



CITTÀ di ALTAMURA

---

**SETTORE VI**  
**SERVIZIO PUBBLICA ISTRUZIONE**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**  
**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**  
([www.comune.altamura.ba.it](http://www.comune.altamura.ba.it))

Anni scolastici 2007/08 - 2008/09 – 2009/10 - 2010/11 e 2011/12

Allegati:

- n. 1 – Elenco Scuole dell'infanzia con specifica indicazione se fornite di cucine o da servire con i Centri di cottura allestiti presso i plessi
- n. 2 – Menù e Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari
- n. 3– Piante dei vani destinati alle cucine presso i plessi



CITTÀ di ALTAMURA

---

**INDICE**

INDICE .....	2
PREMESSA .....	3
ART. 1 - OGGETTO DELL' APPALTO .....	4
ART. 2 - DURATA DELL' APPALTO .....	5
ART. 3 - PREZZO A BASE DI GARA ED IMPORTO COMPLESSIVO PRESUNTO DELL' APPALTO .....	6
ART. 4 - MODALITÀ DI GARA E AGGIUDICAZIONE .....	6
ART. 5 - PREZZI DI AGGIUDICAZIONE .....	8
ART. 6 - SERVIZIO TICKETS .....	8
ART. 7 - PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI CON IL SISTEMA DELLA MULTIPORZIONE .....	9
7.1 - MENÙ E TABELLE DIETETICHE .....	9
7.2 - PROCEDURE DI GESTIONE DELLE MATERIE PRIME .....	12
7.3 - CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI DA SOMMINISTRARE .....	12
7.4 - PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI .....	14
7.5 - SPECIFICHE TECNICHE .....	15
7.6 - MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI .....	16
7.7 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI .....	17
7.8 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE .....	18
ART. 8 - TRASPORTO DEI PASTI .....	19
ART. 9 - SPORZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI .....	20
ART. 10 - PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI DESTINATI ALLA CONSUMAZIONE DEI PASTI .....	21
ART. 11 - CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO LA QUALITÀ ALIMENTARE SISTEMA DI CONTROLLO DELL' AUTOCONTROLLO .....	22
REQUISITI DELLA QUALITÀ ALIMENTARE .....	22
ART. 12 - PERSONALE .....	24
ART. 13 - MODALITÀ DI PAGAMENTO .....	27
ART. 14 - DIVIETO DI SUBAPPALTO .....	28
ART. 15 - RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONI .....	28
ART. 16 - RESPONSABILITÀ E PENALITÀ PER L'IMPRESA AGGIUDICATARIA .....	28
ART. 17 - SPESE, IMPOSTE E TASSE .....	32



## CITTÀ di ALTAMURA

---

### PREMESSA

La **ristorazione scolastica**, che interviene in età precoce quando le abitudini alimentari non sono ancora del tutto radicate, e quindi risultano più facilmente modificabili, deve essere considerata un utile mezzo di prevenzione per la salute, e deve progressivamente agire sulle scelte alimentari del bambino e conseguentemente della famiglia.

Nella **scuola dell'infanzia** i bambini presentano uno sviluppo psico-emotivo già caratterizzato dalla capacità di esternare un preciso orientamento circa le scelte del cibo, si assiste infatti al rifiuto di alimenti in relazione al genere, alla presentazione, al metodo di cottura. Tale periodo di crescita, tuttavia, è quello che maggiormente deve essere utilizzato per esercitare il gusto e la sensorialità.

Con l'introduzione del D.Lvo 155/97 per gestire la ristorazione scolastica a qualsiasi livello si è passati, dalla logica del controllo effettuato solo sul prodotto finito, a monitorare l'intero processo produttivo al fine di prevenire e scongiurare pericoli, attraverso l'applicazione di un sistema di autocontrollo volto a garantire la sicurezza igienica dell'alimento preparato.

In tale contesto l'impresa aggiudicataria del servizio di ristorazione scolastica deve provvedere ad offrire un servizio che, oltre a garantire e a soddisfare i bisogni dei piccoli utenti, si prefigge l'obiettivo di orientarli verso abitudini alimentari il più possibile corretti in modo da fornire, nell'ottica globale di educazione scolastica, anche un'educazione alimentare.

---

Nel caso specifico del Comune di Altamura la gestione delle mense scolastiche può prevedere due casi:

1) una cucina direttamente annessa al refettorio, dove la preparazione dei pasti avviene in loco. Trattasi delle strutture scolastiche che presentano già ambienti/vani dedicati e che dovranno essere debitamente allestite dall'impresa che deve poter operare secondo la propria organizzazione e secondo la formazione del personale.

2) plessi scolastici, dove non sono presenti cucine e ove si provvederà alla preparazione dei pasti nei punti di cottura individuati ed allestiti *in toto* a spese dell'impresa aggiudicataria dell'appalto.

Le componenti coinvolte nella gestione della ristorazione scolastica sono :

- Bambini
- Insegnanti (che, tra l'altro, hanno un ruolo determinante di educare ad un corretto modo di comportamento al momento del pasto)
- Famiglie
- Amministrazione Comunale
- Azienda Sanitaria



## CITTÀ di ALTAMURA

---

- impresa gestore del servizio.

Ciascuna componente rappresenta problematiche ed esigenze differenti.

Al centro del complesso problema della ristorazione scolastica ci sono i piccoli utenti che necessitano di una elevata qualità del servizio, vista in tutte le sue numerose componenti (sicurezza, nutrizionalità, gradibilità, ecc.).

### **ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto: l'allestimento delle cucine a cura dell'impresa aggiudicataria, l'approvvigionamento delle derrate, la preparazione (anche di diete speciali), il trasporto (quando previsto), il confezionamento (quando previsto) attraverso l'utilizzo di contenitori multiporzione, la distribuzione agli alunni, di pasti caldi giornalieri presso le scuole dell'infanzia che effettuano il tempo pieno, oltre alla fornitura di stoviglie monouso "per alimenti", la pulizia e la sanificazione dei refettori ed ogni altra attività connessa all'erogazione del servizio di ristorazione scolastica.

È obbligo dell'impresa concorrente individuare in sede di offerta, tra quelli da allestire presso i plessi scolastici, uno o più centri cottura che dovranno preparare i pasti per i plessi scolastici sforniti di cucina.

Il servizio sarà svolto presso le scuole dell'infanzia di cui all'Allegato 1. I punti di cottura che l'impresa affidataria dovrà allestire a sue spese sono individuati nello stesso Allegato 1.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di modificare, in più o in meno, il numero delle scuole in cui dovrà svolgersi il servizio di ristorazione, il numero e la tipologia di pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione, senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario pattuito.

La fornitura dei pasti deve intendersi comprensiva delle seguenti prestazioni:

- **Preparazione e confezionamento dei pasti con il sistema della multiporzione** che comprende l'approvvigionamento delle derrate alimentari, preparazione (anche diete speciali) e cottura dei cibi nelle cucine indicate nell'Allegato 1 che l'impresa aggiudicataria dovrà allestire a sue spese e renderle a norma, confezionamento dei pasti in contenitori multiporzione sia per i plessi dotati di cucina sia per quelli sprovvisti;
- **Trasporto dei pasti con mezzi idonei dotati di attestazione di idoneità sanitaria (in corso di validità) per i plessi scolastici sprovvisti di centro cottura;**
- **Sporzionamento e distribuzione dei pasti presso i locali individuati in ciascun plesso scolastico;**
- **Manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e dei mezzi impiegati per l'esecuzione dell'appalto;**



## CITTÀ di ALTAMURA

---

- **Pulizia e sanificazione dei locali, attrezzature, stoviglie e suppellettili utilizzati per la preparazione, distribuzione e consumazione dei pasti;**
- **Il servizio di ristorazione scolastica prevede la raccolta dei buoni pasto a cura della impresa aggiudicataria da effettuare presso ciascun plesso.**

L'impresa aggiudicataria dovrà altresì provvedere alla fornitura di tovaglie, tovaglioli, piatti (rigidi), posate, bicchieri a perdere resistenti tutte di buona qualità.

L'impresa aggiudicataria prima dell'avvio del servizio dovrà redigere proposta di carta del servizio della ristorazione scolastica in base alla direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27/1/94 "Principi sull'erogazione dei servizi Pubblici".

I partecipanti hanno l'obbligo di effettuare il sopralluogo ai siti interessati al servizio, non oltre i 10 giorni antecedenti la data di presentazione delle offerte (pena l'esclusione dalla gara) previo appuntamento con il Servizio Pubblica Istruzione (080310740.1 - 2) che provvederà al rilascio dell'attestato di avvenuto sopralluogo. Tale attestato dovrà essere allegato alla documentazione di gara. In caso di ATI o Consorzio tutte le imprese interessate dovranno effettuare il sopralluogo (pena l'esclusione). L'impresa aggiudicataria alla presenza dell'ufficio comunale preposto, deve redigere il quadro inventariale (con le sue movimentazioni) dei beni che la stessa impresa apporta per l'esecuzione dell'appalto.

Al termine del contratto tutti i beni e le attrezzature torneranno in possesso dell'impresa appaltataria.

### **ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO**

Il Comune affida il servizio per gli anni scolastici 2007/08, 2008/09, 2009/10 2010/2011, 2011/2012. Il servizio inizia dalla data comunicata dall'Amministrazione Comunale (presumibilmente nel periodo compreso tra settembre/ottobre). Il servizio deve essere assicurato tutti i giorni di ogni anno scolastico, ad esclusione delle festività contemplate nel calendario scolastico e dei sabato fino alla data comunicata dall'Amministrazione Comunale presumibilmente tra maggio e giugno.

L'impresa aggiudicataria è obbligata a disporre di una o più cucine per collettività, dotate di regolare Autorizzazione Sanitaria per l'attività da appaltare, con capacità produttiva utile ed idonea a produrre e somministrare i pasti entro giorni dieci dall'aggiudicazione provvisoria e per tutto il periodo (e comunque non oltre il 5 novembre) di allestimento delle cucine previste presso i plessi, ubicata/e in sito/i ad una distanza di non oltre 60 km. dai plessi di consumo dei pasti (con le Autorizzazione/i Sanitaria/e e della/e cucina/e per collettività).

Per l'anno scolastico 2007/08 l'impresa aggiudicataria è tenuta ad iniziare il servizio di



## CITTÀ di ALTAMURA

---

ristorazione scolastica: a) in tutti i plessi; b) necessariamente attraverso i centri cottura indicati nell'Allegato 1; e c) non oltre il 5 novembre 2007.

L'inizio e il termine del servizio potranno essere differiti dall'Amministrazione Comunale in relazione alle proprie esigenze organizzative e funzionali, senza che ciò costituisca indennizzo, modifica di prezzo o pretesa alcuna da parte dell'impresa aggiudicataria. L'impresa aggiudicataria non potrà in alcun modo ritardare l'inizio della gestione del servizio.

### **ART. 3 - PREZZO A BASE DI GARA ED IMPORTO COMPLESSIVO PRESUNTO DELL'APPALTO**

Il prezzo a base di gara, individuato nel prezzo dal pasto giornaliero, è di EUR 4,20 oltre IVA.

Si specifica che negli anni scolastici 2005/2006 e nel 2006/2007, sono stati somministrati rispettivamente un numero complessivo di 270.785 e 263.904 pasti, compresi i pasti (pari rispettivamente a 13.322 e 13.452) delle insegnanti di turno.

Si prevede che negli anni scolastici a seguire il numero potrà avere delle oscillazioni.

L'importo complessivo presunto dell'appalto, determinato moltiplicando il numero presunto dei pasti pari a 263.904 per il prezzo del pasto giornaliero (pari ad EUR 4,20 oltre IVA) dà luogo ad un ammontare pari ad EUR 1.108.396,80 oltre IVA per anno scolastico. **Per cinque anni l'ammontare è pari ad EUR 5.541.984,00** oltre IVA.

Tale importo è suscettibile di variazione, in aumento o in diminuzione, in relazione al numero dei pasti effettivamente somministrati.

### **ART. 4 - MODALITÀ DI GARA E AGGIUDICAZIONE**

La gara sarà espletata mediante la procedura aperta ex art. 55 del D.Lgs. n. 163/2006.

L'aggiudicazione sarà effettuata a favore dell'impresa concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. n. 163/2006, valutabile sulla base dei seguenti criteri:

#### ***a) offerta economica: massimo punti 40/100***

L'offerta economica - comprensiva di tutte le prestazioni indicate nel presente Capitolato Speciale d'Appalto - è costituita dal prezzo unitario per singolo pasto (al netto dell'IVA) a ribasso rispetto a quello posto a base di gara pari a EUR 4,20. All'offerta economica verranno assegnati max 40 punti, adottando il sistema inversamente proporzionale rispetto all'offerta più bassa secondo la seguente formula:

$$X = (P_{my}/P_{mx}) \times 40$$

dove X = punteggio da assegnare ai concorrenti

P<sub>my</sub> = prezzo dell'offerta più bassa



## CITTÀ di ALTAMURA

---

Pmx = prezzo formulato dal concorrente

***b) offerta tecnica-gestionale: massimo punti 60/100***

***b.1)*** Organizzazione generale del servizio di ristorazione scolastica da dimostrare in un numero max 50 pagine in unica facciata (è vietato il fronte retro); ***massimo punti 40***

***b.2)*** progetto e realizzazione dell'allestimento dei centri di cottura che dovranno essere migliorativi rispetto alle indicazioni minime (che rappresentano l'allestimento realizzato nel precedente appalto) contenute nell'Allegato 3. Sia il progetto sia la realizzazione sono a totale onere dell'impresa aggiudicataria che dovrà indicare in sede di offerta la tipologia e la impresa produttrice (massimo 10 pagine). Saranno valutati anche i tempi massimi di tale realizzazione e la data di inizio della somministrazione dei pasti. La somministrazione dei pasti dovrà essere assicurata: a) in tutti i plessi; b) necessariamente attraverso i centri cottura indicati nell'Allegato 1; e c) non oltre il 5 novembre 2007 ***massimo punti 12***

***b.3)*** Iniziative a favore degli utenti. Ai fini della valutazione del presente elemento, il concorrente dovrà presentare una relazione (max 20 pagine in unica facciata, è vietato il fronte retro) in cui dovranno essere sinteticamente e distintamente indicate le iniziative che l'impresa intende assumere ai fini del miglioramento del servizio e a favore dell'utenza con particolare riferimento ai seguenti elementi:

- iniziative volte alla valorizzazione della gastronomia pugliese e soprattutto di quella Altamurana; ***massimo punti 4***
- iniziative di educazione alimentare; ***massimo punti 1***
- iniziative per la rilevazione periodica dell'indice di gradimento dei cibi da parte degli utenti del servizio, i pasti più graditi e tutti gli altri dati necessari e suggerimenti ai fini del miglioramento del servizio; ***massimo punti 1***
- iniziative per la socializzazione della comunità scolastica di Altamura ; ***massimo punti 1***

***b.4)*** Utilizzo di uno o due alimenti previsti dal menù appartenenti al Commercio equo e solidale; ***massimo punti 1***

Qualora un partecipante non raggiunga almeno il 60% del punteggio riservato all'offerta tecnica, non si procederà all'apertura della relativa busta contenente l'offerta economica, escludendo lo stesso concorrente dal procedimento di aggiudicazione.

Nella redazione dell'offerta tecnica, il concorrente dovrà tener conto di tutte le prescrizioni contenute nel presente Capitolato in ordine alle modalità di erogazione del servizio.

Le offerte presentate saranno valutate da apposita Commissione allo scopo nominata ai sensi



## CITTÀ di ALTAMURA

---

dell'art. 84 del D.Lgs. n. 163/2006.

Saranno escluse le offerte in aumento rispetto al prezzo unitario stimato dalla Civica Amministrazione posto a base di gara pari a EUR 4,20.

Non sono ammesse le offerte condizionate e quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto.

In caso di discordanza tra l'offerta indicata in cifre e quella indicata in lettere è ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'Amministrazione.

Non sono ammesse le offerte che recano abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo offerto se non confermate con sottoscrizione autografa apposta a margine.

L'offerta ha una validità di 180 giorni.

Si potrà addivenire all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

Nel caso in cui più concorrenti raggiungano un punteggio massimo globale uguale, l'aggiudicazione avverrà mediante sorteggio.

Per la verifica delle offerte anormalmente basse, sarà seguita la procedura di cui agli artt. 86, 87 e 88 del D.Lgs. n.163/2006.

### **ART. 5 - PREZZI DI AGGIUDICAZIONE**

Il prezzo di aggiudicazione è il prezzo unitario per singolo pasto (arrotondato alla seconda cifra decimale) risultante dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'impresa a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole.

Il prezzo di aggiudicazione è valido per tutta la durata dell'appalto e non sarà oggetto di alcun aumento per gli anni successivi al primo se non di quello rinveniente dall'applicazione dell'art. 115 del D. Lgs. 163/06.

Nei prezzi si intendono interamente compresi e compensati tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso o implicito di cui al presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi

### **ART. 6 - SERVIZIO TICKETS**

L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere ad effettuare, a propria cura e spese la raccolta dei tickets che saranno stampati e venduti a cura dell'Amministrazione Comunale anche tramite terzi.

Il servizio tickets dovrà svolgersi con modalità tali da garantire:

- la prenotazione quotidiana dei pasti;
- la rendicontazione giornaliera e mensile dei pasti somministrati in ciascuna scuola;
- la conoscibilità, da parte dei genitori e degli insegnanti che assistono al servizio di ristorazione del menù settimanale e del menù del giorno.



## CITTÀ di ALTAMURA

---

L'impresa aggiudicataria dovrà collaborare attivamente per evitare irregolarità, contraffazioni e frodi in genere e dovrà segnalare prontamente al Servizio Pubblica Istruzione, eventuali anomalie che dovessero presentare i tickets raccolti.

### **ART. 7 - PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI CON IL SISTEMA DELLA MULTIPORZIONE**

Le attività di preparazione e confezionamento dei pasti dovranno essere eseguite nei Centri di produzione pasti ubicati presso i plessi indicati nell'Allegato 1. In tali plessi si provvederà alla preparazione e fornitura dei pasti a favore di quelli sforniti di Centri di produzione (ed indicati sempre nell'Allegato 1).

Tutti i Centri di produzione pasti allestiti presso i plessi, devono avere una potenzialità compatibile con la produzione dei pasti giornaliera prevista, compresi anche quelli da trasportare.

I Centri di produzione pasti dovranno essere dotati di autorizzazione sanitaria in corso di validità per tutta la durata dell'appalto ed intestate all'impresa aggiudicataria.

#### **7.1 - MENÙ E TABELLE DIETETICHE**

Ogni pasto fornito dovrà comprendere :

- un primo piatto;
- un secondo;
- un contorno;
- pane;
- un dessert (frutta fresca o yogurt o gelato). La frutta stagionale deve prevedere almeno tre differenti tipi di frutta (anche in funzione della gradibilità e della sicurezza del bambino);

Il menù settimanale indicato nell'ALLEGATO 2, diversificato giornalmente è stato strutturato su un ciclo di sei settimane, così da garantire il riferimento ad un percorso nutrizionale; tuttavia potrà essere revisionato in ragione della presa visione del grado di accettabilità degli utenti e delle eventuali modifiche (da parte del Comune) che si rendessero necessarie nel corso del tempo, a condizione che le modifiche non comportino significativi aumenti di costo per l'impresa.

Il menù è stato sottoposto al parere preventivo da parte del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda Sanitaria ex BA/3 (S.I.A.N.); esso garantisce un adeguato apporto calorico e nutrizionale in rapporto all'età degli utenti, rispetta le linee guida emanate dall'Istituto Nazionale della Nutrizione, nonché l'osservanza delle linee guida per la sicurezza e la qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica emanate dalla Regione Puglia n. 44 del 8/04/2002.

Le modifiche saranno apportate sulla base delle indicazioni concordate tra l'Amministrazione Comunale, il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda Sanitaria e il gestore.



## CITTÀ di ALTAMURA

---

In caso di emergenza e limitatamente allo stato di necessità, potrà essere autorizzato un menù straordinario previo accordo con il Comune.

Per i casi di allergie, intolleranze alimentari o malattie metaboliche, clinicamente accertati verificate dal Servizio Pubblica Istruzione del Comune mediante acquisizione di adeguata certificazione medica, il gestore delle mense provvederà a menù individualizzati, senza aggravio economico né per il Comune, né per la famiglia.

Il gestore del servizio, su richiesta del Servizio Pubblica Istruzione, dovrà depositare presso il Comune il ricettario dei vari piatti, contenente l'indicazione delle informazioni nutrizionali per le famiglie.

Tutti gli alimenti e le materie prime utilizzate dovranno possedere le caratteristiche merceologiche indicate nell'Allegato 2

Dette caratteristiche costituiscono gli standard minimi di qualità.

I pasti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, qualità a quanto previsto negli Allegati n.2 e 3, cioè ai menù e alle tabelle merceologiche.

Il menù dovrà avere grammature diverse a seconda che si tratti di alunni o di insegnanti. Alle insegnanti sarà somministrato il primo ed il secondo piatto con grammatura/porzione doppia.

Prima della veicolazione o della distribuzione dei pasti, gli addetti alla distribuzione dovranno procedere alla misurazione della porzione standard.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere menù differenziati per stagione senza che ciò possa comportare modifica del corrispettivo pattuito.

In occasione delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua) ed in occasione dell'inizio e della fine dell'anno scolastico, l'Amministrazione Comunale potrà richiedere all'impresa aggiudicataria la distribuzione di piccoli doni ai bambini (dolce, panettoncino, uova di pasqua, cioccolata ecc.) che non comporteranno nessuna modifica al prezzo pasto pattuito.

### Variazioni del menù

Di norma i menù non sono modificabili. Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni solo nei seguenti casi tassativamente indicati:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause di forza maggiore quali interruzione dell'energia elettrica e mancanza di acqua potabile;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle strutture a seguito di analisi ispettive.

Tali variazioni, in ogni caso, devono essere effettuate previa comunicazione scritta,



## CITTÀ di ALTAMURA

---

specificamente motivata, da inviare tempestivamente all'Amministrazione Comunale.

Variazioni al menù, sia sotto il profilo della tipologia dei cibi sia sotto il profilo della grammatura nel rispetto delle norme, potranno essere richieste anche dall'Amministrazione Comunale, senza variazione del prezzo pattuito; tali variazioni potranno essere apportate sia prima dell'attivazione del servizio sia nel corso dell'esecuzione del contratto.

### Diete in bianco

L'impresa aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete in bianco qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9.00 dello stesso giorno.

La richiesta della dieta in bianco non necessita di certificato medico.

Tale menù è costituito da: pasta o riso in bianco; da un secondo piatto compatibile, frutta di stagione.

L'impresa aggiudicataria sarà tenuta a predisporre le diete speciali anche per il personale docente in servizio durante il momento del pasto.

I pasti dovranno essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali di cui al successivo paragrafo.

### Diete speciali

L'impresa aggiudicataria dovrà garantire la possibilità di usufruire del servizio di ristorazione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico, senza variazione del prezzo di aggiudicazione. Per accedere alle diete speciali è necessaria la presentazione di certificato medico specialistico.

Per le diete relative ad allergie ed intolleranze alimentari, l'impresa aggiudicataria dovrà attenersi alla certificazione dell'organo sanitario competente (AUSL), sostituendo gli alimenti ai quali il bambino è allergico e verificando, con la massima cura, che tra gli ingredienti degli alimenti utilizzati in alternativa, non compaiano anche solo tracce dell'alimento allergizzante.

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici in monoporzione etichettati con la sola indicazione del nominativo del destinatario. Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

L'impresa aggiudicataria sarà tenuta a predisporre le diete speciali anche per il personale docente che presta servizio durante il momento del pasto e che produca la relativa certificazione

### Diete etico-religiose

L'impresa aggiudicataria, inoltre, dovrà provvedere alla sostituzione, per motivi etico-religiosi o per altre scelte (dieta vegetariana) di alimenti non graditi con altri presenti nel capitolato. La sostituzione non comporterà alcuna variazione del prezzo di aggiudicazione. Il pasto sarà erogato in



## CITTÀ di ALTAMURA

---

contenitori termici in monoporzione, etichettati con la sola indicazione del nominativo del destinatario. Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

L'impresa aggiudicataria deve attenersi alle modalità operative riferite alle fasi della conservazione delle derrate, della manipolazione e cottura degli alimenti, della preparazione delle derrate semilavorate, delle operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione dei pasti.

### **7.2 - PROCEDURE DI GESTIONE DELLE MATERIE PRIME**

Si ravvisa la necessità che il gestore indichi:

- i fornitori abituali
- i criteri adottati per la loro scelta, in relazione all'affidabilità igienico-sanitaria;
- organizzazione delle forniture che garantiscano il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.

### **7.3 - CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI DA SOMMINISTRARE**

Il gestore delle mense del Comune di Altamura deve garantire, in linea generale, che i pasti forniti siano preparati con materie prime di "qualità superiore" intendendosi per tale: la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica ed è riconosciuto come unico responsabile, sia verso il Comune sia verso terzi, della qualità e della bontà del servizio offerto.

Nella scelta dei prodotti alimentari e nella preparazione dei pasti, il gestore deve attenersi anche a quanto indicato nelle Linee Guida elaborate dalla Regione Puglia, approvate con delibera di Giunta n. 276 del 19 marzo 2002, e a quanto più specificamente previsto dal presente capitolato.

**Fonti proteiche:** la quota proteica giornaliera va scelta esclusivamente tra gli alimenti sotto indicati. È consigliabile alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche in modo che ciascuna venga rappresentata, mediamente, una volta la settimana.

**Carni :** utilizzo di parti magre di carni di vitellone, pollo e tacchino. È sconsigliato utilizzare carni macinate per ridurre al minimo il rischio di dubbia provenienza delle carni. Non è consentito l'uso di carni congelate e/o surgelate.

**Pesce :** va data la preferenza ai pesci surgelati o freschissimi, diliscati, filetti o tranci, surgelati individualmente o interfogliati (filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetto di persico, pesce spada in tranci). I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, non devono essere cotti mediante frittura e tuttavia il loro uso deve essere limitato.

**Tonno :** al naturale o all'olio d'oliva, se ne sconsiglia l'utilizzo frequente.

**Formaggio :** utilizzare formaggi freschi o stagionati, evitare l'uso di formaggi fusi, preferire i formaggi D.O.P.; è consentito somministrare formaggio parmigiano reggiano o grana padano grattugiato in giornata purchè non sia utilizzato un mix di formaggi grattugiati preconfezionati.



## CITTÀ di ALTAMURA

---

**Uova** : per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, optare per quelle di categoria A EXTRA di produzione comunitaria, in confezioni originali conformi alle norme vigenti.

È fatto assoluto divieto di consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

**Prosciutto** : prosciutto crudo oppure cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia, è vietato l'uso di prosciutto imbustato monoporzione sottovuoto.

**Fesa di tacchino** : va utilizzato petto e coscia di tacchino di prima qualità, senza polifosfati.

**Legumi** : se consumati in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, ecc.), garantiscono un apporto di proteine elevato e di buona qualità analogo agli alimenti di origine animale. Oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi.

**Pasta** : deve essere di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo. È raccomandabile variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana.

**Riso** : è consigliabile il ricorso al riso parboiled.

**Verdure ed ortaggi** : la frequenza dovrà essere giornaliera. Dovranno essere utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude o cotte.

Potranno essere utilizzate verdure crude o surgelate, mai in scatola.

Per salvaguardarne i valori nutrizionali vanno cotte a vapore o in posa acqua fredda.

Le verdure cotte non dovranno essere mai passate al burro, bensì all'olio crudo.

Per favorire il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, si suggerisce di curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) sia visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma mista).

Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

**Purè di patate** : esclusivamente preparato con patate fresche.

**Frutta** : deve essere presente più volte alla settimana; va utilizzata frutta di stagione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive. La scelta dei prodotti avverrà nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

**Pane e prodotti da forno** : pane fresco di giornata. È vietato il pane riscaldato o surgelato ed è consigliato il pane DOP di Altamura porzionato a fette da grammi 50.

**Latte** : utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.



## CITTÀ di ALTAMURA

---

**Yogurt** : utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta, ai cereali.

**Bevande** : si richiede di fornire acqua non gassata in bottiglie confezionate (PET).

**Aromi** : aromi freschi quali : basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc..

Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

**Sale ed estratti di brodo** : in quantità moderata il sale alimentare deve in ogni caso essere iodurato/iodato.

**Brodo per minestre e risotti** : esclusivamente vegetale e senza glutammato.

**Conserve e semiconserve alimentari (scatolame)**: sono consigliati i pomodori pelati senza aggiunta di concentrato.

**Condimenti**: sono da utilizzare esclusivamente:

- olio extravergine di oliva;
- è vietato l'utilizzo di margarine vegetali e animali.

Nella cottura delle varie pietanze non devono essere usati vino o altri alcolici.

Il gestore si impegna, inoltre, a fornire alimenti che rispondono ai parametri legislativi in materia di OGM (da intendersi con parametri superiori alla norma di idoneità alla commercializzazione) o carni a rischio BSE come da normativa vigente.

La carne bovina utilizzata deve essere etichettata in conformità all'art. 13 del Regolamento CE n. 1760/2000.

Tali prodotti consentono di realizzare forme avanzate di sicurezza ed equilibrio nutrizionale.

Qualora se ne ravvisi la necessità o anche al solo scopo precauzionale finalizzato alla tutela della salute degli utenti, il Comune si riserva la facoltà di sospendere la somministrazione di carne di un tipo o di un genere di animale per chiederne la sostituzione con diverso tipo o genere. Tali sostituzioni non comporteranno oneri aggiuntivi a carico dell'Ente Appaltante.

### **7.4 - PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI**

La preparazione degli alimenti deve avvenire in ambienti che soddisfino i requisiti igienico-strutturali previsti al fine dell'ottenimento dell'Autorizzazione sanitaria.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale e ad utilizzare metodi di preparazione tradizionale con esclusione di cibi precotti.

Le caratteristiche igienico-strutturali minime richieste per gli ambienti di preparazione e cottura alimenti sono:

- attrezzature posizionate in modo da evitare l'accumulo dello sporco in posizioni non facilmente sanificabili;



- pareti e pavimenti in materiale facilmente sanificabile;
- cappe aspiranti;
- celle frigorifere con indicatore di temperatura esterna;
- presenza di solo materiale facilmente sanificabile ( es. acciaio inox);
- assenza di qualsiasi attrezzatura con parti in legno;
- presenza di armadietti deposito materiale per la detersione e sanificazione;

Alcune scelte merceologiche tengono in particolare considerazione le realtà produttive locali e i prodotti tradizionali.

Ogni qual volta si rendesse necessario, l'Amministrazione Comunale di Altamura potrà disporre, attraverso proprio personale o consulenti, controlli sulla qualità merceologica degli alimenti somministrati e delle materie prime impiegate allo scopo di valutare nel tempo il rispetto del capitolato.

#### **7.5 - SPECIFICHE TECNICHE**

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi:

- a) ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che si intendono tutte richiamate;
- b) alle *“Specifiche tecniche relative alle Tabelle Merceologiche delle derrate alimentari”* di cui all'allegato 2 e
- c) ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti di cui alle leggi vigenti.

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

I prodotti biologici obbligatoriamente richiesti dall'Amministrazione Comunale, sono:

- olio extra vergine di oliva;
- pomodori trasformati - pelati e polpa;
- pasta.

I prodotti offerti dovranno essere coerenti con quanto prescritto dai menù e dalle tabelle dietetiche. Alcune scelte merceologiche tengono in particolare considerazione le realtà produttive locali e i prodotti tradizionali.

Nel caso in cui uno o più dei prodotti menzionati (sia quelli biologici richiesti obbligatoriamente dalla Civica Amministrazione sia quelli appartenenti al commercio equo e solidale offerti dall'impresa in sede di gara) non fossero disponibili sul mercato per situazioni indipendenti dalla volontà dell'impresa aggiudicataria, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti



## CITTÀ di ALTAMURA

---

convenzionali. In tal caso l'impresa aggiudicataria ha l'obbligo tassativo di comunicare via fax al Servizio Pubblica Istruzione l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno e le relative motivazioni.

Nel caso in cui dovesse essere riscontrata la mancata somministrazione dei predetti prodotti in assenza della prevista comunicazione preventiva dell'impresa aggiudicataria ovvero nell'ipotesi di mancata somministrazione dei medesimi per tre giorni consecutivi, si farà luogo, altresì, all'applicazione delle penalità di cui all'art. 16 del presente Capitolato.

Gli ortaggi biologici devono essere freschi e/o surgelati di prima qualità mai in scatola.

Le derrate alimentari destinate alla preparazione dei pasti dovranno essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche.

Le derrate biologiche dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente, comunitaria e nazionale, in tema di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni del D. Lgs. n. 109/1992, D.Lgs. n. 110/92, D.lgs n. 68/2000 e D.Lgs 259/2000 e s.m.i.; per le derrate di derivazione biologica si dovrà fare riferimento alla normativa vigente. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

### **7.6 - MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI**

Nella preparazione dei pasti, l'impresa appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione.

In particolare si richiede di:

- cuocere preferibilmente le verdure al vapore o bollite o al forno ed i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè esclusivamente con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- lavare perfettamente e mondare, da ogni parte che risulti alterata, le verdure da consumare crude, che saranno somministrate pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- somministrare la frutta lavata (a cura del personale predisposto dall'impresa) poco prima della distribuzione e a temperatura ambiente;
- sbucciare la frutta a cura del personale dell'impresa/addetti mensa;
- elaborare i cibi con semplicità tenendo conto delle esigenze dei piccoli utenti;
- preparare e confezionare i pasti nella stessa mattinata del loro consumo;

Per limitare la perdita di valori nutrizionali si consiglia di:



## CITTÀ di ALTAMURA

---

- evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali;
- limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura e contenere i tempi di cottura , ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno.

Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto o in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio extra vergine di oliva nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio a pasta già cotta.

Sono vietati i seguenti alimenti o preparazioni culinarie :

- carne poco cotta (al sangue);
- cibi fritti;
- dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti precedenti;
- verdure e carni dei giorni precedenti ;
- verdure, carni e pesci precotti;
- elaborazione dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tener conto delle esigenze dei piccoli utenti;
- i pasti devono essere prodotti e confezionati nella stessa mattinata del loro consumo;
- è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo;

### Preparazione delle derrate semilavorate.

- Il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare o buste sigillate, o pellicola per alimenti, riposto in ceste pulite e munite di coperchio.
- La frutta deve essere consegnata già lavata, trasportata in contenitori idonei con coperchio, secondo la grammatura prevista e il numero di porzioni richieste.
- Il formaggio grattugiato (in giornata) deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti ed identificato con apposita etichetta.

### **7.7 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze deve osservare le seguenti norme:

- lavarsi accuratamente le mani prima di apparecchiare i tavoli della sala refettori e prima di iniziare la distribuzione;
- Indossare idonea divisa di colore chiaro, completa di copricapo che contenga tutta la capigliatura, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di identificazione dell'addetto e del nome dell'impresa.



## CITTÀ di ALTAMURA

---

- indossare mascherine e guanti monouso durante la fase di confezionamento finale delle pietanze (condimento di primi piatti e contorni, porzionatura finale di secondi piatti) e durante la distribuzione.

La preparazione dei tavoli deve essere effettuata mediante una disposizione ordinata di tovaglie, tovaglioli, bicchieri capovolti, posate.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano o Grana Padano. Il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto.

Su ciascun tavolo dovrà essere presente un quantitativo di acqua (anche in bottiglie da ml.1500) sufficiente a soddisfare i bisogni degli utenti pari ad almeno ml 250 per utente.

La distribuzione ai commensali deve essere compiuta facendo riferimento alle tabelle delle grammature a crudo delle pietanze.

La quantità di pietanze da distribuire dovrà corrispondere a quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a crudo.

Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza.

La distribuzione delle pietanze deve essere svolta con utensili adeguati; mai con le mani anche se dotate di guanti.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, si deve utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori; nel caso di quelle cotte è prevista, presso il centro di cottura, una prima fase di condimento tale da aumentare la gradibilità dell'alimento. In ogni locale adibito a refettorio, durante la distribuzione, dovranno essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine di oliva e una bottiglia di aceto.

### **7.8 – CONSERVAZIONE DELLE DERRATE**

- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse; pertanto, una volta aperte le confezioni, si deve avere cura di travasare la quota eccedente di prodotto in un contenitore pulito e munito di coperchio oppure bisogna assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione originale mantenendo l'etichetta, che riporta la esatta denominazione del prodotto con la scadenza
- La sistemazione di prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame, salumi) deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un TMC più vicino al limite di utilizzo; per facilitare questo si devono sistemare le scorte sugli scaffali posizionando quelle a scadenza più lontana dietro o sotto quelle a scadenza più prossima.
- Evitare l'accatastamento irregolare delle derrate.



## CITTÀ di ALTAMURA

---

- Per una migliore programmazione degli ordini, il quantitativo deve essere ordinato in base alle previsioni di lavoro, in modo da disporre delle materie prime in adeguate condizioni di freschezza e poter effettuare più facilmente i controlli sulla merce in stoccaggio.
- Tutti i prodotti devono essere sollevati da terra ad una altezza idonea, appoggiati su appositi ripiani o scaffali.
- Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori vanno conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici; in particolare si deve evitare l'esposizione alla luce diretta per le bottiglie in "PET".
- I prodotti deperibili come le carni, il pesce, il latte e formaggi freschi devono essere trasferiti immediatamente in frigorifero o in cella al momento della consegna e durante la loro conservazione.
- Le confezioni aperte o i prodotti tolti dalla confezione originale devono essere richiusi o riconfezionati ermeticamente utilizzando idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle, mantenendo l'etichetta, che riporta la esatta denominazione del prodotto con la scadenza.
- Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati devono essere conservati in celle o frigoriferi distinti.
- È necessario controllare quotidianamente l'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione/congelamento, evitando il più possibile la formazione di condense o ghiaccio sui frigoriferi e annotando su apposite schede le temperature rilevate giornalmente;
- Evitare di sovraccaricare eccessivamente i frigoriferi e celle e non introdurre recipienti caldi.
- Non introdurre nelle celle o frigoriferi alimenti in modo promiscuo (alimenti crudi con alimenti pronti al consumo); in alternativa proteggerli con opportuna copertura o contenitore del tipo glastronorm.
- Ridurre al minimo i tempi di apertura dei frigoriferi.

### **ART. 8 - TRASPORTO DEI PASTI**

La consegna dei pasti dovrà essere effettuata, a cura dell'impresa aggiudicataria, presso i locali delle scuole dell'infanzia adibiti a refettorio, come indicati nell'Allegato n. 1.

Eventuali ritardi, purchè sporadici e comunque non superiori a 20 (venti) minuti dall'ora di consegna concordata con le direzioni didattiche, saranno tollerati solo se non dipendenti da carenze strutturali od organizzative attribuibili all'impresa aggiudicataria.

Tutti i mezzi adibiti al trasporto devono essere in possesso di Attestazione di idoneità sanitaria rilasciata dall'ASL.



## CITTÀ di ALTAMURA

---

I mezzi impiegati devono essere idonei al trasporto dei cibi rispetto alla loro tipologia. Essi, inoltre dovranno essere in perfetto stato di efficienza, in ottime condizioni meccaniche ed accessorie.

Nell'ipotesi di avaria o di necessità di sostituzione di uno o più mezzi, l'impresa aggiudicataria deve provvedere, con oneri a proprio carico, alla immediata sostituzione con altro e/o altri mezzi.

In tal caso, l'impresa aggiudicataria dovrà inoltrare agli Uffici competenti della Civica Amministrazione, contemporaneamente all'utilizzo del nuovo mezzo, la documentazione sanitaria relativa al mezzo da utilizzare in sostituzione.

Tutti i mezzi di trasporto devono recare l'indicazione scritta adesiva sui lati del mezzo, con caratteri evidenti, distinguibili e altezza di 20 cm. della denominazione sociale dell'impresa aggiudicataria seguito da "RISORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI ALTAMURA".

L'utilizzo di mezzi in numero inferiore o difformi rispetto a quelli dichiarati all'amministrazione Comunale ovvero l'utilizzo di mezzi non idonei, o la mancata indicazione scritta come sopra riportata comporterà l'applicazione delle sanzioni di cui al successivo art. 16.

Tutti i mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta la settimana.

Per il trasporto dei pasti, l'impresa aggiudicataria deve utilizzare contenitori aventi caratteristiche tali da consentire il mantenimento della temperatura dei cibi nel rispetto della normativa, secondo quanto previsto dagli art. 31 e 51 del D.P.R. n. 327/1980, e una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico e igienico sanitario. Per i cibi cotti dovrà essere garantita, al momento del consumo, una temperatura non inferiore a + 60° C.

È tassativamente vietato il trasporto di pasti non destinati al servizio oggetto del presente appalto.

### **ART. 9 - SPORZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

L'impresa aggiudicataria dovrà impiegare nel servizio di distribuzione il numero di unità lavorative, indicato in sede di offerta, tale da assicurare un tempestivo ed ordinato svolgimento del servizio medesimo.

In ogni caso, dovrà essere rispettato il numero di almeno un addetto per ogni 35 alunni ragguagliato alla media totale dei pasti.

Il numero di personale addetto alla distribuzione dovrà essere conforme a quello dichiarato dall'impresa aggiudicataria in sede di offerta. In caso di incremento del numero di utenti, l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere al potenziamento del numero di addetti alla distribuzione senza che ciò determini variazioni del prezzo concordato.

Nei terminali di distribuzione devono essere assicurate le temperature di conservazione previste dalla legge fino alla somministrazione



## CITTÀ di ALTAMURA

---

L'impresa aggiudicataria deve garantire la distribuzione dei pasti a tutti gli utenti che ne fanno richiesta. Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero degli utenti e il numero dei pasti distribuiti, l'impresa deve immediatamente provvedere alla fornitura dei pasti mancanti.

L'impresa deve garantire la distribuzione di tutte le preparazioni previste dai menù, nelle quantità previste dall'Allegato 2.

Nell'espletamento del servizio di distribuzione, il personale dell'impresa deve attenersi alle prescrizioni di cui all'art. 9 del presente Capitolato.

L'impresa aggiudicataria si impegna a garantire le consegne richieste anche in casi di impedimenti di qualsiasi genere.

In caso di mancata consegna, totale o parziale, nei giorni o nelle ore fissati, la Civica Amministrazione si riserva di applicare le sanzioni di cui al successivo art. 16.

Sarà cura dell'Amministrazione Comunale o degli stessi istituti scolastici comunicare all'impresa aggiudicataria i casi di scioperi, assemblee sindacali del personale o altre cause che impediscono il regolare funzionamento della scuola (es. precipitazioni nevose).

Se uno degli eventi suddetti è notificato all'impresa oltre le ore 18,00 del giorno precedente, l'Amministrazione concederà un accredito del 20% sul prezzo dei pasti che l'impresa avrebbe dovuto somministrare a compenso dei costi fissi cui l'impresa deve far fronte. Il numero dei pasti su cui applicare la percentuale è quello relativo al giorno della comunicazione.

Fatti salvi i casi di forza maggiore, saranno imputati alle scuole interessate gli eventuali danni derivanti alla Civica Amministrazione a seguito della omessa o ritardata comunicazione degli eventi suddetti all'impresa aggiudicataria.

### **ART. 10 - PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI DESTINATI ALLA CONSUMAZIONE DEI PASTI**

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione dei Centri di produzione pasti e dei locali in cui si consumano i pasti sono a totale carico dell'impresa aggiudicataria e devono essere eseguiti secondo quanto previsto nel piano di pulizia e sanificazione presentato in sede di offerta.

La pulizia e la sanificazione dei refettori delle scuole devono essere effettuate prima e al termine delle operazioni di distribuzione dei pasti.

Il personale che effettua la pulizia dovrà indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati per le operazioni di distribuzione.

Gli addetti dovranno avere cura di separare la conservazione dei camici utilizzati nelle operazioni di preparazione e distribuzione da quelli utilizzati per le operazioni di pulizia e sanificazione.



## CITTÀ di ALTAMURA

---

Le imprese concorrenti, in sede di gara, devono presentare l'elenco dei prodotti che intendono utilizzare per la pulizia e la sanificazione corredati delle schede tecniche e di sicurezza complete.

I prodotti detergenti e sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni, contenuti nelle confezioni originali e conservate in locale apposito o in armadi chiusi.

Tutti i rifiuti devono essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Nessun contenitore di rifiuti deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dai locali dei plessi scolastici.

### **ART. 11 - CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO LA QUALITÀ ALIMENTARE SISTEMA DI CONTROLLO DELL'AUTOCONTROLLO**

Fatto salvo quanto disposto dalla Legge 283/62, dal suo Regolamento di attuazione e dal D.L. 155/97, dalla Direttiva 93/43/CE, in materia di igiene dei prodotti alimentari, è richiesto di applicare tutte le misure (sotto il profilo di autocontrollo e del controllo) in grado di prevenire il rischio di infezione e intossicazione alimentare e adeguate procedure in grado di garantire la salubrità degli alimenti somministrati.

A tal fine l'amministrazione Comunale di Altamura richiede al gestore della mensa di rilasciare una copia del piano di autocontrollo di poter prendere visione (anche mensilmente) dei reports relativi alle indagini microbiologiche al fine di controllare l'applicazione del sistema HACCP.

L'Amministrazione Comunale si riserva tuttavia, qualora si rendesse necessario, di provvedere al controllo del rispetto dell'igiene delle strutture dopo la sanificazione e della qualità igienico-sanitaria dei prodotti alimentari pronti per il consumo, tramite proprio personale o consulenti.

Inoltre, si richiede che il personale addetto alla preparazione dei pasti sia addestrato e formato in materia di igiene alimentare e che tale addestramento risulti documentato.

### **REQUISITI DELLA QUALITÀ ALIMENTARE**

I requisiti delle qualità alimentari possono essere schematizzati come segue:

- Qualità sensoriale
- Qualità nutrizionale
- Sicurezza igienico- sanitaria degli alimenti e delle materie prime

I diversi requisiti sono tra loro concatenati, tuttavia la qualità igienico-sanitaria è il prerequisito essenziale ed imprescindibile per tutti gli alimenti e le materie prime che devono essere utilizzate nelle mense, così come disposto dalla normativa di settore.

Per la realizzazione di un servizio di qualità, quale vuole essere quello richiesto dall'amministrazione comunale di Altamura al gestore delle mense scolastiche, la qualità prodotta dovrà essere rappresentata dalla sommatoria dei fattori indicati e dal controllo di tutte le attività



## CITTÀ di ALTAMURA

---

produttive in ogni fase. Il processo e le attrezzature, i prodotti utilizzati e la responsabilità degli operatori sono quindi gli ulteriori ed importanti fattori sui quali si basa la qualità prodotta che si deve periodicamente monitorare perchè sia garantita.

Il primo elemento determinante per dare garanzia di qualità è l'applicazione delle norme obbligatorie sulla sicurezza igienica che riguardano le imprese di trasformazione: il D.L 155/97, di recepimento della direttiva comunitaria 93/43 sull'igiene dei prodotti alimentari prescrive che tutte le aziende alimentari attuino un Sistema documentato di Autocontrollo Igienico messo a punto applicando i principi del metodo HACCP.

Il secondo elemento che caratterizza la qualità prodotta è l'applicazione di Sistemi di Qualità Aziendale conforme alla serie ISO 9001.

L'impresa aggiudicataria deve essere in possesso di un Piano di autocontrollo, ai sensi del D.Lgs. n. 155/1997, e di certificazione del Sistema di Qualità ISO 9001 per l'attività descritta, rilasciata da organismo accreditato ai sensi delle norme EN 45000.

L'impresa aggiudicataria dovrà effettuare, per tutta la durata dell'appalto, controlli analitici così come previsto dal piano di autocontrollo e dal manuale della qualità; copia del manuale della qualità e degli esiti dei controlli dovranno essere forniti su richiesta dell'Amministrazione comunale.

L'impresa aggiudicataria deve disporre di una procedura di selezione e controllo dei fornitori e di un elenco dei fornitori qualificati e dovrà acquisire dagli stessi idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle tabelle merceologiche allegate; copia dell'elenco dei fornitori, e delle certificazioni dovranno essere forniti su richiesta dell'Amministrazione. Ogni variazione dei fornitori dovrà essere comunicata per iscritto con le motivazioni del cambiamento.

L'Amministrazione Comunale si riserva tuttavia, se si rendesse necessario, di provvedere al controllo del rispetto dell'igiene delle strutture dopo la sanificazione e della qualità igienico-sanitaria dei prodotti alimentari pronti per il consumo, tramite proprio personale o consulenti.

Inoltre, si richiede che il personale addetto alla preparazione dei pasti sia addestrato e formato in materia di igiene alimentare e che tale addestramento risulti documentato.

L'Amministrazione comunale si riserva la più ampia facoltà di controllo attraverso il personale del Servizio di Igiene, Servizio Pubblica Istruzione e Commissione Mensa secondo le rispettive competenze, indicate nelle Linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Puglia e le modalità e i limiti fissati dall'apposito regolamento comunale.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali episodi di tossinfezioni alimentari, l'impresa aggiudicataria deve prelevare almeno 150 grammi di tutti i prodotti somministrati



## CITTÀ di ALTAMURA

---

giornalmente, riporli in sacchetti sterili sui quali sarà indicata la data di confezionamento, l'ora di prelievo, la identificazione della pietanza prelevata (con i nomi dei cuochi responsabili) e conservarli in frigorifero a temperatura tra 0° C e 6° C per le 72 ore successive (Campione testimone).

Il controllo sul corretto funzionamento del servizio sarà effettuato anche dalla Commissione Mensa secondo le modalità fissate dall'apposito regolamento comunale.

Al fine di consentire lo svolgimento dei controlli di propria competenza, l'impresa aggiudicataria, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, dovrà provvedere a fornire un numero aggiuntivo di pasti nella misura del 2% di quelli da somministrare giornalmente presso ciascuna scuola (la percentuale dovrà essere quantificata tenuto conto del numero dei pasti da somministrare a favore degli alunni e non anche di quelli a favore degli insegnanti).

L'Amministrazione Comunale si riserva la più ampia facoltà di controllo sul regolare svolgimento del servizio avvalendosi, altresì, delle segnalazioni dei dirigenti scolastici o di terzi che abbiano interesse.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire, per iscritto, all'impresa aggiudicataria le osservazioni e le contestazioni rilevate.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro dieci giorni dalla data della comunicazione. Trascorso tale termine o se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, l'Amministrazione Comunale procederà ad applicare le sanzioni di cui al successivo art. 16.

L'impresa aggiudicataria ha l'onere di inoltrare copia dei verbali di rilevazione e/o di contestazione e/o di infrazione redatti dagli organi ufficiali di controllo.

Tutte le verifiche effettuate dalle suddette commissioni dovranno essere effettuate in contraddittorio con un rappresentante del gestore.

### **ART. 12 - PERSONALE**

L'organizzazione del personale, si obbliga ad espletare il servizio a mezzo di personale dipendente assunto a norma di legge.

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

Prima dell'inizio del servizio, l'impresa aggiudicataria dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche e delle sedi di lavoro; dovranno, altresì, essere inviate copie dei libretti sanitari o di quanto



## CITTÀ di ALTAMURA

---

eventualmente normativamente prescritto in sostituzione degli stessi ovvero dei titoli attestanti la frequenza di appositi corsi per la manipolazione degli alimenti (ex libretti sanitari).

L'organico, per tutta la durata dell'appalto, deve essere per quantità, qualità professionale, mansioni, livello e monte ore, coerente con il progetto di organizzazione del lavoro presentato dall'impresa aggiudicataria in fase di offerta, salvo l'aumento di personale che dovesse rendersi necessario a seguito di incremento del numero di plessi serviti e di pasti somministrati; in tal caso, nessuna variazione del corrispettivo pattuito potrà essere richiesto dall'impresa aggiudicataria.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, in caso di aumento o di sostituzione del personale, l'impresa aggiudicataria dovrà tempestivamente comunicarne i nominativi trasmettendo, altresì, le fotocopie dei libretti sanitari o di quanto eventualmente normativamente prescritto in sostituzione degli stessi ovvero dei titoli attestanti la frequenza di appositi corsi per la manipolazione degli alimenti (ex libretti sanitari).

Il personale in ferie, malattia, permesso o, comunque, non in grado di essere in servizio dovrà essere immediatamente sostituito, senza oneri aggiuntivi a carico della Civica Amministrazione, in modo da non creare carenze, inadempienze o danni all'efficienza del servizio.

Nell'attività di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà essere utilizzato personale professionalmente qualificato munito libretti sanitari ovvero o di quanto eventualmente normativamente prescritto in sostituzione degli stessi ovvero dei titoli attestanti la frequenza di appositi corsi per la manipolazione degli alimenti (ex libretti sanitari).

Il personale utilizzato nel servizio di distribuzione dei pasti deve mantenere in servizio un contegno irreprensibile e decoroso ed astenersi da assumere, arbitrariamente, decisioni tali da produrre sospensione o variazione al servizio assegnato.

È fatto obbligo all'impresa aggiudicataria di assicurare il corretto comportamento morale e professionale del proprio personale dipendente verso l'utenza nonché il corretto svolgimento delle mansioni assegnate allo stesso personale.

A tal fine, l'impresa aggiudicataria deve, preliminarmente all'esecuzione del contratto, informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente Capitolato allo scopo di adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di chiedere all'impresa aggiudicataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tal caso, l'impresa aggiudicataria provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.



## CITTÀ di ALTAMURA

---

L'impresa aggiudicataria dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle varie fasi che costituiscono oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro della categoria di settore e dagli eventuali accordi locali integrativi ai sensi dell'art. 36 della L. n. 300/1970.

L'impresa aggiudicataria dovrà, altresì, attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti l'osservanza delle norme relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla prevenzione e alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro.

I suddetti obblighi vincolano l'impresa anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa e da ogni altra sua qualificazione giuridica. Le disposizioni sul personale obbligano anche le società cooperative nei rapporti con i soci.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere, nel corso dell'esecuzione del contratto, copia della documentazione comprovante la corretta corresponsione dei salari nonché il versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi effettuato per il proprio personale e/o di effettuare gli opportuni accertamenti presso gli Uffici competenti.

L'affidatario solleva il Comune da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzione, contributi assicurativi e previdenziali ed in genere da tutti gli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendone a proprio carico tutti gli oneri relativi, per cui nessun rapporto diretto con il Comune potrà mai essere configurato.

L'impresa aggiudicataria risponde del comportamento dei dipendenti sia per la esecuzione del contratto sia per i rapporti con l'utenza; l'affidataria risponde pure dei danni causati alle persone o alle cose dal proprio personale nell'espletamento del servizio, sollevando il Comune da qualsiasi controversia che al riguardo venisse mossa..

L'impresa aggiudicataria, inoltre, è l'unica esclusiva responsabile delle infrazioni e degli inadempimenti accertati dalle competenti Autorità.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti deve curare la pulizia della propria persona ed eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto (art. 42 D.P.R. n. 327/1980).

In particolare, prima dell'inizio dell'attività lavorativa, il personale dovrà accuratamente lavarsi e disinfettarsi le mani, dovrà indossare gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene (copicapo, camice o grembiule, guanti monouso, mascherina ecc.), non dovrà avere smalto sulle unghie nè indossare anelli, orecchini e bracciali durante il servizio.

Tutto il personale in servizio presso i refettori scolastici e gli addetti al trasporto dei pasti



## CITTÀ di ALTAMURA

---

devono essere muniti di apposito cartellino di identificazione riportante il nome e il timbro dell'impresa e le generalità del dipendente.

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

In particolare, il personale dovrà essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. Dovrà essere fornita all'Amministrazione Comunale informazione e documentazione di tutte le iniziative e i percorsi di formazione del personale dipendente.

Ai predetti corsi potrà partecipare anche il personale dell'Amministrazione Comunale ed il personale ATA statale in servizio presso le scuole; a tale scopo l'impresa aggiudicataria informerà, con congruo anticipo, il Servizio preposto dell'Amministrazione Comunale e scolastico circa i giorni e i luoghi dove si terranno i predetti corsi.

L'impresa aggiudicataria dovrà affidare la direzione del servizio, in modo continuativo e a tempo pieno, ad un direttore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza nella posizione di direttore di un servizio simile a quello oggetto del Capitolato.

Il responsabile del servizio deve garantire un rapporto costante con le scuole e gli uffici dell'Amministrazione Comunale per agevolare il controllo sull'andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del direttore, l'impresa deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta all'Ufficio competente dell'amministrazione comunale

Prima dell'attivazione del servizio, l'impresa dovrà comunicare all'Amministrazione e alle scuole interessate il nominativo ed il recapito telefonico del direttore del servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'Amministrazione Comunale al direttore del servizio si intendono come presentate direttamente all'impresa.

### **ART. 13 - MODALITÀ DI PAGAMENTO**

Il pagamento all'impresa sarà effettuato per mensilità posticipate, sulla base dei prezzi di aggiudicazione dell'appalto, su presentazione di regolare fattura.

La fattura deve essere ammessa in relazione al numero dei pasti ordinati o dei buoni ritirati dalla impresa. Sulla fattura dovrà essere specificato:

- numero di pasti per la scuola dell'infanzia;
- numero di pasti per il personale docente della scuola dell'infanzia;
- numero di pasti aggiuntivi per l'effettuazione dei controlli da parte delle Commissioni di



## CITTÀ di ALTAMURA

---

cui all'art. 11 suddivisi per scuola dell'infanzia.

La liquidazione delle fatture avverrà a 60 (sessanta) giorni (salvo rispetto del patto di stabilità) dal ricevimento con apposito atto dirigenziale trasmesso alla Ragioneria Comunale per la emissione del mandato di pagamento.

L'impresa aggiudicataria non potrà avanzare alcuna pretesa per gli eventuali ritardi dovuti all'espletamento del procedimento di liquidazione imputabile ai controlli sul numero dei pasti somministrati e sulla regolare esecuzione del servizio. L'Amministrazione Comunale potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni contestati, il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi.

### **ART. 14 - DIVIETO DI SUBAPPALTO**

È vietato concedere, in tutto o in parte, in subappalto o a cottimo i servizi appaltati.

In caso di inosservanza del suddetto divieto, ferma restando l'applicazione di eventuali sanzioni, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di chiedere la risoluzione del contratto.

### **ART. 15 - RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONI**

L'impresa assume la piena e incondizionata responsabilità, sia sotto il profilo civile che penale, dello svolgimento generale del servizio nonché della sua esecuzione.

Ogni responsabilità per danni, in relazione all'espletamento del servizio o per cause ad esso connesse derivassero all'Amministrazione Comunale o a terzi, a cose o a persone, sono senza riserve ed eccezioni a totale carico dell'impresa aggiudicataria.

A tal fine l'impresa aggiudicataria si obbliga a stipulare, per tutta la durata del contratto, apposita polizza assicurativa presso primaria Compagnia di assicurazione con l'espressa rinuncia da parte della compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

La polizza assicurativa dovrà tenere conto specificatamente della Responsabilità Civile verso terzi, per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche se ivi non menzionati. L'importo del massimale non potrà essere inferiore a EUR 2.000.000,00.

Copia della polizza dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale in sede di stipulazione del contratto.

### **ART. 16 - RESPONSABILITÀ E PENALITÀ PER L'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

L'Amministrazione Comunale, a tutela della qualità del servizio e della sua conformità alle norme di legge e contrattuali - fatte salve le violazioni di natura penale - si riserva di applicare le seguenti sanzioni pecuniarie. In particolare:



## CITTÀ di ALTAMURA

---

1. In caso di mancata consegna, totale o parziale, dei pasti sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a EUR 50,00 per ogni porzione non consegnata, oltre alla non corresponsione del prezzo dei pasti.
2. Nel caso in cui i pasti non dovessero presentare i requisiti di idoneità e qualità prescritti sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a EUR 250,00 per ogni porzione non corrispondente ai requisiti, oltre alla non corresponsione del prezzo dei pasti;
3. Nei casi di inosservanza del menù, senza preventiva autorizzazione, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a EUR 50,00 per ogni porzione non corrispondente al menù.
4. In caso di ritardo di oltre 20 minuti dall'ora concordata nell'erogazione del servizio di distribuzione, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a EUR 150,00.
5. Nei casi di grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche:
  - sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a 20% del valore di tutti i pasti somministrati, nel caso in cui la non conformità sia contenuta nei limiti del 25% rispetto alle grammature prescritte;
  - sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a EUR 300,00 nel caso in cui la non conformità sia superiore al 25% rispetto alle grammature prescritte;
6. In caso di mancato rispetto dell'organico nel refettorio, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a EUR 300,00 per ogni unità di personale.
7. In caso di inosservanza delle prescrizioni con riguardo al possesso, da parte del personale impiegato, della idoneità sanitaria, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a EUR 1.000,00;
8. In caso di utilizzo di mezzi in numero inferiore o difformi rispetto a quelli dichiarati all'Amministrazione ovvero in caso di utilizzo di mezzi sostituiti difformemente alle modalità di cui all'art. 8 o comunque la mancata indicazione scritta così come richiesto nell'art. 8, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a EUR 200,00 per ciascun giorno.
9. In caso di mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a EUR 300,00;
10. In caso di mancata comunicazione all'Amministrazione Comunale circa il mancato utilizzo delle derrate di cui all'art. 7 del presente capitolato ovvero nell'ipotesi di mancata somministrazione delle medesime derrate per tre giorni consecutivi, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari al 70% del valore dei pasti;
11. In caso di mancato rispetto di dieta speciale autorizzata, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari EUR 250,00 per ogni pasto non regolare.



## CITTÀ di ALTAMURA

---

12. In caso mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a EUR 500,00.
13. In caso di mancato rispetto delle procedure di autocontrollo, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a EUR 500,00.
14. In caso di mancato utilizzo delle attrezzature richieste dal presente capitolato e/o delle attrezzature offerte dall'impresa nel progetto tecnico gestionale ovvero in caso di utilizzo di attrezzature difformi rispetto a quelli richiesti e/o dichiarati, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a EUR 500,00 per ciascuna difformità.
15. In caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione (confezione, trasporto e consegna) sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a EUR 500,00 oltre alla non corresponsione del prezzo dei pasti.
16. In caso di mancato rispetto delle date di scadenza dei prodotti e/o in caso di mancata indicazione delle date di confezionamento o di scadenza, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a EUR 1.000,00.
17. In caso di mancato rispetto delle prescrizioni (indicate nell'offerta e riferite all'Allegato 3) nonché delle condizioni relative alla somministrazione e cioè che sia assicurata: a) in tutti i plessi; b) necessariamente attraverso i centri cottura indicati nell'Allegato 1; e c) non oltre il 5 novembre 2007, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a EUR 1.000,00 per ogni giorno di ritardo.

Per ogni medesima violazione successiva alla prima, l'Amministrazione Comunale procederà a raddoppiare l'entità delle sanzioni pecuniarie su previste.

In ogni caso, potrà determinare la risoluzione *ipso iure* del rapporto negoziale la reiterazione, in ciascun anno scolastico, delle violazioni di cui ai punti 2., 6., 7., 11., 12., 13., 14., 15., 16., successiva alla terza contestazione relativa alla medesima violazione.

Si procederà al recupero della penalità, da parte dell'Amministrazione Comunale, mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento di liquidazione.

L'applicazione della sanzione non impedisce la richiesta di risarcimento del danno ulteriore.

Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del codice Civile per i casi di inadempimento, possono costituire motivo per la risoluzione – in via meramente esemplificativa e comunque non esaustiva – le seguenti fattispecie:

1. Cessione del contratto da parte dell'impresa aggiudicataria anche ove questa consegua ad atti comportanti la perdita di identità giuridica da parte del soggetto aggiudicatario.
2. Inosservanza del divieto di subappalto.



## CITTÀ di ALTAMURA

---

3. Mancato assolvimento degli oneri retributivi, previdenziali, assicurativi e di sicurezza previsti dalla normativa vigente in materia.
4. Interruzione non motivata del servizio.
5. Episodi accertati di intossicazione o tossinfezione alimentare.
6. Episodi di frode o grave negligenza nell'espletamento del servizio.
7. Utilizzo di prodotti contenenti organismi geneticamente modificati.
8. Reiterazioni delle violazioni di cui al presente capitolato.

La risoluzione del contratto comporterà l'incameramento del deposito cauzionale salvo il risarcimento dei maggiori danni.

Indipendentemente da quanto previsto da questo articolo, qualora l'impresa appaltatrice si riveli inadempiente, anche solo parzialmente, agli obblighi derivanti dall'esecuzione del servizio ovvero non ottemperi immediatamente ai rilievi contestati dall'Amministrazione Comunale, quest'ultima avrà facoltà di ordinare ad altra impresa l'esecuzione parziale o totale del servizio rimasto ineseguito. In tal caso il maggior onere finanziario sarà carico all'impresa aggiudicataria.

Resta in ogni caso fermo il diritto al risarcimento dei danni che possano essere derivati all'Amministrazione e a terzi in dipendenza dell'inadempimento.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si fa rinvio alle disposizioni del Codice Civile, nonché al D.Lgs.n.163/2006 ed alla normativa vigente.

La presentazione dell'offerta da parte delle imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza di tutte le norme vigenti e dei regolamenti comunali in materia, e di incondizionata loro accettazione, nonché alla completa accettazione del Capitolato e dei suoi Allegati (n. 1, 2, 3 e 4).

Le offerte saranno immediatamente impegnative per l'impresa aggiudicataria, mentre saranno tali per l'Amministrazione Comunale dopo l'aggiudicazione definitiva.

L'impresa aggiudicataria dovrà eleggere domicilio legale nel Comune di Altamura ove saranno notificati alla stessa tutti gli atti concorrenti.

È riconosciuta la competenza esclusiva del foro di Altamura per tutte le eventuali controversie, attinenti al presente appalto, che dovranno essere demandate al giudizio del magistrato ordinario con l'esclusione del ricorso all'arbitrato.

L'impresa aggiudicataria sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti e, in generale, di tutte le prescrizioni che siano o che saranno emanate dai pubblici poteri, indipendentemente dalle disposizioni di cui al presente atto.

L'aggiudicataria è tenuta al rispetto della normativa sulla riservatezza dei dati di terzi di cui al



CITTÀ di ALTAMURA

---

D.Lgs.30/6/2003, n. 196 e sue successive modifiche ed integrazioni .

In particolare, l'impresa aggiudicataria, con la sottoscrizione del contratto, si impegna a non utilizzare a fini propri o comunque non connessi con l'espletamento dell'appalto, i dati personali venuti in suo possesso nel corso dell'esecuzione del contratto.

**ART. 17 – SPESE, IMPOSTE E TASSE**

Tutte le spese per l'organizzazione ed il buon funzionamento del servizio sono a carico dell'impresa appaltataria. Sono, altresì, a suo carico tutte le spese del contratto nessuna esclusa od eccettutata.

Altamura, 27/7/2007