



## **CITTÀ DI BISCEGLIE**

### **RIPARTIZIONE SERVIZI SOCIALI ED EDUCATIVI**

### **- CULTURA - SPORT - TURISMO**

CAPITOLATO SPECIALE – ACCORDO QUADRO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE DELL’INFANZIA E PRIMARIE DEL TERRITORIO COMUNALE DI BISCEGLIE PER L’ANNO SCOLASTICO 2024/2025, FINO E NON OLTRE IL 30-05-2025. – CIG: **B4AC712E25**

PROCEDURA DI GARA APERTA AI SENSI DELL’ART. 70 E SS.GG. DEL D.LGS. N. 36/2023

#### **Articolo 1**

##### **Oggetto del servizio**

Il presente capitolato disciplina l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Bisceglie, per le scuole dell’infanzia statali e primarie per l’anno scolastico 2024/2025, fino e non oltre il 30-05-2025, in «legame fresco-caldo», con le modalità stabilite nei successivi articoli, dalla fase di approvvigionamento delle materie prime, alla preparazione, al trasporto, alla consegna, alla distribuzione dei pasti alle mense, il successivo riordino, la pulizia e sanificazione dei locali in cui si consumano i pasti. Potranno usufruire del pasto, con le stesse modalità previste per gli alunni, gli insegnanti e i collaboratori delle scuole pubbliche aventi diritto alla mensa in base a disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali.

Il servizio affidato e disciplinato dal presente capitolato comprende:

1. l’acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo da utilizzare per la preparazione dei pasti;
2. la preparazione e cottura dei cibi (incluse le diete speciali) nel centro di cottura centralizzato di proprietà o nella disponibilità della ditta appaltatrice, nel rispetto del menu di cui al presente capitolato e delle tabelle dietetiche elaborate dalla I.A. sulla base del menù opportunamente validato dalla ASL BAT - Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione;
3. il confezionamento dei pasti;
4. il trasporto dei pasti dal centro cottura presso i plessi scolastici in pluriporzione (con la sola esclusione dei pasti per diete speciali previsti del presente capitolato e nei casi di temporaneo impedimento all’utilizzo dei refettori, nei quali casi i pasti dovranno essere consegnati in monoporzione). Il trasporto dei pasti dovrà avvenire in contenitori in grado di mantenere la temperatura di legge sino al luogo del consumo e con mezzi idonei;
5. la porzionatura e distribuzione dei pasti agli utenti;
6. l’apparecchiatura, la sparecchiatura e la pulizia dei tavoli;
7. la pulizia, disinfezione e rigoverno delle attrezzature e degli ambienti ivi inclusi tavoli, pavimenti e finestre;
8. l’installazione e la manutenzione presso ogni mensa/plesso scolastico di erogatori/dispenser di acqua filtrata potabile per il consumo della stessa durante i pasti;
9. la fornitura di:
  - a. tovaglietta e tovagliolo in carta;
  - b. stoviglie (cucchiai, mestoli, palette, coltello, ecc...) ed eventuali bacinelle o vassoi in materiale idoneo, lavabile e disinfettabile per il corretto svolgimento del servizio;

- c. piatti e vassoi multi scomparti in materiale a perdere limitatamente ai pasti personalizzati ovvero diete speciali;
- d. erogatori/dispenser per l'acqua in punti di approvvigionamento in numero sufficiente e in materiale infrangibile per il numero dei bambini a tavola;
- e. posate e bicchieri in bio compost.

Tutto il materiale a contatto con gli alimenti deve essere idoneo al contatto con gli alimenti ai sensi della vigente normativa nazionale e comunitaria;

10. la fornitura del materiale detergente, sgrassante e disinfettante per la pulizia dei locali adibiti a refettorio e delle attrezzature (suppellettili, tavoli, sedie, banchi di somministrazione, ecc.) compresi i sacchetti per la raccolta differenziata dei rifiuti;
11. ritiro, pulizia e disinfezione - da effettuarsi quotidianamente - dei contenitori termici adoperati per il trasporto dei pasti e di ogni altro eventuale utensile utilizzato per la distribuzione e porzionatura di questi;
12. la fornitura gratuita, l'implementazione e il mantenimento di un software per la gestione delle anagrafiche degli utenti, delle prenotazioni e dei pagamenti e delle situazioni creditorie/debitorie. Detto sistema dovrà essere messo a disposizione oltre che allo stesso gestore del Servizio di ristorazione, all'Amministrazione comunale ed agli istituti scolastici, come meglio definito di seguito nell'apposito articolo del presente capitolato.
13. la consegna a cadenza semestrale in formato excel/access dell'anagrafica degli utenti;
14. l'attivazione di strumenti di comunicazione di informazioni, rivolta ai genitori, circa il menù e l'andamento/modalità di gestione del servizio di ristorazione scolastica;
15. la cessione/ridistribuzione dei pasti avanzanti non porzionati alle associazioni di tutela dei soggetti meno abbienti per il tramite delle associazioni di volontariato e altre strutture a ciò preposte nel rispetto della normativa regionale / nazionale vigente.

Il servizio oggetto di affidamento è da considerarsi, a tutti gli effetti, «servizio pubblico» e quindi per nessuna ragione può essere sospeso o abbandonato.

La ditta è tenuta a rendersi disponibile ad incontri periodici con rappresentanti del Comune, del personale della Scuola e della Commissione Mensa, per tutte le informazioni che fossero richieste o si rendessero necessarie; a tal fine, la ditta è resa edotta che il servizio sarà oggetto di periodiche verifiche e controlli da parte di incaricati della Amministrazione Comunale eventualmente accompagnati da alcuni membri della Commissione Mensa.

## **Articolo 2**

### **Sedi plessi scolastici e dimensione presumibile dell'utenza**

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

|   | Circolo              | Plesso                                     |
|---|----------------------|--------------------------------------------|
| 1 | I Circolo De Amicis  | Edmondo De Amicis<br>Via XXIV Maggio       |
| 2 |                      | Don Pierino Arcieri<br>Via Guarini         |
| 3 |                      | Don P. Puglisi<br>Via Cadorna              |
| 4 | II Circolo V. Caputi | 25 Aprile Via 25 Aprile                    |
| 5 |                      | Don Tonino Bello ex liceo<br>Via 25 Aprile |
| 6 |                      | Sandro Pertini<br>P.zza F. Hackert 1       |

|    |                                                                   |                                                                                                                                           |
|----|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7  |                                                                   | Via Fani<br>Via Martiri di Via Fani                                                                                                       |
| 8  |                                                                   | Angela di Bari<br>Via Giuseppe di Vittorio                                                                                                |
| 9  | Istituto Comprensivo Battisti<br>Ferraris – San Giovanni<br>Bosco | Scuola dell'Infanzia Paola Belsito<br>Via degli Aragonesi                                                                                 |
| 10 |                                                                   | Carrara Gioia<br>Via Carrara Gioia                                                                                                        |
| 11 |                                                                   | Sergio Cosmai - 4 CD Bisceglie<br>Via Carrara Reddito, 70052 Bisceglie (BT)<br>BTEE8AQ02R - Scuola Primaria                               |
| 12 | Istituto Comprensivo<br>DON P. UVA-BATTISTI-<br>FERRARIS          | Giovanni Falcone e Paolo Borsellino<br>Via Padre Kolbe Angolo Via Consiglio, 70052<br>Bisceglie (BT)<br>BTAA8AQ01E - Scuola dell'Infanzia |
| 13 |                                                                   | Via Corte Preziosa II<br>Via Corte Preziosa II, 70052 Bisceglie (BT)<br>BTAA8AQ02G - Scuola dell'Infanzia                                 |
| 14 |                                                                   | Carrara Reddito<br>Via Carrara Reddito, 70052 Bisceglie (BT)<br>BTAA8AQ03L - Scuola dell'Infanzia                                         |
| 15 |                                                                   | Via Salnitro - 4 CD Bisceglie<br>Via Salnitro, 70052 Bisceglie (BT)<br>BTEE8AQ01Q - Scuola Primaria                                       |

Nella tabella seguente è riportato, a solo titolo indicativo, il numero dei pasti erogato nel precedente anno scolastico:

|                   |                                     |
|-------------------|-------------------------------------|
| ORDINI SCOLASTICI | NUMERO PASTI STIMATO A.S. 2023/2024 |
| TOTALE            | 195.675                             |

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune.

Il numero e la localizzazione possono subire variazioni nel corso dell'affidamento senza dare titoli all'impresa di pretendere compensi aggiuntivi.

La fornitura dei pasti dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata e in base alle prenotazioni dei pasti effettivamente ricevuti.

La Ditta non potrà chiedere aumenti e/o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti.

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

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

I dati già menzionati, attinenti al numero degli alunni frequentanti la refezione, sono da intendersi quali presuntivi, pertanto saranno suscettibili di variazione, in eccesso o in difetto, in relazione alle fluttuazioni giornaliere sempre possibili nella frequenza degli alunni ed alla conseguenziale domanda di servizio.

L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di apportare modifiche ai quantitativi e alla tipologia dei pasti e ai menu, nonché quella di procedere all'accorpamento, alla variazione, all'aumento o alla diminuzione del numero dei refettori (e quindi al numero di sedi da rifornire) in conseguenza di possibili modificazioni dell'assetto strutturale ed operativo del servizio di ristorazione scolastica, di una diversa distribuzione della rete scolastica o di cause di forza maggiore.

### Articolo 3

#### **Inizio, durata e recesso dell'affidamento del servizio**

La fornitura dei pasti avrà inizio, anche in pendenza della stipula del contratto, nei giorni indicati dall'autorità scolastica e comunicati dal competente Ufficio Comunale, salvo diversa e posteriore decorrenza stabilita dall'Amministrazione, in relazione alle esigenze di organizzazione ed avvio del servizio.

La mancata attivazione del servizio per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili all'Amministrazione comunale non dà diritto a richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

L'Amministrazione comunale, nel rispetto dell'autonomia scolastica, tenuto conto delle richieste del Dirigente Scolastico, si riserva la facoltà di anticipare o posticipare la data finale del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole.

L'amministrazione si riserva di richiedere l'esecuzione anticipata del contratto, nei modi e alle condizioni previste dall'art. 17, c.8, del D. Lgs. 36/2023.

**L'affidamento del Servizio avrà una durata commisurata alla erogazione di un numero massimo di pasti pari a 170.618 stimata per l'annualità scolastica 2024-2025 fino alla conclusione, prevista per il 30/05/2025.**

**Si precisa che sarà riconosciuto all'affidatario soltanto l'ammontare corrispondente al numero di pasti totale raggiunto alla data del 30-05-2025 e che pertanto se dovessero residuare somme dal valore dell'appalto, le stesse non saranno riconosciute.**

Si applicano altresì le disposizioni previste dall'art. 120 (Modifica dei contratti in corso di esecuzione) del D.Lgs 36/2023, in particolare i seguenti commi:

10. *“Nel caso in cui nel bando e nei documenti di gara iniziali sia prevista un'opzione di proroga il contraente originario è tenuto a eseguire le prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto o, se previsto nei documenti di gara, alle condizioni di mercato ove più favorevoli per la stazione appaltante.”;*

11. *“In casi eccezionali nei quali risultino oggettivi e insuperabili ritardi nella conclusione della procedura di affidamento del contratto, è consentito, per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura, prorogare il contratto con l'appaltatore uscente qualora l'interruzione delle prestazioni possa determinare situazioni di pericolo per persone, animali, cose, oppure per l'igiene pubblica, oppure nei casi in cui l'interruzione della prestazione dedotta nella gara determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare. In tale ipotesi il contraente originario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.”.*

Il Servizio dovrà essere assicurato dal lunedì al venerdì nei giorni in cui è prevista l'attività didattica come da calendario scolastico fissato dalle competenti Autorità scolastiche.

È fatto salvo il diritto di recesso anticipato da parte dell'Amministrazione comunale qualora il servizio risultasse eseguito in maniera non soddisfacente, a giudizio motivato dell'Amministrazione stessa, in dipendenza di documentate ed accertate violazioni degli obblighi contrattualmente assunti commesse dalla ditta affidataria nell'esecuzione del servizio e riferite:

- alla qualità delle derrate alimentari utilizzate;
- al rispetto delle norme igienico sanitarie in tutto il ciclo di produzione;
- alla qualità dei pasti somministrati;
- a ripetute violazioni del presente capitolato speciale d'appalto.

L'Amministrazione Comunale si riserva, in ogni caso, la facoltà di recedere unilateralmente dal contratto, con disdetta a mezzo raccomandata o PEC, nei seguenti casi di:

1. sopravvenute ragioni di interesse pubblico;

2. cessazione del servizio a causa di giustificati e documentati motivi.

Nel caso di recesso anticipato da parte dell'Amministrazione comunale, la ditta affidataria non ha titolo di richiedere alcun risarcimento.

Per tutto quanto non previsto si rinvia alla normativa vigente in materia di codice degli appalti.

#### **Articolo 4**

##### **Tipologia dell'utenza e casi di insolvenza**

L'utenza è composta dagli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria statali e dal personale operante presso i plessi scolastici aventi diritto al pasto.

#### **Articolo 5**

##### **Caratteristiche dei pasti**

Ogni pasto fornito dovrà comprendere:

- un primo piatto;
- un secondo;
- un contorno;
- pane fresco locale;
- frutta fresca;
- acqua.

**I tipi e le caratteristiche delle materie prime dovranno essere conformi a quelli precisati all'articolo "Tabelle Merceologiche e caratteristiche delle materie prime".**

Per ciascun utente dovrà essere fornito:

- una volta l'anno: un kit composto di posate in acciaio adatte ai bambini e n°1 bicchiere, lavabile e in materiale infrangibile/riutilizzabile;
- per ogni giorno di servizio: tovaglietta e tovagliolo in carta;

Devono essere disponibili inoltre:

- piatti in bio compost e, per eventuali emergenze, posate e bicchieri (es. kit dimenticato a casa o la caduta accidentale delle stoviglie);
- erogatori/dispenser di acqua filtrata potabile per il consumo della stessa durante i pasti, in numero sufficiente e in materiale infrangibile;
- stoviglie (cucchiai, mestoli, palette, coltello, ecc..) ed eventuali bacinelle o vassoi in materiale idoneo, lavabile e disinfettabile per il corretto svolgimento del servizio.

Dovrà essere fornito, altresì, quanto necessario per il condimento delle verdure crude (olio extravergine di oliva, sale fino iodato, limone, aceto di vino). Queste ultime andranno, infatti, condite al momento del consumo.

La ditta è tenuta a rispettare le disposizioni dettate dall'Azienda Sanitaria Locale - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della BAT- per la corretta applicazione delle tabelle dietetiche ed il giusto utilizzo delle materie prime.

Costituiscono specifiche tecniche del servizio e sono parte integrante e sostanziale del presente capitolato:

- il menu diviso per 5 settimane e per stagionalità (Autunno/inverno e Primavera/Estate) – **(Allegato 1 Menù Scuola)**
- le grammature degli alimenti riportate nella sezione B delle linee di indirizzo per la ristorazione scolastica ai sensi della DGR 1345/18 e s.m.i.
- le caratteristiche merceologiche di cui all'Appendice A-2 della medesima DGR.

L'Amministrazione Comunale, inoltre, potrà richiedere alla ditta aggiudicataria la fornitura di cestini da viaggio e di pasti d'urgenza, come definiti e descritti nelle note esplicative di cui al precedente comma ed allegate al presente capitolato.

Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, dovranno essere somministrate in caso di sciopero o altre eccezionali situazioni.

I cestini freddi devono essere confezionati nella stessa giornata del consumo, salvo situazioni debitamente documentate per le quali gli stessi potranno essere confezionati al massimo il giorno

precedente e correttamente conservati. I cestini freddi devono essere confezionati individualmente in sacchetti di carta ad uso alimentare con manici.

## Articolo 6

### Menù, grammature e Tabelle dietetiche

In conformità alla DGR 1435/2018 *“Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica ed aziendale”* i Menù e le tabelle dietetiche devono rispettare le indicazioni riportate nei nuovi LARN del 2014 (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana) che distingue gli apporti di calorie e nutrienti per fasce di età e per grammatura dei singoli alimenti. Tuttavia essendo in avanzato stato di elaborazione l'aggiornamento dei LARN sia a livello EFSA – UE che a livello italiano (SINU - V edizione), i menù e le tabelle dietetiche dovranno essere adeguati e subire aggiornamenti e variazioni.

I menù e le singole ricette con indicazione bromatologica, calorica e nutrizionale devono essere rispondenti alle seguenti indicazioni:

- 1) adozione del modello alimentare mediterraneo, con apporto consistente di cereali e loro derivati, anche integrali (es.: pasta, riso, polenta, ecc.) di legumi, verdure e frutta di stagione e di olio extravergine di oliva. Sarà prevista un'alternanza dei secondi piatti incentivando il consumo di pesce, legumi, uova e carni bianche;
- 2) differenziazione per classi di età. A titolo esemplificativo: 1-3 anni (Asilo Nido), 3-6 anni (Scuola per l'Infanzia), 6-10 anni (scuola primaria), 11-14 anni (scuola secondaria di primo grado), 14-17 anni (scuola secondaria di secondo grado);
- 3) strutturazione su 5 settimane a rotazione;
- 4) stagionalità: autunno-inverno, primavera-estate;
- 5) descrizione analitica delle ricette con precisazione quantitativa dei singoli ingredienti;
- 6) descrizione dei contenuti bromatologici del pasto;
- 7) possibilità di modifiche nel tempo per innovazioni motivate e valutate;
- 8) capacità di garantire all'occorrenza pasti alternativi per esigenze etiche, etniche e/o religiose, presenti nella scuola;
- 9) predisposizione di un menù alternato nelle diverse settimane per gli alunni che effettuano il rientro sempre negli stessi giorni;
- 10) adozione della scelta unica del 1° e del 2° piatto e presenza di un contorno di verdura, alternativamente cotto o crudo;

Sono stati disposti dal Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione della ASL BAT i menù (**Allegato 1**) inclusivi delle ripartizioni bromatologiche per settimana e per pietanza e relativa composizione (ricettario) come segue:

- Menù Primavera-Estate
- Menù Autunno-Inverno

Si precisa al riguardo che:

- Il menu estivo inizia dal 01/04 e termina al 31/10.
- Il menù invernale inizia il 01/11 e termina al 30/03.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nel menu all'**Allegato 1 Menù Scuola**.

Per ogni ulteriore aspetto non espressamente richiamato nel presente documento si rimanda a quanto disposto dalla Regione Puglia con DGR 1435/2018 ovvero a eventuali successivi provvedimenti nazionali.

**Si precisa che:**

1. I menù potranno altresì essere modificati nel corso dell'affidamento, su richiesta del Dirigente responsabile del Servizio dell'Amministrazione Comunale, tenuto conto delle istanze dell'utenza e previo parere favorevole del Direttore SIAN della ASL BAT o suo delegato.
2. I menu non sono modificabili autonomamente ed unilateralmente da parte della ditta aggiudicataria;
3. Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni nei seguenti casi:

- a) interruzione e/o guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- b) interruzione temporanea della produzione, per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o del flusso idrico;
- c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Le variazioni di cui ai punti 2 e 3, dovranno essere comunicate per iscritto al Comune di Bisceglie con motivate e documentate giustificazioni.

Per quanto riguarda le diete speciali si rimanda allo specifico articolo del presente capitolato.

## **Articolo 7**

### **Gestione delle diete speciali**

Il gestore del Servizio di ristorazione scolastica, senza oneri accessori e aggiuntivi e su richiesta dell'utente, deve erogare pasti con diete speciali sulla base di menu individualizzati.

Le diete speciali sono afferenti a:

1. Casi di allergie, di intolleranze alimentari o malattie metaboliche clinicamente accertate mediante acquisizione di adeguata certificazione medica;
2. Disturbi gastroenterici temporanei per i quali si richiede un regime alimentare leggero (c.d. Dieta in bianco);
3. Motivi etici o religiosi: la ditta provvederà, dietro richiesta dell'utente, all'erogazione di diete speciali;

Le diete speciali di cui al punto 1, devono essere fornite in monoporzioni sigillate, con un'etichetta riportante il nome della scuola ed i riferimenti identificativi del bambino, il contenuto e la data di preparazione. Va tutelata la privacy del bambino secondo il sistema organizzativo locale.

La ditta è tenuta a fornire per le diete speciali un menu il più possibile aderente a quello generale e dovrà fornirsi di tutte le derrate necessarie.

In particolare, per quanto attiene la dieta senza glutine, il gestore del servizio ristorazione dovrà approvvigionarsi ed utilizzare alimenti sicuri che riportano in etichetta, ai sensi dei Reg. 1169/11 e Reg. 828/2014, la possibilità di essere assunti da celiaci (Alimenti senza glutine / adatto ai celiaci/o specificamente formulato per celiaci) ovvero essere alimenti naturalmente privi di glutine;

Le diete in bianco di cui al punto 2 dovranno essere composte da:

- un primo piatto: pasta o riso in bianco condito con olio extravergine di oliva o minestra vegetale);
- secondo piatto: carne bianca cotta al vapore;
- contorno: patate o carote lessate;
- pane.

Le diete per motivi etici o religiose di cui al punto 3, come ad esempio la dieta vegetariana, devono essere predisposte (almeno un menù estivo e almeno un menù invernale su 5 settimane) mantenendo il menù stesso più simile a quello di cui all'**Allegato 1 "Menù Scuola"**. Saranno, ad esempio sostituiti gli alimenti contenuti carne e pesce con prodotti di origine vegetale e/o da derivati dal latte / uova. Detta sostituzione, è a discrezione del gestore del servizio e deve essere comunicata all'Amministrazione comunale. Nel caso in cui il gestore definisca in fase di partecipazione al bando di gara, il menù vegetariano e fornisca le relative tabelle dietetiche all'avvio del servizio, potrà essere riconosciuta una premialità in fase di valutazione dell'offerta tecnica. La ditta in caso di aggiudicazione, dovrà sottoporre i piani dietetici vegetariani a validazione da parte del SIAN ASL BAT.

## **Articolo 8**

### **Tabelle Merceologiche e caratteristiche delle materie prime**

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche degli alimenti forniti per la ristorazione scolastica di cui al presente capitolato, si rimanda integralmente a quanto riportato nell'appendice A-2 alla Deliberazione di Giunta Regionale n. 1435/2018 e s.m.i.

Tutti i prodotti alimentari richiesti dal presente Capitolato d'Appalto, devono essere conformi alle normative nazionali e Comunitarie in tema di igiene e sicurezza alimentare.

Tutti le sostanze alimentari fornite devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie.

I tenori massimi di contaminanti nei prodotti alimentari non devono superare i limiti fissati dal Reg UE 2023/915. Le derrate biologiche devono essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale.

Sono assolutamente vietati gli alimenti, materie prime o derivati contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

Per tutti i prodotti consegnati devono essere assicurate le procedure di rintracciabilità disposte dal Reg. CE 178/2002 e s.m.i.

I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria, marchio di identificazione, stampigliatura o quanto altro previsto per ciascuna categoria di alimento.

Gli eventuali miglioratori alimentari contenuti nei cibi quali additivi, aromi ed enzimi devono rispettare quanto stabilito dai Reg CE 1332/2008, Reg CE 1333/2008, Reg. CE 1334/2008 e s.m.i. e devono inoltre essere autorizzati secondo quanto stabilito dal Reg. CE 1331/2008 e dal Reg. CE 234/2011 e s.m.i.

I residui di antiparassitari nei prodotti alimentari devono essere conformi a quanto stabilito dal Reg. CE 396/2005 e s.m.i.

Le etichette dovranno essere conformi al Reg. UE n. 1169/2011 e s.m.i.

Gli imballaggi degli alimenti devono essere integri, senza alterazioni manifeste (rigonfiamenti, ammaccature, lacerazioni, ecc.);

Le confezioni dei prodotti consegnati devono essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e, se del caso, perdita di sottovuoto.

I contenitori, gli imballaggi ed in generale tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi, al Reg. CE 1935/2004, al Reg. CE 2023/2006 e s.m.i..

I prodotti consegnati devono essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, di difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale;

Le derrate devono rispettare quanto previsto dalla normativa sugli allergeni secondo Reg. UE 1169/2011.

Per quanto riguarda il servizio offerto, questo dovrà prevedere standard di qualità minimi conformi a quelli previsti nel Capitolato e suoi allegati, nonché alle disposizioni normative nazionali e comunitarie vigenti in materia ed in particolare in materia di alimenti e bevande, alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata, agli standard igienici convenzionalmente previsti in letteratura, ai limiti di contaminazione microbica.

I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte del fornitore sono:

- fornitura regolare e a peso netto, salvo che per i prodotti per consuetudine venduti a pezzo o a volume;
- completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette con indicazioni esaurienti e conformi alle norme in materia di qualità, etichettatura e tracciabilità degli alimenti;
- confezionamento ed imballaggio idonei per ciascun prodotto alimentare nella loro integrità;
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- trasporto tramite mezzi sottoposti a specifica registrazione, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione che assicurino le condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto per ciascun alimento;
- preferibilmente provenire da produzioni agricole regionali e regionali limitrofe e comunque nazionali/comunitarie, ad eccezione di quanto riportato all'art. 10;
- provenire da stabilimenti riconosciuti CE o se previsto registrati e comunque posti sotto il controllo dell'Autorità Competente;
- Shelf life alla consegna, se previsto, almeno del 70% o superiore.

## Articolo 9

### Prodotti da agricoltura biologica

Si intende come “prodotto biologico” un prodotto derivato da “produzione biologica” ovvero che impiegano metodi di produzione conformi al Regolamento UE 2018/848 in tutte le fasi di produzione, preparazione e distribuzione.

Le derrate alimentari biologiche, devono essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale.

Il Comune di Bisceglie, al fine di promuovere il consumo di prodotti biologici e sostenibili per l'ambiente, nel rispetto di quanto disposto con Decreto Ministeriale del 10 marzo 2020 ad oggetto “*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*” richiede nell'ambito dei servizi di refezione scolastica l'utilizzo di prodotti Biologici come segue:

#### **Percentuali minime di alimenti biologici espressi in peso da rispettare nel servizio di refezione scolastica del Comune di Bisceglie per tipologie di prodotto:**

- Frutta, ortaggi, legumi: biologici per almeno il 35%.
- Prodotti trasformati di origine vegetale (esclusi succhi di frutta): 35%.
- Olio extravergine di oliva: 35%.
- Pane, prodotti da forno, pasta-riso-farine-cereali e derivati: 35%.
- Uova, yogurt e succhi di frutta: 30%.

**Per quanto non esplicitamente riportato nel sopra citato elenco si rimanda al DM 10/03/2020**

**L'affidatario ha facoltà dell'adozione di schemi di consumo di prodotti biologici** che consentano la qualificazione al Comune di Bisceglie di “Mensa Biologica”, nel rispetto del Decreto Interministeriale 2 maggio 2024 n. 196072 ad oggetto “*Decreto Interministeriale di modifica del Decreto Interministeriale 18 dicembre 2017 n. 14771 - Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche*”.

In tal caso il gestore del servizio provvederà a notificare al Comune l'avvio della produzione dei pasti con ingredienti prodotti con metodo biologico. È inoltre prescritto che la ditta metta in atto un sistema di autocontrollo del processo di trasformazione delle derrate in pasti che permetta, in ogni momento e fase, l'identificabilità del prodotto ottenuto con il metodo di produzione biologico. L'affidatario dovrà assicurarsi che i prodotti agricoli acquistati, siano essi vegetali o animali (eccezioni escluse), freschi e trasformati, siano certificati.

A titolo di esempio si riportano le percentuali minime di alimenti biologici espresse nel citato Decreto Interministeriale 02/05/2024:

| Categorie di prodotto                                    | Percentuali minime di utilizzo |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------|
| frutta, ortaggi, legumi, cereali                         | 70%                            |
| uova                                                     | 100%                           |
| prodotti da forno (escluso il pane), pasta, riso, farine | 70%                            |
| carne bovina                                             | 50%                            |
| carne suina, avicola, ovina                              | 30%                            |
| pesce d'acquacoltura                                     | 100%                           |
| latte                                                    | 100%                           |
| salumi, prodotti lattiero caseari                        | 70%                            |
| yogurt, succhi di frutta                                 | 100%                           |
| olio extra vergine di oliva                              | 70%                            |
| pelati, polpa, passata di pomodoro                       | 70%                            |
| marmellate e confetture                                  | 100%                           |

Nel caso in cui l'azienda affidataria abbia adottato “mensa biologica”, la medesima ditta dovrà erogare il servizio nel rispetto delle specifiche tecniche contrattuali, delle procedure, dei regolamenti e delle normative vigenti emanate dal Ministero dell'agricoltura (le percentuali soprarichiamate sono esempi ed

eventuali variazioni intercorse o errori non sono da intendersi vincolanti per l'Amministrazione Comunale).

Per quanto non esplicitamente riportato ed espresso nel presente articolo si rimanda ai criteri e disposizioni del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste al link <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/12466>

## Articolo 10

### Valorizzazione e promozione dei prodotti a chilometro zero

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

In particolare, acclarata la vocazione territoriale, il gestore del Servizio di Ristorazione scolastica deve obbligatoriamente utilizzare:

- olio extravergine di oliva prodotto e confezionato su territorio del Comune di Bisceglie;
- pane fresco (ai sensi del Decreto Mi.S.E. 131/18) prodotto sul territorio del Comune di Bisceglie.

Inoltre, come indicato nella Legge Regionale 30 aprile 2018, n. 16 "Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e agroalimentari a chilometro zero e in materia di vendita diretta dei prodotti agricoli", negli appalti pubblici per l'affidamento dei servizi di ristorazione collettiva le stazioni appaltanti devono prevedere criteri preferenziali a favore dei soggetti che nella preparazione dei pasti garantiscano l'utilizzo di prodotti a chilometro zero in misura non inferiore al trentacinque per cento (35%), in termini di valore, dei prodotti agricoli e agroalimentari, anche trasformati, complessivamente utilizzati su base annua.

Pertanto saranno garantiti criteri di premialità, nella fase di valutazione delle offerte tecniche per:

- utilizzo continuo e costante (100% in peso) nei menù settimanali di prodotti con certificazione – "Marchio Prodotti di Puglia" della Regione Puglia;
- utilizzo continuo e costante (100% in peso) nei menù settimanali di alimenti DOP/IGP del territorio nazionale, preferibilmente regionale.

## Articolo 11

### Aggiornamenti normativi nell'ambito dietetico-nutrizionale

A seguito di modifiche normative in materia di dietetica ovvero nel caso in cui le linee di indirizzo regionale e/o nazionale in materia di ristorazione scolastica dovessero subire modifiche e integrazioni, il gestore del servizio di ristorazione dovrà adeguare il servizio stesso, senza aggravio economico né per il Comune né per la famiglia.

## Articolo 12

### Organizzazione del servizio e indicazioni operative

- Il servizio dovrà essere svolto dal soggetto affidatario con i propri mezzi tecnici, con proprio personale, attrezzi e macchine, mediante l'organizzazione del soggetto affidatario, a suo carico e rischio;
- Il **numero dei mezzi** da impiegare per il trasporto dovrà essere sufficiente in rapporto al numero dei pasti da distribuire e al tempo di percorrenza da osservare inteso quale lasso temporale decorrente dalla fine delle operazioni di cottura e preparazione per il trasporto dei pasti al loro trasporto presso i punti di somministrazione all'utenza, che dovrà essere tale da assicurare, in relazione a ciascun plesso scolastico da servire, tempi non superiori in ogni caso a 15 (quindici) minuti;
- La ditta aggiudicataria dovrà dotarsi di tutte le necessarie **autorizzazioni, licenze, e permessi** che il servizio oggetto del presente capitolato e le normative vigenti contemplano;
- Il soggetto affidatario dovrà comunicare per iscritto, prima dell'inizio del servizio e con la massima celerità, il numero di **recapito telefonico** (telefonia fissa e/o mobile) ove l'amministrazione

comunale possa comunicare sollecitamente, in caso di emergenza, con un responsabile della ditta stessa;

- La **frequenza di approvvigionamento** degli ortaggi e della frutta dovrà essere almeno bisettimanale, al fine di mantenere le qualità organolettiche delle stesse;
- La qualità delle derrate alimentari acquistate dovrà risultare **compatibile** con i menu giornalieri e rispondente alla tabella dietetica allegata al presente capitolato;
- La **quantità** delle forniture dovrà essere determinata in funzione della **deperibilità** del prodotto e in proporzione alle esigenze e ai tempi di consumo;
- Non è consentito l'uso di **carni congelate e/o surgelate** se non previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.
- Il **pesce** deve essere allo stato di fresco o surgelato, in ogni caso **privo di spine**.
- È tassativamente vietata la **congelazione degli alimenti** ovvero la loro ri-congelazione;
- In considerazione della fascia di età dell'utente, è indispensabile assicurare un'alimentazione semplice e di buona digeribilità;
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una sovracoscia, una sogliola, ecc.);
- I pasti devono essere prodotti e confezionati nella stessa mattinata del loro consumo;
- È tuttavia ammessa la **precottura** solo nel giorno antecedente e solo se è utilizzato un **abbattitore** rapido di temperatura (10°C al cuore del prodotto entro 2 ore);
- Nella **preparazione** dei pasti vanno tassativamente osservate le seguenti modalità:
  - ✓ cuocere le verdure al **forno o a vapore**;
  - ✓ cuocere i secondi piatti al **forno**, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
  - ✓ cuocere il riso nelle brasiere;
  - ✓ raffreddare prodotti cotti utilizzando celle frigorifere o abbattitori di temperatura (vietato a temperatura ambiente);
  - ✓ **non scongelare** prodotti surgelati sottoponendoli ad immersione **in acqua**;
  - ✓ evitare la **precottura e la eccessiva cottura**;
  - ✓ **trasportare separati i sughi di condimento** per condire la pasta solo al momento di servirla;
  - ✓ il parmigiano reggiano/grana padano **grattugiato** deve essere distribuito **a tavola**;
  - ✓ per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto, ed in attesa del consumo, è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta;
  - ✓ consegnare le verdure, da consumare crude, e la frutta **perfettamente lavate e pronte per il consumo a temperatura ambiente (ove necessario la frutta già sbucciata)**;
  - ✓ aggiungere i condimenti a **crudo**
- Tutte le derrate, porzionate a cura della ditta aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti;
- È tassativamente vietato utilizzare/somministrare:
  - ✓ carni al sangue;
  - ✓ cibi fritti;
  - ✓ soffrittura (da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo);
  - ✓ il dado da brodo contenente glutammato;
  - ✓ conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
  - ✓ residui dei pasti dei giorni precedenti;
  - ✓ verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
  - ✓ alimenti OGM;
  - ✓ vino o altri alcolici nel corso della preparazione delle pietanze
  - ✓ qualsiasi tipo di alimento elaborato mediante uso di uova crude (es. maionese, ecc.).

### **Articolo 13**

#### **Pasto campione (c.d. pasto testimone)**

La ditta aggiudicataria è tenuta a conservare presso il centro di cottura un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e dell'eventuale pasto sostitutivo, qualora siano intervenute delle variazioni. Tale campione deve essere conservato presso la struttura dove è stato preparato il pasto.

Tali campioni prelevati in modo igienico vanno posti singolarmente in idonei contenitori e/o sacchetti sterili muniti dell'etichetta recante la data del prelievo e il nome del responsabile della preparazione o suo delegato e conservati nel congelatore a temperatura non superiore a -18° C per 72 ore.

I campioni prelevati il venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

Detti campioni sono di **ESCLUSIVA** disponibilità delle Autorità competenti ASL per le analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

In caso di segnalazione o sospetta, probabile o acclarata tossinfezione è fatto esplicito divieto alla ditta Aggiudicatrice dell'utilizzo del pasto test per analisi in autocotrollo, sottraendone di fatto l'aliquota all'Autorità Competente.

Il Responsabile HACCP della struttura o il personale a tale scopo delegato deve essere responsabilizzato circa tali obblighi.

### **Articolo 14**

#### **Sistema informatizzato per la gestione delle anagrafi ed ulteriori sistemi di comunicazione ai genitori**

L'azienda aggiudicataria del servizio di Ristorazione scolastica deve utilizzare, implementare e mantenere per tutto il periodo di affidamento del servizio un sistema informativo/software, comprensivo di App per dispositivi mobili compatibili con i principali sistemi operativi in uso (almeno IOS e Android) - per la gestione/rendicontazione:

- dell'anagrafe degli utenti;
- delle prenotazioni/acquisto ticket;
- l'acquisizione giornaliera delle prenotazioni automatiche pasti e presenze entro le ore 9.30;
- la comunicazione ai vari Istituti Scolastici delle prenotazioni dei pasti giornalieri;
- dei pagamenti e delle situazioni creditorie/debitorie;
- dei pasti effettivamente erogati giornalmente per tipologia di pasto (es. menù, bianco, celiaco, altra dieta speciale), tipologia di utente (alunno/insegnante/altro), ciclo scolastico, circolo, plesso.

Detto sistema, in uso alla ditta affidataria, sarà a disposizione dell'Amministrazione Comunale ai fini del controllo e del monitoraggio.

La ditta affidataria ha facoltà di proporre progettualità finalizzate all'attivazione di strumenti informatici, web based oppure multicanale che consentano di comunicare ai genitori ed all'utenza:

- generiche informazioni, documenti e comunicazioni circa l'andamento del servizio di ristorazione scolastica;
- l'esatta tipologia di pietanze consumate dall'alunno e la specifica composizione/ingredientistica del pasto sulla base del ricettario stabilito, con particolare attenzione agli ingredienti che costituiscono allergeni ai sensi del Reg. UE 1169/2011 (dette informazioni dovranno essere relative ad ogni specifica giornata di refezione).

I sistemi informativi descritti al presente articolo, sia su base obbligatoria sia su base volontaria dovranno essere attivi, efficaci e pienamente operativi per tutta la durata del contratto.

Al termine dell'affidamento del servizio, le banche dati dei sistemi informativi devono essere rese disponibili e fruibili all'Amministrazione Comunale.

### **Articolo 15**

#### **Installazione e manutenzione di erogatori di Acqua nei plessi scolastici**

L'amministrazione Comunale di Bisceglie, fermo restando la massima attenzione e tutela della salute umana ed alla sicurezza alimentare, persegue obiettivi ambientali finalizzati alla riduzione dei rifiuti plastici derivanti dal Servizio di Ristorazione scolastica.

Al fine di ridurre il numero di bottiglie in plastica PET immesse nell'ambiente, il gestore del Servizio di Ristorazione scolastica dovrà somministrare acqua durante i pasti prelevando la stessa da colonnine/dispenser collegate alla rete ed installate presso ogni plesso/circolo scolastico, a cura e spese del gestore del servizio.

L'azienda gestore del Servizio di ristorazione deve prelevare l'acqua prima dei pasti, dalle colonnine appositamente installate.

L'acqua deve essere dispensata a tavola mediante erogatori/dispenser di acqua filtrata potabile per il consumo della stessa durante i pasti e i punti di approvvigionamento per l'acqua dovrà essere in numero sufficiente e in materiale infrangibile per il numero dei bambini a tavola.

Il costo dell'acqua di rete resta a carico dell'Amministrazione Comunale.

La manutenzione ordinaria e straordinaria della rete idrica del plesso e di eventuali cisterne di accumulo resta a carico dell'Amministrazione Comunale. Eventuali soluzioni di tutela e di modifica degli impianti sono a carico dell'Amministrazione Comunale.

Nell'ambito del presente affidamento del Servizio Ristorazione scolastica è a carico del Gestore del Servizio:

- l'installazione delle colonnine/dispenser;
- la manutenzione periodica dei dispenser nel rispetto del manuale d'uso del produttore;
- il prelievo e l'analisi di n° 4 campioni di acqua, prelevate in ogni plesso scolastico munito di colonnine/dispenser.

Le analisi dovranno essere affidate a laboratori iscritti nel registro regionale di cui al Regolamento Regionale n°1/2006 e s.m.i.ed accreditati ACCREDIA ISO 17025 per prove o gruppi di prove per la ricerca dei parametri analitici di potabilità di cui al D.lgs 31/01 nonché ulteriori oneri relativi alla gestione del rischio legionellosi.

- le 4 analisi/plesso scolastico dovranno essere effettuate nei mesi di Ottobre/Dicembre /Marzo/Maggio e i risultati dovranno essere esposti in copia nella bacheca scolastica e/o in prossimità delle colonnine/dispenser.

In caso di temporanea disfunzione del dispenser anche per interventi di manutenzione o di una temporanea non conformità della qualità dell'acqua erogata, il gestore dovrà assicurare a sua cura e spese la fornitura di acqua in bottiglia.

## **Articolo 16**

### **Rispetto della normativa in materia di igiene degli alimenti**

Il gestore del Servizio dovrà rigorosamente rispettare gli obblighi derivanti dall'applicazione del pacchetto igiene tra cui il Reg. 852/04 e Reg. CE 178/02, la cui verifica di rispetto rientra nelle competenze, ai sensi del D.lgs 193/07, delle Autorità Competenti ASL.

In particolare il gestore del servizio di ristorazione dovrà adottare tutte le procedure di autocontrollo secondo la metodologia HACCP per i centri cottura, per tutti i terminali di somministrazione sotto controllo ivi inclusi i mezzi di trasporto.

La ditta dovrà presentare apposita SCIA e designare prima dell'inizio del servizio di ristorazione un proprio rappresentante che assumerà – in nome e per conto della ditta medesima – la qualifica di “responsabile dell'industria alimentare” (c.d. OSA) per tutte le mense comunali attivate, senza bisogno di ulteriore e specifica delega del Sindaco del Comune di Bisceglie o di altro organo comunale.

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

Costituiscono elemento utile al recesso del contratto oggetto del presente capitolato:

- la mancata, inadeguata o omessa predisposizione di procedure di autocontrollo nonché
- eventuali focolai tossinfettivi/ intossicazioni occorse agli utenti della ristorazione scolastica del Comune di Bisceglie,
- gravi non conformità analitiche che incidono sulla sicurezza alimentare delle derrate somministrate,

- altre non conformità derivanti dalla parziale o totale disattesa delle disposizioni previste dalla normativa sanitaria (ivi inclusa la formazione del personale).

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

Tra gli obblighi di cui al Reg. CE 852/04 vi è chiaramente incluso anche la predisposizione ed esecuzione di un piano di analisi in autocontrollo per la verifica dei requisiti microbiologici e chimici sui semilavorati e sui prodotti, al fine di verificare la conformità alla normativa europea e nazionale di riferimento.

Per l'esecuzione di dette analisi il gestore si dovrà avvalere di laboratori iscritti nel registro regionale di cui al Regolamento Regionale n°1/2006 e s.m.i. ed accreditati ACCREDIA ISO 17025 per prove o gruppi di prove per la ricerca dei parametri analitici di riferimento.

## **Articolo 17**

### **Requisiti igienico-sanitari, strutturali e organizzativo- funzionali dell'impresa gestore del servizio di ristorazione scolastica**

Le principali disposizioni normative che stabiliscono i requisiti igienico – sanitari, strutturali ed organizzativo-funzionali delle imprese alimentari di ristorazione collettiva scolastica, gestite da soggetti pubblici o privati, sono contenute nel Regolamento CE 852/2004, nelle parti applicabili del Reg. CE 853/2004, nelle disposizioni nazionali, regionali e locali non incompatibili od in contrasto con le disposizioni comunitarie.

Pertanto il gestore dovrà rispettare integralmente quanto riportato nell'appendice A-1 della DGR 1435/18 con particolare riguardo alla capacità produttiva del centro cottura / superficie.

E' fatta unica eccezione per quanto concerne la facoltà di disponibilità di una piattaforma di sollevamento delle materie prime presso centro cottura.

Il gestore dovrà dichiarare, in sede di avvio del servizio, se presso il centro cottura indicato sono preparati pasti anche per altri utenti al di fuori di quanto oggetto del presente capitolato (altri utenti di ristorazione collettiva scolastica privata, sociosanitaria, aziendale ecc). Il tutto al fine di valutare la congruità delle attrezzature/superfici/personale.

Il gestore dovrà possedere certificazione UNI EN ISO 9001 rilasciata da un Organismo di Certificazione accreditato dall'ente accreditato nazionale o equivalente.

Inoltre, il/i centro/i cottura di riferimento del presente capitolato, deve/devono essere portato/i in scopo di certificazione entro un anno dall'aggiudicazione del servizio ristorazione.

Sono previste delle premialità in fase di valutazione dell'offerta tecnica nel caso in cui l'organizzazione sia in possesso anche delle certificazioni UNI EN ISO 22000e/o SA8000.

## **Articolo 18**

### **Personale**

Per l'esecuzione del Servizio il soggetto affidatario dovrà disporre di tutto il personale necessario, secondo quanto previsto nell'offerta tecnica. Il numero e la qualificazione professionale del personale impiegato nel servizio sono oggetto di valutazione ai sensi della DGR 1435/18 per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica.

Dovranno essere preferite e considerate prioritarie modalità organizzative che prevedono modelli avanzati di utilizzo della forza-lavoro che favoriscano forme stabili di occupazione nel pieno rispetto dei diritti contrattuali, della sicurezza dei lavoratori, del principio di pari opportunità e non discriminazione. L'esecuzione del Servizio dovrà essere svolta da personale qualificato, fisicamente idoneo ed in numero adeguato alle necessità del servizio stesso. Eventuali carenze o indisponibilità del personale non potranno giustificare la mancata corretta e regolare esecuzione dei servizi; pertanto, il soggetto affidatario dovrà attivarsi tempestivamente per l'impiego del personale necessario senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione Appaltante.

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale (o dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore riportato nella tabella allegato A), oppure di un altro

contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto.

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto sono riportati nell'apposito – Allegato A) – “Elenco personale Ditta Uscente”.

La ditta aggiudicataria dovrà osservare tutte le disposizioni in vigore in materia di assunzione del personale e di regolamenti contrattuali. Essa impiegherà per l'esecuzione del servizio, oggetto del presente appalto, proprio personale in possesso dei prescritti requisiti igienico-sanitari e titoli formativi e professionali ed applicherà nei confronti di quest'ultimo le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

La ditta si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti per legge e regolamento a favore dei propri dipendenti, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. La ditta è, altresì, tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti in materia di prevenzione contro gli infortuni sul lavoro.

In caso di accertate inadempienze e irregolarità nei pagamenti delle spettanze contributive e retributive del personale impiegato nel servizio, la Stazione Appaltante provvederà a segnalare la situazione all'ispettorato del lavoro, nonché a sospendere il pagamento del canone annuo a vantaggio dell'affidatario fino a sanatoria delle contestate ed accertate irregolarità, senza che l'affidatario possa avanzare alcuna eccezione o pretesa di risarcimento.

In caso di inottemperanza segnalata dall'Ispettorato del lavoro, la Stazione Appaltante applicherà una detrazione del 20% (venti per cento) sui pagamenti o, qualora l'evento si verifichi in prossimità della scadenza del rapporto, dell'intera somma ancora da riconoscere, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento delle somme accantonate non verrà effettuato sino alla comunicazione da parte dell'Ispettorato del Lavoro dell'integrale adempimento agli obblighi predetti. Per le detrazioni e le sospensioni dei pagamenti di cui sopra, l'affidatario non potrà opporre eccezione alcuna alla Stazione Appaltante, né aver titolo al risarcimento dei danni.

L'affidatario sarà tenuto alla completa osservanza, nei riguardi del personale alle proprie dipendenze, degli accordi interconfederali, regionali, locali ed aziendali nonché delle disposizioni di legge in materia di riposo settimanale, ferie, assicurazioni sociali, collocamento invalidi, ecc.

L'affidatario è altresì tenuto nei confronti dei lavoratori assunti al pagamento di tutti i contributi pertinenti al datore di lavoro ed inerenti alla assicurazione di invalidità, vecchiaia, assicurazione infortuni, malattie, nonché gli oneri per il trattamento di fine rapporto.

Tutti i predetti obblighi graveranno sull'affidatario, il quale con la stipula del contratto si obbligherà a mallevare e tenere indenne la Stazione appaltante da qualunque richiesta o pretesa formulata dai propri dipendenti o aventi causa per ogni e qualunque diritto o ragione discendente o connessa al rapporto di lavoro avente ad oggetto esecuzione di attività inerenti al Servizio.

L'affidatario dovrà esibire in ogni momento e a semplice richiesta della Stazione Appaltante copia della documentazione comprovante l'avvenuto pagamento di quanto dovuto ai propri dipendenti ovvero di quanto dovuto nel loro interesse e di cui ai commi che precedono, in conformità a quanto previsto dalla vigente disciplina normativa e contrattuale in materia di lavoro, in materia previdenziale ed assicurativa, fatta salva la vigente disciplina in materia di tutela dei dati personali di cui al D. Lgs. 30 giugno 2003, n. 196.

Tutti i lavoratori impegnati nell'espletamento dei servizi, a cura, onere e responsabilità dell'affidatario, dovranno essere sottoposti a tutte le misure e cautele per l'igiene, la sicurezza, la protezione, la prevenzione dei rischi e malattie professionali, sul lavoro, in conformità al Piano della Sicurezza e comunque alla normativa pro tempore vigente.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti deve soddisfare tutti i requisiti previsti dalle norme igienico sanitarie vigenti nonché curare scrupolosamente l'igiene personale, evitando l'utilizzo di smalti sulle unghie o di indossare braccialetti e anelli durante il servizio.

I copricapi devono raccogliere completamente la capigliatura.

Tutto il personale addetto ai servizi dovrà tenere un comportamento improntato ai necessari requisiti di correttezza, professionalità, responsabilità e cortesia nei confronti dell'utenza.

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

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione (con fotografia e generalità) da indossare durante lo svolgimento del servizio. L'affidatario dovrà garantire che nell'esercizio delle loro attività i dipendenti addetti al servizio indossino tale cartellino di riconoscimento.

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

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

Il personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti, deve essere congruo dal punto di vista numerico in rapporto ai pasti nonché adeguatamente formato.

Infatti oltre alla formazione per gli alimentaristi ai sensi della legge della Regione Puglia n. 22/07 e del Reg. reg. n. 5/08, è prevista la formazione obbligatoria specifica sulla preparazione e somministrazione di pasti per utenti con malattia celiaca. Tale formazione deve essere conseguita prima dell'avvio del servizio di ristorazione.

Il gestore del servizio di ristorazione scolastica deve garantire **obbligatoriamente** la presenza all'avvio dello stesso servizio oggetto di aggiudicazione:

a) Presso il centro cottura di almeno:

- un responsabile di cucina con esperienza almeno triennale nella ristorazione scolastica;
- un cuoco diplomato o dotato di esperienza almeno triennale;

b) presso i plessi scolastici / refettori:

- addetti alla distribuzione dei pasti in rapporto medio minore o uguale di 1 addetto ogni 30 bambini ( $\leq 1:30$ ) presenti durante tutte le fasi di apparecchiatura, distribuzione, somministrazione sparecchiatura e pulizia.

Nel corso della valutazione delle offerte tecniche saranno riconosciute premialità nel caso in cui:

- Sia presente una figura professionale qualificata, presso il centro cottura, competente in materia di Ristorazione Collettiva (ad es. Tecnologo Alimentare). Sono ritenute valide anche le presenze di altre figure competenti in aspetti della nutrizione e/o della sicurezza alimentare (tra cui: il Biologo, il Dietista, il Laureato in Scienze della Nutrizione ecc);

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di richiedere alla ditta di sottoporre i suoi operatori o addetti ad analisi cliniche per la ricerca dei portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

**L'affidatario individua un "Responsabile del servizio" cui affidare la direzione ed il controllo dell'intero servizio.** Il Responsabile deve possedere le qualifiche professionali adeguate alla responsabilità del servizio e deve aver maturato esperienza professionale nell'ambito della ristorazione scolastica.

Se necessario, deve aver adempiuto agli obblighi formativi in materia di igiene degli alimenti imposti ai responsabili del sistema HACCP (corso formativo per responsabili HACCP), così come previsto dalla vigente normativa regionale.

La suddetta figura professionale è responsabile della gestione complessiva del servizio, del rispetto di tutte le normative di legge in vigore e del presente capitolato e della rispondenza del servizio a tutte le prescrizioni e disposizioni impartite dalla stazione appaltante, alla quale deve garantire la massima collaborazione e disponibilità, inoltre è l'unico referente della ditta appaltatrice presso la stazione appaltante.

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

I servizi in affidamento non potranno essere sospesi o abbandonati, salvo comprovati casi di forza maggiore, contemplati dalla normativa vigente in materia ed immediatamente segnalati alla Stazione Appaltante.

In caso di astensione dal lavoro del personale per sciopero o per riunioni sindacali, l'affidatario dovrà impegnarsi al rispetto delle norme contenute nella Legge n.146 del 2 giugno 1990 e s.m.i., per l'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali. In particolare, l'affidatario si farà carico della dovuta informazione alla Stazione appaltante e agli utenti attraverso, idonee campagne di informazione, (manifesti, volantini, comunicati sugli organi di stampa e tramite radio e televisioni locali) nelle forme e nei modi adeguati, almeno cinque giorni lavorativi prima dell'inizio della sospensione o ritardo del servizio. Dovranno essere altresì comunicati i modi, i tempi e l'entità di erogazione dei servizi nel corso dello sciopero, nonché la tempistica e le modalità della loro riattivazione.

In caso di arbitrario abbandono o sospensione del servizio, la Stazione appaltante, si avvarrà delle condizioni di cui ai successivi punti, anche con riferimento all'esecuzione di singoli servizi o di parte di essi, non eseguiti dall'affidatario.

## **Articolo 19**

### **Gestione di eccedenze ed avanzi, riduzione dello spreco alimentare**

Il cibo non consumato dagli utenti non può essere riportato al centro di cottura. Nel rispetto delle norme igienico sanitarie, le derrate integre non consumate possono essere ritirate dalle Associazioni/Enti/Onlus che ne facciano richiesta all'Amministrazione Comunale per finalità sociali.

Dette associazioni devono essere iscritte nell'apposito albo regionale delle associazioni ed essere in possesso di adeguati mezzi/contenitori idonei per il ritiro del materiale. I volontari addetti al ritiro non possono accedere liberamente ai locali della mensa scolastica;

Ai fini della lotta allo spreco alimentare il gestore del servizio deve, per quanto possibile, adottare indirizzi conformi alla normativa nazionale e regionale di riferimento. Per quanto non espresso nel presente articolo, si rimanda alla DGR 1435/18.

Al fine di contenere lo spreco di alimenti, l'affidatario dovrà prevedere specifica funzione nel software di prenotazione del pasto che consenta agli utenti, al momento della prenotazione giornaliera del pasto, di richiedere la rinuncia, a parità di costo, alla consegna di alcuni piatti (e.g.: pane, primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta, ecc).

Nel corso della valutazione dell'offerta tecnica saranno riconosciute premialità

- sia nel caso in cui il gestore del servizio predisponga ed effettui, per ogni anno di esercizio, un percorso educativo e di sensibilizzazione sullo spreco alimentare e sui suoi impatti ambientali, economici e sociali, prevedendo il coinvolgimento anche delle famiglie. L'obiettivo è quello di promuovere la cultura e la consapevolezza sul fenomeno degli sprechi alimentari domestici.
- sia nel caso in cui il gestore del servizio predisponga ed effettui, per ogni anno di esercizio, un percorso educativo e di sensibilizzazione in materia ambientale e di sostenibilità.

## **Articolo 20**

### **Documentazione utile al controllo da parte dell'Amministrazione Comunale**

L'Impresa deve acquisire dai propri fornitori e rendere costantemente disponibile all'amministrazione Comunale ovvero a delegati nel corso di Controlli effettuati dalla stessa, la seguente documentazione:

- le procedure e il manuale di autocontrollo HACCP più eventuali ulteriori documenti di qualità e di sicurezza alimentare (ISO 9001/22000);
- per ogni prodotto utilizzato/consegnato nel centro di cottura: una "scheda tecnica del prodotto" contenente le informazioni utili a valutare la merceologia dell'alimento;
- la documentazione fiscale (bolla di accompagnamento, fattura, ecc.).

## **Articolo 21**

### **Calendario del servizio e orario di distribuzione dei pasti**

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

I pasti dovranno essere consegnati in tempo utile, affinché il servizio di mensa scolastica inizi regolarmente, secondo l'orario prefissato dalla scuola.

In relazione a diverse esigenze organizzative dei plessi scolastici, l'Amministrazione Comunale potrà comunicare alla ditta aggiudicataria eventuali modifiche degli orari prefissati e dei tempi stabiliti nel presente articolo.

**Al fine di garantire adeguato mantenimento delle caratteristiche organolettiche delle pietanze è ammesso un tempo massimo di 80 minuti tra la fine delle operazioni di confezionamento presso il Centro Cottura e la fine delle operazioni di consegna presso il terminale somministrazione per il contestuale sporzionamento e consumo dei pasti.**

**Agli alunni ed all'utenza del Servizio deve essere garantito un tempo minimo di 45 minuti per consumare tutte le portate di cui è composto il pasto. Le fasi propedeutiche di apparecchiatura, distribuzione, porzionatura e le fasi successive, di sparecchiatura, pulizia ecc. devono avvenire senza ridurre il tempo utile all'utenza per il consumo del pasto.**

In caso di chiusura o interruzione parziale dell'attività scolastica per qualsiasi motivo verificatasi, anche per sciopero del personale insegnante, la ditta affidataria dovrà, comunque, garantire l'erogazione del servizio nelle altre sedi scolastiche e agli altri utenti.

L'eventuale minor durata dell'anno scolastico o la chiusura per motivi diversi delle scuole non comporta alcun diritto o titolo di rivalsa da parte della ditta affidataria. L'entità giornaliera dei pasti sarà stabilita sulla base delle prenotazioni mediante il sistema informatico predisposto a tale scopo.

La prenotazione/rinuncia al pasto dovrà essere acquisita entro le ore 9.30 del mattino di ogni giorno. Dopo tale ora, l'utente e la stazione appaltante dovranno comunque corrispondere all'affidatario il costo del pasto prenotato anche se non consumato per volontà dell'utente o per cause di forza maggiore (e.g.: calamità naturali).

## **Articolo 22**

### **Trasporto, distribuzione e somministrazione dei pasti**

#### **Trasporto:**

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

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

La ditta affidataria dovrà acquisire e depositare presso la stazione appaltante il preventivo parere di idoneità dei mezzi di trasporto, intesi come veicoli, da parte della ASL BAT.

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

- a) i contenitori termici dovranno essere conformi alla normativa vigente, accuratamente puliti e sanificati quotidianamente. Gli stessi dovranno garantire che gli alimenti si mantengano in condizioni di commestibilità e organolettiche ottimali e siano evitati i fenomeni di impaccamento. Per ogni tipologia di contenitori termici dovrà essere tenuta a disposizione del Comune la scheda tecnica nella quale sia evidenziata, fra l'altro, la perdita termica oraria;
- b) la pasta non potrà essere immessa nei contenitori per un'altezza superiore a 10 cm, al fine di evitare fenomeni di impaccamento;
- c) la frutta dovrà essere trasportata in contenitori di plastica idonei all'uso alimentare muniti di coperchi;
- d) i singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni); il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio;
- e) il personale addetto alla distribuzione seguirà costantemente tutte le prescrizioni di legge in ordine alla garanzia assoluta di salvaguardia igienica delle procedure del servizio. Il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli punti di distribuzione dovranno essere effettuati in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza e da salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti.

**Gli automezzi e il personale impiegati per il trasporto dei pasti dovranno essere in numero sufficiente affinché il lasso temporale decorrente dalla fine delle operazioni di cottura all'avvio effettivo del trasporto dei pasti presso i punti di somministrazione all'utenza, non sia superiore in ogni caso a 15 (quindici) minuti.**

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

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

Per tutti i pasti recapitati, la ditta aggiudicataria emetterà bolla di consegna con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati, nonché dell'ora di partenza del mezzo dal centro di cottura e di consegna presso il refettorio. Dette bolle devono essere consegnate all'amministrazione mensilmente congiuntamente ai report risultanti dal sistema informatico di gestione degli utenti per le verifiche del caso da parte del comune di Bisceglie.

#### **Distribuzione:**

La distribuzione dei pasti, trasportati in multirazione, dovrà avvenire con l'ausilio di apposite attrezzature ed utensili nei tempi più rapidi possibili e strettamente necessari.

La distribuzione dei pasti, coinciderà con la somministrazione al tavolo, nel caso di diete speciali. In tal caso infatti, il pasto sarà sconfezionato direttamente al tavolo (a cura di addetti mensa competenti e formati) garantendo la tracciabilità tra il piccolo utente e il pasto da dieta speciale ad esso destinato.

Più in generale il personale del gestore deve avere un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare idoneo vestiario ed attenersi a quanto disposto in materia di legge.

#### **Somministrazione:**

La ditta deve garantire la somministrazione al tavolo dei pasti a tutti gli utenti del servizio di cui al presente capitolato.

La ditta deve, inoltre, garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menu, nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche e conformi alla grammatura di cui alla DGR 1435/18, ivi incluso il riempimento e la collocazione a tavola dell'acqua. Non è consentita alcuna somministrazione supplementare ai bambini, soprattutto del primo piatto. A tutti gli utenti deve essere garantito un tempo congruo per il regolare consumo del pasto. Più in generale il personale del gestore deve avere un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare idoneo vestiario ed attenersi a quanto disposto in materia di legge.

### **Articolo 23**

#### **Locali ed attrezzatura**

Il Comune mette a disposizione della ditta affidataria i locali "refettorio", i tavoli e le sedie necessari alla somministrazione dei pasti.

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

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

### **Articolo 24**

#### **Pulizia dei locali**

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

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

Il presente capitolato intende rispettare le disposizioni di legge in materia di Criteri Ambientali Minimi (CAM) per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie dovranno essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

#### **Frequenza attività di pulizia**

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

**Giornalmente:** Pavimenti, lavelli, lavandini, contenitori per i rifiuti, servizi igienici e spogliatoi utilizzati dal personale della ditta aggiudicataria presso i plessi scolastici.

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

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

**Mensilmente:** Lavastoviglie, tapparelle, veneziane, tende di ogni tipo, zanzariere, altre pareti.

Durante le operazioni di preparazione, confezionamento, porzionamento e distribuzione dei cibi è assolutamente vietato detenere nelle zone di lavorazione materiali e attrezzature destinate alla pulizia. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla preparazione e alla distribuzione degli alimenti.

La ditta dovrà iniziare le operazioni di pulizia degli ambienti utilizzati per il consumo dei pasti solo ad ultimazione del consumo pasto e in completa assenza degli alunni.

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

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

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in modo differenziato — in sacchi diversi a seconda della natura degli stessi — e depositati, al termine del pasto, negli appositi contenitori della raccolta, nel rispetto del regolamento comunale di settore e comunque secondo le disposizioni che saranno impartite dalla Stazione Appaltante. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandino, canaline di scarico, ecc.). Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

### **Articolo 25**

#### **Obblighi in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro**

È obbligo del soggetto affidatario redigere e presentare alla data della stipula del contratto il Piano Generale di Sicurezza ed il documento di valutazione dei rischi ai sensi del D. Lgs. n. 81/08 e s.m.i. per lo specifico appalto di Bisceglie, in cui andranno specificate anche le attrezzature di protezione individuali necessarie per le specifiche operazioni previste nell'esecuzione dei servizi di cui all'affidamento, secondo le norme vigenti in materia di sicurezza, igiene del lavoro nonché di tutela ambientale, indicando in maniera dettagliata anche un Piano di Verifica e Manutenzione dei dispositivi di sicurezza a tutela della salute dei lavoratori o dei terzi applicati a tutti i sistemi e procedure inerenti all'esecuzione del Servizio. Ogni responsabilità relativa alla sicurezza antinfortunistica è ad esclusivo carico della ditta aggiudicataria.

In caso di infortunio o incidente l'affidatario oltre a dare immediata esecuzione a quanto eventualmente previsto dalle norme che regolano la materia, dovrà informare la Stazione Appaltante in modo da consentirle di verificare le cause che li hanno determinati.

## Articolo 26

### Importo complessivo dell'affidamento e prezzo a base di gara

Il valore dell'affidamento, qui inteso come fatturato totale presunto dell'affidatario (ricavi attesi), è stimato pari a complessive €. 716.595,60 oltre IVA 4% per un periodo di tempo commisurato all'erogazione di n. 170.618 pasti al costo unitario a base di gara pari a € 4,20 oltre IVA 4%.

**Il valore dell'affidamento rappresenta un valore massimo da riconoscere per garantire il servizio di cui trattasi fino al 30-05-2025.**

**Si precisa che sarà riconosciuto all'affidatario soltanto l'ammontare corrispondente al numero di pasti totale raggiunto alla data del 30-05-2025 e che pertanto se dovessero residuare somme dal valore dell'appalto, le stesse non saranno riconosciute.**

Tale valore complessivo comprende i costi imputabili al personale, mentre i costi della sicurezza per rischi interferenziali sono pari a 0,00 in quanto durante la somministrazione dei pasti non dovranno intervenire altre Ditte oltre quella affidataria, come risultante in dettaglio dal Piano Economico-Finanziario (PEF) allegato al presente Capitolato speciale (Allegato B).

L'importo posto a base di gara è il prezzo unitario stimato per ciascuna tipologia di erogazione prevista dal contratto, come riportato nella tabella sottostante al netto dell'IVA:

| Tipo erogazione                                                                     | Prezzo unitario a base di gara IVA esclusa | Numero pasti presunto | Tot. Importo netto IVA |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------|------------------------|
| Pasto Giornaliero per alunni scuola infanzia, primaria e personale scolastico e ATA | 4,20                                       | 170.618               | € 716.595,60           |

Il suddetto prezzo unitario, come eventualmente ribassato in sede d'offerta, costituisce la misura unitaria dei ricavi dell'affidatario, è onnicomprensivo dei costi di gestione e di ogni onere ed utile dell'affidatario e, come si evince dal PEF posto a base di gara, garantisce la sostenibilità e remuneratività dell'affidamento, ovvero il relativo equilibrio economico.

Sono a carico dell'aggiudicatario i costi della sicurezza per rischi specifici, dichiarati in sede di gara mediante apposita dichiarazione inserita nella busta economica, che si intendono compresi nella componente economica offerta.

Ai sensi di quanto disposto all'art. 41, comma 14, del D. Lgs. 36/2023, i costi della manodopera sono stimati in € 301.973,60 (valore rapportato a numero 170.618 pasti, rinveniente dalla riparametrazione della stima su base annua, ovvero 8 mesi da ottobre (anno n) a maggio (anno n+1), da cui risulta un costo della manodopera stimato pari a € 513.528,60).

I costi della manodopera sono scorporati dall'importo assoggettato al ribasso. Resta ferma la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale.

Il CCNL richiesto e considerato a base della suddetta spesa è il CCNL dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione collettiva, commerciale e turismo.

## Articolo 27

### Importo contrattuale

Il valore contrattuale sarà costituito dal prezzo di un pasto, come ribassato dall'affidatario in sede di gara, per un totale stimato di 170.618 pasti, soggetto a rendicontazione periodica.

Il valore complessivo dell'affidamento è pari a € 716.595,60 oltre IVA 4% di € 28.663,82 per un totale complessivo pari a € 745.259,42.

**Si precisa che sarà riconosciuto all'affidatario soltanto il valore corrispondente al numero di pasti totale raggiunto alla data del 30-05-2025 e che pertanto se dovessero residuare somme dal valore dell'appalto, le stesse non saranno riconosciute.**

**Il valore dell'affidamento rappresenta pertanto un valore massimo per garantire il servizio di cui trattasi fino al 30-05-2025.**

## **Articolo 28**

### **Procedura di gara**

La procedura di gara è aperta ai sensi dell'art. 70 e ss. gg. del D.Lgs. n. 36/2023, con termine di pubblicazione ridotto di cui all'art. 71, comma 3 del D. Lgs. 36/2023, con valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi ai sensi dell'art. 108, del D.Lgs. n. 36/2023, da espletare su piattaforma telematica "tutto gare" messa a disposizione dalla Stazione Appaltante, al fine di garantire il servizio di cui trattasi per l'annualità educativa 2024-2025.

## **Art. 29**

### **Requisiti dell'operatore economico e motivi di esclusione**

Sono ammessi a partecipare alla gara, in forma singola o associata, gli operatori economici in possesso di tutti i seguenti requisiti di ordine generale e speciale:

**A. REQUISITI DI ORDINE GENERALE**

possesso di tutti i requisiti di ordine generale di cui al Titolo IV - Capo II del D.lgs n.36/2023.

**B. REQUISITI DI IDONEA QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE**

Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti e pertinenti con quelle oggetto di gara (ai concorrenti stabiliti in altri stati membri è richiesto di dichiarare ai sensi del DPR n.445/2000 e ss.mm.ii. l'iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato II.11 del nuovo Codice).

**C. REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICO-FINANZIARIA**

- Fatturato specifico nel settore di attività oggetto della presente procedura, maturato in almeno uno dei tre anni scolastici precedenti, utile alla dimostrazione del requisito, almeno pari complessivamente a € 716.595,60 IVA esclusa.

**D. REQUISITI DI CAPACITÀ ORGANIZZATIVA E TECNICO-PROFESSIONALE**

- aver svolto, nell'ultimo triennio, senza essere incorsi in contestazioni per gravi inadempienze che abbiano comportato la risoluzione del contratto, servizi di ristorazione, in concessione e/o in APPALTO, presso mense pubbliche o private per utenza in età pediatrica, per un periodo continuativo di tempo non inferiore a 1 anno e per un numero di pasti annuo non inferiore a 195.675 pasti.

I requisiti di cui alle lettere C e D del comma 1 sono soggetti a mezzi di prova e sono richiesti a garanzia del possesso di affidabilità e solidità organizzativa coerenti con le dimensioni e la complessità della gestione del servizio oggetto di gara e di una strutturazione dell'attività di impresa nello specifico settore di intervento tale da non pregiudicare il conseguimento dei necessari livelli di qualità.

L'operatore economico, singolo o associato, può dimostrare il possesso dei requisiti di capacità economico finanziaria e di capacità tecnico professionale di cui alle lett. C e D anche mediante ricorso all'avvalimento dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento. Non è consentito l'avvalimento dei requisiti generali e dei requisiti di idonea qualificazione professionale di cui alle lettere A e B.

Ai concorrenti partecipanti in forma associata si applicano le condizioni previste in dettaglio dal Bando di Gara. Ad essi è in ogni caso vietato:

- di partecipare a più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese di rete;
- di partecipare sia in forma individuale che in raggruppamento, o consorzio ordinario di concorrenti, o in aggregazione di imprese.

### **Art. 30**

#### **Modalità di presentazione e contenuti obbligatori dell'Offerta**

1. A pena di inammissibilità, l'offerta dovrà essere presentata esclusivamente in forma elettronica, mediante la Piattaforma telematica "tutto gare", secondo le modalità ed entro il termine perentorio specificati dal Bando di gara e dovrà recare, separatamente:
  - A. ISTANZA DI PARTECIPAZIONE, corredata dal DGUE e da tutta l'ulteriore documentazione amministrativa puntualmente indicata nel Bando di gara, debitamente sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante o suo delegato o procuratore;
  - B. OFFERTA TECNICA, recante il progetto organizzativo e gestionale del servizio sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante o suo delegato o procuratore;
  - C. OFFERTA ECONOMICA, dalla quale dovranno chiaramente risultare i prezzi unitari offerti, e i relativi ribassi, sottoscritti dal medesimo firmatario avente titolo.
2. A pena di inammissibilità l'offerta tecnica dovrà recare il progetto organizzativo e gestionale del servizio redatto nella forma di una relazione che affronti singolarmente, in modo puntuale ed inequivocabile tutti i parametri di valutazione riportati nel presente capitolato.
3. L'offerta presentata in sede di gara vincola l'aggiudicatario, essendo destinata a confluire nel contratto e a costituirne obbligazione contrattuale specifica ad integrazione della documentazione posta a base di gara anche qualora non sia materialmente allegata o espressamente richiamata dal Contratto medesimo.

### **Articolo 31**

#### **Criterio di aggiudicazione**

Il contratto di affidamento verrà aggiudicato in favore della ditta che, avendo dichiarato di accettare tutte le condizioni del presente Capitolato Speciale e del Disciplinare di Gara ed essendosi obbligata ad eseguire tutti i servizi previsti dal medesimo, risultando in possesso di tutti i requisiti di ammissione alla gara, avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo — ai sensi dell'art. 108, del D.Lgs. n. 36/2023 — determinata in base ai seguenti elementi:

Criterio Economico: punti 30/100

Criterio Qualità: punti 70/100

Effettuerà la valutazione apposita Commissione giudicatrice nominata dalla Stazione appaltante.

Criterio Economico:

La ditta dovrà indicare, nell'ambito dell'offerta economica [punteggio massimo = 30 punti], il ribasso unico percentuale da applicare ai due distinti costi del pasto posti a base di gara, infanzia e primaria/personale, che si intende comprensivo del costo inerente a tutte le attività e prestazioni poste

a carico della ditta e a tutte le attività aggiuntive che la ditta ha proposto in sede di offerta, le quali ultime, parimenti alle prime, costituiscono precisi obblighi contrattuali ai quali l'aggiudicataria sarà tenuta e vincolata. Tale ribasso dovrà essere, pena l'esclusione dalla gara, superiore a 0,0%

Al ribasso più alto verranno attribuiti 30 punti; agli altri ribassi verranno assegnati punteggi decrescenti (Xi) calcolati secondo la seguente formula quadratica con interpolazione lineare con  $\alpha < 1$ :

$$P_i = 30 \times (R_i/R_{\max})^\alpha$$

Dove:

$P_i$  = punteggio conseguito del concorrente i-esimo;

$R_i$  = ribasso percentuale dell'offerta del concorrente i-esimo in diminuzione rispetto al base d'asta;

$R_{\max}$  = ribasso percentuale dell'offerta più conveniente;

$\alpha$  = coefficiente: 0,2.

### Criterio qualità

Il criterio qualità vale complessivamente 70 punti, che verranno attribuiti sui sub-criteri di valutazione:

|   | Criterio di valutazione                                                                                                                                                                                                | Punti                                                                                                                                                                                                                    | T/D |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| A | Distanza, secondo i parametri di Google Maps, tra indirizzo del centro cottura e Comune di Bisceglie (punto di riferimento sede della Ripartizione Servizi Educativi - Via Prof. M. Terlizzi n. 52) (massimo punti 20) | Entro 5 km punti 20<br>Da 5 a 10 km punti 14<br>Da 11 a 20 km punti 8<br>Da 21 a 30 km punti 4<br>Oltre 30 km punti 0                                                                                                    | T   |
| B | Certificazione attinenti la sicurezza Alimentare e Certificazione responsabilità sociale/etica (massimo punti 4)                                                                                                       | 2 punti per ISO 22000<br>2 punti per SA 8000<br>(Vedi art. 17)                                                                                                                                                           | T   |
| C | Personale (massimo punti 4)                                                                                                                                                                                            | 4 punti se è presente una figura professionale presso il centro cottura, competente in materia;<br>(Vedi art. 18)                                                                                                        | T   |
| D | Spreco alimentare (massimo punti 2)                                                                                                                                                                                    | 2 punti: proposta di attivazione di un percorso educativo e di sensibilizzazione sullo spreco alimentare (vedere appendice A5<br>– DGR 1435/18) in collaborazione con il Comune / istituti scolastici;<br>(Vedi art. 19) | T   |
| E | Sostenibilità ambientale (massimo punti 2)                                                                                                                                                                             | 2 punti: proposta di attivazione di un percorso educativo e di sensibilizzazione in materia di sostenibilità ambientale in collaborazione con il Comune;<br>(Vedi art. 19)                                               | T   |

|   |                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |   |
|---|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| F | Diete speciali (massimo punti 2)                                  | 2 punti in presenza di un menù vegetariano e relativa tabella dietetica per la successiva validazione da parte della ASL. (il menù vegetariano invernale / estivo per infanzia dovrà essere articolato su 5 settimane, il più simile possibile a quello allegato al capitolato)<br>(Vedi art. 7) | T |
| G | Filiera corta e prodotti di origine controllata (massimo punti 6) | 3 punti se sono presenti alimenti con certificazione del Marchio di Qualità "Prodotti di Puglia"<br>3 punti se sono presenti alimenti a marchio DOP /IGP nazionali<br>(Vedi art. 10)                                                                                                             | T |
| H | Utilizzo di alimenti biologici (massimo punti 18)                 | 18 punti per adesione allo schema di Mensa Biologica (Decreto Interministeriale 2 maggio 2024 n. 196072)<br>(Vedi art. 9)                                                                                                                                                                        | T |
| I | Trasparenza e informazioni agli utenti (massimo punti 5)          | 5 punti nel caso di proposte di funzioni aggiuntive rispetto a quelle dell'applicazione informatica in uso per il Comune di Bisceglie (Vedi art 14).                                                                                                                                             | T |
| J | Organizzazione del servizio (massimo punti 7)                     | Sulla base della relazione riguardante la struttura produttiva del centro di cottura, le dotazioni tecnologiche e il programma di manutenzione di impianti e numero di veicoli nonché sulla modalità dei servizi di pulizia presso i refettori scolastici.                                       | D |

Nel caso di raggruppamenti di cui all'art. 65 comma 2 lett.e) del d.lgs. n. 36/2023 e s.m.i. le certificazioni di cui al criterio B devono essere possedute da tutti gli operatori che compongono il raggruppamento o il Consorzio stesso.

Per ottenere il punteggio relativo alla certificazione di cui al criterio B, nel caso di consorzi di cui all' art. 65 comma 2 lett. b ), c) d) ed f) e all'art. 67 del d. lgs. n. 36/2023 e s.m.i., faranno fede i certificati relativi al/ai consorziato/i per cui il Consorzio concorre. In caso di consorzi di cui all' art.65 co. 2, lett. b) e e) del d. lgs . n. 36/2023 e s.m.i. raggruppati con altri consorzi di cui all' art. 65 co.2,lett. b) e c) del d. lgs. n. 36/2023 o altro singolo operatore economico, i certificati devono essere posseduti da tutti i consorziati per cui il consorzio concorre e da tutti gli altri componenti il raggruppamento.

Le certificazioni e le attestazioni richieste dovranno essere in corso di validità al momento del termine ultimo fissato per la presentazione delle domande.

La ditta deve elaborare una relazione tecnica che descriva dettagliatamente oltre al servizio offerto nel rispetto del presente capitolato, tutti gli elementi qualificanti dell'offerta come sopra indicati e dovrà

essere di lunghezza non superiore alle 20 facciate (in formato A4, il carattere dovrà essere di dimensione non inferiore a 12).

La ditta, nel formulare le proposte e i progetti che si intendono offrire e per i quali sono previste delle premialità (in aggiunta alle attività minime obbligatorie richieste) dovrà tenere conto che la loro realizzazione, in caso di aggiudicazione del servizio, dovrà essere rispettata e dovuta per tutte le proposte e progetti autorizzati dall'amministrazione comunale. Non dovrà altresì comportare alcun onere neppure indiretto per l'amministrazione stessa.

Qualora l'offerta progettuale non totalizzi almeno 28 (ventotto) su max 70 (settanta) punti previsti, la stessa sarà ritenuta insufficiente e, pertanto, non si procederà all'apertura dell'offerta economica.

Non verrà applicata la riparametrazione.

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

In caso di ulteriore parità, chi, fra i concorrenti (anche uno solo), sarà eventualmente presente alla seduta di gara (in cui si apriranno le buste contenenti l'offerta del prezzo) verrà invitato a formulare in forma segreta la propria offerta economica migliorativa, con conseguente aggiudicazione al migliore offerente definitivo. Qualora non siano presenti i candidati che hanno presentato le offerte uguali ovvero nel caso in cui i candidati presenti non vogliano migliorare l'offerta, si determinerà l'aggiudicatario a sorte.

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

L'aggiudicatario provvisorio ha facoltà di svincolarsi dalla propria offerta decorsi 180 giorni dall'apertura delle buste senza che sia avvenuta l'aggiudicazione definitiva. Ai sub-criteri da A ad I il punteggio sarà attribuito in modo assoluto sulla base della presenza o dell'assenza del nell'offerta dell'elemento richiesto.

Il punteggio al sub-criterio J sarà determinato mediante l'attribuzione di un giudizio sintetico secondo la scala dei valori cui corrisponde la graduazione del coefficiente, così ripartito:

- a) Nullo: 0
- b) Scarso: 2
- c) Insufficiente: 4
- d) Sufficiente: 5
- e) Buono: 7
- f) Distinto: 8
- g) Ottimo: 9
- h) Eccellente: 10

La commissione dovrà calcolare la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all'offerta in relazione al sub criterio in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo. Per l'attribuzione del punteggio al concorrente, il coefficiente così determinato, sarà moltiplicato per il punteggio massimo previsto per il sub criterio.

## **Articolo 32**

### **Tracciabilità dei pagamenti e modalità di pagamento**

1. Al fine di assicurare la tracciabilità di ogni movimento finanziario relativo all'affidamento il Soggetto

affidatario è tenuto ad operare nel pieno rispetto delle disposizioni di cui all'art. 3 della L. n.136/2010 e ss.mm.ii. "Piano straordinario contro le mafie", obbligandosi in particolare a:

- comunicare all'ente gli estremi identificati del conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva, acceso presso banche o Poste Italiane s.p.a., unitamente alle generalità e al Codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso;
  - utilizzare sempre il CIG identificativo della procedura di aggiudicazione della gara di cui al presente Capitolato speciale nell'ambito dei rapporti con fornitori, subappaltatori e subcontraenti, professionisti e prestatori d'opera a qualsiasi titolo impiegati nella gestione del servizio che ne costituisce oggetto;
2. effettuare ogni transazione relativa all'affidamento esclusivamente con gli strumenti di pagamento consentiti dall'art. 3 della legge n. 136/2010;
  3. Per le medesime finalità l'affidatario è altresì obbligato ad inserire nei contratti con i fornitori e subappaltatori specifica clausola che impegni gli stessi ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010.
  4. Con specifico riferimento ai pagamenti direttamente a carico del Comune, di cui all'art.6 del presente Capitolato speciale il pagamento sarà effettuato dietro emissione di apposita fattura elettronica posticipata riportante, separatamente, gli importi e i pasti erogati nel periodo di riferimento per adulti e alunni, nonché tutti i seguenti riferimenti comunicati dall'ente:
    - CIG;
    - Estremi dei provvedimenti di Impegno di spesa;
    - Codice ufficio competente.
  5. Le suddette fatture saranno liquidate entro 30 giorni, previa verifica della regolare esecuzione del servizio e della regolarità contributiva dell'affidatario.

### **Articolo 33**

#### **Sospensione dei pagamenti**

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

### **Articolo 34**

#### **Garanzia**

L'O.E. dovrà rilasciare in sede di partecipazione alla procedura di gara una garanzia fidejussoria provvisoria nei modi disposti dal disciplinare di gara.

In coerenza con le disposizioni di cui all'art. 117 del D.lgs n.36/2023 la stipula del contratto è subordinata alla produzione di una garanzia di valore pari al 10% dell'importo contrattuale, da costituirsi, a scelta dell'aggiudicatario, sotto forma di cauzione o fideiussione, ai sensi dell'art.106 del codice, al quale si rinvia per ogni relativo adempimento.

La garanzia copre i rischi derivanti dalla mancata o irregolare esecuzione contrattuale da parte dell'affidatario ed è gradualmente svincolata con l'avanzare dell'esecuzione e, interamente, subordinatamente al completamento delle operazioni di verifica della conformità.

### **Articolo 35**

#### **Stipula contratto**

Il Contratto è stipulato in forma amministrativa, per scrittura pubblica redatta dal Segretario Comunale rogante, registrata telematicamente, con modalità elettronica conforme alle disposizioni in materia di amministrazione digitale di cui al D.lgs n.82/2005.

Tutte le spese, nessuna esclusa, inerenti alla stipula, la scrittura, i bolli e la registrazione del contratto

sono a carico dell'operatore economico aggiudicatario.

## **Art. 36**

### **Coperture assicurative**

L'affidatario tiene espressamente sollevato e indenne l'ente appaltante da ogni responsabilità civile ed amministrativa per incidenti e danni che dovessero essere subiti dal proprio personale o arrecati all'utenza e ad altri soggetti terzi durante l'espletamento del servizio oggetto di affidamento.

A tale scopo l'aggiudicatario è tenuto alla stipula di tutte le seguenti polizze assicurative, con idonei massimali di garanzia e copertura assicurativa a decorrere dalla consegna del servizio (inizio attività) e fino alla sua cessazione:

- Polizza assicurativa RCO a copertura della propria responsabilità civile per infortuni subiti dai prestatori d'opera dipendenti, con massimale di garanzia per sinistro pari ad almeno €5.000.000,00;
- Polizza assicurativa RCT a copertura della propria responsabilità civile verso terzi per i danni arrecati a persone o cose durante lo svolgimento del servizio, con massimale di garanzia per sinistro pari ad almeno €5.000.000,00 ed estensione ad ogni rischio derivante dall'espletamento delle attività e prestazioni oggetto del presente Capitolato speciale, ivi inclusi i seguenti:
  - rischi per danni arrecati a cose altrui e a locali e cose in custodia; rischi derivanti da avvelenamenti, intossicazioni alimentari, reazioni allergiche, assunzione di alimenti avariati e/o non conformi agli standard di sicurezza e igiene alimentare e/o comunque causati da errori, omissioni informative, ritardi e disservizi dell'affidatario o difetto dei prodotti forniti dello stesso.

La polizza assicurativa per rischi derivanti da responsabilità civile verso terzi (RCT) dovrà coprire l'impresa aggiudicataria, tutto il personale impiegato nello svolgimento del servizio ed ogni persona (fisica o giuridica) operante a qualsiasi titolo per conto dello stesso appaltatore;

Per le finalità e agli effetti di cui al presente articolo sono da considerarsi terzi:

- gli utenti del servizio (adulti e bambini fruitori della mensa scolastica e loro genitori/tutori e tutti coloro che a qualsiasi titolo partecipano all'attività oggetto del servizio, ivi includendo il personale scolastico e gli eventuali volontari;
- le Ditte operanti per suo conto;

L'affidatario è responsabile della segnalazione agli istituti assicurativi degli incidenti e infortuni che dovessero verificarsi durante lo svolgimento del servizio ed è tenuto a darne contestuale comunicazione all'amministrazione.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a produrre le Polizze assicurative stipulate in ottemperanza degli obblighi di cui al presente articolo preliminarmente alla sottoscrizione del Contratto e comunque entro e non oltre i 5 giorni antecedenti la consegna del servizio (avvio di attività).

## **Articolo 37**

### **Divieto di cessione del contratto e limitazioni del sub-appalto**

1. E' fatto divieto al soggetto affidatario, a pena di risoluzione immediata del rapporto contrattuale, cedere il contratto o affidare a terzi l'esecuzione completa del servizio che ne è oggetto o la parte prevalente della sua componente prestazionale principale. Ai sensi dell'art. 119 del Codice la cessione del Contratto sarà comunque ritenuta nulla.
2. In ragione della consistente incidenza della manodopera ed al fine di promuovere il controllo e l'ottimizzazione dell'organizzazione del lavoro unitamente alla tutela dei lavoratori addetti, è altresì vietato al soggetto affidatario di subappaltare le prestazioni di preparazione e somministrazione pasti.
3. Per ogni altra prestazione componente il servizio di ristorazione scolastica di cui al presente Capitolato speciale il sub-appalto è ammesso senza limitazioni, pur che le prestazioni per le quali si prevede di ricorrere a sub-appaltatori siano state indicate nell'offerta presentata in sede di gara e fermo restando il rispetto delle condizioni generali di cui all'art.119 del D.lgs n.36/2023.

4. In caso di attivazione di sub-contratti il soggetto affidatario si obbliga a:

- inserire nei sub-contratti la clausola che obbliga il contraente ad operare nel rispetto delle disposizioni in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art.3 c.9 della L. n.136/2010;
- trasmettere al RUP e depositare presso l'ente copia dei Contratti stipulati con le imprese sub-appaltatrici e/o fornitrici corredati dalle Dichiarazioni attestanti la sussistenza dei necessari requisiti di ordine generale e di qualificazione in capo ai firmatari, per le verifiche e i controlli di competenza.

### **Articolo 38**

#### **Obblighi a carico della ditta affidataria**

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

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

L'impresa sarà comunque sempre tenuta a garantire la continuità del servizio, rispondendo, in difetto, anche degli eventuali danni che potranno derivare all'amministrazione per la mancata prestazione.

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

### **Articolo 39**

#### **Vigilanza e controlli da parte dell'Amministrazione Comunale**

Sono riservate e di esclusiva competenza del Comune di Bisceglie le attività e funzioni istituzionali di seguito indicate:

- determinazione delle tariffe a carico dell'utenza del servizio e disciplina del relativo sistema di agevolazione tariffaria;
- alta vigilanza e Controllo sulla regolare esecuzione del contratto e sul rispetto dei prescritti requisiti di qualità del servizio, di cui alla parte 2° del presente Capitolato;
- costituzione, presidenza e coordinamento della "Commissione mensa", quale organismo di partecipazione dell'utenza alle attività di verifica e controllo della qualità.

Il rispetto degli standard di qualità e dei requisiti degli alimenti utilizzati è soggetto a vigilanza e controllo da parte dell'ente. Il controllo potrà essere effettuato mediante verifica a campione della documentazione fiscale (fatture e bolle di accompagnamento) pertinente all'acquisto di determinate categorie di prodotti, o mediante sopralluoghi in loco senza preavviso, a cura del DEC o del personale abilitato da lui delegato e/o appositamente incaricato.

In ottemperanza ai CAM inerenti ai flussi informativi ed al fine di consentire all'amministrazione l'esercizio delle riservate funzioni di alta vigilanza e controllo sulla regolare esecuzione del contratto, tutte le fatture e i documenti di trasporto inerenti la fornitura e la consegna dei prodotti e degli strumenti acquistati dovrà riportare il CIG ed ogni altro riferimento necessario a ricondurla inequivocabilmente alla gara oggetto del presente Capitolato speciale, unitamente al tipo, alla quantità e alle caratteristiche merceologiche e di qualificazione del prodotto acquistato.

Nell'esercizio delle funzioni di vigilanza e controllo di competenza l'ente potrà intimare l'esecuzione dei lavori ritenuti necessari per il buon funzionamento e la manutenzione dei centri di cottura e dei refettori ed intervenire direttamente in sostituzione in caso di inadempienza, addebitando le spese sostenute a tale scopo al soggetto affidatario.

### **Articolo 40**

#### **Commissione mensa**

Il Comune esercita le proprie funzioni di vigilanza e controllo anche attraverso l'istituita Commissione mensa.

Il Comune istituirà la Commissione Mensa, organismo rappresentante dell'utenza del servizio di ristorazione scolastica, costituita da genitori degli utenti e da rappresentanti dei docenti in conformità alla DGR 1435/2018 e s.m.i.

Alla commissione possono aderire anche rappresentanti dell'Amministrazione comunale.

La Commissione Mensa è considerata una risorsa che contribuisce al miglioramento sia della qualità del servizio offerto e sia delle relazioni con l'utenza.

L'elenco dei componenti la commissione (unitamente ai dati anagrafici completi di nome, cognome, data e luogo di nascita, residenza) sarà trasmesso al gestore del Servizio.

I membri della commissione pertanto dovranno:

- collaborare per il raggiungimento degli obiettivi di qualità e nutrizionali;
- monitorare l'accettabilità del pasto;
- se del caso, proporre variazioni del menù scolastico in cooperazione con altri soggetti;
- raccogliere, pre-valutare e inoltrare le istanze provenienti dall'utenza (altri genitori, rappresentanti di classe ecc).

I componenti, a seguito di verifiche condotte nell'ambito delle funzioni e prerogative previste, potranno redigere apposito verbale da trasmettere al referente o Responsabile della Ripartizione competente, il quale, in caso di evidenziate inadempienze e/o non conformità e a seconda delle stesse, può procedere ad ulteriori controlli, può richiedere l'intervento di altre Autorità addette ai controlli e/o formulare rilievi e contestare il mancato rispetto delle clausole contrattuali al gestore del servizio.

Oggetto di valutazione, osservazione e verifica della Commissione Mensa, attraverso schede di valutazione allegate all'Appendice A-6 della DGR 1435/2018, sono:

- la gradevolezza e la palatabilità degli alimenti mediante l'assaggio;
- l'indice di gradimento, attraverso rilevazioni dei residui nei piatti;
- la consistenza delle porzioni e la loro corrispondenza alla tabella dietetica;
- l'organico del personale addetto al servizio, in termini di numero, capacità, cortesia, igiene personale/vestiario.

I membri della Commissione sono autorizzati ad effettuare gratuitamente e quotidianamente, e comunque in numero non superiore a due per ogni punto di distribuzione, l'assaggio dei cibi distribuiti.

## Articolo 41

### Inadempienze e Penalità

L'ente può effettuare in ogni momento controlli sul rispetto dei prescritti requisiti di qualità del servizio e sulla regolare esecuzione del contratto. A tale scopo l'impresa aggiudicataria è tenuta e si obbliga a:

- consentire ispezioni e verifiche nei luoghi di svolgimento del servizio, con particolare riferimento ai Centri cottura, alle sedi di stoccaggio e ai locali adibiti a refettorio e relative pertinenze di servizio da parte del DEC e di ogni altro soggetto preposto e/o incaricato dal RUP;
- fornire tempestivamente al DEC tutta la documentazione contabile, amministrativa e contabile concernente il servizio prestato e i relativi contratti eventualmente richiesti.

Qualora, nell'esercizio delle proprie funzioni di vigilanza e controllo, l'ente riscontri disservizi, irregolarità o inadempienze degli obblighi contrattuali, il soggetto affidatario sarà tenuto al pagamento di una penale di entità variabile e commisurata alla gravità dell'accertata inadempienza, entro i seguenti limiti:

|                           |                                                                                    |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Inadempienza lieve</b> | Ritardi nella somministrazione del pasto superiori a 15 min.                       |
|                           | Variazioni al menù previsto non giustificate né autorizzate                        |
|                           | Mancato rispetto delle grammature previste                                         |
|                           | Inadeguato stato igienico dei mezzi di trasporto degli alimenti o dei locali mensa |
|                           | Mancato aggiornamento dei registri degli acquisti e delle manutenzioni             |
|                           | Mancata pubblicazione o affissione del Menù di riferimento del periodo             |

|                                                      |                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| da €.250 ad<br>€.500                                 | Inosservanza delle prescrizioni inerenti la raccolta e gestione dei rifiuti                                                     |
|                                                      | Ritrovamento nei pasti di corpi estranei che non pregiudicano la salute                                                         |
|                                                      | Ogni altra inosservanza delle prescrizioni del Capitolato speciale di analoga gravità                                           |
| <b>Inadempienza media</b><br>da €.550 ad<br>€.1.000  | Mancata registrazione dei dati di monitoraggio previsti dal Piano di auto-controllo                                             |
|                                                      | Mancata campionatura e/o conservazione dei campioni (“pasti-testimone”)                                                         |
|                                                      | Mancata manutenzione in caso di accertato malfunzionamento delle attrezzature                                                   |
|                                                      | Mancato rispetto del Piano di formazione e aggiornamento del personale                                                          |
|                                                      | Mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti e degli alimenti                                                  |
|                                                      | Non conformità dei prodotti detergenti e di disinfezione utilizzati                                                             |
|                                                      | Assenza in servizio delle figure previste dall’offerta                                                                          |
|                                                      | Per ogni alimento scaduto rinvenuto nei luoghi di stoccaggio o nelle celle frigo                                                |
|                                                      | Per ogni dieta speciale non correttamente identificata o preparata                                                              |
|                                                      | Ogni altra inosservanza delle prescrizioni del Capitolato speciale di analoga gravità                                           |
| <b>Inadempienza grave</b><br>da €.1.500 a<br>€.2.000 | Inosservanza degli obblighi assunti per la prevenzione dello spreco e dello scarto alimentare                                   |
|                                                      | Inaccessibilità e/o carenza delle funzionalità del sistema informatizzato di gestione amministrativa e contabile delle presenze |
|                                                      | Mancata redazione o inosservanza del piano di informazione/comunicazione                                                        |

#### Articolo 42

##### Clausola risolutiva espressa

L’Amministrazione comunale ha facoltà di risolvere il contratto, in aggiunta a quanto sin ora riportato nel capitolato, ai sensi dell’articolo 1456 del Codice Civile e fatto salvo l’eventuale risarcimento dei danni, nei seguenti casi:

- sospensione o interruzione del servizio, per qualsiasi causa, esclusa la forza maggiore, per oltre 2 giorni consecutivi;
- abituale deficienza e negligenza nell’espletamento del servizio, accertate dalla civica amministrazione, allorché la gravità e la frequenza delle infrazioni commesse, debitamente accertate e notificate, compromettano il funzionamento del servizio medesimo o di una qualsiasi delle sue parti;
- applicazione di almeno quattro penalità riferite ad altrettante infrazioni commesse in un bimestre;
- eventi di frode, accertata dalla competente autorità giudiziaria;
- quando la ditta affidataria subappalti i servizi oggetto del presente capitolato;
- messa in liquidazione o altri casi di cessazione di attività del soggetto aggiudicatario;
- in caso di perdita dei requisiti di partecipazione che devono essere posseduti per tutta la durata del contratto;
- ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto a termini dell’art.1453 del Codice Civile.

Nelle ipotesi indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma scritta con raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa.

In tal caso la Ditta aggiudicataria non avrà nulla a pretendere all’infuori del pagamento dei corrispettivi dovuti per le prestazioni e servizi regolarmente adempiuti fino il giorno della risoluzione.

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

#### Articolo 43

##### Risoluzione per inadempimento

Fuori dei casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con

la quale venga indicato un termine non inferiore a 15 giorni dalla data della ricezione per l'adempimento. Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

#### **Art. 44**

##### **Estensione degli obblighi di condotta dei dipendenti pubblici**

Gli obblighi di condotta previsti dal Regolamento recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici del Comune di Bisceglie, approvato dall'Ente ai sensi ed in conformità con il D.P.R. n.62/2013 e consultabile sul sito istituzionale, all'indirizzo [www.comune.bisceglie.bt.it](http://www.comune.bisceglie.bt.it), sono estesi, per quanto compatibile, anche ai dipendenti e collaboratori impiegati dall'impresa affidataria.

L'aggiudicatario si obbliga a rispettare e far rispettare al personale impiegato nel servizio oggetto di affidamento le suddette norme di comportamento a pena di risoluzione del rapporto in caso di accertata violazione.

#### **Art. 45**

##### **Continuità del servizio e oneri nei casi di sciopero o interruzione**

Il Soggetto affidatario è tenuto a garantire la continuità del servizio e non può in alcun caso, di propria iniziativa, interrompere l'esecuzione. L'interruzione del servizio per cause imputabili al soggetto affidatario costituisce motivo di risoluzione del contratto.

In caso di sciopero e/o stati di agitazione del proprio personale il Soggetto affidatario è tenuto a rispettare e a far rispettare ai propri dipendenti le disposizioni di cui alla L.12/6/1990 n. 146 e ss.mm.ii. disciplinante il diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali di cui trattasi, obbligandosi ad operare in tale evenienza come meglio specificato nella parte 2°, art.12 del presente Capitolato speciale, senza che i suddetti stati di agitazione possano dar luogo in alcun modo a interruzione del servizio.

#### **Articolo 46**

##### **Riferimenti normativi**

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

E' fatto obbligo all'affidatario di osservare e far osservare, costantemente, tutte le leggi, i regolamenti, le ordinanze che abbiano attinenza con il servizio assunto.

Nello specifico, nell'espletamento del suddetto pubblico servizio l'affidatario è altresì tenuto ad operare nel rispetto dei criteri ambientali minimi (CAM) previsti per i servizi di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020 e ad erogare le relative prestazioni a regola d'arte, garantendo la piena conformità ai requisiti tecnico-organizzativi e agli standard di qualità descritti in dettaglio nella 2° parte del presente Capitolato e la piena osservanza della vigente normativa comunitaria, nazionale e regionale in materia di sicurezza alimentare e ristorazione scolastica, con particolare e non esaustivo riferimento alla seguente, che prevale in caso di incongruenza con le disposizioni del Capitolato:

- DPCM 27/01/1994 – principi sull'erogazione dei servizi pubblici;
- Reg. CE 178/2002 (sicurezza alimentare);
- Reg. CE 852, 853,854/2004 ("Pacchetto Igiene");
- Il Regolamento (UE) n.1169/2011 (*allergeni*);
- DM n. 65 del 10/03/2020 pubblicato in G.U. n.90 del 4/04/2020 (CAM per i servizi di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari);
- Decreto del Ministero della salute 28/10/2021 recante «Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica»;
- Linee Guida Regionali sulla Ristorazione scolastica;
- L.12/06/1990 n.146 e s.m.i. (Disciplina del diritto di sciopero nei Servizi pubblici essenziali).

#### **Articolo 47**

##### **Danni e ammanchi**

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

#### **Articolo 48**

##### **Modalità operative e tipologia organizzativa**

Nelle cucine, nelle dispense e nei refettori affidati in gestione è tassativamente vietato l'accesso alle persone estranee al servizio, salvo quelle specificatamente autorizzate dal Comune. La responsabilità dell'osservanza della norma di cui sopra incombe sulla ditta affidataria. Il Comune resta completamente estraneo agli obblighi che saranno assunti dalla ditta aggiudicataria nei confronti dei suoi fornitori nel corso dell'affidamento di cui al presente capitolato.

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

#### **Articolo 49**

##### **Clausola legale**

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nelle fattispecie di cui all'art. 33 del D.Lgs. 80/98 e s.m.i. e negli altri casi previsti dalla legge. Foro competente: TRANI.

#### **Articolo 50**

##### **Rinvio**

Per tutto quanto non previsto dal presente Capitolato Speciale si applicano le disposizioni del D.lgs n.36/2023 recante il nuovo Codice dei Contratti pubblici e, per quanto attiene la fase di esecuzione, la vigente normativa di settore in materia di sicurezza alimentare e ristorazione scolastica.

#### **Art. 51**

##### **RUP**

Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 15 del D.lgs n. 36/2023, il Responsabile Unico di progetto (RUP) è il Dirigente della Ripartizione Servizi Sociali ed Educativi, Cultura, Sport, Turismo del Comune di Bisceglie Dr. Foti Andrea, pec: [pubblicaistruzione@cert.comune.bisceglie.bt.it](mailto:pubblicaistruzione@cert.comune.bisceglie.bt.it);

Il Dirigente della Ripartizione Servizi Sociali ed Educativi  
Dr. Foti Andrea

Per accettazione:  
Il Soggetto Appaltatore  
(firmato digitalmente)

**Allegato A):** elenco del personale e quantificazione dei costi

CCNL dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione collettiva, commerciale e turismo riferito rapportato a 8 mesi/anno.

| descrizione             | liv. | ore a settimana |
|-------------------------|------|-----------------|
| n. 2 cuoco              | 4    | 25              |
| n. 1 cuoco              | 4    | 40              |
| n. 2 cuoco              | 4    | 30              |
| n. 1 capo gruppo mensa  | 4    | 35              |
| n. 10 oper. mensa       | 5    | 12,5            |
| n. 1 magaz add. Cons.   | 5    | 25              |
| n. 1 autista add. Cons. | 5    | 30              |
| n. 1 aiuto cuoco        | 5    | 25              |
| n. 1 aiuto cuoco        | 5    | 20              |
| n. 1 aiuto cuoco        | 5    | 15              |
| n. 1 add. Consegne      | 5    | 25              |
| n. 2 oper. mensa        | 6    | 7,5             |
| n. 5 disp. Mensa        | 6    | 7,5             |
| n. 1 disp. Mensa        | 6    | 5               |
| n. 1 add. Mensa e cons. | 6    | 21              |
| n. 2 add. Mensa e cons. | 6    | 15              |
| n. 2 add. Mensa         | 6    | 20              |
| n. 2 add. Mensa         | 6    | 12,5            |
| n. 6 add. Mensa         | 6    | 7,5             |
| n. 5 add. Mensa         | 6    | 5               |
| n. 3 add. consegne      | 6    | 15              |
| n. 1 add. consegne      | 6    | 17,5            |
| n. 1 add. consegne      | 6    | 20              |
| n. 1 add. consegne      | 6    | 15              |
| n. 1 add. Pulizie       | 7    | 10              |

Stima effettuata su un numero di pasti presunti su base annua (8 mesi) pari a numero 282.204.

| VOCI COSTO PASTO<br>INFANZIA PRIMARIA E<br>PERSONALE DOCENTE-<br>ATA | PREZZO | INCIDENZA<br>% | VALORE<br>ECONOMICO<br>PER ANNO<br>SCOLASTICO<br>(stima su numero di<br>pasti 282.204) | VALORE<br>ECONOMICO<br>(stima su numero<br>di pasti 170.618) |
|----------------------------------------------------------------------|--------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| derrate                                                              | 1,60 € | 38,10%         | 464.276,28 €                                                                           | 273.011,43 €                                                 |
| personale                                                            | 1,77 € | 42,14%         | 513.528,60 €                                                                           | 301.973,60 €                                                 |
| trasporto                                                            | 0,06 € | 1,34%          | 16.334,76 €                                                                            | 9.605,44 €                                                   |
| costi generali                                                       | 0,10 € | 2,50%          | 30.443,96 €                                                                            | 17.902,16 €                                                  |
| manutenzione                                                         | 0,15 € | 3,47%          | 42.330,60 €                                                                            | 24.891,94 €                                                  |
| DUVRI                                                                | - €    | 0,00%          | - €                                                                                    | - €                                                          |
| oneri di sicurezza aziendali                                         | 0,02 € | 0,46%          | 5.644,08 €                                                                             | 3.318,93 €                                                   |
| vettovaglie                                                          | 0,17 € | 3,93%          | 47.892,00 €                                                                            | 28.162,25 €                                                  |
| insoluti                                                             | 0,13 € | 3,19%          | 38.911,08 €                                                                            | 22.881,14 €                                                  |
| (A) COSTO PASTO PER<br>IMPRESA                                       | 4,00 € | 95,14%         | 1.159.361,36 €                                                                         | 681.746,88 €                                                 |
| (B) UTILE                                                            | 0,20 € | 4,86%          | 59.262,84 €                                                                            | 34.848,72 €                                                  |
| (C = A + B) TOTALE<br>COSTO PASTO                                    | 4,20 € | 100,00%        | 1.218.624,20 €                                                                         | 716.595,60 €                                                 |

Totale costo del personale: € 513.528,60 (stima su base annua = 8 mesi da ottobre (anno n) a maggio (anno n+1)).

Il costo del personale stimato per un numero di pasti pari a 170.618 risulta pari a € 301.973,60.