀ DI CERIGNOLA

Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

### Art. 4 - Importo a base d'asta

L'importo a base di gara è stabilito in € **5,00** (IVA esclusa al 4%) per pasto

Il valore presuntivo dell'affidamento del servizio per i è il seguente:

**€ 3.823.177,80** IVA esclusa al 4% per n. 5 (cinque) anni di appalto per un numero presunto di pasti nel periodo considerato di **764.635**;

### Tabella

Valore presumibile complessivo dell'appalto per l'intero periodo contrattuale di 5 anni anni, escluso IVA

Sintesi valori per quantitativi presunti	Prezzo unitario a base d'asta, iva esclusa	Numero pasti presunti per n. 5 anni	Totale Valore Appalto per n. 5 anni €.
Descrizione			
Fornitura del servizio di ristorazione scolastica (omnicomprensivo di tutti gli oneri, spese e remunerazione, per l'esatto e puntuale adempimento di ogni obbligazione contrattuale, IVA esclusa al 4%)	€. 5,00		3.823.177,80

9

Nel formulare l'offerta il fornitore non dovrà superare la base d'asta di €. 5,00 iva esclusa al 4% per pasto.

Il corrispettivo previsto sarà pagato relativamente ai soli pasti effettivamente prenotati e consumati.

### Art. 5 – Procedura e criteri di aggiudicazione

La gara verrà espletata mediante procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D. leg.vo n. 163/2006 e s.m.i., secondo i seguenti parametri:  
Punteggio complessivo massimo attribuibile: PUNTI 100 così articolati:

A – Offerta tecnico-qualitativa del servizio di ristorazione scolastica max 70 punti

B – Offerta economica max 30 punti



## CITTÀ DI CERIGNOLA

**Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola**

La valutazione tecnico - qualitativa del servizio di ristorazione scolastica:  
max 70 punti avverrà secondo i seguenti parametri:

<b>Capacità tecnica (max 70 punti)</b>			
<b>N</b>	<b>Criteri</b>	<b>Graduazione criteri</b>	<b>Punti MAX</b>
		<b>Max</b>	
<b>A</b>	<p>Progetto Centro di Produzione Pasti, ubicato all'interno della città di Cerignola, messo a disposizione dal Fornitore</p> <p><b>A.1</b> Planimetria del Centro ed indicazione dell'ubicazione nella città di Cerignola, descrizione degli spazi del centro di produzione (dimensioni, tipologia ed uso, caratteristiche etc.) e flussi operativi;</p> <p><b>A.2</b> Impianti presenti nel Centro di produzione (Quantità, tipologia e caratteristiche tecniche);</p> <p><b>A.3</b> Arredi (Quantità e tipologia con le caratteristiche tecniche e anno di prod.);</p> <p><b>A.4</b> Attrezzature (Quantità e tipologia per tutte le fasi di svolgimento del servizio comprese quelle di trasporto dei pasti dal centro di produzione alle sedi di refezione, con le caratteristiche tecniche e anno di prod.);</p> <p><b>A.5</b> Utilenseria (Quantità e tipologia con le caratteristiche tecniche);</p> <p><b>A.6</b> Strumentazioni (Quantità e tipologia con le caratteristiche tecniche e anno di prod.);</p> <p><b>A.7</b> Descrizione dei flussi di processo del funzionamento a regime del Centro di produzione</p>	<p><b>4</b></p> <p><b>3</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>3</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>3</b></p> <p><b>3</b></p>	<b>20</b>
<b>B</b>	<p><b>Organizzazione</b> del servizio di ristorazione:</p> <p><b>B.1</b> modalità di organizzazione e gestione del servizio (filiera produttiva e di lavorazione, articolazione delle fasi di organizzazione e gestione del servizio complessivo);</p> <p><b>B.2</b> livello di analiticità del sistema di controllo di gestione del servizio di ristorazione, attraverso indicatori quali/quantitativi e relativi sistemi di misurazione (n° addetti/servizio per giorno, trasporto, qualità dei prodotti finiti, materie prime, rintracciabilità, N° report di controllo di gestione/anno, ecc.).</p> <p><b>B.3</b> tempi e modalità di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione.</p>	<p><b>4</b></p> <p><b>3</b></p>	<b>10</b>



## CITTÀ DI CERIGNOLA

Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

		<b>3</b>	
<b>C</b>	Piano di Distribuzione pasti dal Centro di Produzione alle Sedi di Refezione:  <b>C.1</b> Elencazione e caratteristiche del parco Automezzi impiegati nel servizio (tipologia mezzi, numero, età del mezzo, presenza di mezzi di sostituzione); <b>C.2</b> Piano dei trasporti (itinerari e durata percorsi, sistema di carico e scarico, piano di gestione dell'emergenza); <b>C.3</b> Arredi, Attrezzature e strumentazioni da collocare nelle sedi di refezione;	<b>3</b>  <b>3</b>  <b>2</b>	<b>8</b>
<b>D</b>	Caratteristiche Alimenti e menù:  <b>D.1</b> Pasti, preparati quasi esclusivamente da alimenti di derivazione biologica proposti (indicare numero, tipologia/qualità dei prodotti biologici utilizzati di provenienza regionale e nazionale); <b>D.2</b> fornitura di pane, prodotti da forno, prodotti caseari, frutta, verdura e ortaggi di produzione, olio extra vergine nel territorio del Comune di Cerignola o a Km zero o prodotti in beni confiscati alla mafia e/o provinciali e/o Regione Puglia proposti (indicare numero, tipologia/qualità dei prodotti) <b>D.3</b> Menu ed indicazione delle diversificazioni dei menu per stagione ( da redigersi tenendo conto dei principali alimenti da somministrare e dei Kg/calorie per le diverse fasce di età: infanzia, primarie, adulti) (Indicare)	<b>3</b>  <b>4</b>  <b>4</b>	<b>11</b>
<b>E</b>	Personale impiegato ( <i>con obbligo di rispetto della Clausola Sociale per la tutela degli attuali posti di lavoro</i> )  <b>E.1</b> Personale Centro di Produzione, Distribuzione e Sedi Refezione (n. complessivo e n. per ramo di attività, qualifiche professionali e livelli); <b>E.2</b> Staff dedicato all'organizzazione e al controllo di gestione (numero addetti e qualifiche professionali); <b>E.3</b> Presenza on site nutrizionisti/dietisti; <b>E.4</b> Inserimento di N. ___ lavoratori con sindrome di Down, previo bilancio di competenze, nel servizio di ristorazione scolastica; <b>E.5</b> Rapporto personale distribuzione/utenza (indicare il N. ___ proposto); <b>E.6</b> N° ore di formazione/anno aggiuntive a quelle previste dal presente capitolato	<b>3</b>  <b>2</b> <b>2</b>  <b>2</b>  <b>3</b>  <b>1</b>	<b>13</b>



## CITTÀ DI CERIGNOLA

Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

<b>F</b>	Fornitura del Sistema Informatizzato per le iscrizioni al Servizio di Ristorazione Scolastica, per la rilevazione dei pasti, per l'addebito e l'incasso dei pagamenti dell'utenza così come descritto nel Titolo X del Capitolato Speciale di gara:  <b>F.1</b> Offerta aggiuntiva e migliorativa (oltre il sistema base che deve essere fornito) in considerazione dei punti di cui all'art. 59 del capitolato speciale di gara;  <b>F.2</b> Tempistica di start up e attivazione prima dell'avvio del servizio di ristorazione.	  <b>4</b>  <b>3</b>	<b>7</b>
<b>G</b>	Progetto di Educazione e Comunicazione Alimentare  <b>G.1</b> N° ore formazione/anno a utenze	  <b>1</b>	<b>1</b>
	<b>Totale</b>	<b>70</b>	<b>70</b>

Il punteggio a disposizione per la valutazione dell'offerta economica è attribuito secondo la seguente formula:

12

$$a = \frac{\text{Prezzo più basso (migliore) offerto}}{\text{Prezzo offerto dalla ditta in esame}} * 30$$

dove **a**) è il punteggio da attribuire alla ditta esaminata

Qualora la valutazione dell'offerta tecnico/qualitativa non raggiunga complessivamente il punteggio di 55 (cinquantacinque ) punti/70, l'offerta tecnica sarà ritenuta insufficiente per l'affidamento qualitativo del servizio e pertanto, non si procederà all'apertura dell'offerta economica.

### Art. 6 – Utenza

L'utenza è composta da alunni delle Scuole dell'infanzia e Primarie nonché dal personale scolastico operante presso i vari plessi scolastici (insegnanti).

### Art.7 – Ubicazione dei plessi scolastici e dimensione presunta dell'utenza

La dimensione della popolazione scolastica frequentante le sezioni e scuole dove dovrà essere erogato il servizio di ristorazione scolastica, calcolata su una media annua di 160 giorni, è indicata



## CITTÀ DI CERIGNOLA

### Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

nella tabella sotto riportata. Si precisa, comunque, che il numero ha solo valore indicativo della possibile utenza che usufruirà del servizio di ristorazione.

L'Amministrazione comunale si riserva di apportare cambiamenti, in più o in meno, al numero dei pasti da produrre e da distribuire nonché ai giorni effettivi di erogazione del servizio di ristorazione scolastica.

#### ELENCO SCUOLE CHE DOVRANNO USUFRUIRE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

1	<b>SCUOLE Che usufruiscono del Servizio Di ristorazione scolastica</b>	<b>Totale Iscritti</b>
1	<b>ISTITUTO COMPRENSIVO CARDUCCI-PAOLILLO SCUOLA PRIMARIA VIA EGMONT,1</b>	<b>101</b>
2	<b>ISTITUTO COMPRENSIVO CARDUCCI-PAOLILLO SCUOLA INFANZIA VIA XXV APRILE</b>	<b>44</b>
3	<b>ISTITUTO COMPRENSIVO CARDUCCI-PAOLILLO SCUOLA INFANZIA ROSSELLA RINALDI</b>	<b>112</b>
4	<b>2° CIRCOLO MARCONI SCUOLA INFANZIA VIA DEI MILLE</b>	<b>156</b>
5	<b>2° CIRCOLO MARCONI SCUOLA INFANZIA ALDO MORO</b>	<b>161</b>
6	<b>ISTITUTO COMPRENSIVO DI VITTORIO-PADRE PIO SCUOLA PRIMARIA</b>	<b>45</b>
7	<b>ISTITUTO COMPRENSIVO DI VITTORIO-PADRE PIO SCUOLA INFANZIA VIA ERCOLANO</b>	<b>87</b>
8	<b>ISTITUTO COMPRENSIVO DI VITTORIO-PADRE PIO SCUOLA INFANZIA ZONA FORNACI</b>	<b>88</b>
9	<b>ISTITUTO COMPRENSIVO CESARE BATTISTI – DON BOSCO SCUOLA PRIMARIA</b>	<b>352</b>
10	<b>ISTITUTO COMPRENSIVO CESARE BATTISTI – DON BOSCO SCUOLA INFANZIA P.ZZA VENTIMIGLIA</b>	<b>198</b>
11	<b>ISTITUTO COMPRENSIVO CESARE BATTISTI – DON BOSCO SCUOLA INFANZIA L. DA VINCI</b>	<b>93</b>
12	<b>5° CIRCOLO SCUOLA INFANZIA VIA MONTEGRAPPA</b>	<b>18</b>
13	<b>5° CIRCOLO SCUOLA INFANZIA GIANNI RODARI</b>	<b>15</b>
14	<b>ASILO EVANGELICO VALDESE</b>	<b>30</b>
	<b>TOTALE ISCRITTI</b>	<b>1500</b>

I quantitativi dei pasti potranno variare, in eccesso o in difetto rispetto al numero medio calcolato, senza che ciò autorizzi l'aggiudicatario a richieste di risarcimento o indennizzi.

E' facoltà dell'Amministrazione Contraente aggiungere o togliere Sedi di Refezione, rispetto a quelle indicate nel presente articolo, senza che ciò possa comportare alcuna revisione dei



## CITTÀ DI CERIGNOLA

### Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

corrispettivi, in relazione al variare delle strutture scolastiche o dei servizi e attività scolastiche, fermo restando che non potranno essere variate le attività in cui ciascuna delle articolazioni di servizio si estrinseca.

L'Amministrazione si riserva di comunicare all'inizio dell'anno scolastico il numero e le sedi di refezione nonché il numero di iscritti al servizio di ristorazione scolastica.

#### **Art. 8 - Ubicazione e dotazione strumentale del centro di produzione pasti**

La preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti dovrà essere effettuata presso il Centro di Produzione Pasti di proprietà del Fornitore ubicato all'interno della città di Cerignola.

Il Centro di Produzione dei pasti non dovrà essere ubicato in zona industriale.

Dovrà essere altresì ubicato in un luogo fisico distante da fonti, dichiarate espressamente inquinanti e insalubri dalle autorità competenti, che possano compromettere la bontà dei pasti prodotti nonché, lo stato di salute dei fruitori del servizio, causate da fattori inquinanti e dalla compromissione della conservazione delle derrate e della filiera complessiva di lavorazione delle derrate fino alla fase ultima della distribuzione e consumazione dei pasti.

In quest'ultimo caso, in sede di gara, il fornitore è tenuto a dichiarare, che il proprio Centro di Produzione dei Pasti è ubicato lontano da fonti inquinanti e insalubri tali da permettere un ottimale servizio di ristorazione scolastica.

Tale dichiarazione dovrà essere comprovata, in caso di aggiudicazione, dalla certificazione rilasciata da un ente certificatore qualificato e dalla stessa ASL, a tutela dell'Amministrazione, prima della stipula del contratto di affidamento del servizio.

La non produzione di tale certificazione a comprova sarà motivo di revoca dell'aggiudicazione provvisoria.

L'Amministrazione si riserva di verificare la bontà di quanto certificato con spese a carico dello stesso fornitore.

In particolare, il Centro di Produzione dovrà rispondere alle prescrizioni di seguito indicate.

I locali adibiti a Centro di Produzione dovranno essere dotati di almeno due ingressi separati: uno per il personale, uno per le derrate e gli altri per le spedizioni/rientro.

Il Centro di produzione Pasti dovrà essere dotato almeno di: un'ampia zona di stoccaggio per le derrate secche e refrigerate; tre zone distinte per la preparazione delle verdure, delle carni, dei piatti freddi; un'ampia zona cottura distinta per primi e secondi; una zona per il confezionamento pasti; una zona per il lavaggio.

I vari ambienti devono essere organizzati in modo che ciascuno sia riservato ad uno specifico uso, nel rispetto del principio del "non ritorno" (l'alimento lungo il ciclo produttivo non dovrà mai retrocedere, ma solo avanzare verso l'operazione successiva fino alla spedizione).

In quest'ottica, il Centro di Produzione dovrà essere articolato e organizzato in modo tale che le materie prime da preparare compiano percorsi brevi, unidirezionali, con la massima limitazione degli incroci.

Gli ambienti del Centro di Produzione dovranno essere identificati in base al loro uso e specificatamente:

- ◆ magazzino prodotti non deperibili
- ◆ celle refrigerate per prodotti deperibili (separate per prodotto)
- ◆ zone lavorazioni (verdure/frutta – carni/pesce – piatti freddi)



## CITTÀ DI CERIGNOLA

Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

- ◆ zona cottura
- ◆ confezionamento
- ◆ stoccaggio e spedizione
- ◆ lavaggio
- ◆ spogliatoi, servizi igienici del personale
- ◆ cella per lo stoccaggio temporaneo dei rifiuti, posizionata a ridosso delle zone lavorazione e lavaggio

La disposizione delle predette zone con specifiche destinazioni deve essere concepita per garantire la netta separazione fra le zone a più alta contaminazione microbica da quelle meno contaminate.

Le caratteristiche tecniche degli ambienti devono rispondere alle seguenti prescrizioni:

### Magazzino

E' la zona destinata al controllo merci ed allo stoccaggio dei prodotti non deperibili. Dotata di pavimenti antisdrucchiolo facilmente lavabili e di rivestimenti alle pareti fino ad un'altezza minima pari a 2,20 metri lineari in materiale facilmente lavabile. Gli infissi dovranno essere muniti di rete anti insetto.

I prodotti dovranno essere stoccati in scansie in acciaio e/o pedane rialzate. In questa zona potrà essere collocato un punto per il controllo delle merci ed uno spazio chiuso e/o armadio per detersivi e prodotti di pulizia.

### Celle frigorifere

Sono destinate alla conservazione dei prodotti deperibili. Le celle dovranno essere diversificate per temperature e prodotti stoccati.

### Lavorazioni

Le lavorazioni dovranno essere divise per prodotto: lavorazione ortofrutta, carni, piatti freddi. I pavimenti dovranno essere antiscivolo e lavabili, con pilette a pavimento sifonate. Le pareti divisorie dovranno essere rivestite per un'altezza minima a 2,20 m lineari di materiale ceramico e raccordate al pavimento con uno sguscio. Gli infissi dovranno essere dotati di rete anti insetto.

Ogni reparto deve essere dotato di piani di lavoro, lavelli e lavamani e attrezzature idonee alle lavorazioni previste, tutte realizzate in acciaio inox ed a marchio CE.

### Zona Cottura

I pavimenti dei luoghi adibiti alla preparazione e cottura dei pasti dovranno essere realizzati in materiali antiscivolo e lavabili, le pareti dovranno essere rivestite per un'altezza pari a 2,20 m in materiale ceramico e raccordate al pavimento con uno sguscio. Gli infissi devono essere provvisti di reti anti insetto.

Le attrezzature di cottura (in acciaio inox e a marchio CE) devono essere collocate sotto idonee cappe in acciaio inox, provviste di filtri lavabili, per lo smaltimento dei fumi di cottura.



## CITTÀ DI CERIGNOLA

### Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

Sul pavimento dovranno essere collocate pilette e griglie in acciaio inox sifonate, per lo smaltimento delle acque di lavorazione e pulizia.

#### Confezionamento, stoccaggio, spedizione

I pavimenti dei luoghi adibiti al confezionamento, stoccaggio e spedizione dei pasti dovranno essere antiscivolo e lavabili con pilette a pavimento sifonate, le pareti divisorie dovranno essere rivestite per un'altezza minima pari a 2,20 m lineari in materiale ceramico e raccordate al pavimento con uno sguscio. Gli infissi devono essere provvisti di rete anti insetto. Queste zone dovranno essere attrezzate con linee per il confezionamento dei vari prodotti in vaschette termo sigillate.

Gli alimenti così confezionati dovranno essere riposti in contenitori termici e/o carrelli termici e dovranno essere portati ai terminali di consumo con autoveicoli furgonati e coibentati idonei all'uso.

#### Zona Lavaggio

I pavimenti dei locali adibiti al lavaggio devono essere realizzati in materiali antiscivolo e lavabili, le pareti dovranno essere rivestite per un'altezza pari a 2,20 m lineare in materiale ceramico e raccordate al pavimento con uno sguscio. Gli infissi dovranno essere provvisti di rete anti insetto.

Le macchine per il lavaggio delle varie minuterie di cucina (in acciaio inox e a marchio C.E.) dovranno essere poste sotto cappa in acciaio inox per captare i vapori.

#### Spogliatoi, Servizi Igienici

Dovranno essere divisi per sesso, dotati di servizi igienici e docce, adeguati al personale presente. Per ogni addetto dovrà essere previsto un armadietto metallico a doppio scomparto.

In sede di gara (Offerta tecnica) il Fornitore dovrà presentare apposito elenco descrittivo, analitico e quantitativo indicante le attrezzature, gli impianti, gli arredi, le strumentazioni gli utensili che saranno presenti e che intende utilizzare nel Centro di Produzione Pasti tali da garantire in maniera ottimale il funzionamento del Centro di Produzione Pasti e il servizio di ristorazione nel suo complesso.

Dovrà altresì fornire con precisione tutte le informazioni inerenti la rete degli impianti tecnologici presenti nel Centro di Produzione, a supporto e funzionamento dell'intero Centro di Produzione e delle apparecchiature in esso installate.

Il Fornitore dovrà provvedere, a sue spese, alla manutenzione ordinaria e straordinaria del Centro di Produzione Pasti e delle attrezzature, impianti, arredi, strumentazioni, utensili, automezzi di sua proprietà impegnati nel Servizio di cui trattasi e, qualora ritenute non sufficienti o non funzionanti per l'espletamento del servizio, dovrà provvedere, in corso d'opera, ad integrarle nelle quantità necessarie ed in relazione al numero degli utenti.

Tali integrazioni o sostituzioni dovranno essere realizzate garantendo un buon livello qualitativo e consono al servizio.





## CITTÀ DI CERIGNOLA

### Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

In caso di inadempimento da parte del Fornitore a tale obbligo, l'Amministrazione Contraente applicherà **una penale così come previsto nell'art. 90** del presente capitolato, salvo il risarcimento dei maggiori danni causati per interruzioni o disfunzioni del servizio di ristorazione. Il Fornitore ha l'obbligo di redigere e consegnare all'Ente il **"Manuale della Manutenzione Programmata"** dei locali, Impianti, attrezzature e automezzi prevedendo le singole fasi di manutenzione e igienizzazione, i tempi ed ogni altro adempimento necessario per la cura dei beni mobili e immobili.

#### **Impianti**

Gli impianti, del Centro di Produzione Pasti, dovranno essere realizzati ai sensi delle leggi vigenti e certificati ai sensi della Legge 46/90 e s.m.i.

Qualora siano richiesti ulteriori interventi relativi agli impianti del Centro di Produzione Pasti di proprietà del Fornitore, questi dovranno essere eseguiti dal fornitore, a sue spese, su richiesta dell'Amministrazione Contraente.

#### **Automezzi**

Al fine dell'espletamento del servizio di ristorazione collettiva di cui alla presente gara, il Fornitore dovrà impiegare automezzi conformi a quanto previsto dall'art. 43 del DPR 327/80 e s.m.i. o da altra norma subentrata.

In sede di gara dovranno essere indicate dal Fornitore le caratteristiche degli automezzi utilizzati e l'anno di immatricolazione.

E' vietato l'uso di mezzi non conformi, inquinanti e non adeguati al trasporto degli alimenti.

È fatto obbligo al Fornitore, durante tutto il periodo del contratto, di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Tenuto conto della pianta della città e della ubicazione delle diverse sedi di Refezione nella stessa, si rende necessario poter contare su un numero di automezzi capace di poter effettuare una ottimale distribuzione dei pasti, dal Centro di Produzione Pasti del Fornitore, che dovrà essere ubicato nella città di Cerignola, alle sedi di Refezione o, da utilizzare in caso di avaria di quelli ordinariamente in servizio .

In sede di valutazione delle offerte, questa Stazione appaltante attribuirà punteggio ai concorrenti che forniranno uno o più automezzi di sostituzione a potenziamento della flotta dell'autoparco di servizio.

I mezzi per la sostituzione dovranno essere indicati, in sede di offerta di gara nella busta n. 2 Offerta Tecnica.

Le spese inerenti gli automezzi ed il loro funzionamento e mantenimento compreso la manutenzione ordinaria e straordinaria nonché le assicurazioni, bolli, carburante e quant'altro necessario per la gestione dell'autoparco saranno a carico del Fornitore.

#### **Art. 9 – Standard di qualità del servizio**

Gli standard di qualità riportati nel presente Capitolato e negli Allegati, che ne costituiscono parte integrante e sostanziale, sono da considerarsi minimi.



## CITTÀ DI CERIGNOLA

Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

### Art. 10 – Calendario per l'erogazione del servizio. Inizio e termine del servizio

I pasti dovranno essere forniti dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole che si presumono ammontanti a circa 160 giorni annui.

Indicativamente il periodo di riferimento è il seguente:

Inizio presunto per ciascun anno scolastico mese di ottobre e termine 31 maggio.

L'Amministrazione comunale si impegna a comunicare al Fornitore, con almeno 15 giorni di preavviso, la data di inizio effettivo del servizio.

### Art. 11 – Interruzione del servizio

Il Fornitore dovrà essere comunque in grado di fornire il servizio anche nei seguenti casi, indicati in via esemplificativa e non esaustiva:

- interruzione, per causa di forza maggiore, della produzione presso il Centro di Produzione Pasti intendendosi per forza maggiore qualunque fatto eccezionale e imprevedibile che le parti non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza richiesta nell'esecuzione dei contratti.
- impossibilità di prestare il servizio dovuto a sciopero del personale;

Al verificarsi di tali evenienze il Fornitore dovrà produrre i pasti necessari quotidianamente in conformità al presente capitolato, utilizzando eventualmente una o più strutture produttive idonee alternative, mezzi ed attrezzature di trasporto, ovvero avvalendosi di tecnologie di preparazione e confezionamento dei pasti alternativi (es. convenzioni con altri centri di produzione o con locali all'uopo convenzionati posti ad una distanza tale da garantire lo stesso livello qualitativo dei pasti, ecc.).

18

Nei casi sopra indicati, il Fornitore potrà anche avvalersi della facoltà di fornire, per un solo giorno, in luogo dei pasti previsti, cestini freddi, da prepararsi in conformità a quanto previsto al successivo art.48, fermo restando che, a fronte della fornitura dei cestini freddi, avrà diritto al pagamento del prezzo previsto per ogni singolo pasto decurtato di **1 Euro ( euro uno)** escluso IVA del costo del singolo pasto.

### Art.12 – Relazione sull'andamento del servizio

Al termine di ogni anno scolastico il Fornitore, fatto salva la migliore offerta proposta in sede di gara, trasmetterà all'Amministrazione comunale una relazione sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, all'inventario delle attrezzature, strumentazioni ed automezzi con la dichiarazione dello stato di conservazione, ai rapporti con gli addetti al controllo della qualità, alle cause di eventuali controversie con l'Amministrazione comunale.



## CITTÀ DI CERIGNOLA

**Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola**

### **Art.13 - Rinvio**

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, anche in materia di igiene e sanità, per quanto applicabili.

## **TITOLO II**

### **ONERI INERENTI IL SERVIZIO**

#### **Art.14 – Garanzie**

##### **a) Garanzia a corredo dell'offerta**

Ai sensi dell'art. 75 del D. Lgs. 163/2006, l'offerta deve essere corredata da una cauzione o fidejussione dell'importo indicato nel Bando di gara.

##### **b) Garanzie di esecuzione**

L'impresa aggiudicataria è obbligata a costituire una garanzia fideiussoria come prevista dall'art. 113 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i. Tale garanzia potrà consistere in una fideiussione bancaria o in una polizza assicurativa e la stessa dovrà avere validità per almeno 60 giorni dalla data di cessazione dell'appalto.

La garanzia dovrà prevedere espressamente la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta del Comune, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile.

La garanzia verrà svincolata come previsto dall'art. 113, 3 comma del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.

La mancata costituzione della garanzia di cui al presente articolo, determinerà la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia presentata a corredo dell'offerta.

19

#### **Art. 15 – Responsabile del Servizio**

L'Impresa ha l'obbligo di nominare e comunicare alla Amministrazione Comunale, per iscritto, prima dell'avvio del servizio, il nominativo del Responsabile del servizio a cui è affidata la direzione del servizio stesso a tempo pieno e continuativo.

Il Responsabile del Servizio così nominato sarà il referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione Contraente e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto il Fornitore. Tale Responsabile dovrà garantire la reperibilità e la disponibilità a recarsi presso l'amministrazione, quando richiesto dalla stessa.

Il Responsabile del servizio dovrà avere almeno 3 anni di esperienza nel settore della ristorazione collettiva e il diploma di scuola alberghiera o in assenza del diploma predetto 7 anni di esperienza nel medesimo settore di ristorazione collettiva con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

Il Responsabile del Servizio sarà impegnato in modo continuativo e a tempo pieno, con obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari lavorativi e provvederà a garantire la qualità del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge, del presente capitolato e di quanto indicato nell'Offerta tecnica. Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione al responsabile nominato dall'Amministrazione Contraente.



## CITTÀ DI CERIGNOLA

### Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, etc..) il Fornitore provvederà a nominare un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti.

L'Amministrazione Contraente nominerà, a sua volta, un Responsabile dell'Amministrazione che sarà l'interfaccia del Responsabile nominato dal Fornitore.

Il Responsabile dell'Amministrazione Contraente dovrà attivarsi per eseguire o fare eseguire tutti i controlli opportuni per il regolare svolgimento dei servizi, fermo restando il rispetto delle norme igienico-sanitarie per tutti coloro che accedono ai locali adibiti al servizio.

Le comunicazioni e gli eventuali disservizi e inadempienze contestate dall'Amministrazione al Responsabile del Servizio del Fornitore si intendono come presentate direttamente al Fornitore.

#### **Art.16 – Assicurazioni**

Il Fornitore si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante dall'espletamento delle attività richieste dal presente Capitolato. A tal fine, Il Fornitore dovrà stipulare adeguate polizze assicurative.

Il contratto assicurativo dovrà prevedere anche la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione scolastica nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte del Fornitore. La polizza dovrà prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi e per danni conseguenti ad incendio e furto e comunque per danni a qualsiasi titolo causati dallo stesso.

Dovranno essere altresì assicurati i danni alle cose nell'ambito di esecuzione di lavori e i danni a tutte le cose sulle quali si eseguono i lavori stessi.

L'Assicurazione dovrà essere prestata, da primaria compagnia, sino alla concorrenza di massimale unico non inferiore a Euro 3.000.000,00 (tremilioni) per ogni sinistro e per anno assicurativo.

Inoltre il Fornitore dovrà stipulare un'assicurazione, con una primaria compagnia, contro i rischi di incendio per un massimale minimo di € 1.000.000,00 (unmilione).

L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale alle dipendenze del Fornitore durante l'esecuzione del servizio.

A tale riguardo il Fornitore dovrà stipulare, con una primaria compagnia, polizza RCO con un massimale non inferiore a Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni).

Le polizze assicurative dovranno essere garantite per tutta la durata contrattuale e dovranno essere vincolate in favore dell'Amministrazione contraente.

Prima dell'avvio del servizio, il Fornitore aggiudicatario dovrà presentare copia delle suddette polizze assicurative, nonché ogni anno dovrà presentare al Comune di Cerignola la certificazione attestante i premi assicurativi versati per la copertura delle polizze sopra richieste.

#### **Art.17 – Mancata stipulazione del contratto**

Il Fornitore risultato aggiudicatario che rinunci alla stipulazione del contratto perderà il diritto al recupero della cauzione provvisoria versata e dovrà risarcire il danno subito dall'Amministrazione Comunale.

#### **Art.18 – Subappalto e divieto di cessione del contratto**

L' Impresa ha facoltà di subappaltare a terzi (anche parzialmente) solo i servizi accessori e cioè:



## CITTÀ DI CERIGNOLA

### Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

- manutenzione dell'immobile adibito a Centro di produzione Pasti, delle attrezzature e impianti, pulizie locali.

La Ditta concorrente, in sede di offerta, dovrà dichiarare la volontà di subappaltare, anche solo parzialmente, uno o più dei servizi accessori sopra indicati.

Prima dell'affidamento in subappalto di tutti o alcuni dei servizi sopra indicati, il Fornitore dovrà comunicare all'Amministrazione il nominativo del subappaltatore e dovrà dimostrare che lo stesso possiede tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente per lo svolgimento delle prestazioni.

Si precisa comunque che, nei confronti dell'Amministrazione Comunale il responsabile del servizio svolto resta sempre e comunque il Fornitore.

La cessione del contratto è tassativamente vietata.

#### **Art.19 – Spese, imposte e tasse a carico del Fornitore**

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti l'esecuzione del servizio come previsto dal presente Capitolato speciale sono a carico dell'Impresa.

Tutte le spese, tasse, diritti di segreteria, ecc... inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione e registrazione del contratto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico del Fornitore.

Sono altresì a carico del Fornitore tutte le spese e le utenze relative alla gestione del servizio di cui trattasi. A titolo esemplificativo e non esaustivo, sono a carico del Fornitore le spese per le utenze telefoniche, per la fornitura di acqua, di energia elettrica, di gas, le spese relative alla tariffa sui rifiuti e allo smaltimenti di eventuali rifiuti speciali ed altre eventuali utenze e spese non indicate nel presente articolo.

21

#### **Art.20 – Licenze e autorizzazioni**

L'Impresa deve provvedere, prima dell'avvio del servizio, all'acquisizione delle autorizzazioni sanitarie necessarie per la gestione complessiva del servizio di ristorazione scolastica e della funzionalità del Centro di produzione Pasti nonché di ogni altra licenza o autorizzazione richiesta dalle vigenti norme di legge e regolamentari per l'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato.

Di tali licenze ed autorizzazioni verrà prodotta copia conforme da presentare al Comune di Cerignola prima dell'avvio del servizio.

#### **Art.21 - Domicilio dell'appaltatore**

Il Fornitore è tenuto a comunicare, prima dell'inizio dell'appalto, il suo domicilio nella città di Cerignola, per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi nonché tutte le eventuali variazioni.

#### **Art.22 – Oneri a carico del Fornitore**

Il Centro di Produzione Pasti da ubicare, nella città di Cerignola, deve essere di proprietà del Fornitore. Lo stesso deve metterlo a disposizione, a sue spese, per la produzione e fornitura dei pasti come richiesto dal presente Capitolato Speciale d'Appalto e suoi allegati e dal Bando di gara.

##### **a) Manutenzioni ordinarie e straordinarie del Centro di Produzione Pasti.**

Sono a carico del Fornitore gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie relative alle opere edili, agli impianti e alle attrezzature del Centro di Produzione



## CITTÀ DI CERIGNOLA

### Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

Pasti di proprietà del Fornitore messo a disposizione per lo svolgimento dei servizi di ristorazione collettiva richiesti dalla gara d'appalto.

Qualora si rendessero necessari interventi di riparazione per la rimessa in ripristino, anche a seguito di prescrizione degli organi ufficiali di vigilanza sanitaria, questi dovranno essere effettuati a cura e a carico del Fornitore entro 30 giorni dall'accertamento dello stato di consistenza. Trascorso tale termine senza che il Fornitore abbia provveduto, l'Amministrazione Comunale potrà applicare una penale del 10% del costo del servizio medio giornaliero.

In particolare per quanto riguarda gli impianti e le attrezzature della cucina (apparecchiature a gas, tritacarne, affettatrice, carrelli, frigoriferi, refrigeratori ecc.) si precisa che l'Impresa dovrà provvedere alla loro manutenzione, compresa l'eventuale sostituzione dei pezzi di ricambio, da effettuarsi con ricambi originali avvalendosi di ditte specializzate.

La sostituzione delle attrezzature, mobili e arredi dovrà essere fatta dal fornitore a totale suo carico. Il Fornitore dovrà altresì comunicare all'Amministrazione Comunale l'articolo sostituito specificandone la marca e il modello. L'Amministrazione comunale, se ritenesse la nuova attrezzatura non adeguata alle esigenze del servizio, dovrà darne comunicazione al Fornitore che dovrà tenere conto delle indicazioni dell'Amministrazione Comunale e uniformarsi ad esse.

Al termine del contratto gli impianti e le attrezzature sostituite e/o integrate rimarranno a pieno titolo di proprietà del Fornitore.

Per ogni impianto e per ogni attrezzatura dovrà essere comunque assicurato un "Piano di manutenzione". Lo stesso deve prevedere, con frequenza almeno quadrimestrale, un intervento di manutenzione da eseguirsi a cura di ditte specializzate. Intervento da riportare in un apposita scheda degli interventi di manutenzione, da presentare su richiesta all'Amministrazione.

Sono altresì oggetto di manutenzione a carico del Fornitore gli impianti di smaltimento liquami nonché la vuotatura e ripulitura di canalizzazioni, pozzetti e fosse biologiche relativi al Centro di produzione Pasti.

L'Amministrazione si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi e di controllare che gli interventi di manutenzione eseguiti siano riportati su un apposito registro delle manutenzioni tenuto presso il Centro di Produzione Pasti.

Al Fornitore competono, altresì, le manutenzioni degli impianti idraulici e delle macchine lavastoviglie ed è responsabile degli eventuali danni dovuti all'uso non corretto delle attrezzature per il lavaggio delle stoviglie.

Il Fornitore deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento per la manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e agli impianti.

Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio.

#### **b) Piccole attrezzature, utensileria del Centro di Produzione Pasti.**

Il fornitore è tenuto altresì alla manutenzione delle piccole attrezzature da cucina nonché alla eventuale loro sostituzione in caso di guasto non riparabile o altro motivo, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale.

È inoltre a carico del Fornitore la fornitura ed il reintegro della posateria, delle stoviglie e degli utensili..



## CITTÀ DI CERIGNOLA

### Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

Il Fornitore, nell'operare le sostituzioni e/o integrazioni, dovrà tenere conto delle previsioni di legge sia in materia di disciplina igienico-sanitaria sia in materia antinfortunistica e di sicurezza. Alla scadenza del contratto, le attrezzature, la posateria, le stoviglie e quant'altro integrato e/o sostituito resterà di proprietà del Fornitore.

#### **Art.23 – Revisione dei prezzi**

Il prezzo del pasto, a conclusione del secondo anno di servizio, sarà, a richiesta, soggetto a revisione con riferimento all'indice ISTAT, dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati, secondo quanto disposto dall'art. 115 del D.lgvo 163/2006 e s.m.i.

#### **Art.24 – Gestione del contratto**

Successivamente al provvedimento di aggiudicazione da parte del Comune, si procederà alla stipula del contratto con la ditta aggiudicataria. Per tutto quanto concerne la gestione del contratto stesso (atti contrattuali, verifica e tenuta fideiussioni, disposizioni, verifiche, etc.) la competenza è del Dirigente competente per materia coadiuvato per la parte tecnica dall'Ufficio Pubblica Istruzione.

### **TITOLO III PERSONALE**

#### **Art.25 - Continuità dei contratti di lavoro (salvaguardia dei posti di lavoro)**

Il numero del personale, con i ruoli organizzativi e il monte ore settimanale, in servizio nel periodo 2014/2015, è **riportato nell'allegato D** al presente capitolato.

Il Fornitore dovrà garantire la continuità dei contratti di lavoro attivi nel suddetto periodo per il personale impiegato nelle mansioni operative, previa intesa con il Fornitore uscente.

#### **Art.26- Personale**

Ogni servizio inerente all'oggetto del presente capitolato verrà svolto da personale alle dipendenze del Fornitore. Sono ammesse eccezioni solamente per i servizi anche parzialmente subappaltabili (manutenzione e pulizia).

Il personale dovrà essere tutto regolarmente contrattualizzato e coperto dalle assicurazioni previste dalla legge per l'intera durata dell'appalto.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

A tale riguardo il Fornitore dovrà presentare prima dell'avvio del servizio adeguato Piano del Rischio e Prevenzione degli infortuni sul lavoro così come previsto dal D. Lgs. 9 Aprile 2008 n. 81 e s.m.i.;

Il Fornitore, nella figura del suo legale rappresentante, è responsabile della scelta e del comportamento etico e professionale del proprio personale operante nel Servizio di Ristorazione Scolastica (Centro di Produzione – Distribuzione – Servizi di Refezione terminali di consumo) e di



## CITTÀ DI CERIGNOLA

### Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello statale impiegato nel servizio di refezione, nonché ai rapporti con gli utenti minori.

La Direzione del servizio di ristorazione scolastica dovrà essere affidata ad un **Responsabile del Servizio** così come previsto nel precedente art. 15.

Il Fornitore dovrà garantire la presenza di **un Nutrizionista e/o di un Dietologo** che possa interfacciarsi all'occorrenza con i responsabili del servizio dell'Amministrazione Contraente per tutta la durata del contratto.

I cuochi dovranno avere di norma 3 anni di esperienza e il diploma o attestato di scuola alberghiera o in assenza del diploma l'attestato con 5 anni di esperienza nella ristorazione scolastica.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale è preposto, l'Amministrazione Comunale, si riserva, inoltre il diritto di chiedere al Fornitore, la sostituzione di personale ritenuto non idoneo o inadatto al servizio per comprovati motivi, tenuto conto anche degli aspetti connessi ad un equilibrato e corretto rapporto con gli utenti del servizio di ristorazione scolastica.

Il Fornitore ha l'obbligo, per tutta la durata del contratto, di mantenere tutte le figure professionali indicate in sede di offerta, in riferimento alle entità numeriche, ai ruoli organizzativi e al monte ore complessivo di lavoro.

Il Fornitore è garante della idoneità del personale addetto al servizio oggetto del presente capitolato (preparazione, cottura, confezionamento, porzionamento, trasporto, distribuzione pasti, servizio prepagato e rapporti con l'utenza) e solleva l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità in proposito.

#### **Art.27 – Organico**

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in sede di offerta dal fornitore, come quantità, qualifica professionale, ruolo organizzativo e monte - ore.

La consistenza dell'organico deve essere riconfermata all'Amministrazione comunale all'inizio di ogni anno scolastico.

Il Fornitore dovrà trasmettere all'Amministrazione comunale il numero e il nominativo del personale, con relative qualifiche, mansioni, livello retributivo, monte ore nonché la posizione contributiva ed assicurativa, prima della sottoscrizione del contratto e nel caso di urgenza nelle more della sottoscrizione del contratto, prima della sottoscrizione del verbale di consegna del servizio.

Il Fornitore dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti (anche se soci di cooperative) occupati nelle varie fasi che costituiscono l'oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal C.C.N.L. di comparto, applicabili alla data dell'offerta, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere le condizioni di ogni altro contratto collettivo che dovesse essere stipulato per le categorie interessate.

Il Fornitore deve, inoltre, attuare l'osservanza delle norme derivanti da leggi e decreti in materia di assicurazioni varie degli addetti contro gli infortuni sul lavoro, previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori, ivi comprese le disposizioni in materia di disabili.





## CITTÀ DI CERIGNOLA

### Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

Dovranno essere adottate inoltre tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità degli addetti e dei terzi.

Ogni responsabilità in caso di infortuni ricadrà pertanto sul Fornitore, escludendo l'Amministrazione Comunale.

Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo, il Fornitore solleva l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità, verso i propri dipendenti e verso terzi, derivante da danno per fatto proprio o altrui.

Nel corso dell'esecuzione del contratto il Fornitore dovrà, a richiesta dell'Amministrazione Comunale fornire tutta la documentazione atta a verificare inequivocabilmente il rispetto della presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta nonché il rispetto delle retribuzioni e delle coperture assicurative e previdenziali.

#### **Art.28 - Requisiti minimi per il personale addetto all'erogazione del servizio**

Il Fornitore dovrà assicurare la presenza di personale adeguato ed idoneo per il conseguimento dei risultati richiesti nel presente capitolato, garantendo nella fase della distribuzione un rapporto minimo operatore/utente, pari ad un addetto circa ogni 40 utenti.

#### **Art.29 - Reintegro personale mancante**

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 15% del monte ore complessivo dell'organico presentato in sede di offerta, il Fornitore dovrà **entro un giorno** provvedere al reintegro del personale mancante.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi e le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate all'amministrazione Comunale.

#### **Art.30 - Formazione del personale**

Il Fornitore, preliminarmente all'inizio del servizio oggetto del presente capitolato e costantemente durante il periodo di validità del contratto, dovrà informare e formare dettagliatamente il proprio personale (addetti alla produzione, alla distribuzione ecc...) circa gli adempimenti e le modalità procedurali previste nel presente Capitolato per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene richiesti dall'Amministrazione comunale, in ottemperanza a quanto previsto dal D.Lgs. 155/97 e s.m.i..

Il Fornitore dovrà presentare all'atto dell'attivazione del servizio e per il personale dichiarato (nominativamente, per qualifica e mansione), il programma formativo annuale (in aula) del personale coinvolto, prevedendo la partecipazione anche di un Rappresentante dell'Amministrazione.

Il programma formativo annuale, fatta salva la migliore offerta resa in sede di gara, dovrà prevedere almeno 15 ore di formazione in aula per ogni operatore impegnato nel Centro di Produzione ed almeno 8 ore di formazione in aula per ogni operatore addetto alla consegna e distribuzione.

Non saranno considerati, quale concorrenti al monte ore fissato al punto precedente, né l'affiancamento in formazione operativa né gli interventi formativi/informativi previsti sul presente



## CITTÀ DI CERIGNOLA

### Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

capitolato di cui ai punti precedenti. Il Fornitore s'impegna altresì a garantire un numero di almeno 10 ore di formazione annua in aula per tutto il personale quale aggiornamento in materia di Ristorazione Collettiva con particolare riguardo alla ristorazione scolastica.

#### **Art.31 - Vestiario**

Il Fornitore dovrà fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza, da indossare durante le ore di servizio.

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

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la fase della produzione dei pasti, per le fasi di confezionamento e distribuzione, per i lavori di pulizia.

L'Impresa deve inoltre fornire a tutto il personale zoccoli anatomici con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso anche nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzanti.

Il Fornitore deve altresì fornire, ai rappresentanti dell'Amministrazione o suoi delegati, camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi che l'Amministrazione potrà effettuare occasionalmente e senza preavviso presso il Centro di produzione pasti e/o presso le sedi di refezione del Comune di Cerignola.

#### **Art.32 - Idoneità sanitaria**

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, dovrà essere in possesso delle Certificazioni sanitarie previste e munito del Libretto di Idoneità Sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti (D.P.R. 327/80, art. 37) e successive modifiche e integrazioni. Il personale addetto al servizio di refezione scolastica deve produrre all'Amministrazione Comunale il certificato del casellario anti pedofilia (Decreto Legislativo 4 marzo 2014, n. 39 "Attuazione della direttiva 2011/93/UE relativa alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile, che sostituisce la decisione quadro 2004/68/GAI.") (GU n.68 del 22-3-2014 ).

26

#### **TITOLO IV**

#### **CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

#### **Art.33 – Caratteristiche delle derrate alimentari**

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alle "Specifiche tecniche e merceologiche dei principali alimenti ", dettagliatamente indicate nell'Allegato C al presente capitolato.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente Capitolato, devono avere tutte le caratteristiche indicate nell'Allegato C.



## CITTÀ DI CERIGNOLA

Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

### **Art.34 – Calendario degli approvvigionamenti delle derrate, confezionamento dei pasti, tabelle dietetiche, menù**

Le derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti dovranno essere acquistate dal Fornitore osservando scrupolosamente il seguente programma:

- pane: dovrà essere somministrato all'utenza solo quello acquistato dal Fornitore lo stesso giorno del consumo;
- frutta e verdura: dovrà essere somministrata all'utenza solo quella acquistata dal Fornitore nei tre giorni precedenti;
- carne: dovrà essere somministrata all'utenza solo quella acquistata dal Fornitore nei tre giorni precedenti;
- il pesce fresco: dovrà essere somministrato all'utenza solo quello acquistato dal Fornitore lo stesso giorno del consumo;

Il Fornitore dovrà tenere a disposizione dell'Amministrazione Comunale un Giornale degli approvvigionamenti. In detto Giornale dovrà risultare:

- la ragione sociale del fornitore;
- il giorno e l'orario di consegna;
- la descrizione e la quantità della derrata;
- la temperatura della derrata al momento della consegna;
- lo stato di conservazione dei prodotti confezionati: stato dell'imballaggio, integrità della confezione, data di produzione e di scadenza, identificazione del lotto, estremi del documento di accompagnamento;
- la motivazione degli eventuali resi.

Il Fornitore dovrà attenersi nella predisposizione dei menù del giorno alle tabelle dietetiche più recenti L.A.R.N. (**Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la popolazione Italiana**) definiti dalla Società Italiana di Nutrizione Umana (vedi Allegato "B").

### **Nella proposta formulata dal fornitore relativa ai dei menù scolastici devono essere utilizzati i seguenti criteri:**

- Adeguatezza della razione alimentare ai fabbisogni nutrizionali
- Varietà dei menù redatti con struttura mensile e su base stagionale
- Scelta e abbinamento dei piatti in base alla quota calorica
- Utilizzo di tutti i gruppi di alimenti per garantire la presenza di proteine di origine vegetale e animale, lipidi saturi ed insaturi, carboidrati complessi, zuccheri semplici, sali minerali e vitamine
- Alternanza tra primi piatti asciutti e in brodo
- Presenza ad ogni pasto di frutta e verdura, che dovranno essere consumate in abbondante quantità
  - Indice di gradimento e appetibilità dei piatti proposti da parte della fascia d'utenza considerata



## CITTÀ DI CERIGNOLA

### Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

Il Fornitore dovrà garantire, dalla data di avvio del servizio, la tipologia e la qualità dei prodotti biologici offerti in sede di gara, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Contraente.

Con il termine "prodotti biologici" si intendono i seguenti alimenti (indicati in via non esaustiva), i quali devono essere certificati secondo le normative vigenti quali "prodotti biologici":

- olio extra-vergine di oliva, verdure, sale, frutta, prodotti lattiero caseari.

Il fornitore dovrà altresì privilegiare l'acquisto di derrate alimentari provenienti dal territorio di Cerignola o a km zero o provenienti da beni confiscati alla mafia utilizzati per la produzione agricola.

Il Fornitore dovrà presentare prima dell'inizio dell'anno scolastico e comunque, per tutta la durata contrattuale, prima dell'inizio di ogni anno scolastico una tabella delle materie prime contenente i seguenti dati:

#### TABELLA MATERIE PRIME

##### Indicare per ciascun Prodotto:

Il Luogo di Produzione, La Classificazione in base ai criteri di produzione, La Classificazione in base alla tipologia di commercializzazione, La Classificazione in base alla distanza, La Classificazione in base al produttore, La Classificazione in base al fornitore, La Destinazione d'uso, Le Caratteristiche del prodotto

Analogamente il Fornitore si impegna a realizzare i **menù di cui all'art. 46 del presente capitolato**, su presentazione di certificato medico vistato dall'Amministrazione Comunale o a richiesta di parte.

La preparazione e la cottura degli alimenti dovranno essere condotte secondo standard ben definiti ed a conoscenza di tutto il personale, pertanto dovrà essere messo a disposizione anche dell'Amministrazione Comunale **un piano dettagliato** contenente:

- modalità di preparazione;
- descrizione delle procedure di elaborazione;
- tecniche di cottura con indicazione dei tempi e delle temperature;
- rilevazione a campione della temperatura dei contenitori in partenza.

Tutte le vivande dovranno essere cotte in modo tale da salvaguardare al massimo la qualità igienica, nutrizionale e organolettica dei cibi, tenendo presente che il Fornitore nella predisposizione di pasti dovrà osservare il legame "fresco-caldo".

La pasta che non richiede particolari manipolazione deve essere prodotta in modo espresso e comunque deve essere esclusa qualsiasi operazione di precottura.

Tutte le operazioni dovranno essere eseguite con l'ausilio delle attrezzature in dotazione al Centro di Produzione Pasti. Le attrezzature dovranno essere utilizzate secondo le indicazioni d'uso fornite dalla ditta costruttrice.

Il Fornitore è tenuto altresì ad effettuare due rilevazioni giornaliere della temperatura delle derrate alimentari conservate nel Centro di Produzione Pasti, di cui una all'inizio e una al termine della giornata lavorativa.

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

I piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi (né in più né in meno in tipo e quantità) da quelli approvati dall'Amministrazione Comunale



## CITTÀ DI CERIGNOLA

### Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

È consentita tuttavia una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (sciopero, incidenti, black-out, ecc.);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Le variazioni dovranno comunque essere disposte dall'Amministrazione Comunale dietro tempestiva richiesta del Fornitore.

#### **Art.35 – Garanzie di qualità**

Il Fornitore deve acquisire dai propri fornitori di derrate, e trasmettere all'Amministrazione Comunale, documentazione di cui al D. Lgs. 155/97 e s.m.i. le schede tecniche delle derrate alimentari e di tutti gli altri prodotti (sia monouso che detersivi) utilizzati nel servizio.

### **TITOLO V**

#### **IGIENE DELLA PRODUZIONE**

#### **Art.36 – Igiene della produzione**

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

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

Ai fini della prevenzione di possibili infestazioni si indicano di seguito le misure minime che dovranno essere adottate dal Fornitore e che dovranno essere tenute presenti nella redazione del manuale di autocontrollo:

- le derrate alimentari introdotte nella catena di ristorazione devono essere esenti da insetti infestanti e loro parti, sia allo stato larvale che adulto. Il Fornitore dovrà pertanto garantire l'autocontrollo delle derrate, stoccate o immagazzinate, attraverso la certificazione di specifiche procedure di analisi;
- il personale che lavora nel settore della preparazione e del confezionamento del cibo dovrà tassativamente indossare cuffie, guanti e mascherine;
- il personale che lavora nel settore della preparazione e del confezionamento dovrà essere formato per identificare e controllare la presenza potenziale degli infestanti, soprattutto degli insetti delle derrate;
- il Responsabile del Fornitore è responsabile dell'organizzazione attivata per quanto concerne l'uso dei locali adibiti a magazzino, stoccaggio, lavorazione, confezionamento etc. degli alimenti; è responsabile del mantenimento di condizioni igieniche ottimali, mediante l'attuazione di efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori ed altri animali nocivi;
- il Responsabile del Fornitore avrà la responsabilità di assicurare che siano attivati corretti sistemi e procedure per prevenire ed eliminare le problematiche derivanti dal controllo degli infestanti. Una copia del protocollo contenente dette specifiche, descritte in modo dettagliato, dovrà essere presentata all'Amministrazione dopo l'aggiudicazione del servizio;



## CITTÀ DI CERIGNOLA

### Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

- il Responsabile del pest control del Fornitore dovrà curare ogni aspetto dell'igiene che potrebbe portare a potenziali problemi di infestazione, riassunti sinteticamente: pulizia, manutenzione delle apparecchiature, pratiche di stoccaggio, strutture e manutenzione dell'edificio, controllo dei rifiuti, gestione e controllo delle aree esterne etc.;

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere al Fornitore sulla base dei controlli e delle ispezioni eseguite, l'aggiornamento dei protocolli operativi per il controllo dei punti critici nonché l'adeguamento della relativa documentazione.

#### **Art.37 – Conservazione delle derrate**

Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi. Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari il Fornitore dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità e di freschezza delle derrate.

Il Fornitore dovrà acquisire, dai propri fornitori di derrate alimentari e rendere disponibili all'Amministrazione Contraente, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi ed alle specifiche merceologiche.

I prodotti devono essere introdotti in cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno). Le prescrizioni sotto riportate sono indicate e non esaustive:

- Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte alle temperature meglio dettagliate nelle tabelle 1/A e 1/B;
- I prodotti cotti refrigerati, prima dell'uso devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1 °C e 6 °C;
- Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione;
- La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777 e successive modiche e integrazioni;
- Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzati piani e locali distinti;
- Non devono essere utilizzati tagli di carne di peso superiore a 2/2,5 kg;
- È tassativamente vietato l'uso di recipienti di alluminio;
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse;
- Sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti;
- Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrosti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso;
- Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione;
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate;
- È tassativamente vietato fumare all'interno del Centro di Produzione Pasti;



## CITTÀ DI CERIGNOLA

### Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

- Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico-sanitaria prescrivessero particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli atti a far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico sanitaria, o per l'eventuale sostituzione di prodotti previsti nelle tabelle dietetiche, il Fornitore deve provvedere senza alcun maggiore onere per l'Amministrazione.

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

Al fine di garantire una stabilità dei prodotti e quindi un loro completo utilizzo nei limiti della loro durata commerciale dovranno essere garantiti:

- un'adeguata temperatura del deposito;
- un'adeguata umidità degli ambienti di deposito;
- un'adeguata igiene degli ambienti di deposito".

Come meglio specificato nel Manuale di corretta prassi igienica del Ministero della Sanità (FERCO, FIPE) i prodotti cotti, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero alle temperature previste dalla legge. Devono essere altresì utilizzate adeguate tecnologie per la conservazione del sottovuoto.

I prodotti deperibili come le carni, il pesce, il latte ed i formaggi freschi dovranno essere trasferiti immediatamente nei rispettivi frigoriferi al momento della consegna e durante la loro conservazione. L'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione e congelamento dovranno essere controllate quotidianamente attraverso la verifica delle temperature segnate sul display. I prodotti non deperibili invece come la pasta, il riso, lo scatolame, devono essere conservati in confezioni ben chiuse e in un ambiente fresco ed asciutto.

31

Le fasi della conservazione successive alla consegna devono assicurare sia nelle celle frigorifere che nel magazzino o dispensa le condizioni più basse di umidità ambientale per evitare una repentina degradazione delle derrate.

E' necessario procedere all'ispezione periodica dei magazzini e delle celle per la verifica delle condizioni di deposito e per il controllo di eventuale presenza di infestanti, nonché dell'integrità delle derrate. Gli scaffali e le attrezzature dovranno essere posizionate in modo da poter eseguire le pulizie anche nei punti meno accessibili.

Le confezioni devono essere immagazzinate ad un'altezza minima di almeno 20 cm. da terra. Inoltre la sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame, salumi) deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tempo minimo di conservazione più vicino al limite di utilizzo e per facilitare questo si devono sistemare le scorte sugli scaffali posizionando quelli a scadenza più lontana dietro o sotto quelli a scadenza più prossima.

Si riportano di seguito le tabelle relative alle temperature da rispettare durante le diverse fasi di lavorazione e le temperature di conservazione degli alimenti:

Tabella 1/A e 1/B Temperature di riferimento



## CITTÀ DI CERIGNOLA

Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

**Tab. 1/A: Temperature da rispettare durante le diverse fasi di lavorazione**

Fase	Temperature
Scongellamento	+4° C
Stoccaggio di prodotti congelati o surgelati	-18° C
Stoccaggio di prodotti refrigerati	+1/+12 (come in Tab. 2)
Stoccaggio di prodotti a temperatura ambiente	+18/+20 C°
Cottura	+75°C del prodotto
Riscaldamento	+75°C del prodotto
Somministrazione piatti freddi	+ 10°C.
Somministrazione piatti caldi	+65°C al cuore del prodotto
Trasporto di pietanze calde	+65° C
Trasporto di pietanze fredde	da 0°C a 4°C

**Tab.1/B: Temperature di conservazione dei prodotti refrigerati**

Prodotto alimentare	Temperature di conservazione
Pollame, conigli, selvaggina, carni in genere	0/+3° C
Prodotti di salumeria	+4° C
Prodotti caseari, burro, yogurt	+4° C
Pesci, crostacei, molluschi non vivi	0/+3° C
Ostriche, mitili ed altri molluschi vivi	+6° C
Pasticceria, creme pasticciare, salse	+4° C
Formaggi a pasta molle e a pasta erborinata	0/+4° C
Frutta e verdura	+4/+12° C

32

Per tutti i cibi dovrà essere possibile identificare la rintracciabilità della filiera produttiva e ove possibile del numero del lotto di provenienza.

### **Art. 38 - Etichettatura delle derrate e dei contenitori dei pasti.**

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle vigenti leggi (D.Lgs. 109/92, D.Lgs. 110/92, D.Lgs. 111/92, etichette pollo ai sensi dell'ordinanza ministeriale del 26/09/05 e del 10.10.2005) e successive modificazioni e integrazioni e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente per i singoli prodotti sia per la conservazione che per il trasporto.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana con diciture poco chiare e poco leggibili. Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

I prodotti alimentari da utilizzare per diete speciali relative a soggetti affetti da particolari patologie alimentari dovranno essere conformi a quanto indicato nei relativi vademecum ove esistenti.





## CITTÀ DI CERIGNOLA

### Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

Il Fornitore, prima dell'inizio del servizio dovrà comunicare all'Amministrazione Contraente la lista dei propri fornitori rimanendo obbligato a comunicare ogni variazione della lista stessa non appena si verificano.

#### **Art. 39 – Riciclo**

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato nel successivo art. 42 del presente Capitolato.

### **TITOLO VI**

#### **TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA**

#### **Art.40 – Manipolazione e cottura**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

#### **Art.41 – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione**

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 sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e 4°C;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne tritata deve essere macinata nella stessa giornata della cottura;
- la preparazione del pesce fresco dovrà essere fatta nella stessa giornata in cui viene consumato;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture verranno realizzate nei forni a termo convezione o nelle friggitrici; in questo caso l'olio delle friggitrici andrà cambiato giornalmente;
- le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne che per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato;
- le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;



## CITTÀ DI CERIGNOLA

### Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

- legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua; nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
- i rifiuti devono essere frequentemente allontanati.

#### **Art.42 – Linea refrigerata**

È ammessa la preparazione di alcuni prodotti il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: ragù per lasagne, singoli ingredienti cotti destinati a successive lavorazioni.

Al fine di garantire la qualità igienica dei prodotti, sono tassativamente vietate preparazioni di impasti e farciture.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperature ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

#### **Art.43 – Cottura**

Per la cottura devono essere impiegate solo pentole in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere cotti nelle brasiere.

34

#### **Art.44 – Condimenti**

Le pastasciutte dovranno essere condite al momento della partenza dal Centro di Produzione Pasti.

Il parmigiano grattugiato, se richiesto dai bambini dovrà essere aggiunto al piatto al momento della distribuzione.

È tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. n. 667/55 e successive modificazioni, ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dall'Amministrazione Contraente.

Per tutte le preparazioni, crude o cotte, per i condimenti a crudo delle pietanze e delle verdure, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla Legge n. 1407/60 e dal D.M. 509/87 e s.m.i.

## TITOLO VII



## CITTÀ DI CERIGNOLA

Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

### MENÙ PER TUTTE LE UTENZE

#### Art.45 – Menù

I menù ed i pasti devono essere predisposti e forniti in conformità a quanto indicato all'art. 34 del presente capitolato tenendo conto delle tabelle dietetiche più recenti L.A.R.N. IV Revisione (**Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la popolazione Italiana**) definite dalla Società Italiana di Nutrizione Umana ( SINU), delle Linee di Indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica (2010) e delle Linee guida della Regione Puglia (2012) e tenendo conto delle specifiche relative alle derrate alimentari (Allegato C).

**I menù stagionali (autunno - inverno / primavera - estate)** devono essere progettati nel rispetto delle indicazioni sopra riportate.

**I Menù devono essere predisposti per Stagione, settimana, giorno indicando le ricette per:**

Primi piatti, Secondi piatti, Contorni, Altre Pietanze (frutta, dolce etc)

**Indicando altresì nelle note:** se l'alimento è surgelato all'origine nonché la tipologia delle materie prime utilizzate quali a titolo di esempio: prodotti biologici .

Dovrà altresì indicare con precisione gli ingredienti e grammature, al crudo e al netto, delle ricette dei menù scolastici proposti nella versione stagionale (Autunno – Inverno e Primavera – Estate) nel seguente modo:

**Per ciascuno dei seguenti:**

**Primi piatti, Secondi piatti, Contorni, Altre Pietanze,** devono essere indicati gli ingredienti e la grammatura per fascia di età nel seguente modo:

Infanzia grammi/numero; Primaria grammi/numero; Adulti grammi/numero

Una volta aggiudicata la gara il Fornitore dovrà sottoporre i menù e le tabelle dietetiche all'attenzione del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) di competenza per le relative autorizzazioni.

Qualunque modifica ai menù dovrà comunque seguire il principio di equivalenza economica e nutrizionale; conseguentemente, qualunque altra ricetta potrà essere aggiunta e/o sostituita solo se di valore economico e nutrizionale equivalente e **previo accordo ed autorizzazione scritta** dell'Amministrazione Contraente.

L'Amministrazione Contraente si riserva di chiedere in qualunque momento di sostituire, qualora lo ritenga necessario per rispondere alle esigenze dell'utenza, una o più ricette o pasti del menù con altri di valore economico e nutrizionale equivalente.

Prima dell'inizio del nuovo anno scolastico e per tutta la durata contrattuale, il fornitore dovrà presentare all'Amministrazione Comunale specifici menu, predisposti secondo le modalità sopra richiamate, prevedendo una varietà degli stessi anno per anno e stagione per stagione. Gli stessi dovranno essere sottoposti al parere del SIAN e autorizzati dal Comune prima di essere somministrati nel servizio di ristorazione scolastica.

La frutta dovrà essere alternata a seconda della stagione, dovranno esserne forniti almeno quattro tipi diversi nella settimana.

Il Fornitore, qualora inserisca, nei menù o nei cestini alternativi il dolce esso non dovrà essere confezionato .



## CITTÀ DI CERIGNOLA

### Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

Il Fornitore dovrà rispettare nella predisposizione dei menù la tabella relativa ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude **di cui all'allegato B**, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto:

L'Amministrazione si riserva, per particolari occasioni, di richiedere, in alternativa al pasto del giorno, menù etnici, vegetariani, a buffet ecc. da concordare con l'Ufficio Pubblica Istruzione.

L'Amministrazione si riserva, altresì, di richiedere al Fornitore, in caso di adesione delle scuole a specifici progetti di educazione alimentare, la preparazione di menù particolari, per tutta la scuola o anche solo per alcune classi. Tali menù potrebbero prevedere pietanze tipiche, regionali o che, comunque, si riferiscono a tradizioni culturali locali, con riguardo a generi non previsti nelle tabelle dietetiche.

Il giorno del mercoledì delle Ceneri e nei venerdì della Quaresima dovrà essere fornita una dieta alternativa da concordare con l'Amministrazione comunale per gli alunni che ne facciano richiesta.

Il Fornitore si impegna, inoltre ad approntare un Programma di Educazione Alimentare indirizzato agli alunni delle scuole dell'infanzia e primarie in accordo con la Amministrazione Contraente ed in conformità a quanto indicato in Offerta; tali attività non comporteranno alcun costo aggiuntivo per l'Amministrazione Contraente.

#### **Art.46- Menù per diete speciali**

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

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

In particolare:

- nel caso di bambini o utenti affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, ecc. dovrà essere presentato un certificato medico rilasciato dal Servizio Materno Infantile (o da altro Ente/organo competente);
- nel caso di bambini o utenti portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico di recente rilascio con allegati i test allergologici infantili, con validità non superiore ad un anno.

Le diete speciali dovranno essere confezionate in monoporzione termosigillata, etichettata con l'indicazione dei dati del destinatario e Sede di Refezione.

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

Detti pasti dovranno garantire la maggior alternanza possibile.

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



## CITTÀ DI CERIGNOLA

### Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

Il Fornitore si impegna a custodire e a non diffondere le informazioni inerenti gli utenti di cui possa venire in possesso, secondo le regole previste dal D. Lgs. n. 196 del 30/6/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

I singoli piatti dovranno essere preparati con le derrate indicate nell'allegato C ed ai valori indicati nelle tabelle grammature, relative a ciascuna tipologia di dieta, al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali.

Di seguito sono riportati a titolo esemplificativo alcune indicazioni:

#### A) Indicazioni dietetiche per intolleranza alle proteine del latte vaccino

Alimenti "proibiti"	Alimenti "permessi"
<b>Latte vaccino:</b> intero, scremato, parzialmente scremato, condensato latticini e derivati.	Latte di soia e di capra.
<b>Cereali e derivati:</b> biscotti, biscotti per l'infanzia, pane e tutti i prodotti con aggiunta di latte, burro, panna; tortellini, ravioli e cannelloni.	Farine di grano, pasta, riso, semolino di grano e riso, mais, orzo, avena e fecole senza aggiunta di latte.
<b>Carne:</b> carne bovina (vitello, vitellone, manzo), tutti i prodotti già pronti come salsicce, polpette, polpettone.	Carne di pollo, agnello, coniglio, cavallo, tacchino, maiale.
<b>Carne conservata:</b> bresaola, prosciutto cotto, mortadella, salame, würstel e tutti gli alimenti a base di carne in confezione sottovuoto.	Prosciutto crudo.
<b>Pesce:</b> tutti gli alimenti precucinati.	Tutti i pesci freschi o surgelati.
<b>Oli e grassi:</b> burro, margarina con aggiunta di latte o burro.	Olio di oliva, di semi e margarina
<b>Prodotti zuccherini:</b> caramelle, cioccolato, gelati, merendine, budini, torte, tutti i prodotti con aggiunta di latte o creme di latte.	Ogni tipo purché privo di latte, panna, burro.
<b>Alimenti vari:</b> dadi da brodo, polveri pronte per la prima colazione, precucinati.	Succo di frutta e di verdure, ogni tipo di the, aranciata, camomilla, cacao puro, orzo solubile, coca cola.
<b>Legumi:</b> tutti quelli in scatola.	Tutti quelli freschi, surgelati, secchi
	<b>Frutta:</b> fresca, surgelata e secca.
	<b>Uova:</b> ogni varietà senza latte, burro, ecc.



## CITTÀ DI CERIGNOLA

Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

	<b>Verdura ed ortaggi:</b> fresca e surgelata senza l'aggiunta di burro, latte, panna, formaggio.
--	---

### B) Indicazioni dietetiche per intolleranza celiaca (sensibilità al glutine)

Tutte le pietanze per bambini celiaci dovranno essere preparate e cotte separatamente da quelle destinate agli altri utenti.

Per le sostituzioni è necessario utilizzare esclusivamente prodotti dietetici e prodotti del commercio privi di glutine, per questi ultimi si segnalano le indicazioni fornite dal "Prontuario prodotti senza glutine in commercio" presso l'Associazione Italiana Celiachia.

Alimenti "proibiti"	Alimenti "permessi"
Grano, segale, orzo, avena.	Riso, mais, tapioca, soia, miglio.
Pasta secca, fresca, farcita, gnocchi di patate, semolino, pizza, pane, biscotti, focaccia, grissini, crackers, fette biscottate.	Pasta e biscotti dietetici senza glutine pane e grissini con farine di mais, tapioca o fecole di patate.
Alimenti addizionati con malto e/o con Amido.	
Tutti i prodotti del commercio preparati con farine vietate o di cui non si conosce la composizione (alimenti in scatola, precotti, dessert surgelati, bevande).	The, caffè, bevande gassate, vino.
Lievito di birra.	Lievito chimico.
Formaggini, sottilette, yogurt ai cereali.	Latte fresco e UHT, formaggi, panna, yogurt (interi e alla frutta).
Insaccati (mortadella, würstel, salame), carne impanata, polpette.	Carne, pesce, uova, prosciutto crudo e cotto, bresaola.
Dadi ed estratti di carne.	Verdure.
Margarina, olio di semi vari e germi di grano.	Burro, olio di oliva, di mais, di arachidi, di soia, di girasole.
Succhi di frutta.	Frutta fresca, sciroppata, secca.
Dolci, gelati, cioccolato, caramelle, gomme da masticare contenenti malto, amido o alimenti di cui non si conosce la composizione.	Marmellata, miele, zucchero, cacao puro, gelati preparati in casa, caramelle solide, liquirizia pura, gelatine di frutta.

38

C) Indicazioni dietetiche per "vomito o diarrea"	D) Indicazioni dietetiche in caso di richiesta di pasto "bianco"
Menù da attuare in caso di "vomito o diarrea" (per un massimo di 2-3 giorni)	MENU' da attuare in caso di richiesta di pasto "bianco"



## CITTÀ DI CERIGNOLA

Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

<p><b>PRANZO:</b> Riso all'olio (olio in quantità contenuta) e parmigiano Pollo o tacchino (cotto a vapore) Patate e carote lessate Mela grattugiata (al momento) e succo di limone o limone intero q.b. Queste indicazioni sono valide anche se l'episodio di "diarrea" si verifica nella giornata; in caso di "vomito" (se questo è ripetuto) si consiglia, di non somministrare cibi solidi, ma esclusivamente the o acqua zuccherata in quantità ridotta ad intervalli regolari (poco e spesso)</p>	<p><b>PRANZO:</b> Pasta o Riso all'olio (olio in quantità contenuta) e parmigiano Pollo o tacchino o pesce (cotto a vapore o ai ferri) o formaggio fresco Patate e carote lessate o zucchine Mela matura o cotta senza aggiunta di zucchero o banana.</p>
---	---

<b>E) Indicazioni dietetiche in caso di dieta semiliquida:</b>	<b>F) Indicazioni dietetiche in caso di dieta liquida</b>		
Latte intero The o caffè d'orzo Brodo vegetale o di carne sgrassato Pastina di semola o glutinata Semolino Carne magra tritata o omogeneizzata Filetto di platessa lessato Verdura cotta Purea Frutta cotta o omogeneizzata Olio Zuccherato Parmigiano Formaggio tenero o formaggini Prosciutto cotto	<p><b>LUNEDÌ:</b> Semolino in brodo di carne + carne omogeneizzata olio + parmigiano Passato di verdura mista + olio Succo di frutta (Crema lenta)</p>	<p><b>MARTEDÌ:</b> Stracciatella Passato di verdura mista + olio Yogurt alla frutta</p>	<p><b>MERCOLEDÌ:</b> Glutinata in brodo di carne + prosciutto cotto omogeneizzato + olio + parmigiano Purè cotto Frutta cotta a fettine</p>
	<p><b>GIOVEDÌ:</b> Stracciatella Passato di verdure miste + olio Succo di frutta (crema lenta)</p>	<p><b>VENERDÌ:</b> Semolino in brodo vegetale formaggio + olio + parmigiano Purè lento Frutta cotta a fettine</p>	



## CITTÀ DI CERIGNOLA

Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

### Diete a carattere etico - religioso

Il Fornitore dovrà garantire, inoltre, la fornitura delle diete a carattere etico - religioso. In particolare per utenti di religione islamica, ebraica o di altra confessione religiosa è prevista la sostituzione dei pasti del menù concordato e autorizzato dall'Amministrazione con i pasti di seguito indicati o eventualmente concordati che rispettino le rispettive convinzioni religiose.

I singoli piatti dovranno essere preparati in conformità (e con il rispetto delle usanze delle diverse confessioni religiose) ai valori indicati nelle tabelle grammature relative a ciascuna tipologia di utente al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali.

Detti pasti, che dovranno garantire la maggior alternanza possibile, comunque non dovranno comportare nessuna variazione di prezzo.

Di seguito sono riportati a titolo esemplificativo alcune indicazioni:

#### A) Indicazioni dietetiche per la comunità islamica

Le tabelle dietetiche sono così modificate:

Ingrediente proibito	Possibile sostituzione
Prosciutto crudo	Uova o formaggio o bresaola
Prosciutto cotto	Uova o formaggio o bresaola

40

#### B) Indicazioni dietetiche per la comunità ebraica

Latticini e prodotti della carne non possono essere consumati nello stesso pasto: un pasto deve contenere o solo carne o solo latticini. Solitamente la carne ed i latticini vengono consumati utilizzando posate o piatti distinti.

Durante la Pasqua degli ebrei (8 giorni) sono proibiti prodotti lievitati. I piatti e le posate che vengono utilizzati non devono avere avuto contatto con cibi lievitati.

Ogni prodotto che non siano latticini o carne (frutta, verdura, pesce, uova) è considerato neutrale e può essere consumato in ogni momento del pasto con ogni cibo.

Alimenti "proibiti"	Alimenti "permessi"
Pane condito con grasso animale	Pane e cereali di tipo comune sono considerati neutrali se non al latte o in abbinamento con il latte
Latticini e carne nello stesso pasto	Latte e formaggio: latte fresco di giornata e formaggi
Formaggi prodotti con caglio animale	Formaggio prodotti con caglio microbico o di sintesi
Uova di animali che mangiano altri animali o uova che contengono sangue	Uova di gallina, purché esenti da contaminazioni ematiche
Maiale e suoi derivati, cavallo, asino, coniglio, interiora di ogni animale	Carne (bovina, di pecora di capra, di cervo) e pollame. Questi animali devono essere macellati in adatto macello e il sangue deve essere rimosso con





## CITTÀ DI CERIGNOLA

Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

	procedure di bagnomaria e sale.
Crostacei e molluschi	Pesce di mare: solo pesce con pinne e lisce.
Grasso animale	Oli vegetali (con esclusione di oli di semi vari); burro quando non abbinato a carni.
	Verdura e frutta.
	Dolci: quelli con latte sono considerati facenti parte dei prodotti derivati dal latte; tutti quelli senza latte sono considerati cibi neutrali; la gelatina Kasher è considerata neutrale.

### Art.47 – Variazione del menù e dei piatti

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dell'Amministrazione comunale. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione dell'Amministrazione.

Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza e potrà interessare singoli piatti o intere diete giornaliere.

In tal caso il Fornitore adotta la variazione concordata con l'Amministrazione Contraente purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

Qualora il Fornitore intendesse predisporre variazione nelle preparazioni per migliorare la riuscita del piatto, dovrà inoltrare richiesta scritta all'Amministrazione Comunale e presentare le **grammature di tutti gli ingredienti** delle variazioni proposte. Il Fornitore deve inoltre dimostrare che le variazioni proposte sono di equivalente valore economico.

41

### Art.48- Cestini sostitutivi dei pasti

Il Fornitore avrà l'obbligo, senza alcun costo aggiuntivo, con preavviso di almeno 2 giorni, di fornire su richiesta dell'Amministrazione Contraente i cestini sostitutivi dei pasti, che dovranno essere preparati con le derrate di cui all'allegato C.

#### I cestini dovranno contenere:

- n. 2 panini (con carne e/o affettati e/o formaggi) + verdura (insalata, pomodoro crudo, melanzane e/o zucchine gratinate, ecc..);
- n. 2 frutti di stagione;
- n. 1 bottiglietta in PET di acqua minerale naturale non addizionata minimo da 0,33 litri.
- Crackers + tavoletta di cioccolato + succo di frutta biologico o the in bricchi monodose

## TITOLO VIII

### TABELLE DIETETICHE

### Art.49 – Quantità e qualità degli ingredienti



## CITTÀ DI CERIGNOLA

### Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

Le quantità di ingredienti per realizzare le pietanze previste dei menù, sono quelle richieste tenendo conto delle indicazioni di cui all'Allegato "B", " Pianificazione pasti e menù". Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso allo scongelamento.

Le qualità di ingredienti per realizzare le pietanze previste dai menù, sono quelle previste dalle Tabelle Merceologiche (Allegato "C"). L'Amministrazione Comunale può richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, da un esame sommario anche dei soli caratteri organolettici, non idonee.

Nel caso in cui per la preparazione delle pietanze indicate nei menù fossero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica, il Fornitore dovrà comunque provvedere al reperimento di quanto necessario senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione.

#### TITOLO IX

#### NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

##### Art.50 - Contenitori per il trasporto

Il Fornitore dovrà assicurare il servizio di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti dai Centri di Produzione alle singole Sedi di Refezione.

Il trasporto dovrà essere effettuato con automezzi e personale del Fornitore, nelle Sedi di Refezione indicate dall'Amministrazione Contraente e secondo le cadenze temporali e per i giorni indicati dalla Amministrazione.

Le attrezzature utilizzate per il trasporto dei pasti dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 ed all'Allegato II sezione I del D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti.

I contenitori isotermici modello Calorfood e/o Gastronorm e/o Thermocup (o altri contenitori termici equivalenti o migliorativi di quelli indicati) dovranno avere le seguenti caratteristiche minimali: essere isotermici tali da consentire la conservazione degli alimenti cotti, da consumarsi caldi, ad una temperatura superiore ai + 65° C, mentre per gli alimenti cotti, da consumarsi freddi, e per i piatti freddi, ad una temperatura non superiore a + 10° C il tutto in ottemperanza al disposto della normativa in corso .

Sono espressamente escluse le casse termiche in polistirolo ed in acciaio.

Le misure esterne volumetriche possono essere a scelta del Fornitore purché dotate di chiusura ermetica.

**E' richiesta, pena la non assegnazione di relativi punteggi, nelle fasi di esame dell'offerta tecnica, la scheda tecnica del contenitore offerto.**

I contenitori isotermici utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari, in numero tale da garantire un ottimale e tempestivo trasporto dei pasti, devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere tali da consentire un'adeguata pulitura e disinfezione. I contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono risultarne contaminati.

Il trasporto di sostanze alimentari di natura diversa, potenzialmente idonee a modificare le caratteristiche dei singoli prodotti o possibile fonte di inquinamento degli stessi, dovrà essere effettuato con uso di contenitori ed imballaggi idonei ed atti ad evitare qualsiasi contaminazione reciproca.



## CITTÀ DI CERIGNOLA

### Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

I singoli componenti di ogni pasto (primi piatti, secondi, piatti e contorni) dovranno essere trasportati in contenitori termici distinti per sede di refezione.

All'esterno, sulle casse, dovrà essere apposta apposita etichetta indicante:

- La Sede di Refezione
- Il contenuto della cassa
- Il numero dei pasti

#### **Art. 51 - Confezionamento**

La cottura e il confezionamento delle varie pietanze dovrà essere effettuata presso il centro di cottura del fornitore per poi essere trasportate - "pasti veicolati"- nelle diverse sedi di refezione situate presso le scuole della città di Cerignola mediante adeguati mezzi coibentati, a norma delle vigenti disposizioni sanitarie in materia. La produzione dei pasti deve avvenire con la tecnica del legame fresco-caldo mentre il confezionamento dei primi e dei secondi piatti, come anche dei contorni e insalate deve avvenire tramite:

- Contenitori multi porzione termo - sigillati ed etichettati. Il contorno deve essere in contenitore separato dal secondo piatto qualora si tratti di contorno freddo e di secondo piatto caldo.
- contenitori monoporzione, termo - sigillati ed etichettati (dati anagrafici del destinatario e della Sede di Refezione), per le diete speciali;

Inoltre i pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per singola sede di refezione e per ogni utenza.

I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a sedi di refezione diversi da quelli indicato sul contenitore medesimo.

In alcuni casi i pasti dovranno essere confezionati, a richiesta dell'Amministrazione comunale, anche per singola classe.

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome della sede di refezione cui il contenitore è destinato.

Per il trasporto delle diete speciali, il contenitore dovrà riportare chiaramente nome o codice e classe degli alunni cui sono destinate.

In ordine alle vigenti disposizioni in materia di etichettatura dei pasti trasportati, su ogni contenitore termico dovrà essere apposta un'etichetta riportante la ragione sociale, luogo e data di produzione, modalità di conservazione, tipologia dell'alimento contenuto con riferimento al menù del giorno che deve accompagnare il pasto veicolato.

Il pane dovrà essere confezionato in sacchetti ad uso alimentare, riposto in contenitori puliti muniti di coperchio; il parmigiano grattugiato dovrà essere confezionato in sacchetti di plastica per alimenti e posto all'interno di contenitori termici; la frutta, debitamente lavata, dovrà essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

#### **Art.52 - Automezzi adibiti al trasporto**

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla Legge (D.P.R. 327/80, art. 4 e s.m.i.) e tali da assicurare una adeguata protezione delle sostanze



## CITTÀ DI CERIGNOLA

### Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali in particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal vano di guida.

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

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

I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente.

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

Il Fornitore dovrà elaborare e presentare in sede di gara **un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nelle Sedi di Refezione** in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, nel rispetto dei tempi massimi indicati negli articoli precedenti.

All'inizio di ogni anno scolastico Il Fornitore deve presentare all'Amministrazione Comunale una relazione tecnica in cui sono indicati:

- 1) il numero dei mezzi adibiti al trasporto dei pasti comprensivo obbligatoriamente di n. 1 mezzo di riserva da sostituire nel caso di avarie di quelli in servizio ordinariamente.
- 2) la tipologia dei mezzi utilizzati;
- 3) il nome degli autisti.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, almeno una volta alla settimana, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme a quanto previsto nella normativa vigente.

#### **Art.53 – Orari di trasporto e modalità di consegna dei pasti**

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa a cura del Fornitore nelle Sedi di Refezione.

La logistica di trasporto assume un ruolo fondamentale nella pianificazione dei giri, in quanto i tempi devono essere assolutamente rispettati per garantire un servizio efficiente. Ogni mezzo deve arrivare a destinazione in modo tale che tutti gli alunni possano ricevere il pasto nei modi e nei tempi che più soddisfano.

Fra il termine della preparazione e cottura dei pasti e la somministrazione agli alunni dovrà intercorrere un lasso di tempo non superiore a 2 ore.

Fra il confezionamento (si considera il confezionamento delle paste o comunque dei piatti caldi) e la distribuzione ai tavoli (si considera il primo piatto servito al tavolo) dovrà intercorrere un lasso di tempo non superiore ad un ora.

- La consegna dei pasti per le scuole dell'infanzia avverrà dal Lunedì al Venerdì, nelle ore indicate, prima dell'avvio del servizio, anno per anno, dall'Amministrazione Comunale.

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, per qualsiasi motivo dovuto, è ammesso.

#### **Art.54 - Attività propedeutiche alla distribuzione:**



## CITTÀ DI CERIGNOLA

### Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

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

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

A tal fine valgono le seguenti norme:

- La temperatura dei prodotti cotti, durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta su valori pari o superiori a  $>65^{\circ}\text{C}$  al cuore.
- La temperatura dei prodotti freddi durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta a temperatura  $<7^{\circ}\text{C}$  al cuore .

Prima della distribuzione dei pasti, il Fornitore dovrà provvedere all'allestimento dei tavoli delle Sedi di Refezione, di norma da 2 - 4 postazioni a sedere, con tovaglie monouso anche di tipo a metraggio, con posate in materiale a perdere, tovagliolo di carta, bicchiere, bottiglia dell'acqua, pane sigillato in apposita confezione, ciotole con frutta;

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

#### **Art.55 - Fornitura stoviglie: caratteristiche**

45

Nell'espletamento del Servizio il Fornitore dovrà garantire, in quantità ottimali, presso ogni sede di Refezione il seguente materiale (a perdere o riciclabile).

Il peso singolo dei diversi materiali monouso dovrà essere conforme almeno ai seguenti valori:

- Piatto fondo semi rigido in polistirolo bianco gr. 13,630 peso singolo (minimo queste grammature) dovrà essere conforme a quanto previsto dal D.M. 21.3.1973 e s.m.i.;
- Piatto piano semi rigido in polistirolo bianco gr. 15,640 peso singolo (minimo queste grammature) dovrà essere conforme a quanto previsto dal D.M. 21.3.1973 e s.m.i.;
- Bicchiere 200cc n(g) polistirolo crystal trasparente rigido o polistirolo bianco almeno gr. 4 dovrà essere conforme a quanto previsto dal D.M. 21.3.1973 e s.m.i.;
- Tovagliolo 33X33 doppio velo in ovatta di cellulosa gr. 3,85 peso singolo (minimo queste grammature);
- Posate di plastica dovranno essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21.3.1973 e s.m.i.;

Il Fornitore inoltre dovrà garantire, in quantità ottimali, presso ogni sede di Refezione il seguente materiale di consumo: olio, aceto, sale, zucchero, limone ecc.

#### **Art.56 – Personale addetto alla distribuzione**

Nei plessi indicati dall'Amministrazione comunale, il Fornitore dovrà provvedere alla distribuzione dei pasti con proprio personale. Tale personale dovrà tenere un comportamento professionalmente corretto sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico.



## CITTÀ DI CERIGNOLA

### Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

Il Fornitore dovrà mettere a disposizione per il Servizio di Refezione, proprio personale, secondo quanto indicato in sede di offerta, in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

In caso di necessità l'Amministrazione Contraente potrà comunque ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione. Il Fornitore dovrà provvedere altresì alla fine della consumazione dei pasti al riassetto dei locali Sede di Refezione, al lavaggio delle stoviglie e di quanto utilizzato per il servizio.

Tutto il materiale e gli utensili da utilizzare per il riassetto sono a totale carico del Fornitore.

Per assicurare il buon andamento complessivo del servizio, in collaborazione con gli uffici comunali interessati, il Fornitore dovrà garantire proprio personale ispettivo, professionalmente qualificato, alla verifica delle corrette operazioni di distribuzione.

#### **Art.57 - Distribuzione ai tavoli**

La distribuzione al tavolo nelle Sedi di Refezione delle Scuole dovrà essere effettuata con personale del Fornitore. La distribuzione dovrà prevedere, laddove richiesto, le operazioni di sbucciamento della frutta. Il Fornitore dovrà provvedere anche a sparecchiare ed a raccogliere e differenziare i rifiuti, nonché alla pulizia dei tavoli e a quant'altro necessario per l'espletamento completo del servizio (con esclusione della pulizia accurata dei pavimenti).

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

- il personale deve indossare il camice bianco o divisa idonea di colore bianco, che deve essere sempre pulito;
- lavare accuratamente le mani e indossare guanti mono uso;
- imbandire i tavoli disponendo ordinatamente le tovaglie di carta, anche a rotoli, i piatti, le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti;
- la distribuzione delle bottiglie dell'acqua;
- la quantità e la qualità dei cibi da distribuire dovrà essere quella predefinita;
- eseguire la distribuzione mediante carrello;
- aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- utilizzare utensili adeguati per la distribuzione.

#### **Art.58 - Fatturazione e pagamenti**

Per i pasti recapitati presso ciascuna Sede di Refezione il Fornitore emetterà bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna.

Il personale scolastico incaricato del controllo, firmerà per ricevuta restituendone copia al Fornitore e inoltrando l'originale al competente Ufficio Pubblica Istruzione per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

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



## CITTÀ DI CERIGNOLA

### Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

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

Il pagamento dei corrispettivi avverrà, previa ricezione delle relative fatture; il fornitore dovrà fatturare, all'inizio d'ogni mese, i pasti espressamente prenotati e consegnati alle scuole nel mese precedente, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del Dirigente competente o dal Responsabile da esso incaricato.

Le fatture debitamente firmate saranno pagate entro 90 giorni (novanta) dal ricevimento delle stesse al protocollo generale dell'Amministrazione Contraente, a condizione che le stesse siano state regolarmente emesse e non siano insorte contestazioni.

L'Amministrazione Contraente potrà rivalersi per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati, il rimborso di spese o il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o a mezzo ritenuta da operarsi all'atto dei pagamenti di cui sopra.

Il prezzo offerto in sede di gara rimane fisso ed immutato fatto salvo quanto indicato al precedente art.23.

#### TITOLO X

#### **SISTEMA INFORMATIZZATO PER LE ISCRIZIONI AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PER LA RILEVAZIONE DEI PASTI, PER L'ADDEBITO E L'INCASSO DEI PAGAMENTI DELL'UTENZA.**

Il Comune di Cerignola nell'ottica di migliorare il servizio, per contenere i costi, ottimizzare la gestione e garantire alle famiglie un servizio informativo e di comunicazione chiede che il Fornitore metta a disposizione un Sistema che risponda ai requisiti più avanti precisati, facendosi carico per tutta la durata dell'appalto dei canoni annuali di manutenzione ed hosting, di aggiornamento software e di assistenza telefonica, dei dispositivi hardware e dei servizi necessari al funzionamento del progetto e in ultimo, delle eventuali migliorie proposte che saranno oggetto di valutazione e di assegnazione di punteggio in sede di gara e dei Servizi di installazione e formazione iniziali all'uso del Sistema per tutto il personale comunale coinvolto.

I servizi richiesti dovranno essere forniti nella modalità SaaS (software as a Service).

Viene esplicitamente richiesto alle Imprese partecipanti alla gara di fornire un dettagliato progetto tecnico, specificando le funzionalità del Sistema che il Comune si riserva di valutare, indicando l'intero processo, che dovrà soddisfare la richiesta di efficienza del servizio, sicurezza e semplicità nell'adozione di ogni nuova soluzione ed apparato del sistema.

Il Sistema informatizzato dovrà essere fornito alla stazione appaltante prima dell'avvio del servizio di ristorazione scolastica.

#### **Art.59- Requisiti del sistema informatizzato**

Al fornitore si richiede di fornire un Sistema che abbia l'impostazione amministrativa dei Servizi **"tutorecentrica" con gestione del Nucleo familiare che consente al Comune di gestire attraverso un unico Sistema e base dati, tutti i servizi a domanda erogati a membri della stessa famiglia** . L'applicativo inoltre deve rispondere a requisiti tecnici che vanno nella direzione della spending review per l'Ente stesso quali le tecnologie interamente open source.



## CITTÀ DI CERIGNOLA

### Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

Il sistema Informativo deve essere accessibile attraverso la rete Internet , completo di tutte le funzionalità del processo gestionale del servizio Ristorazione Scolastica a partire dall'iscrizione fino al recupero del credito dall'utente e deve consentire l'attivazione di altri servizi sulla base della stessa anagrafica.

La fornitura del software dovrà rispondere ai seguenti requisiti:

1. web based nativa;
2. compatibile con tutti i browser più utilizzati sul mercato;
3. tecnologia e linguaggi utilizzati per lo sviluppo del progetto interamente di tipo open source;
4. gli ambienti che ospitano i Sistemi di tipo open source;
5. integrazione con i sistemi di office automation open source tipo "Libre office" "Open office";
6. Il Sistema e i Dati dovranno risiedere presso una Server Farm Certificata ISO 27001;
7. La Società produttrice del software dovrà essere in possesso di certificazioni accreditate ISO 9001, ISO 27001:2013 e ISO 22301:2012;

#### **A. Gestione Anagrafica e Pratiche di Iscrizione ai Servizi**

Il Sistema gestionale deve avere: una gestione anagrafica completa degli alunni e del tutore e di tutte le persone del nucleo familiare abilitate che devono fruire del servizio; essere capace di memorizzare peculiarità dell'utente specifiche per ogni servizio gestito; di gestire in automatico l'attribuzione di fasce e scontistica sulla base del reddito/ISEE del nucleo familiare.

Il Sistema deve consentire forme moderne di processi di iscrizione on line per l'accesso ai servizi volte alla riduzione di flusso degli utenti presso gli uffici comunali.

Prerequisito per l'attivazione delle iscrizioni ai servizi scolastici in modalità on-line è la predisposizione del sito WEB Genitori e il rilascio delle relative credenziali per l'accesso all'area riservata ai genitori.

#### **B. Sito Web dedicato ai Genitori, multi servizi e multilingue**

Il modulo Web Genitori, come obiettivo per creare un nuovo modo di rapportarsi, informare e comunicare, con una parte crescente dell'utenza, oltre a consentire il pagamento mediante carta di credito, dovrà gestire due distinte sezioni: una riservata agli utenti già iscritti ai servizi, che tramite propria log-in e password, rilasciata dal sistema, possono accedere in forma strettamente riservata per consultare i dati dei propri figli, siano essi di natura generale (menù, dieta assegnata, Fascia ISEE, Frequenze, ecc..), sia di natura contabile (residuo ricariche, stato dei pagamenti) l'altra aperta a tutti i cittadini che desiderano accedere ai servizi attivati dall'Ente, leggerne i regolamenti ed accedere ai moduli di iscrizione che il Comune potrà scegliere di pubblicare sul sito. Dovrà essere multilingue e consentire agli utenti di diverse nazionalità di selezionare la propria lingua fra : Inglese – Francese – Arabo – Spagnolo.

#### **C. Modulo iscrizioni on-line**





## CITTÀ DI CERIGNOLA

### Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

Gli utenti (tutori), potranno utilizzare il modulo on-line di iscrizione, accessibile tramite login e password nel Portale WEB, che può essere linkata al sito del MIUR per le iscrizioni scolastiche.

Si può prevedere una prima opzione con il controllo del saldo contabile del tutore: nel caso non abbia insoluti o debiti da saldare per poter procedere all'iscrizione degli alunni a lui associati

Per ogni alunno selezionato dovrà essere predisposta una form che propone i campi presenti anche nei moduli pre-stampati forniti dal Comune.

Per ogni domanda completata dovrà essere generato un modulo in formato PDF con i dati inseriti, preservando il layout dei modelli cartacei già in uso dal Comune e prodotta una ricevuta.

L'utente collegato al portale web dovrà vedere lo stato delle domande già salvate e il relativo stato della domanda con la possibilità di annullamento della domanda online.

#### **D. Prenotazione pasti e raccolta delle presenze**

L'attività di prenotazione quotidiana dei pasti sarà a cura degli operatori scolastici, mentre l'impresa appaltante dovrà garantire la fornitura di un sistema che abbia il minimo impatto sull'attività didattica e sulla struttura delle scuole.

Si richiede un sistema on line (PC/Tablet) che elimini l'uso della carta nei plessi che aggiorni i dati in tempo reale e renda gli stessi immediatamente disponibili per il Centro Cottura e per il monitoraggio da parte del Comune.

#### **E. Gestione Amministrativa del Servizio e Canali di Pagamento**

Il Sistema fornito dalla ditta appaltatrice dovrà consentire l'impostazione amministrativa gestionale del Servizio Ristorazione Scolastica sia nella modalità di post-pagato che in modalità pre-pagato. Si richiede in ogni caso l'intestazione dell'eventuale retta o conto pre-pagato al genitore tutore per uno o più bambini e con possibilità di attivazione di tutti i canali di pagamento offerti dal Tesoriere del Comune.

Indipendente alla modalità di impostazione amministrativa del Servizio, l'Azienda appaltatrice dovrà provvedere a attivare diversi canali di pagamento bancari e comunque almeno:

- pagamento on line con Carta di credito tramite il portale web genitori;
- pagamento con bonifico bancario tramite sistema My Bank;
- Attivazione di un punto di pagamento presso la tesoreria comunale;
- attivazione di almeno tre punti di pagamento presso esercenti pubblici dotati di personal computer

#### **F. Gestione Comunicazione verso l'Utenza**

La gestione delle comunicazioni con i genitori, riguardanti il servizio in oggetto, oltre che con documenti cartacei, deve avvenire anche mediante e mail e sms con un alto livello di automatismi, quali la predisposizione di moduli personalizzabili dell'amministrazione, ed l'integrazione con gli strumenti di office automation.



## CITTÀ DI CERIGNOLA

### Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

Tutti i documenti inviati all'utenza, oltre che essere visibili sul portale web genitori devono mantenere lo storico delle comunicazioni su una apposita cartella famiglia sul sistema informatico proposto.

#### L'Azienda Appaltatrice si vincola al rispetto delle seguenti prescrizioni e modalità:

1. Utilizzo dei dati informatici relativi all'utenza del servizio così come popolati su sistema informativo dalla Stazione Appaltante secondo quanto previsto dal protocollo d'intesa e dall'assunzione di responsabilità ai sensi della D.Lgs.196/03 ;
2. Manutenzione e gestione, per tutta la durata dell'appalto, delle apparecchiature hardware e software e del contratto di hosting e l'eventuale installazione, manutenzione e fornitura di tutte le attrezzature e delle apparecchiature hardware e software ritenute necessarie, per consentire le operazioni di cui sopra presso tutti i plessi scolastici.
3. Formazione del personale, dell'azienda, del Comune e di almeno 1 operatore per ciascuna scuola che usufruisce del servizio di ristorazione, all'utilizzo del Sistema per le rispettive competenze.
4. Fornitura di SMS in numero tale da garantire l'invio delle comunicazioni ritenute necessarie dal Comune e degli avvisi di riserva ai genitori per tutta la durata dell'appalto.

#### **Art.60 - Prenotazione e consegna dei pasti**

Ogni Sede di Refezione provvederà a prenotare quotidianamente, entro le ore 9,15, il numero dei pasti che prevede di consumare nel corso della giornata, indicando il numero dei pasti per gli alunni, il numero dei pasti per adulti, le diete speciali, ricettari temporanei, etc..

Il Fornitore dovrà predisporre momenti di formazione perché il personale addetto (personale scolastico o personale dell'impresa) possa rilevare quotidianamente e con celerità le presenze presso ogni plesso scolastico e trasmettere i dati raccolti al Centro di Produzione Pasti.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di pasti richiesti e il numero dei pasti distribuiti, il Fornitore deve immediatamente provvedere alla consegna dei pasti mancanti.

Al fornitore verranno remunerati i pasti prenotati e realmente consegnati alle scuole interessate dal servizio di ristorazione scolastica

50

#### **TITOLO XI**

#### **PULIZIA E IGIENE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI E DELLE SEDI DI REFEZIONE**

#### **Art.61 – Pulizie del Centro di produzione pasti. Interventi ordinari e straordinari**

Sono a carico del Fornitore gli oneri per la pulizia e disinfezione quotidiana di tutti i locali del Centro e delle attrezzature e mobili da effettuare con le modalità e le frequenze di seguito indicate che dovranno essere eseguite al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento.

Le modalità e frequenze di seguito indicate rappresentano il livello minimo di prestazione, dovendo il Fornitore, eseguire tutti i trattamenti di pulizia, secondo un adeguato e **dettagliato "PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE"**, che può prevedere articolazioni più capillari:



## CITTÀ DI CERIGNOLA

Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

### A) Operazioni giornaliere

Tutte le aree del Centro Produzione Pasti (ingresso, eventuale ufficio, corridoi, magazzino, zone preparazione, zone cottura, zone confezionamento, servizi igienici e spogliatoi) dovranno essere sottoposte alle necessarie operazioni di lavatura arredi e lavaggio dei pavimenti, eseguito con appositi strumenti con l'utilizzo di adeguati prodotti tensioattivi, ed aggiunta di prodotti disinfettanti nella fase di risciacquo.

Le attrezzature, i piani di lavoro, gli utensili a fine ciclo di lavorazione dovranno essere sottoposti ad accurata pulizia per la rimozione dello sporco più consistente, lavaggio con detergenti sgrassanti e risciacquo con prodotti sanificanti. Il lavaggio dovrà essere effettuato con detergente alcalino tensioattivo, il risciacquo e la disinfezione con disinfettante A.M.S. clorattivo (40.50 p.p.m.).

In particolare i forni dovranno essere sottoposti alle operazioni di pulizia sopra descritte utilizzando detergenti disincrostanti dopo ogni utilizzo.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici nonché sulle stesse attrezzature. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

I coltelli, i mestoli ed altri oggetti utensili e parti smontabili in acciaio inox, dopo il lavaggio manuale con detergenti neutri dovranno essere sanificati per immersione in disinfettanti cationici.

I servizi igienici annessi alla cucina ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti impiegando detergenti alcalini clorattivi (50 – 100 p.p.m.). Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti, che dovranno essere in numero sufficiente per tutto il personale.

Nei servizi igienici destinati agli addetti dovranno essere impiegati sapone disinfettante ad erogazione non manuale, dispensa di tovagliette a perdere e carta igienica a bobina coperta. Il sapone da utilizzare nei dosatori per il lavaggio delle mani degli operatori del Centro sarà del tipo igienizzante cationico.

I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant'altro usato per la pulizia e sanificazione degli impianti, macchine, arredi, attrezzature ed utensili dovranno essere sostituite all'inizio di ogni settimana.

La pulizia delle aree esterne di pertinenza della cucina è a carico del Fornitore che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite.

### B) Operazioni settimanali

Settimanalmente si dovrà provvedere al lavaggio delle pareti piastrellate con appositi detergenti e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti. Le pareti dovranno essere trattate con detergenti disinfettanti a base di quaternari di ammonio e disinfezione con prodotti A.M.S. a base di cloro.

I contenitori termici dovranno essere sottoposti settimanalmente, e comunque ogni volta che se ne presenti la necessità, ad accurata pulizia con detergenti alcalini.

Sempre settimanalmente dovrà essere effettuata la pulizia, sgrassaggio, risciacquo e disinfezione delle cappe di aspirazione, delle pilette di scarico a pavimento e sotto i grigliati, la pulizia dei vetri, sia interni che esterni, delle porte di ingresso e di comunicazione interna con appositi prodotti detergenti.



## CITTÀ DI CERIGNOLA

**Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola**

### C) Operazioni trimestrali

Pulizie generali e straordinarie di tutte le aree del Centro di Produzione Pasti, dei locali nei quali sono ubicati gli impianti e delle canale e bocchette degli impianti di condizionamento ed estrazione fumi.

Tutte le operazioni di pulizia giornaliere, settimanali e trimestrali dovranno risultare da apposite registrazioni da esibire a richiesta agli incaricati del controllo.

Oltre alle pulizie ordinarie, presso il Centro di Produzione Pasti, il Fornitore dovrà effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e poi con cadenza trimestrale a far data dall'inizio del servizio e comunque ogni volta in cui se ne presenti la necessità.

### **Art.62 – Prodotti per la pulizia.**

Tutti i trattamenti di pulizia presso il Centro di Produzione Pasti e le Sedi di Refezione devono essere eseguiti a cura del Fornitore.

Tali interventi dovranno essere eseguiti in conformità alle disposizioni legislative in materia. I detersivi che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere conformi alle normative vigenti.

L'Impresa dovrà presentare, prima dell'inizio del servizio, schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati, sia presso il Centro di produzione pasti.

### **Art.63 – Modalità di utilizzo dei detersivi**

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

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

### **Art.64 – Divieti**

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione, cottura e distribuzione, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati nei contenitori originali, provvisti della relativa etichetta.

### **Art.65 – Personale addetto al lavaggio e alla pulizia**

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti.

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



## CITTÀ DI CERIGNOLA

Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

### **Art.66 – Pulizie esterne al Centro di produzione pasti**

La pulizia delle aree esterne di pertinenza del Centro di Produzione Pasti sono a carico del Fornitore che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite.

### **Art.67 - Smaltimento Rifiuti**

Tutti i residui e gli avanzi dei pasti saranno raccolti e differenziati in sacchetti e contenitori per la raccolta differenziata. Il fornitore dovrà provvedere durante il riassetto e la pulizia alla raccolta in sacchi separati rispettivamente del materiale a perdere utilizzato per la consumazione dei pasti e degli alimenti. Il Fornitore provvederà allo stoccaggio ed allo smaltimento dei rifiuti.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). La fornitura dei sacchi, dei contenitori e delle pattumiere, munite di pedale e coperchio, sarà a cura del fornitore.

Il Fornitore ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di Cerignola in materia di raccolta differenziata

### **Art.68 – Servizi igienici**

I servizi igienici del Centro di Produzione Pasti, dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati asciugamani a perdere o ad aria.

53

## **TITOLO XII**

### **NORME DI PREVENZIONE , SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

#### **Art.69 – Disposizioni in materia di sicurezza**

È fatto obbligo al Fornitore al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D.Lgs. 626 dell'11/09/1994 e successive modificazioni e dalla Legge 7/11/2000, n. 327.

In particolare il Fornitore entro 60 giorni dall'inizio del servizio, deve redigere, per il centro produzione pasti il Piano sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro (D. Lgs. 9 Aprile 2008 n. 81). Il documento deve essere trasmesso all'Amministrazione Comunale la quale si riserva di dare proprie indicazioni alle quali il Fornitore dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività.

Resta inoltre a carico del Fornitore la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza. I DPI che il Fornitore intende adottare devono essere comunicati al responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione dell'Amministrazione Comunale.

#### **Art.70 – Norme generali per l'igiene del lavoro**



## CITTÀ DI CERIGNOLA

**Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola**

Il Fornitore ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D.P.R. 1 Marzo 1956, n. 303.

### **Art.71 – Impiego di energia**

L'impiego di energia elettrica, gas, da parte del personale del Fornitore che opera nel Centro di produzione Pasti deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell' Impresa Fornitrice del servizio.

### **Art.72 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro**

Il fornitore deve affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e distribuzione secondo quanto previsto dalle normative vigenti (D.P.R. 524 del 08/06/1982 e D.Lgs. n° 493 del 14/08/1996).

### **Art.73 – Piano di evacuazione**

Il fornitore dovrà redigere il piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti.

A tal fine il Fornitore dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Copia di tale documento deve essere trasmessa all'Amministrazione comunale.

### **Art.74 – Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti**

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, anche quando l'utilizzo di tali indumenti non sia previsto dalle schede di sicurezza.

## **TITOLO XIII**

### **QUALITÀ, CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO**

#### **Art. 75 - Sistema di Qualità**

Il Fornitore all'attivazione del servizio dovrà predisporre il/i manuale di sistema di qualità a fronte della norma/e della serie ISO 9000 per il quale è certificato.

#### **Art.76 - Diritto di controllo dell'Amministrazione Contraente**



## CITTÀ DI CERIGNOLA

### Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

E' facoltà dell'Amministrazione Contraente effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dal Fornitore alle prescrizioni di legge, a quelle previste nel presente Capitolato speciale d'appalto e quelle derivanti dall'offerta tecnica presentate in sede di gara.

Il Fornitore dovrà comunicare preventivamente la lista dei propri fornitori e dovrà conservare ed a richiesta esibire documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati.

L'Amministrazione Contraente si riserva, altresì, di distaccare per periodi saltuari o continuativi un proprio incaricato, all'interno del Centro di Produzione Pasti, per seguire e/o verificare la corretta applicazione delle norme di legge e di quanto previsto nel presente Capitolato nonché di quanto previsto nell'Offerta Tecnica.

#### **Art.77 - Organismi preposti al controllo**

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale della ASL, l'Ufficio Pubblica Istruzione dell'Amministrazione Comunale, nonché altre strutture specializzate incaricate dall'Amministrazione Comunale.

#### **Art.78 - Commissione Ristorazione Scolastica**

Per esprimere pareri ed avanzare proposte, non vincolanti per l'Amministrazione comunale, in ordine allo svolgimento del servizio, l'Amministrazione può istituire una Commissione così composta:

- un rappresentante dell'Amministrazione comunale che la presiede;
- un rappresentante del Fornitore;
- un rappresentante per ogni plesso scolastico Sede di Refezione, individuato dal Consiglio di circolo/istituto, fra i genitori degli alunni che usufruiscono del servizio ristorazione.
- un rappresentante per ogni plesso scolastico Sede di Refezione, individuato dal Consiglio di circolo/istituto, fra i docenti

È vietato alla Commissione di intervenire, per qualsiasi motivo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'Impresa fornitrice del servizio di ristorazione scolastica.

#### **Art.79 - Tipologia dei controlli**

I controlli potranno essere articolati, tra l'altro, nel seguente modo:

##### **1. controlli a vista del servizio (elenco indicativo e non esaustivo):**

- controllo del registro pulizia e disinfestazione;
- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio nelle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- controllo sulla provenienza delle derrate e qualificazione fornitori;
- controllo delle derrate, della qualità e del relativo peso degli alimenti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;



## CITTÀ DI CERIGNOLA

Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

- modalità di distribuzione;
- lavaggio ed impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità dei prodotti;
- modalità di manipolazione;
- controllo qualitativo e quantitativo delle derrate e dei pasti;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo delle attrezzature e strumentazioni;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate;
- controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative di legge e alle prescrizioni del presente capitolato;

### 2. controlli analitici

Durante i controlli, i tecnici incaricati dall'Amministrazione Contraente potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

È facoltà dell'Amministrazione comunale effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli chimico-microbiologici sulla merce consegnata, con spese a carico del fornitore, da eseguirsi presso un laboratorio di propria fiducia e nello specifico:

#### → Carni fresche (bovine, suine, avicunicole)

Controllo chimico per sostanze ormonali, medicamentose, contaminanti ambientali e microbiologico completo (carica batterica totale, Coliformi totali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus e relativa tossina, Clostridi solfito riduttori + Salmonella e Listeria monocytogenes.).

#### → Pesce surgelato

Controllo chimico per ricerca ammine biogene e istamina e microbiologico completo (Carica batterica totale, Coliformi totali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus e relativa tossina, Clostridi solfito riduttori + Salmonella e Listeria monocytogenes.).

#### → Prodotti di origine animale stagionati (prodotti di salumeria)





## CITTÀ DI CERIGNOLA

### Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

Controllo chimico per ricerca nitrati e nitriti e microbiologico completo (Carica batterica totale, Coliformi totali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus e relativa tossina, Clostridi solfito riduttori + Salmonella e Listeria monocytogenes)

#### → **Prodotti a base di latte**

Controllo chimico per ricerca di micotossine e microbiologico completo (Carica batterica totale, Coliformi totali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus e relativa tossina, Clostridi solfito riduttori + Salmonella e Listeria monocytogenes).

#### → **Uova e prodotti a base di uova**

Controllo microbiologico completo (Carica batterica totale, Coliformi totali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus e relativa tossina, Salmonella)

#### → **Ortaggi e frutta**

Controllo chimico per residui di prodotti fitosanitari. Controllo microbiologico completo (Carica batterica totale, Escherichia coli, Salmonella, Listeria monocytogenes)

#### → **Acqua minerale**

Controllo microbiologico e controllo chimico (determinazioni analitiche secondo quanto indicato nel D.M. 542/92 e successive modificazioni)

### **Art.80. -Blocco delle derrate**

L'Amministrazione contraente potrà a seguito di controlli analitici imporre al Fornitore di non utilizzare per l'espletamento del servizio nei propri confronti le derrate risultate non conformi alle disposizioni di legge. Gli incaricati dell'Amministrazione Contraente provvederanno a farle custodire in un magazzino o in cella frigorifera (in caso di derrate deperibili) ed a far apporre un cartellino con la scritta "**in attesa di accertamento**". Gli accertamenti sulle condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento dovranno avvenire entro due giorni. Qualora i referti diano esito positivo, salva l'applicazione degli altri rimedi previsti nel presente capitolato, al Fornitore verranno addebitate le spese conseguenti.

57

### **Art.81 - Metodologia del controllo qualità**

Gli addetti effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e di asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento dell'attività di produzione dei pasti.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione Contraente per le quantità di campioni prelevate.

### **Art.82 - Autocontrollo secondo il sistema H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Point)**

Il Fornitore, nello svolgimento del servizio, deve seguire un piano di autocontrollo di qualità, secondo quanto indicato in sede di offerta. L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dal D. Lgs. 155/97 concernente l'igiene dei prodotti



## CITTÀ DI CERIGNOLA

### Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

alimentari. Pertanto il Fornitore deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi sui cui è basato il sistema HACCP.

Pertanto il Fornitore deve adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, il Fornitore in misura minimale, fatta salva quanto proposto in sede di offerta, deve effettuare analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici con cadenza almeno mensile, comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi;

Dovranno essere, altresì, previsti analisi almeno annuali sulle derrate che saranno indicate dall'Amministrazione comunale, al fine di garantire l'assenza di O.G.M. nelle stesse.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione presso il Centro cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di enti incaricati dalla ASL.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato il Fornitore dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con gli uffici preposti dell'Amministrazione comunale, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Il Piano di Autocontrollo dovrà garantire la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta durante il trasporto, l'etichettatura e la scadenza degli alimenti o termine minimo di Conservazione (TMC), le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e la qualifica dei fornitori, in conformità al Manuale di HACCP previsto dalla legge 155/1997.

58

#### **Art.83- Controlli indicati dal Fornitore in Offerta**

Il Fornitore si obbliga a garantire i controlli indicati nell'Offerta Tecnica con le modalità e nei termini indicati nella stessa.

La mancata esecuzione nel corso dell'anno del numero e della tipologia di attività complessivamente previste in Offerta comporterà l'applicazione da parte dell'Amministrazione Contraente delle penali previste nell'art. 90.

#### **Art.84 - Conservazione campioni**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, il Fornitore deve prelevare almeno gr. 150 di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 successive.

Sui sacchetti dovrà essere riportata il luogo, la data, l'ora di prelievo e le generalità dell'operatore che ha effettuato il prelievo stesso.

#### **Art.85 - Rilievi dei tecnici**



## CITTÀ DI CERIGNOLA

**Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola**

Gli addetti incaricati dei controlli sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze del Fornitore. Il personale del Fornitore non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dall'Amministrazione Contraente.

### **Art.86 – Contestazioni**

L'Amministrazione comunale farà pervenire al Fornitore, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo, nonché eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi entro tre giorni.

In relazione alle contestazioni mosse, il Fornitore è tenuto a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'Amministrazione comunale.

Se entro tre giorni dalla data della comunicazione il Fornitore non fornisce nessuna controprova o giustificazione, l'Amministrazione comunale applicherà le penali previste dal presente capitolato speciale d'appalto.

### **Art.87 - Controlli previsti dalla legge**

Fermo il diritto di controllo dell'Amministrazione Contraente l'attività del fornitore sarà sottoposta al controllo degli organismi istituzionalmente preposti.

### **Art.88 - Idoneità sanitaria degli addetti al controllo**

Gli addetti al controllo, di cui al punto 2 dell'art. 78 del presente capitolato speciale d'appalto, devono essere muniti di Libretto di Idoneità Sanitaria o altro documento equivalente rilasciato dall'Azienda USL competente.

### **Art.89 - Verifica della soddisfazione dell'utenza scolastica**

Il Fornitore dovrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utente. Tale sistema verrà impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio.

L'indagine verrà effettuata con modalità diverse, dovranno essere previsti due strumenti di indagine:

- Questionario mensile per sede di refezione, per i primi sei mesi di attivazione del servizio, sulla qualità, quantità ed appetibilità del pasto compilato dal responsabile del servizio nominato dal Fornitore
- Questionario trimestrale, dopo i primi sei mesi e per tutta la durata del contratto sulla qualità, quantità ed appetibilità del pasto da parte degli alunni e del personale scolastico.

Inoltre, il Responsabile del Servizio nominato dal fornitore dovrà garantire la sua presenza costante presso i plessi scolastici a garanzia della qualità del servizio, intrattenendo a tale scopo rapporti sia con il Responsabile nominato dall'Amministrazione Contraente che con il personale educativo della scuola.



## CITTÀ DI CERIGNOLA

### Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

Il questionario, concordato con l'Amministrazione Contraente, oltre a consentire una valutazione su qualità, quantità e appetibilità del pasto fornito, metterà a disposizione uno spazio per esprimere commenti, suggerimenti e eventuali insoddisfazioni. Verrà inoltre riportata la data, il menu del giorno e la qualifica del compilatore.

Saranno previste schede di rilevazione per la verifica del gradimento dei commensali e verranno analizzate le motivazioni legate al mancato gradimento (qualità del pasto, gusto, etc.) del pasto con l'individuazione dei correttivi da apportare ai menù o al servizio.

Nello svolgimento di tale attività sarà indispensabile la collaborazione dei Responsabili del Servizio per l'Amministrazione e per il Fornitore. I correttivi concordati, necessari al miglioramento da apportare al menù e al servizio, non comporteranno nessun onere per l'Amministrazione Contraente.

A cadenza periodica concordata con l'Amministrazione Contraente il Responsabile del servizio del Fornitore dovrà produrre una relazione riportante i risultati delle rilevazioni, dei correttivi apportati al servizio e delle proposte migliorative del servizio stesso.

#### TITOLO XIV

#### PENALI, RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.

#### **Art.90– Penalità previste per il servizio di approvvigionamento derrate, preparazione, trasporto, distribuzione e somministrazione pasti.**

I controlli di cui ai precedenti articoli saranno indirizzati oltre che sui requisiti di natura igienica, anche sulla qualità dei pasti forniti e saranno estesi, pertanto, alle scuole dove saranno consumati.

Nel caso in cui non venga eseguito il servizio, il fornitore sarà gravato di una penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno oltre al rimborso dell'eventuale somma pagata dall'Amministrazione Comunale per assicurare il servizio; dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà come abbandono del servizio con conseguente risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 91 del presente capitolato.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, nei suoi allegati e nell'offerta tecnica proposta, si procederà in primo luogo all'applicazione delle seguenti penalità:

- a) quantità e/o grammature pasti non corrispondenti a quanto richiesto: penale di € 1.000,00 più il mancato pagamento di tutte le pietanze distribuite interessate al deficit;
- b) qualità derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche, allegato C): penale di € 1.500,00 per ogni derrata non conforme;
- c) menù differente non autorizzato per iscritto, da quanto precedentemente autorizzato: penale di € 500,00 per ogni giorno di servizio in cui è stato somministrato tale menù;
- d) per mancata predisposizione e consegna per conoscenza al Committente, del menu d'emergenza: penale di € 500,00;



## CITTÀ DI CERIGNOLA

### Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

- e) fornitura di cibi incommestibili per qualsivoglia motivazione (bruciatura, cottura insufficiente ecc): penale di € 500,00;
- f) igiene o manutenzione carenti verificate presso il centro di cottura e/o automezzi e/o attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio: penale di € 1.000,00 per ogni voce interessata al deficit;
- g) mancata predisposizione e consegna per conoscenza all'Amministrazione Comunale, delle tabelle dietetiche e dei menu relativi a ogni tipologia di dieta (artt. 45, 46 e 47 del presente Capitolato): penale di € 1.000,00 più € 150,00 per ogni giorno di ritardo;
- h) mancato rispetto orario consegna pasti, di cui all'art. 53: penale di € 500,00 per sede di refezione; per reiterazione presso la medesima scuola: penale di € 1.000,00;
- i) ogni grado di scostamento (arrotondato per eccesso all'unità) rispetto alle temperature stabilite (art. 37): penale di € 500,00;
- j) mancato rispetto rapporto distribuzione, di cui all'art. 28: penale di € 500,00 per ogni giorno interessato al deficit;
- k) mancate registrazioni relative alla rintracciabilità dei prodotti alimentari: penale di € 500,00 più € 150,00 per ogni giorno di ritardo;
- l) mancato approntamento del campione testimone, penale di € 350,00;
- m) mancato rispetto dell'organico dichiarato in sede di offerta, relativamente alle figure professionali del Direttore e/o Dietista/nutrizionista e/o Cuochi: penale di € 1.000,00, ponderate rispettivamente per ogni giorno di assenza e per ogni figura professionale mancante;
- n) rinvenimento corpi estranei: penale di € 500,00 per ogni singola porzione, con ulteriore penale di €. 900,00 se il ritrovamento interessa più di una porzione, riservandosi l'Amministrazione Contraente di respingere la fornitura con l'obbligo da parte dell'Impresa di fornire un pasto sostitutivo;
- o) per il mancato rispetto del piano di autocontrollo adottato secondo il sistema H.A.C.C.P., penale di €. 800,00;
- p) mancato utilizzo del numero minimo di automezzi ritenuto indispensabile per il regolare e tempestivo svolgimento del servizio come indicato nell'offerta tecnica: € 350,00 ponderate per ogni mezzo mancante e per ogni giorno interessato al deficit;
- q) utilizzo di contenitori termici e/o gastronorm deficitari nella loro integrità (per esempio rotti), penale di € 50,00 ponderate per ogni contenitore termico e/o gastronorm deficitari utilizzati e per ogni giorno di utilizzo;
- r) utilizzo di derrate diverse da quelle proposte in offerta, penale di € 1.500,00 per ogni giorno di utilizzo.
- s) per la mancata erogazione o somministrazione dei menù per diete speciali, sarà applicata, per ogni caso, una penale, da un minimo di €. 150,00= ad un massimo di €. 1.000,00= in relazione alla gravità del caso.
- t) mancato reintegro in corso d'opera dell'attrezzatura, strumentazione, arredo, utensileria, impianto automezzo presentata in sede di offerta tecnica per una penale che potrà andare da un minimo di € 500,00 a un massimo di € 1.500,00 se non viene reintegrata entro 3 giorni lavorativi;

Per altri casi di inadempimenti non sopra compresi, ovvero in considerazione della particolare gravità dell'inadempimento stesso, l'Amministrazione Contraente si riserva, a suo giudizio



## CITTÀ DI CERIGNOLA

### Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

insindacabile, di applicare ulteriori penalità, da un minimo di €. 300,00= ad un massimo di €. 2.000,00=.

Qualora le inadempienze, causa delle penali, si ripetessero per ognuno dei casi sopra previsti più di tre volte, l'Amministrazione Contraente, fatto salvo quanto previsto al successivo articolo, potrà proseguire nell'applicazione delle penali raddoppiate rispetto a quanto sopra previsto.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale prevista dal presente Capitolato.

L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto (notificato con raccomandata o tramite fax o posta certificata pec) e l'assegnazione di un termine di giorni 3 (tre) lavorativi per la presentazione di eventuali discolpe.

Si procederà al recupero della penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto o mediante escussione del deposito cauzionale con impegno da parte dell'impresa al reintegro del medesimo.

#### **Art.91 – Ipotesi di risoluzione del contratto**

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

- a. apertura di una procedura concorsuale e fallimentare a carico del Fornitore;
- b. qualora si verificassero casi di intossicazione alimentare accertati dalle autorità sanitarie dovuti ad accertata imperizia del Fornitore o dei suoi fornitori;
- c. inosservanza delle norme igienico sanitarie nel Centro di Produzione Pasti;
- d. utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal presente capitolato e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- e. interruzione non motivata del servizio;
- f. assenza non giustificata superiore a cinque giorni dell'incaricato responsabile del servizio;
- g. subappalto dei servizi non previsti dal presente capitolato;
- h. cessione del contratto a terzi;
- i. mancata realizzazione o difformità nella realizzazione del progetto/i gestionale/i indicato/i in fase di offerta;
- j. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- k. inadempimenti reiterati, nel corso del medesimo anno scolastico, per più di 3 volte, che l'Amministrazione comunale giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- l. destinazione dei locali adibiti a Centro di Produzione Pasti ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- m. realizzazione o trasferimento del Centro di Produzione pasti in prossimità di aree o impianti dichiarati espressamente, dalle autorità competenti, altamente inquinanti e insalubri;



## CITTÀ DI CERIGNOLA

### Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola

- n. per inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, per la mancata applicazione dei contratti collettivi, per ritardi reiterati dei pagamento delle retribuzioni al personale dipendente;
- o. mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere previste in sede di offerta;
- p. mancato rispetto del monte ore giornaliero e/o settimanale previsto in sede di offerta;
- q. mancata fornitura e installazione delle attrezzature offerte in sede di gara;

In caso di risoluzione del contratto il Comune potrà scegliere:

- di far proseguire il servizio fino al periodo di un mese dall'avviso di risoluzione alle stesse condizioni;
- affidare il servizio alla Ditta classificatasi al secondo posto nella graduatoria di gara, attribuendone gli eventuali maggiori costi rispetto ai corrispettivi stabiliti nel contratto alla ditta aggiudicataria.

E' sempre comunque fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni derivati dall'inadempimento contrattuale.

Il presente articolo si intende espressamente approvato dal Fornitore ai sensi e per gli effetti dell'Art. 1341 C.C.

#### **Art.92 – Recesso**

Il Fornitore è tenuto all'accettazione in qualsiasi momento del recesso unilaterale del contratto, salvo l'obbligo del preavviso di almeno 15 (quindici) giorni, qualora l'Amministrazione Comunale intenda provvedere diversamente in merito all'esecuzione, totale o parziale dei servizi.

Il Fornitore può richiedere il recesso in caso di impossibilità ad eseguire i servizi per causa non imputabile alla stessa secondo le disposizioni del codice civile.

#### **TITOLO XV ALLEGATI**

##### **Art.93 - Allegati**

Sono allegati al presente capitolato speciale, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti documenti:

**Allegato A)** Format per la presentazione dell'Offerta Tecnica;

**Allegato B)** "Pianificazione Pasti e Menù";

**Allegato C)** "Specifiche tecniche e merceologiche dei principali alimenti";

**Allegato D)** "Personale operante nel precedente contratto inerente il Servizio di Refezione Scolastica";

**Allegato E)** Modulo Offerta Economica

**Allegato F)** Schema del Contratto



## CITTÀ DI CERIGNOLA

Servizio di Ristorazione Scolastica per le scuole dell'infanzia e Primarie della città di Cerignola