



## COMUNE DI BARRAFRANCA

### III SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA

#### CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA ANNO SCOLASTICO 2020/2021

##### **Art. 1- Oggetto dell'appalto**

1. Il presente capitolato ha per oggetto all'affidamento del Servizio di Refezione Scolastica (*mensa scolastica*) nelle scuole dell'infanzia e Secondaria di 1° grado del Comune di Barrafranca nonché del personale docente e non docente avente diritto alla mensa, secondo le condizioni e le modalità indicate nei successivi articoli del presente capitolato speciale di appalto con affidamento mediante trattativa diretta sul MEPA art. 35 e 36 del D.to L.vo n. 50/2016 e ss.mm.ii.

2. Il servizio prevede la preparazione e cottura dei pasti, il confezionamento, il trasporto e la distribuzione agli alunni, docenti e personale ATA dei plessi scolastici con mezzi di proprietà della ditta;

3. La gestione del servizio, deve garantire le diverse fasi di "preparazione, cottura, distribuzione e somministrazione" giornaliera di pasti pronti per il consumo.

I plessi sono:

- Plesso Ferreri Grazia (scuola infanzia)
- Plesso Polivalente Gino Novelli (scuola infanzia)
- Plesso San Giovannello (scuola infanzia)
- Plesso Don Milani (scuola secondaria di 1° grado)
- Corso Italia (scuola infanzia)
- Giovanni Paolo II (scuola infanzia)
- G. Verga (scuola secondaria di 1° Grado)
- Plesso Europa
- S.G. Bosco

##### **Art. 2- Durata dell'appalto e valore dell'appalto. Prezzo a base di gara.**

1. L'affidamento (anno scolastico 2020/2021) ha inizio a decorrere dal 11/01/2021 e fino al 31 Maggio 2021 con decorrenza successiva alla data di stipulazione del contratto, ed in ogni caso dal giorno di effettivo inizio del servizio.

2. Il valore presuntivo dell'appalto è stimato in circa € 63.648,00 così specificato:

- prezzo unitario a pasto - € 4,00 compreso IVA al 4%
- Numero pasti - n. 884 a settimana

---

Piazza F.lli Messina – 94012 BARRAFRANCA

Tel. +39 0934 1902380 Fax. +39 0934 467504 - Cod. Fis. 80003210863 – P.IVA 00429180862

E-mail PEC: [comune.barrafranca@pec.aruba.it](mailto:comune.barrafranca@pec.aruba.it) – Sito Istituzionale: [www.comune.barrafranca.en.it](http://www.comune.barrafranca.en.it)

- Settimane – n. 19
- Numero complessivo di pasti - n 15.912
- 0.02% costi di sicurezza - € 13,00

3. Tale importo risulta determinato dal prezzo del pasto unitario a base d'appalto per il numero dei pasti **presunti circa 15.912**, espressi a titolo puramente indicativo/orientativo e senza costituire alcun impegno o garanzia da parte della stazione appaltante sulla effettiva quantità delle prestazioni che verranno richieste, risultando escluse da suddetto computo tutte le giornate di sospensione delle attività didattiche per festività o altre motivazioni.

Il numero presumibile complessivo di pasti, è stato calcolato tenuto conto del numero delle richieste presentate dai genitori degli alunni presso i plessi scolastici di appartenenza e comunicato formalmente dai rispettivi Dirigenti Scolastici.

**Il pagamento del servizio sarà a carico del Comune di Barrafranca per una quota parte di complessivi € 34.688,16 (54,50%) e a carico degli utenti (45,50%) per una quota parte di complessivi € 28.959,84**

4. L'impresa aggiudicataria sarà tenuta alla fornitura di tutte le maggiori quantità che dovessero essere richieste da parte dell'Amministrazione comunale al prezzo unitario di aggiudicazione ed alle condizioni di cui agli atti di gara, senza per ciò pretendere compensi o indennizzi particolari. Parimenti, tali eventuali maggiori quantità non daranno diritto all'Amministrazione Comunale di richiedere sconti o riduzioni di prezzo. L'impresa non potrà opporre pretesa alcuna di revisione del prezzo unitario di aggiudicazione, nemmeno nel caso in cui le quantità da somministrare risultassero inferiori a quelle preventivate. Sicché le variazioni in diminuzione, da qualunque motivo determinate e di qualunque entità esse siano, comprese quelle che superino la metà del predetto numero potenziale, non danno titolo al fornitore a richiedere qualsivoglia pretesa, nonché il mutamento di alcuna delle condizioni negoziali, che restano quelle indicate nel contratto, incluso il prezzo unitario del pasto pro-capite, che viene applicato comunque e sempre in proporzione al numero degli utenti effettivi fruitori variabile in relazione alla presenza giornaliera degli utenti. Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti.

5. Il prezzo pasto unitario a base d'asta è pari a € 4,00 compreso IVA al 4%. Pertanto, l'offerta dovrà essere formulata sul costo pasto a base d'asta al netto degli oneri della sicurezza, IVA esclusa. Nel prezzo del "pasto unitario" si intendono interamente compensati dal Comune alla Ditta appaltatrice tutti i servizi, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

6. Alla scadenza del contratto e con provvedimento espresso, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di prorogare l'affidamento del servizio alle stesse condizioni per il periodo necessario alla conclusione di una nuova procedura di gara.

7. Ai fini della quantificazione del costo è stato considerato il costo orario del lavoro per i dipendenti da aziende del settore turismo- Comparto pubblici esercizi "Ristorazione collettiva", di cui alle tabelle del Ministero del lavoro e delle politiche sociali in relazione alle seguenti figure:

- cuoco
- autista.

### **Art. 3- Consegna del servizio nelle more di stipula del contratto**

1. L'Amministrazione comunale si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in pendenza della stipulazione del contratto e, comunque, dopo:  
 – la trasmissione della documentazione relativa ai mezzi utilizzati per il trasporto degli alimenti: copia della carta di circolazione e dell'autorizzazione ai sensi del Reg. CE 852/2004;



- l'avvenuta sottoscrizione, da parte del rappresentante del Comune e della Ditta appaltatrice, del Documento Unico di Valutazione dei Rischi;
- la trasmissione di copia conforme della polizza assicurativa specificata;
- la costituzione di garanzia definitiva;

#### **Art. 4- Continuità del servizio**

1. Il servizio oggetto del presente capitolato è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, la Ditta appaltatrice è tenuta al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 “Principi sull'erogazione dei servizi pubblici” (s.m.i.). Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146, “Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali” (s.m.i.).
2. In caso di sciopero programmato del personale delle scuole, la Ditta appaltatrice dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima.
3. Per scioperi del personale dipendente della Ditta appaltatrice, la stessa dovrà darne comunicazione al Comune, con un preavviso di almeno 48 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi. In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla Ditta appaltatrice.
4. In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi sul centro di cottura la Ditta appaltatrice dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata al massimo a 2 giorni su base mensile.

#### **Art. 5- Requisiti di partecipazione richiesti**

1. È richiesto il possesso dei seguenti requisiti:

##### **Requisiti di ordine generale (ai sensi dell'art. 45 del D.Lgs. 50/2016)**

È richiesto il possesso, da parte di ogni singola impresa, dei requisiti di capacità generale da indicare specificatamente.

##### **Requisiti di idoneità professionale (ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 50/2016)**

###### **È richiesta:**

- l'iscrizione al Registro delle Imprese presso la competente Camera di Commercio Industria Agricoltura e Artigianato per attività di ristorazione collettiva;
- il sistema di autocontrollo previsto dal D. Lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e ss.mm.ii. (H.A.C.C.P.).

##### **Requisiti di capacità economica e finanziaria (ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 50/2016)**

1. I concorrenti dovranno:

- avere affidabilità finanziaria, da dimostrarsi con una lettera di referenza bancaria da rendersi in originale senza formalità. In caso di Associazione Temporanea detto requisito deve essere posseduto da ciascuna delle imprese concorrenti;

2. Si precisa che la presente dichiarazione viene richiesta in relazione alla natura dei servizi da rendere, in considerazione dell'utenza destinataria del servizio ( bambini e ragazzi in età scolare), e del possesso di una solidità aziendale che sia garanzia di stabilità gestionale .

3. Se il concorrente non è in grado, per fondati motivi, di presentare le referenze richieste, può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante presentazione di bilanci o di estratti di bilancio.

4. Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato saranno considerati in proporzione alla data di costituzione o di avvio dell'attività.

### **Requisiti di capacità tecnica (ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n. 50/2016)**

1. I concorrenti dovranno:

☞ - aver svolto nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando almeno un servizio analogo con produzione **annua** di pasti non inferiore a quella stimata per l'appalto in oggetto, (con attestazione di "buon esito" rilasciata dalle Istituzioni Scolastiche Pubbliche).

– essere in possesso della **CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ UNI EN ISO 9001:2008** (Sistemi di Gestione per la qualità);

– disponibilità di automezzi riservati al trasporto di alimenti debitamente muniti di autorizzazione sanitaria;

– la Ditta deve avere la - disponibilità di un proprio **Centro di Cottura con relative autorizzazioni sanitarie**: Il tempo di raggiungimento della sede centrale del Comune non dovrà essere superiore ad 1 ora, dovrà in ogni caso essere sempre garantita l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge, la distanza sarà rilevabile dal sito: [www.viamichelin.it](http://www.viamichelin.it). opzione "Percorso rapido".

### **Art. 6- Obblighi della ditta**

1. Il servizio, oggetto del presente capitolato, che la Ditta appaltatrice è tenuta a svolgere comprende:

1.1. preparazione, cottura nel rispetto di menù, tabelle dietetiche e caratteristiche merceologiche degli alimenti, compreso l'utilizzo di prodotti biologici, tipici e tradizionali, come di seguito indicato;

1.2. manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi/attrezzature di proprietà della Ditta appaltatrice;

1.3. acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione delle apparecchiature e delle attrezzature per il servizio (es.: detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci ecc.). I detergenti dovranno essere ecolabel, come indicato dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011;

1.4. fornitura del vestiario e dei Dispositivi di Protezione Individuale ex D. Lgs. N. 81/2008 al proprio personale operante nelle mense scolastiche;

1.5. osservanza di tutte le norme di sicurezza, riferita anche agli obblighi del Decreto Legislativo 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, alle norme di gestione, di igiene, dei regolamenti comunali e delle disposizioni di legge applicabili e compatibili con l'oggetto del presente appalto, compreso il far rispettare il divieto di fumo sia presso i plessi di cottura in precedenza indicate che presso i refettori;

1.6. copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso;

1.7. realizzazione di tutte le attività necessarie e stabilite dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P.) previsto dal D. lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e s.m.i. **con l'indicazione del nominativo di un laboratorio, accreditato ai sensi di legge,**



**per le analisi chimico-fisiche e microbiologiche per l'effettuazione periodica dei controlli;**

1.8 gestione e organizzazione del personale con adeguati requisiti igienico-sanitari, capacità e formazione professionale;

1.9 messa a disposizione di un **coordinatore responsabile dell'appalto**, che deve essere sempre reperibile, e che risponda al Comune per il servizio nel complesso garantendone il corretto andamento;

1.10 Invio, prima della stipulazione del contratto, dell'elenco delle derrate alimentari e bevande utilizzate, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, ecc., Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, deve essere tempestivamente comunicata al Comune;

1.11. rispetto delle disposizioni in materia di privacy di cui alla L. 196/2003, e successive modificazioni ed integrazioni, per quanto concerne il trattamento di qualsiasi dato riguardante l'utenza.

L'affidatario deve attenersi a tutte le prescrizioni previste nel presente capitolato ed alle seguenti ulteriori istruzioni:

- deve trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio affidato;
- deve adottare tutte le necessarie misure di sicurezza atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso, in particolare con riferimento ai dati sensibili.
- **La ditta ha l'obbligo di registrare l'attività presso il Servizio Igiene alimenti e Nutrizione dell'ASP di Enna**

**Art. 7 – Mansioni Personale scolastico**

La scuola dovrà provvedere con proprio personale a:

- Apparecchiamento e sparcchiamento dei tavoli adibiti per la mensa
- distribuzione pasti
- alle operazioni di pulizia degli arredi, al riassetto del refettorio, al riordino di tutto il materiale, alla raccolta dei rifiuti e al conferimento degli stessi negli appositi cassonetti provvedendo alla raccolta differenziata secondo le indicazioni dell'Amministrazione Comunale,
- Spazzamento e pulizia locali adibiti a mensa scolastica

**Art. 8- Caratteristiche delle derrate-modalità di preparazione e cottura dei pasti**

I.I pasti ed i quantitativi da fornire sono quelli previsti nella tabella dietetica predisposta dall'Azienda Sanitaria Provinciale ed allegata al presente Capitolato. Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti sarà necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato nelle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica prodotte dal Ministero della Salute e nelle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica. Il Comune si riferisce alla norma UNI EN ISO 22005:2008, "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari", in aderenza alla quale richiede alle aziende di conformare la propria progettazione ed attuazione del sistema di rintracciabilità aziendale.

2. Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della Ditta aggiudicataria a norma del presente capitolato, dovranno essere:

- a) di “prima qualità” sia dal punto di vista igienico, nutrizionale, organolettico, merceologico e commerciale;
- b) conformi ai requisiti previsti dai Regolamenti della CE, dalla normativa italiana e regionale vigente, che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l’intero periodo di esplicazione dell’appalto;
- c) le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale. Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate;
- d) conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari.

Si evidenzia inoltre che:

- a) l’approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo- qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- b) le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- c) è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati;
- d) è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza);
- e) l’approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.
- f) le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

### 3. Carne ( bovina- pollame)

Le carni fresche e non surgelate devono essere di provenienza Nazionale, recante il marchio di qualità, proveniente da allevamenti e produzione nazionale, da stabilimenti riconosciuti CEE, da animali sani, di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e conservazione e sottoposte a regolare visita veterinaria prima della macellazione.

4. Pasta: deve essere di semola di grano duro o di semola di tipo integrale, esente da qualsiasi macinato o additivo. Deve resistere alla cottura per almeno venti minuti senza spaccarsi, deformarsi o lasciare l’acqua troppo torbida;

5. Pesce: deve essere di prima qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico, corrispondente a tutte le normative vigenti alla data odierna, consegnato in confezioni originali, chiuse e sigillate alla produzione in modo da garantire l’autenticità del prodotto e l’impossibilità di manomissioni, non deve presentare segni comprovanti un avvenuto, parziale o totale scongelamento, sulla confezione dovrà essere riportata la data di confezionamento e di scadenza;

6. Uova: del tipo “extra”, da conservarsi per non più di una settimana in frigorifero;



7. Pomodoro: (pelato o passata) senza additivi chimici di prima qualità;
8. Formaggi: Mozzarella fresca, a pasta filata ottenuta dal latte intero vaccino fresco, proveniente da allevamenti e produzione locali e fornita in confezioni sigillate con data di produzione e scadenza;
9. Formaggio grattugiato: solo parmigiano reggiano di prima qualità;
10. Latte: dovrà essere di prima qualità, a media conservazione UHT, parzialmente scremato e riportare sulla confezione in TRETRA PAK la data di confezionamento e di scadenza;
11. Prosciutto: dovrà essere cotto, magro, di coscia, senza polifosfati, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione;
12. Olio: dovrà essere extravergine di oliva, di ottima qualità e non dovrà contenere più di un grado di acidità;
13. Pane: dovrà essere prodotto con farina "O" e con l'aggiunta di olio di oliva nella percentuale minima consentita dalla legge. Dovrà essere preparato giornalmente, secondo una buona tecnica di lavorazione, con lievito naturale e cotto adeguatamente. Le pezzature dovranno essere di grammi 50 e grammi 100;
14. Ortaggi: devono essere di stagione e di recente raccolta, maturi fisiologicamente, asciutti, privi di terrosità e di altri corpi estranei, indenni da difetti tali da alterare le caratteristiche organolettiche, non presentare tracce di appassimento o alterazioni incipienti. Gli ortaggi a bulbo (aglio, cipolla e patate) non devono essere germogliati e raggrinziti, l'interno non deve avere chiazze scure e tracce di verde epicarpale (presenza di solanina);
15. Frutta: deve essere di stagione, esente da difetti all'epicarpio e alla polpa; di prima qualità; matura; di calibratura e grammatura, intesa priva di buccia, come da tabelle dietetiche.
16. Sale: deve essere del tipo iodato.
17. Acqua minerale: l'acqua sarà oligominerale secondo le norme vigenti. Bottiglie da ml 330 e da mezzo litro per ciascun bambino (a seconda che si tratti di bambini dell'Infanzia o della scuola elementare).
18. Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente, in particolare si richiede:
  - Cuocere le verdure al vapore o al forno;
  - cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno,
  - aggiungere i condimenti a crudo;
  - preparare il purè con patate fresche lessate in giornata;
  - le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate e condite al momento della distribuzione;
  - consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
  - evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta).

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;
- cibi fritti;
- il dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei cibi;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesce semilavorati o precotti.

## **Art. 9 - Prodotti biologici, tipici (DOP e IGP) e tradizionali. Prodotti a “freschezza garantita”**

1. La stazione appaltante intende utilizzare prodotti biologici e prodotti tipici per la preparazione dei menù in ottemperanza alla normativa vigente.

**2. I prodotti biologici devono avere i requisiti previsti da Regolamento CEE n. 2092/91, recepito dal D.M. 25.05.92 n.338, Regolamento CEE n. 1084/99, Regolamento CEE n. 2081/92, come modificato dal regolamento CEE 535/97, Legge 21.12.99 n. 526 art. 10 comma 7.**

### **Produzione degli alimenti e delle bevande:**

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

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

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

4. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

*Carne* deve provenire:

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

*Pesce* deve provenire,

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - *Marine Stewardship Council* od equivalenti)<sup>4</sup>.





Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti (Stewardship Council) o equivalenti.

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

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

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

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

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

10. La ditta appaltatrice dovrà esibire, su richiesta del Comune, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici attestanti la conformità dei prodotti biologici che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

11. Il numero e la percentuale di prodotti biologici e di prodotti locali debitamente certificati che l'Impresa intenderà introdurre nei menu sarà oggetto di valutazione dell'offerta tecnica.

12. Per **prodotti tipici** si intendono i prodotti precisamente identificati come **“DOP”** (Denominazione di Origine Protetta) **“IGP”** (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006, così come definite dal Reg. CE N. 509/2006, tutti i prodotti DOP IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Si richiede che la ditta aggiudicataria del servizio fornisca i seguenti alimenti di **origine biologica**: verdura fresca, frutta fresca .

13. L'Amministrazione Comunale richiede che i seguenti prodotti lattiero caseari siano **tipici** (a fianco della denominazione di ciascuna derrata interessata è riportata tra parentesi la dicitura "prodotto tipico"): formaggio a pasta molla e filata, formaggio a pasta dura, parmigiano reggiano e grana padano; si riserva altresì di chiedere l'utilizzo di "prodotti tradizionali" in sostituzione di altre derrate già previste nelle schede alimenti contenute nelle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica.

14. Nella realizzazione del servizio si intende inoltre dare preferenza ai prodotti a **“freschezza garantita”** (“a chilometri zero” o di **“filiera corta”**), contemperando il principio di economicità con la tutela della salute, dell'ambiente e con la promozione

dello sviluppo sostenibile. Per questo motivo, verranno premiate le ditte che orientino la propria scelta nell'acquisto delle derrate verso le aziende aventi sedi nelle zone circostanti, anche al fine di promuovere una ricaduta positiva nel territorio e nell'economia regionale.

15. In qualsiasi momento l'amministrazione comunale si riserva la possibilità di richiedere la documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti destinati al Comune si utilizzano i prodotti biologici, tipici e tradizionali previsti e che gli stessi sono conformi alla vigente normativa in materia.. La ditta, pertanto, dovrà esibire, su richiesta del Comune, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici attestanti la conformità dei prodotti biologici, tipici e tradizionali.

### **Art. 10- Conservazione delle derrate alimentari**

La conservazione delle derrate alimentari dovrà rispettare le specifiche tecniche relative alle vigenti norme.

1. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.
2. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.
3. I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra +1°C e +4°C.
4. Le uova devono essere conservate in frigorifero.
5. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti.
6. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.
7. Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.
8. Ogni qual volta sia aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la curabilità valicata del prodotto confezionato.
9. I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.
10. Per quanto non espressamente previsto dai precedenti punti si fa espresso riferimento alla normativa vigente in materia di controlli di sicurezza alimentare – H.A.C.C.P.

### **Art. 11- Struttura del menu/ temperatura**

1. Ogni singolo pasto risulta così composto:

- primo piatto
- secondo piatto
- frutta/dessert
- acqua oligominerale naturale in singole confezioni;
- pane

2. La temperatura dei pasti, all'atto dell'apertura dei contenitori per la distribuzione, non dovrà essere inferiore a + 65° C per i pasti da consumarsi caldi, inferiore a + 10°C per i cibi da



consumarsi refrigerati, inferiore a + 4° C per i cibi da conservarsi obbligatoriamente a tale temperatura.

3. È consentito all'Impresa, in via temporanea e straordinaria, effettuare una variazione dei piatti previsti nei menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore;
- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- non costante gradimento di talune pietanze da parte dell'utenza

3. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di introdurre in qualsiasi momento modifiche ai menù, alle caratteristiche merceologiche delle derrate e alle grammature con obbligo per la Ditta aggiudicataria di adeguare conseguentemente e rapidamente la fornitura, fermo restando che dovrà trattarsi di modificazioni che non comportino variazioni del prezzo per pasto.

#### **Art. 12- Giorni di fornitura pasti**

1. Il servizio di refezione scolastica dovrà essere effettuato tutti i giorni feriali della settimana (dal lunedì al venerdì), con esclusione del sabato, nei giorni di effettivo funzionamento della scuola secondo il calendario scolastico, sia per gli alunni della scuola dell'infanzia che per gli alunni della scuola primaria nonché per il personale avente diritto. Per gli alunni della scuola secondaria di 1° grado: Plesso Don Milani (martedì e venerdì) G. Verga (martedì e giovedì).

2. La ditta dovrà attenersi agli orari predisposti dal Dirigente scolastico, presumibilmente le ore 12.30 per la scuola dell'Infanzia e le ore 13.00 per la scuola primaria e 13.30 per la scuola secondaria di 1° grado.

3. La preparazione ed il trasporto dei pasti dovrà avvenire secondo un orario diversificato nell'arco di tempo dalle ore 12.30 alle ore 13.30 e dovrà essere articolata in numero di due turni.

4. Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

#### **Art. 13 Preparazione e distribuzione dei pasti**

1. I pasti saranno preparati in base alla tabella dietetica predisposta dall'ASP di Enna - Dipartimento tutela della salute e Politiche sanitarie.

2. Le operazioni di distribuzione dei pasti, pulizia, dovranno essere svolte da personale messo a disposizione dalla Scuola presso i plessi scolastici:

- Plesso Ferreri Grazia (scuola infanzia)
- Plesso Polivalente Gino Novelli (scuola infanzia e elementare )
- Plesso San Giovanello (scuola infanzia)
- Plesso Don Milani (scuola secondaria di 1° grado)
- Corso Italia (scuola infanzia)
- Giovanni Paolo II (scuola infanzia)
- G. Verga (scuola secondaria di 1° Grado)

- S.G. Bosco ( scuola elementare)

#### **Art. 14- Quantita' dei pasti**

1. Giornalmente ciascun Responsabile di plesso o suo incaricato, entro le ore 9.30, a mezzo comunicazione telefonica, informerà la Ditta circa il numero esatto dei pasti da erogare. In ogni caso l'appaltatore dovrà attenersi alle comunicazioni del numero dei pasti che verranno giornalmente comunicati dalla struttura scolastica.
2. Nei casi di sospensione temporanea delle lezioni, e fuori da quelli ordinariamente previsti per festività varie, la Ditta sarà avvisata direttamente dal Responsabile del plesso o suo incaricato entro le ore 13,00 del giorno precedente.
3. Relativamente all'esattezza ovvero la tempestività di tali informazioni di cui ai commi precedenti, l'Amministrazione declina qualsivoglia responsabilità.
4. All'atto della consegna dei pasti, la Ditta rilascerà al Responsabile del plesso scolastico o suo incaricato, una bolla di consegna in duplice copia, debitamente sottoscritta e da cui risulta la quantità dei pasti.
5. Detta bolla controfirmata dal Responsabile del plesso o suo incaricato, previo accertamento della corrispondenza quantitativa dei pasti erogati, verrà restituita alla Ditta unitamente al corrispondente numero di buoni pasto, previo trattenimento di una copia.

#### **Art. 15- Centro di Cottura**

- .Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.
3. La ditta aggiudicataria assume tutti gli oneri necessari alla corretta conduzione della cucina

#### **Art. 16 -Regimi alimentari particolari e diete speciali**

1. Su richiesta del dirigente scolastico la ditta si impegna a fornire, ove richiesto "cestini freddi" in caso di uscite degli alunni organizzate dalla scuola. L'impresa aggiudicataria sarà tenuta alla fornitura dei cestini freddi al prezzo unitario di aggiudicazione ed alle condizioni di cui agli atti di gara, senza per ciò pretendere compensi o indennizzi particolari.
2. L'Aggiudicatario dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie tipo cronico (malattia celiaca, diabete, ecc.) o portatori di particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza che necessitano di escludere dal pasto particolari alimenti o, di contro, di includere preparazioni speciali.
3. Gli utenti che richiedono la dieta speciale dovranno presentare annualmente richiesta al Comune, esibendo necessariamente adeguata certificazione medica. La procedura per l'erogazione della dieta speciale deve essere la seguente:
  - Il Comune raccoglie la richiesta di variazione dieta e la certificazione medica, le trasmette alla Ditta;
  - La ditta invia all'ASP, per la validazione, copia del menù della dieta speciale;
  - La Ditta invia al Comune, per conoscenza, il menù definitivo validato dall'ASP.
4. I pasti dovranno essere forniti in mono-porzione con indicazione del nome del bambino evidenziato tramite apposito sistema informatizzato e consegnati caldi secondo normativa vigente. Ogni dieta speciale dovrà essere servita e preparata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.



### **Art 17 - Distribuzione dei pasti ed altri servizi nelle mense scolastiche**

1. La Ditta dovrà provvedere alla distribuzione delle vivande presso i Plessi scolastici indicati, al lavaggio di piatti, pentole, posate, bicchieri ecc., alla gestione del personale addetto al servizio e dei relativi corsi di addestramento e formazione professionale.

2. E' necessario garantire la fornitura del seguente materiale con i relativi requisiti:

**a)** posate e articoli complementari a perdere in materiale biodegradabile e compostabile caratteristiche:

- tovagliette monoposto all'americana in cellulosa;
- tovaglioli in cellulosa;
- piatti in materiale plastico
  - bicchieri in materiale biodegradabile e compostabile
  - posate in materiale biodegradabile e compostabile

### **Art. 17 - Divieti**

1. Durante le operazioni di preparazione e cottura delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

2. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

3. Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso la cucina.

### **Art. 18- Confezionamento e distribuzione dei pasti.**

1. La ditta dovrà garantire il confezionamento ed il successivo trasporto dei pasti presso i refettori delle scuole indicate all'art. 1

2. Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle vigenti leggi in materia 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.

3. Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto ed il momento dell'effettiva distribuzione in ogni mensa, alle temperature indicate dal DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria, dovrà essere tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge.

### **Art. 19- Contenitori**

1. I pasti da somministrare agli alunni dovranno essere confezionati in: contenitori, in plastica monoporzione, termosigillati ed etichettati (dati del destinatario e della Sede di Refezione).

---

Piazza F.lli Messina – 94012 BARRAFRANCA

Tel. +39 0934 1902380 Fax. +39 0934 467504 - Cod. Fis. 80003210863 – P.IVA 00429180862

E-mail PEC: [comune.barrafranca@pec.aruba.it](mailto:comune.barrafranca@pec.aruba.it) – Sito Istituzionale: [www.comune.barrafranca.en.it](http://www.comune.barrafranca.en.it)

2. I Contenitori e casse termiche utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti, nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere tali da consentire un'adeguata pulitura e disinfezione. I contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono risultarne contaminati. Dovrà in ogni caso essere garantita 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 (mantenimento temperatura con placca eutettica), il tutto in ottemperanza al disposto della normativa in corso.

3. Le misure esterne volumetriche possono essere a scelta della Ditta in quanto esse non incidono sulla funzionalità del contenitore.

### **Art. 20- Mezzi di trasporto**

1. La Ditta appaltatrice è tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a refettorio. Il trasporto dovrà essere effettuato, con mezzi e personale del Fornitore, nelle Sedi di Refezione.

2. Le attrezzature utilizzate per il trasporto dei pasti dovranno essere conformi alla vigente normativa comunitaria con automezzi registrati ai sensi del Reg. CE n.852/2004, riservati al trasporto di alimenti, e nazionale in materia (D.P.R. 327/80, D.M. 12.10.81 ed Allegato II sezione I del D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti).

3. La consegna dei pasti deve avvenire in tempo utile affinché il servizio di refezione scolastica inizi regolarmente secondo l'orario stabilito in ogni scuola.

4. È fatto obbligo all'Impresa di provvedere giornalmente alla pulizia dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che da essi non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

### **Art. 21 - Requisiti e formazione del personale**

1. La ditta appaltatrice dovrà assumere personale nel numero minimo indicato nel precedente art. 2 con caratteristiche idonee a garantire la piena funzionalità dello stesso. Detto personale dovrà essere composto da almeno un cuoco qualificato per la preparazione dei pasti e da altro personale da occupare in tutti i centri di cottura e distribuzione dei pasti nei refettori oltre un autista o più. Pertanto l'organico deve essere tale da consentire tutte le operazioni necessarie alla preparazione all'acquisizione gestione e stoccaggio degli alimenti, alla cottura presso la cucina della scuola dell'infanzia, alla distribuzione dei pasti al refettorio della scuola dell'infanzia ed a quello della scuola primaria nei tempi e modi sopra stabiliti, al perfetto riordino e pulizia al termine del servizio di tutti i locali, spazi, piccole e/o grandi attrezzature e stoviglie utilizzate, garantendo il pieno rispetto dei tempi necessari all'utenza per un consumo corretto e tranquillo del pasto (tenendo conto che negli anni pregressi è sempre stato attuato il doppio turno).

2. L'attività di detto personale dovrà essere organizzata e coordinata direttamente dalla Ditta aggiudicataria.

3. Il personale dipendente della Ditta fornitrice dovrà essere, pena rescissione del contratto, assunto ed inquadrato nel rispetto delle vigenti normative e CCNL di categoria.

4. È onere della Ditta provvedere alla dotazione del vestiario a norma di legge per tutto il personale, di controllare che tutte le norme igieniche vengano rigorosamente rispettate dal personale, nonché dotare lo stesso di eventuali certificazioni sanitarie previste per legge e necessarie per la corretta esecuzione del servizio. A tal fine tutto il personale dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza alla Ditta, ivi compreso il cartellino di riconoscimento.



5. Saranno a carico della Ditta le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, come pure l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, di procedimenti e di cautele necessarie per garantire l'incolumità degli operatori, delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi.

6. Tutto il personale della Ditta aggiudicataria comunque addetto all'esecuzione del presente appalto deve essere in possesso della documentazione sanitaria eventualmente necessaria, sulla base della normativa vigente, ed è tenuto a curare l'igiene personale e dell'abbigliamento e ad eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

**Tutto il personale utilizzato dovrà attenersi scrupolosamente alle misure di prevenzione e protezione per contrastare e contenere la diffusione del COVID-19**

7. Tutto il personale deve essere formato professionalmente al fine di garantire il servizio richiesto e deve essere costantemente aggiornato dalla Ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva, tenuto conto anche di quanto previsto dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011, ed in particolare su:

- alimentazione e salute, ponendo particolare attenzione agli aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- diete speciali per motivi sanitari compresa la celiachia;
- controlli in materia di sicurezza alimentare e igiene dei prodotti alimentari (D.lgs. 193/07 e Regolamento Ce 852/04);
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- controllo di qualità;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro;
- alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- energia, trasporti e mense.
- indirizzi, indicazioni e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal committente.

8. Il personale addetto alla distribuzione dovrà essere informato altresì su:

- modalità di somministrazione diete speciali per motivi sanitari anche per celiachia;
- modalità di porzionamento con misure semplici tipo mestoli ecc.;
- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrolli igienico-sanitari ex d.lgs. 193/07 e Regolamento CE 852/04;
- D.Lgs. n. 81/08, d.lgs. 242/96 e D.lgs 106/2009;
- pulizia, sanificazione, disinfezione dei locali, attrezzature e materiali;

- comunicazione con l'utenza;
- comportamento in situazioni di emergenza.

9. La durata della formazione del personale con qualifica di "cuoco" non deve essere inferiore a 18 ore annuali. La durata della formazione del personale addetto alla distribuzione e/o pulizia locali non deve essere inferiore alle 12 ore annue.

10. La ditta può prevedere formazione in misura superiore a quanto sopra indicato e/o su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito; può altresì prevedere momenti di aggiornamento per le altre figure impegnate nello svolgimento dei servizi di cui al presente appalto (addetti al trasporto pasti, manutentori, responsabile qualità, ecc...).

11. La Ditta appaltatrice dovrà osservare la normativa vigente in materia di previdenza, sicurezza, prevenzione e assicurazione contro gli infortuni sul lavoro.

12. La Ditta dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

### **Art. 22 - Monitoraggio ed autocontrollo da parte della Ditta**

1. La Ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

2. La Ditta è sempre tenuta a fornire i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

3. La Ditta dovrà obbligatoriamente gestire tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P.) previsto dal D. Lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e s.m.i.

4. Dovranno essere svolte a cura della Ditta aggiudicataria le seguenti attività minime per ogni mensa servita:

- analisi dei rischi del processo produttivo;
- identificazione dei punti critici;
- definizione dei limiti di accettabilità;
- definizione ed attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
- definizione ed attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
- verifica del sistema di autocontrollo;
- definizione e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo, fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).

### **Art. 23 - Tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto**

1. Alla ditta compete la responsabilità in merito alla applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prevista dal D.lgs. 155/97.

2. La ditta dovrà individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP di cui all'art. 3, 2 comma, del citato Decreto.

3. Dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate le schede o altri strumenti consentiti dalla legge per la dovuta informazione sulla natura, frequenza e risultati delle procedure.





4. Ai fine dell'espletamento del servizio, sia i mezzi e sia i contenitori adibiti al trasporto dovranno essere in possesso delle autorizzazioni in materia di igiene di cui al Regolamento CE nr. 852/2004.

#### **Art. 24 - Oneri fiscali**

Tutti gli oneri fiscali derivanti dalle forniture, compresa la registrazione del contratto e diritti vari sono a completo carico della ditta concessionaria.

#### **Art. 25 - Pagamenti**

La ditta concessionaria deve garantire, per almeno una volta a settimana, la vendita dei buoni pasto all'utenza presso le Cartolerie ed alcuni esercizi commerciali  
In caso di rimanenza di buoni pasto non consumati, la ditta deve garantire il rimborso entro un mese dalla richiesta.

**Il pagamento del servizio sarà a carico del Comune di Barrafranca per una quota parte di complessivi € 34.688,16 ( 54,50%) e a carico degli utenti (45,50%) per una quota parte di complessivi € 28.959,84**

Alle famiglie interessate che ne faranno formale richiesta, il Comune procederà alla compartecipazione al costo del servizio secondo quanto stabilito dal Regolamento Comunale. La distribuzione dei pasti dovrà essere accompagnata da apposite bolle di consegna in duplice copia, una per l'appaltante ed una per l'appaltatore, vidimate con l'orario di ricevimento e firmate, in maniera leggibile, per ricevuta dal referente della struttura scolastica, nelle quali siano distinti il numero dei pasti degli alunni da quello del personale scolastico.

La ditta fatturerà al Comune i pasti del personale scolastico ed i pasti delle famiglie bisognose individuate dai Servizi Sociali Professionali.

Il Comune, entro 90 gg. dalla presentazione della fattura, provvederà alla liquidazione del maturato, espletata la verifica che gli importi siano conformi all'effettivo servizio svolto.

#### **Art. 26 - Cauzione**

L'A.C. si riserva l'esperimento di ogni altra azione, nell'eventualità in cui la cauzione risultasse insufficiente: la ditta aggiudicataria potrà essere obbligata a reintegrare l'importo qualora l'A.C. dovesse rivalersi della stessa in tutto o in parte durante il periodo contrattuale ed al risarcimento dei danni derivanti dall'inosservanza delle obbligazioni medesime, nonché al rimborso delle somme che l'A.C. dovesse eventualmente sostenere durante la concessione.

#### **Art. 27 - Interruzione della fornitura e penali**

Le interruzioni della fornitura per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, nè ad indennizzi di sorta.

Qualora, durante lo svolgimento della fornitura, siano rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

mancata consegna dei pasti, regolarmente prenotati nell'ora e nel giorno fissati : si applicherà una penale pari al 30% dell'importo totale, da somministrarsi in quel giorno dalla ditta appaltatrice, oltre alla rivalsa per le spese subite per provvedere altrove alla somministrazione dei pasti, anche se acquistati a prezzo superiore a quello risultante dalla aggiudicazione; ritardo nella fornitura rispetto all'orario prefissato di almeno trenta minuti: applicazione penale del 30% dell'importo dei pasti da somministrarsi nella sede in cui sono arrivati in ritardo;

grammature dei vari piatti inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche allegate al presente atto: si procederà ad un debito formale scritto, se tale inconveniente riguarda il 10% dei piatti consegnati nel singolo plesso.

Nel caso in cui le grammature inferiori fossero più del 10% dei piatti pesati, si applicherà una penale pari al 10% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel giorno dalla ditta appaltatrice. La percentuale sarà arrotondata all'unità più vicina.

I piatti forniti con prodotti non corrispondenti alle caratteristiche merceologiche previste dal presente capitolato: penale pari al 40% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel giorno dalla ditta appaltatrice;

fornitura di prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate senza adeguata informazione motivata: penale pari al 30% dell'importo totale da somministrare in quel giorno alla ditta appaltatrice;

mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.to L.vo 155/1997: penale pari ad € 300,00 alla risoluzione del contratto.

Per altri casi di inadempienze non menzionati nel presente Capitolato, l'A.C. si riserva di applicare ulteriori penalità: da un minimo di € 150,00 ad un massimo di € 1.000,00.

#### **Art. 28 - Contestazioni e rilievi**

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla ditta eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro un congruo termine, con possibilità, entro tale termine, di presentare controdeduzioni. La ditta è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'A.C..

L'A.C. farà pervenire alla ditta, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate durante le verifiche. Se entro 5 gg. la ditta non avrà fornito nessuna controprova o in caso di giustificazione non accettata, l'A.C. applicherà le penali previste nel presente capitolato, che saranno conteggiate nella fattura del mese di riferimento. Qualora le inadempienze si ripetessero nel tempo o qualora si verificassero, da parte della ditta, inadempienze tali da rendere insoddisfacente la fornitura, in funzione dei particolari scopi cui è destinata, l'A.C. potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza, procedendo nei confronti della ditta appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente sofferti, rivalendosi con l'incameramento della cauzione. Ove ciò non bastasse, agendo per il risarcimento dei danni subiti.

#### **Art. 29 - Controversie**

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra i due contraenti la ditta non potrà sospendere le forniture, nè rifiutarsi di dare esecuzione alle disposizioni dell'A.C., ma potrà avanzare le proprie riserve e comunque per eventuali contenziosi resta competente il foro di Enna.

**IL RUP**  
**Dott.ssa Caputo Angela Maria**

