

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

SERVIZIO MENSA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E LE CLASSI A TEMPO PIENO DELLA SCUOLA PRIMARIA PER N. 5 (CINQUE) ANNI, CON POSSIBILITA' DI RINNOVO PER ULTERIORI N. 2 (DUE) ANNI

CIG. A005CD5C4F

CPV: 55524000-9

INDICE

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Art. 1 - Oggetto dell'Appalto e tipologia dei servizi richiesti	4
Art. 2 – Durata dell'appalto	5
Art. 3 – Periodo di svolgimento dei servizi	5
Art. 4 - Dimensione presumibile del numero dei pasti	5
Art. 5 – Importo dell'appalto	6
Art. 6 – Standard minimi di qualità del servizio	6
Art. 7 – Disciplina della procedura e criteri di aggiudicazione	6
Art. 8 – Autorizzazioni	7
Art. 9 – Consegna del servizio nelle more di stipula del contratto	7
Art. 10 – Continuità del servizio	7

TITOLO II - MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Art. 11 – Centro di cottura	8
11.1 – Centro cottura con somministrazione in loco	8
11.2 – Refettori, veicolazioni pasti verso terminali esterni	8
Art. 12 – Preparazione e confezionamento pasti	8
Art. 13 – Distribuzione/somministrazione dei pasti	9
Art. 14 – Operazioni di riassetto nei plessi scolastici e caratteristiche prodotti per la pulizia	10
Art. 15 - Smaltimento rifiuti	11
Art. 16 – Trasporto e distribuzione dei pasti e derrate alimentari	11
Art. 17 – Contenitori	11
Art. 18 – Mezzi di trasporto	12
Art. 19 – Gestione informatizzata del servizio di mensa scolastica	12

TITOLO III - DERRATE ALIMENTARI

Art. 20 – Caratteristiche delle derrate	12
Art. 21 – Prodotti biologici, tipici (DOP e IGP) e tradizionali. Prodotti a “freschezza garantita”	14
Art. 22 – Etichettatura	15
Art. 23 – Approvvigionamento delle materie e garanzie di qualità	15
Art. 24 – Menù settimanali – tabelle dietetiche	16
Art. 25 – Pasti sostitutivi	16
Art. 26 – Diete speciali e diete a carattere etico-religioso	16
Art. 27 – Pasti in bianco	17
Art. 28 – Gestione situazioni di Emergenza	17

TITOLO IV – IGIENE DELLA PRODUZIONE E CONTROLLO

Art. 29 – Igiene del personale	18
Art. 30 – Organizzazione del lavoro per la produzione	18
Art. 31 – Monitoraggio e autocontrollo da parte della Ditta	18
Art. 32 – Livello della qualità igienica	19
Art. 33 – Conservazione pasto campione	19
Art. 34 – Conservazione delle derrate	19

TITOLO V – TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E DI COTTURA

Art. 35 – Operazioni preliminari	20
Art. 36 – Preparazione	21
Art. 37 – Manipolazione e cottura	21
Art. 38 – Pentolame per la cottura	21

Art. 39 – Condimenti	21
----------------------	----

TITOLO VI – PERSONALE

Art. 40 – Disposizioni generali relative al personale	22
40.1– Figure professionali legate alla preparazione	22
40.2– Il responsabile tecnico del servizio	23
Art. 41 – Applicazione contrattuale e clausola sociale	23
41.1 – Applicazioni contrattuali	23
41.2 – Clausola sociale	23
Art. 42 – Addestramento e formazione	24
Art. 43 – Vestiario	24
Art. 44 – Idoneità sanitaria	25
Art. 45 – Obblighi dell’impresa in materia di sicurezza	25

TITOLO VII – ASPETTI CONTRATTUALI E RESPONSABILITÀ DELL’APPALTATORE

Art. 46 – Responsabilità verso terzi e coperture assicurative	25
Art. 47 – Esonero da responsabilità per il comune	26
Art. 48 – Funzionamento del centro cottura e locali mensa	26
Art. 49 – Spese per approvvigionamento/personale/mezzi/materiale	28
Art. 50 – Stipula del contratto e spese contrattuali	28
Art. 51 – Cauzione definitiva	28
Art. 52 – DUVRI	29
Art. 53 – Corrispettivo dell’appalto e modalità di pagamento	29
Art. 54 – Subappalto, cessione del contratto e del credito	30

TITOLO VIII – VIGILANZA - RILIEVI INADEMPIENZE – PENALI

Art. 55 – Direttore dell’esecuzione	30
Art. 56 – Vigilanza e controlli periodici	30
Art. 57 – Rilievi, inadempienze e applicazioni penali	31
Art. 58 – Risoluzione contratto	32
Art. 59 – Recesso	33
Art. 60 – Attività di verifica di conformità delle prestazioni	34

TITOLO IX – DISPOSIZIONI FINALI

Art. 61 – Norme di rinvio	34
Art. 62 – Trattamento dei dati personali	34
Art. 63 – Informativa in materia di protezione dei dati personali	34
Art. 64 – Controversie	35

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Art. 1 - Oggetto dell'appalto e tipologia dei servizi richiesti

Il presente capitolato ha per oggetto il “Servizio di mensa scolastica in favore degli alunni, del personale docente e non docente, presso le scuole dell’infanzia e primarie statali presenti sul territorio Comunale per n. 5 (cinque) anni scolastici, con possibilità di rinnovo per ulteriori n. 2 (due) anni scolastici”.

Il servizio dovrà essere espletato, per la preparazione e cottura dei pasti:

- a) Utilizzando i locali da adibire a **centro di cottura di proprietà comunale** attualmente funzionante, debitamente autorizzato, concesso in uso gratuito per tutta la durata dell’appalto e di seguito riportato:
 - Centro di cottura ubicato presso Edificio scolastico “Giovanni Paolo II” di **Via Tripoli**;
- b) Utilizzando il **centro di cottura sopra riportato** per la produzione, cottura e confezionamento di pasti da veicolare, con mezzi propri, presso:
 - Scuola dell’Infanzia “Maria Montessori” in Via Savoia;
 - Scuola Primaria “Grazia Deledda” in Via Risorgimento;

I pasti verranno preparati nel centro cottura indicato alla lettera a) e saranno veicolati presso le scuole prive di centri cottura (centri cottura per veicolazione pasti verso terminali esterni di cui al punto 4.12.3- Appendice A1 delle Linee di indirizzo approvate dalla Regione Puglia di cui al DGR 02.08.2018 nr. 1435).

L’appalto comprende la gestione completa, con propria autonoma organizzazione, del servizio di ristorazione e, in particolare, le prestazioni e attività di seguito indicate:

- **Acquisto, fornitura, controllo e corretta conservazione delle materie prime** e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti e per l’esecuzione del presente appalto;
- **Preparazione, cottura, confezionamento e somministrazione dei pasti** nel plesso indicato alla lettera a) dell’art. 1 nel rispetto di menù, tabelle dietetiche e caratteristiche merceologiche degli alimenti, compreso l’utilizzo di prodotti biologici, tipici e tradizionali, come di seguito indicato e quant’altro occorra per la completa realizzazione dell’oggetto dell’appalto;
- **Preparazione, cottura, confezionamento, veicolazione e distribuzione/somministrazione di pasti**, con propri mezzi e personale, per i pasti veicolati di cui alle lettere b) dell’art. 1 in favore di alunni, docenti e personale ATA nei refettori dei plessi sprovvisti di centro cottura;
- **Preparazione di pasti speciali/diete personalizzate** per gli utenti aventi particolari necessità prescritte dall’Autorità Sanitaria o espressamente richieste per motivi culturali o religiosi;
- **Acquisto, fornitura e controllo di tovaglie e tovaglioli monouso, piatti, posate e bicchieri** per l’espletamento del servizio giornaliero e quant’altro necessario per l’erogazione del servizio, ivi comprese le **attrezzature fisse e/o mobili e l’utensileria**;
- **Manutenzione ordinaria e straordinaria, ivi comprese le integrazioni/sostituzioni di attrezzature** o di materiali che si rendessero necessarie durante la gestione;
- **Ricevimento dei contenitori nelle sedi di consumo, l’apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli, la distribuzione dei pasti**;
- **Servizio di scodellamento** dei pasti con consegna dei piatti ai tavoli;
- **Servizio di pulizia e sanificazione dei locali** utilizzati per la preparazione e la consumazione dei pasti;

- **Servizio di lavaggio** delle stoviglie sporche, smaltimento dei rifiuti, pulizia dei locali, dei tavoli, delle sedie e dei pavimenti dei refettori e/o delle sezioni dove si mangia e annessi locali di servizio;
- **Acquisto e fornitura di tutto il materiale** necessario allo svolgimento delle operazioni di **pulizia e sanificazione**;
- **Ritiro dei contenitori dalle sedi di consumo**;
- **Fornitura di appositi sacchi e l'eventuale integrazione/sostituzione di contenitori** appositi muniti di coperchio con apertura a pedale per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani;
- **Raccolta differenziata dei rifiuti** prodotti e deposito negli appositi cassonetti;
- **Fornitura di materiale di uso personale e delle divise** necessarie al corretto espletamento delle diverse mansioni degli addetti al servizio, oltre al servizio di lavanderia per ogni materiale o indumento che lo richieda;
- **Coordinamento ed organizzazione complessiva del servizio** svolto nel centro di produzione pasti e nelle sedi di consumo;

Ai fini del presente capitolato, la Stazione Appaltante "Comune di Erchie" è indicata per brevità "Comune" e la Ditta Appaltatrice "Appaltatore".

Le Ditte partecipanti dovranno far pervenire un'offerta unica per tutti i servizi oggetto dell'appalto tenendo comunque conto delle diverse tipologie delle tabelle dietetiche di riferimento.

Art. 2 – Durata dell'appalto

L'appalto avrà una durata di 5 anni scolastici, con possibilità di rinnovo per ulteriori 2 anni scolastici.

Il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto, in qualunque momento, senza ulteriori oneri per l'Ente medesimo, qualora disposizioni legislative, regolamentari ed autorizzative non ne consentano la prosecuzione in tutto o in parte, ovvero negli altri casi stabiliti nel contratto medesimo.

Art. 3 – Periodo di svolgimento dei servizi

Il servizio presso le scuole dell'infanzia e primarie avrà frequenza giornaliera con esclusione del sabato, tenendo conto del calendario scolastico, delle vacanze e dei giorni festivi infrasettimanali, nonché di ulteriori eventuali sospensioni dovute a causa di forza maggiore.

Eventuali ritardi nell'attivazione dei servizi e/o anticipi rispetto alla data del termine per motivi derivanti dalla stazione appaltante, non daranno diritto all'Appaltatore a richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

Art. 4 – Dimensione presumibile del numero dei pasti

Il numero complessivo dei pasti da erogarsi per ciascun anno scolastico, tenuto conto del numero degli alunni frequentanti il tempo pieno e del calendario scolastico, viene presumibilmente quantificato in complessivi 27.000.

Le variazioni in diminuzione, da qualunque motivo determinate e di qualunque entità esse siano, comprese quelle che superino la metà dei predetti numeri, non danno titolo all'Appaltatore a richiedere il mutamento di alcuna delle condizioni negoziali che restano quelle indicate nel contratto, incluso il prezzo unitario del pasto pro-capite che viene applicato al numero degli utenti effettivi fruitori, tempo per tempo, del servizio. In corso di esecuzione dell'appalto, a seguito di sopravvenute esigenze, è possibile dar corso ad una estensione o contrazione del contratto entro il 10% dell'importo complessivo del servizio. In tal senso

l'Appaltatore è obbligato ad accogliere quanto richiesto, applicando i prezzi di aggiudicazione del presente appalto.

Art. 5 – Importo dell'appalto

Il prezzo posto a base di gara, comprensivo di tutte le voci di costo, IVA esclusa, è di € 5,14 (Euro cinque/14) per ogni pasto erogato, di cui € **5,10 (Euro cinque/10) soggetti a ribasso** ed € 0,04 (Euro zero/04) non soggetti a ribasso d'asta per oneri di sicurezza. Tale prezzo è onnicomprensivo di tutti i servizi inerenti alle prestazioni di personale, le spese per l'acquisto delle materie prime da utilizzare nella preparazione dei pasti, le spese di preparazione, distribuzione e trasporto dei pasti e tutte le spese ed altro onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente il servizio in oggetto.

In ragione del numero dei pasti annui, come presunti dal precedente articolo, pertanto:

- Il **valore complessivo dell'appalto per la durata quinquennale del servizio previsto** viene stimato in € **693.900.00**, iva esclusa ed inclusi € 5.400,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta, e in € **971.460,00** di valore complessivo compreso l'eventuale rinnovo biennale.

Tali **valori** sono, tuttavia, indicativi e potranno essere soggetti a variazione in aumento o diminuzione ferme restando le condizioni di aggiudicazione senza che l'appaltatore possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità.

I prezzi contrattuali risultanti dall'offerta prodotta in sede di gara dall'appaltatore sono impegnativi e vincolanti. Il prezzo di aggiudicazione rimarrà invariato per tutta la durata dell'appalto. Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determina una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire. La revisione dei prezzi è effettuata nella misura e con le modalità specificate al successivo art. 53 "Corrispettivo dell'appalto e modalità di pagamento".

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

Art. 6 – Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato. Le prescrizioni riferite ai CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM) PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA DI CUI AL DM 10 MARZO 2020 PUBBLICATO SULLA GURI N. 90 DEL 04.04.2020, riportate nel presente Capitolato, si intendono interamente applicabili anche se non espressamente richiamate.

Art. 7 – Disciplina della procedura e criteri di aggiudicazione

I servizi rientrano, in linea prevalente, nel codice CPV 55524000-9 e viene individuata la procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D. Lgs. n. 36/2023.

L'appalto è aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, previsto dall'art. 108 comma 2 del D. Lgs. n. 36/2023. Al fine di elevare il livello qualitativo, nella presente procedura è stabilita l'attribuzione di 80 punti per la "qualità" e 20 punti

per il “miglior prezzo” in modo tale da evitare che l’eccesso di ribasso si ripercuota sulla qualità dei pasti dei bambini fruitori e possa darsi luogo al rispetto dei vincoli imposti dai Criteri Ambientali Minimi dettati dal legislatore in materia. Pertanto, l'attribuzione dei punteggi verrà effettuata dalla Commissione giudicatrice sulla base degli elementi di seguito dettagliati, stabiliti dall'Amministrazione comunale, e l'affidamento del servizio oggetto della presente gara sarà effettuato a favore del concorrente la cui offerta risulti essere più vantaggiosa sotto il profilo del merito tecnico-organizzativo, della qualità del servizio e delle sue modalità di gestione, e del prezzo unitario a pasto offerto in sede di gara.

Elementi di valutazione	Punteggio massimo
Offerta tecnica-organizzativa	80
Offerta economica	20
Totale	100

L'aggiudicazione sarà effettuata a favore del soggetto che riporterà complessivamente il punteggio più alto (max 100 punti). In caso di offerte *ex aequo* (ossia, di offerte che conseguano il medesimo punteggio complessivo) ma punteggi differenti per gli altri elementi di valutazione, sarà collocato primo in graduatoria il concorrente che avrà ottenuto il miglior punteggio nella valutazione dell'offerta tecnica.

Art. 8- Autorizzazioni

L'Appaltatore dovrà essere in possesso delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la prestazione dei servizi oggetto dell'appalto (locali, automezzi, ecc.).

Art. 9 - Consegna del servizio nelle more di stipula del contratto.

L'Amministrazione comunale si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in pendenza della stipulazione del contratto e, comunque, dopo:

1. la trasmissione della documentazione relativa ai mezzi utilizzati per il trasporto degli alimenti, copia della carta di circolazione e delle relative autorizzazioni;
2. la trasmissione di copia del piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP Reg. CE 852/2001 relativo al Centro cottura;
3. l'avvenuta sottoscrizione, da parte del rappresentante del Comune e della Ditta appaltatrice, del Documento Unico di Valutazione dei Rischi;
4. la trasmissione di copia conforme della polizza assicurativa specificata.

Art. 10 - Continuità del servizio.

Il servizio oggetto del presente capitolato è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, l'Appaltatore è tenuto al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 “Principi sull'erogazione dei servizi pubblici” (ss. mm. ii.).

Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990,

n. 146, “Norme dell’esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali” (ss. mm. ii.). In caso di sciopero programmato del personale delle scuole, la Ditta appaltatrice dovrà essere preavvertita dall’autorità scolastica, per il tramite del comune, possibilmente almeno 24 ore prima.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta appaltatrice, la stessa dovrà darne comunicazione al Comune, con un preavviso di almeno 48 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi. In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla Ditta appaltatrice.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi sul centro di cottura la Ditta appaltatrice dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità e come specificato all’art. 27 “Gestione situazioni di emergenza”. L’emergenza dovrà essere limitata al massimo a 2 giorni su base mensile.

TITOLO II- MODALITA’ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Art. 11- Centro di cottura

11.1- Centro cottura con somministrazione in loco

Le attività di preparazione e confezionamento dei pasti saranno totalmente eseguite nel locale comunale adibito a centro di cottura, ubicato come già descritto nell’art. 1 lettera a) del presente Capitolato.

In tale locale, concesso dal Comune in uso gratuito, dovrà essere istituito il centro cottura e lo stesso dovrà essere dotato, **a cura e spese della Ditta**, di tutte le attrezzature, macchinari, impianti e arredi idonei allo svolgimento dell’attività specifica, conformi alle relative norme di legge.

Le attrezzature fornite dall’ appaltatore torneranno, alla scadenza del contratto, in possesso dello stesso.

11.2.- Refettori, veicolazione pasti verso terminali esterni

Per i plessi di cui all’art. 1 lettera b) l’Appaltatore, per la esecuzione dell’appalto, si avvarrà dello stesso centro cottura, ubicato come già descritto nell’art. 1 lettera a) del presente Capitolato, per poter fornire pasti con ottimali caratteristiche organolettiche.

L’Appaltatore dovrà anche munirsi, a proprie spese, delle Autorizzazioni Sanitarie e Amministrative previste dalla vigente normativa e rilasciate dalle Autorità competenti.

Art. 12- Preparazione e confezionamento pasti

L’Appaltatore, oltre a fornirsi delle attrezzature necessarie alla preparazione ed al confezionamento dei pasti, dovrà approvvigionarsi di tutte le derrate alimentari di cui alle tabelle merceologiche riportate nell’Appendice A2 delle Linee di Indirizzo per la Ristorazione scolastica della Regione Puglia approvate con DGR 02.08.2018 n. 1435 ed alle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato, rimanendo unica responsabile nei confronti dei fornitori.

I pasti dovranno essere preparati attenendosi rigorosamente ai menù ed alle grammature previste nelle tabelle dietetiche allegate.

Tutte le grammature dei generi alimentari sono considerate al crudo ed al netto degli eventuali scarti.

Il sale, gli odori e gli aromi, anche se non citati nei menù, si intendono inclusi secondo necessità.

I pasti dovranno essere preparati nel giorno stesso in cui è prevista la distribuzione. Le pietanze preparate

per la somministrazione e non utilizzate non potranno essere riutilizzate nei giorni successivi per il servizio oggetto dell'appalto.

Il pane dovrà essere confezionato in mono-porzioni mediante utilizzo di bustine perforate ad uso alimentare e riposto in contenitori muniti di coperchio.

La Ditta dovrà altresì provvedere al lavaggio della frutta da effettuarsi presso il Centro Cottura. In ogni caso, questa dovrà essere trasportata e/o conservata in contenitori ad uso alimentare.

Le attività di preparazione e confezionamento dei pasti saranno totalmente eseguite nel locale comunale da adibire a centro cottura.

Art. 13- Distribuzione/somministrazione dei pasti

L'Appaltatore dovrà impegnare nel servizio di distribuzione un numero di unità lavorative tale da assicurare un tempestivo e ordinato svolgimento del servizio medesimo.

L'Appaltatore dovrà garantire la distribuzione dei pasti a tutti gli utenti per i quali sia stata effettuata la prenotazione attraverso il sistema informatico attualmente in uso, dettagliato all'art. 18, secondo i menù e le quantità prefissate.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti ed il numero di pasti distribuiti, la Ditta dovrà immediatamente provvedere alla fornitura dei pasti mancanti.

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

La somministrazione dei pasti nei plessi scolastici dovrà avvenire tra le ore 12:00 e le ore 12.30. Tale orario potrà subire delle modifiche sulla base di eventuali variazioni degli orari scolastici o per altre sopravvenute esigenze.

Potrà essere prevista, in casi eccezionali, anche la distribuzione su due turni (1° turno 12.00-12.45/ 2° turno 13.00-13.45). Alla fine del 1° turno il personale addetto alla refezione provvederà allo sgombero dei tavoli e alla predisposizione dei refettori per il secondo turno.

I pasti saranno trasportati dal centro di cottura (di proprietà comunale) nel punto di consumo ubicato in ciascun istituto scolastico mediante utilizzo di carrelli scaldavivande. Nelle scuole dell'infanzia dove i bambini consumano il pasto direttamente nella propria aula, alla fine dell'attività educativa antimeridiana, il personale addetto alla refezione dovrà pulire i tavoli e predisporli in tempo utile per il consumo del pasto. Durante la distribuzione i pasti dovranno essere mantenuti a temperatura >65° C al cuore del prodotto per gli alimenti da consumarsi caldi e di +0°/+10° C per gli alimenti da consumarsi freddi.

L'Appaltatore dovrà assicurare il servizio provvedendo a quanto di seguito individuato in via esemplificativa e non esaustiva:

- a.** alla pulizia e sanificazione degli ambienti ed allestimento delle sale mensa, con apparecchiatura dei tavoli;
- b.** alla distribuzione con sporzionamento dei pasti agli utenti utilizzando utensili adeguati alla distribuzione, come, ad esempio, mestoli e palette di diverse misure per differenziare le porzioni in base all'età degli utenti ed al fine, anche, di prevenire gli sprechi alimentari
- c.** all'assistenza alla consumazione del pasto in funzione di supporto collaborativo all'esistente organizzazione scolastica per il taglio delle carni e la sbucciatura della frutta, ecc....
- d. alla fornitura, presso tutte le sedi di mensa di:**
 - tovaglie e tovaglioli monouso (in carta tessuto, in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata);
 - posate in metallo oppure in melamina o in legno o in altro materiale ecologico e compostabile;
 - piatti in materiale riutilizzabile (porcellana, melamina...);

- bicchieri in materiale riutilizzabile (vetro, melamina, porcellana...);
- avendo cura che tale fornitura sia conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia ed adeguata al numero degli utenti;
- e. al posizionamento su ciascun tavolo da pranzo di contenitori di acqua potabile appositamente filtrata; i contenitori/caraffe, dotati di coperchio, dovranno essere in quantità proporzionata al numero di fruitori (in linea di massima 1 caraffa da 2 litri/4-6 utenti).
- L'erogazione dell'acqua di rete è subordinata alla verifica della conformità dell'acqua alla normativa vigente in materia. Il riempimento delle caraffe e la loro collocazione sui tavoli deve avvenire 30 minuti prima dell'inizio del servizio; le caraffe poste sui tavoli prima dell'inizio del servizio devono essere al riparo dai raggi solari; in caso contrario le stesse saranno posizionate in zona riparata e saranno posizionate sui tavoli all'inizio del servizio. Il lavaggio delle caraffe deve essere giornaliero in lavastoviglie; nel caso il plesso fosse sprovvisto di lavastoviglie si esegue il lavaggio giornaliero e la disinfezione con frequenza almeno bisettimanale. Le caraffe, dopo il lavaggio, devono essere asciugate o fatte scolare capovolte su piano protetto da carta monouso se necessario. Stesso procedimento deve essere effettuato per i coperchi. Lo stoccaggio delle caraffe e dei coperchi deve essere adeguato e protetto. Il rompigitto del rubinetto deve essere lavato e disinfettato settimanalmente. Tutte le operazioni di lavaggio e disinfezione delle caraffe, coperchi e rompigitto devono essere documentate. In alternativa, l'appaltatore potrà servire acqua minerale in bottiglia.

Art. 14- Operazioni di riassetto nei plessi scolastici e caratteristiche prodotti per la pulizia

L'Appaltatore dovrà provvedere allo sbarazzo e alla pulizia dei tavoli delle sale mensa e di quant'altro risultasse necessario ed al lavaggio delle attrezzature e delle stoviglie, posate e bicchieri mediante utilizzo di lavastoviglie.

I prodotti detergenti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere ad elevata biodegradabilità, a bassa tossicità e conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. Più precisamente, in conformità con quanto previsto dai CAM di cui al DM 10.03.2020, per quanto riguarda i detergenti devono essere utilizzati prodotti che rispettino i criteri stabiliti per l'ottenimento dell'**etichettatura Ecolabel Europeo o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o concentrati conformi ai Criteri ambientali minimi**; per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, l'appaltatore dovrà presentare la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere contenuti, ove possibile, nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale o area apposita o in armadi chiusi anche nelle scuole; nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali è sufficiente un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto. L'Appaltatore dovrà privilegiare l'utilizzo di contenitori ricaricabili.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta", che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici - l'Appaltatore deve utilizzare prodotti che rispettino i criteri ecologici e che siano in possesso dell'etichetta EU Ecolabel.

L'Appaltatore dovrà conservare presso le sedi dei centri cottura e, su richiesta, consegnare all'amministrazione, l'elenco dei prodotti utilizzati corredati dalle schede tecniche, tossicologiche e di sicurezza. I detergenti, i disinfettanti ed i sanificanti dovranno essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni originali con la relativa etichetta. Tali prodotti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari. Durante le operazioni di distribuzione delle derrate sarà assolutamente vietato accantonare detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere nella zona di distribuzione.

Art. 15 - Smaltimento rifiuti

Tutti i residui e gli avanzi dei pasti saranno raccolti e differenziati in sacchetti e contenitori per la raccolta differenziata. L'Appaltatore provvederà allo stoccaggio e allo smaltimento dei rifiuti nei cassonetti dedicati alla raccolta differenziata posti all'esterno dei centri cottura. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc...). Nel caso si verificassero otturazioni degli scarichi causate da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'Appaltatore. Quest'ultimo si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Art. 16 – Trasporto e distribuzione dei pasti e derrate alimentari

L'Appaltatore dovrà garantire la preparazione ed il successivo trasporto dei pasti presso i refettori della Scuola dell'Infanzia "Maria Montessori" in Via Savoia e della Scuola Primaria "Grazia Deledda" in Via Risorgimento.

Le derrate alimentari dovranno essere confezionate ed etichettate conformemente alle vigenti leggi in materia e dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente per i singoli prodotti sia per la conservazione che per il trasporto. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana con diciture poco chiare e poco leggibili. Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta. I prodotti alimentari da utilizzare per diete speciali relative a soggetti affetti da particolari patologie alimentari dovranno essere trasportati in modo conforme a quanto prescritto dalla normativa di merito.

Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto ed il momento dell'effettiva distribuzione in ogni mensa, alle temperature indicate dal DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria, dovrà essere tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo e il mantenimento di condizioni organolettiche ottimali e non dovrà intercorrere un lasso di tempo superiore a 30 minuti.

Art. 17 – Contenitori

I pasti da somministrare agli alunni dovranno essere confezionati in appositi contenitori multi-porzione sigillati; i singoli componenti del pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, il sugo, le pietanze, i contorni).

I suddetti contenitori sigillati dovranno essere trasportati in appositi contenitori termici (gastronom) a chiusura ermetica, pienamente conformi alle normative vigenti in materia di igiene e sicurezza degli alimenti. Gli stessi dovranno essere mantenuti puliti, nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e dovranno essere tali da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione. I contenitori non dovranno essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono risultarne contaminati. Dovrà in ogni caso essere garantita la conservazione degli alimenti cotti, da consumarsi caldi, ad una temperatura superiore ai + 65° C, mentre per gli alimenti cotti, da consumarsi freddi, e per i piatti freddi, ad una temperatura non superiore a + 10° C (mantenimento temperatura con placca eutettica), il tutto in ottemperanza al disposto della normativa in corso.

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

Le misure esterne volumetriche possono essere a scelta dell'Appaltatore in quanto esse non incidono sulla funzionalità del contenitore.

Art. 18 - Mezzi di trasporto

L'Appaltatore è tenuto a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i refettori sprovvisti di centro cottura. Il trasporto dovrà essere effettuato con mezzi e personale della Ditta Appaltatrice.

I mezzi adibiti al trasporto dovranno essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti e possedere, quindi, tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente tali da assicurare una adeguata protezione delle sostanze alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali; in particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.

Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

I mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati settimanalmente.

Art. 19- Gestione informatizzata del servizio di mensa scolastica

Attualmente il servizio di rilevazione presenze, prenotazioni pasti e addebito viene gestito in modalità di pre-pagato mediante l'utilizzo del software *School – E-suite della Progetti e Soluzioni S.p.a.* di cui il Comune di Erchie è titolare delle licenze d'uso.

TITOLO III - DERRATE ALIMENTARI

Art. 20- Caratteristiche delle derrate

I pasti ed i quantitativi da fornire sono quelli previsti nelle tabelle dietetiche predisposte, **secondo stagionalità**, dal Servizio SIAN - BR allegate al presente Capitolato di Appalto, che potranno essere suscettibili di variazione annuale secondo le intese tra l'Amministrazione Comunale, Asl e Commissione Mensa. Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti sarà necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato nelle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica prodotte dal Ministero della Salute e dalle Linee Guida della Regione Puglia di cui al DGR 02.08.2018 nr. 1435 in materia di ristorazione scolastica. L'Amministrazione si riferisce alla norma UNI EN ISO 22005:2008, "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari", in aderenza alla quale richiede alle aziende di conformare la propria progettazione ed attuazione del sistema di rintracciabilità aziendale.

Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico dell'Appaltatore a norma del presente capitolato, dovranno essere:

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

La fornitura delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti dovrà essere pienamente rispondente alle caratteristiche merceologiche ed organolettiche per ogni singolo alimento previste dalle Linee Guida della Regione Puglia (DGR del 02.08.2018 nr. 1435), **confermate come preminenti** e di seguito sinteticamente riportate:

- **Carne (Bovina-Pollame):** le carni devono essere fresche e non surgelate e devono essere di provenienza Nazionale, recante il marchio di qualità, proveniente da allevamenti e produzione nazionale, da stabilimenti riconosciuti CEE, da animali sani, di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e conservazione e sottoposte a regolare visita veterinaria prima della macellazione.
- **Pasta:** deve essere di semola di grano duro o di semola di tipo integrale, esente da qualsiasi macinato o additivo; deve resistere alla cottura per almeno venti minuti senza spaccarsi, deformarsi o lasciare l'acqua troppo torbida;
- **Pesce:** deve essere di prima qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico, corrispondente a tutte le normative vigenti alla data odierna, consegnato in confezioni originali, chiuse e sigillate alla produzione in modo da garantire l'autenticità del prodotto e l'impossibilità di manomissioni, non deve presentare segni comprovanti un avvenuto, parziale o totale scongelamento; sulla confezione dovrà essere riportata la data di confezionamento e di scadenza;
- **Uova:** del tipo "extra", da conservarsi per non più di una settimana in frigorifero;
- **Pomodoro:** (pelato o passata) senza additivi chimici di prima qualità;
- **Formaggi:** Mozzarella fresca, a pasta filata ottenuta dal latte intero vaccino fresco, proveniente da allevamenti e produzione locali e fornita in confezioni sigillate con data di produzione e scadenza;
- **Formaggio grattugiato:** solo parmigiano reggiano di prima qualità;
- **Latte:** dovrà essere di prima qualità, a media conservazione UHT, parzialmente scremato e riportare sulla confezione in TRETRA PAK la data di confezionamento e di scadenza;
- **Prosciutto:** dovrà essere cotto, magro, di coscia, senza polifosfati, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione;
- **Olio:** dovrà essere extravergine di oliva, di ottima qualità e non dovrà contenere più di un grado di acidità;
- **Pane:** dovrà essere semi-integrale e ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con farine semi-integrali, derivate da frumento coltivato con metodi naturali, acqua e lievito, con aggiunta di sale comune (cloruro di sodio). Non deve essere utilizzata alcuna altra sostanza come ad esempio: strutto, olio e grassi vegetali o animali, idrogenati e non idrogenati, latte in polvere. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca. Le pezzature dovranno essere di grammatura compresa tra 40 gr. e 100 gr.;
- **Ortaggi:** devono essere di stagione e di recente raccolta, maturi fisiologicamente, asciutti, privi di residui terrosi e di altri corpi estranei, indenni da difetti tali da alterare le caratteristiche organolettiche, non presentare tracce di appassimento o alterazioni incipienti. Gli ortaggi a bulbo (aglio, cipolla e patate) non devono essere germogliati e raggrinziti, l'interno non deve avere chiazze scure e tracce di verde all'epicarpo;
- **Frutta:** deve essere di stagione, esente da difetti all'epicarpo e alla polpa, di prima qualità, matura, di calibratura e grammatura, intesa priva di buccia, come da tabelle dietetiche.
- **Sale:** deve essere del tipo iodato;
- **Acqua:** opportunamente filtrata o acqua minerale in bottiglia.

Art. 21 - Prodotti biologici, tipici (DOP e IGP) e tradizionali. Prodotti a “freschezza garantita”.

I pasti devono essere composti da primo, secondo, contorno e frutta costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP con certificazione SQNPI, SQNZ, ecc...) in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sottoelencate, sia garantita, su base trimestrale, la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- ✓ **Frutta, ortaggi, legumi e cereali** devono essere biologici per almeno il 50%, espresso in percentuale di peso sul totale.
La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale.
L'ortofrutta non deve essere di V gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, ai sensi dell'art. 2 del D.M. 18 dicembre 2017;
- ✓ **Uova** (incluse quelle pastorizzate, liquide o con guscio) devono essere biologiche;
- ✓ **Carne:**
 - **Bovina:** deve essere biologica per almeno il 50% in peso e con un ulteriore 10% in peso, se non biologico, in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti “benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione” e “allevamento senza antibiotici” o DOP o IGP;
 - **Suina:** deve essere biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti “benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione” e “allevamento senza antibiotici”;
 - **Avicola:** deve essere biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi del D.M. 29 luglio 2004 recante “modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame” per almeno le seguenti informazioni volontarie: “allevamento senza antibiotici”, allevamento “rurale in libertà (free)” o “rurali all'aperto”. Le informazioni devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.
Negli asili nido la carne omogeneizzata deve essere biologica.
Non è consentita la somministrazione di carne ricomposta, né prefritta né preimpanata o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;
- ✓ **I prodotti ittici** (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei) somministrati sia freschi che surgelati devono essere di origine FAO37 e FAO27 e devono rispettare la taglia minima di cui all'Art. 3 del Regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati “in pericolo critico”, “in pericolo”, “vulnerabile” e “quasi minacciata” dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura. Non è consentita la somministrazione di “pesce ricomposto”, né prefritto né preimpanato o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;
- ✓ **Salumi e formaggi:** almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP in conformità al Regolamento UE n. 1151/2012 ed al Regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati o di glutammato monosodico (sigla E621);
- ✓ **Yogurt:** deve essere biologico;
- ✓ **Olio:** come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture. Altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei

a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della Direttiva UE n. 2018/2001;

- ✓ **Pelati, polpa e passata di pomodoro:** almeno il 33% in peso devono essere biologici;
- ✓ **Succhi di frutta o nettari di frutta:** devono essere biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri";
- ✓ **Acqua:** microfiltrata o acqua minerale in bottiglia.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta), "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006 e così come definite dal Reg. CE N. 509/2006; tutti i prodotti DOP e IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione prevista dai regolamenti (CE) n. 510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006, con successive modificazioni, e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

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

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

Art. 22- Etichettatura

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle vigenti leggi in materia. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana con diciture poco chiare e poco leggibili. Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta. I prodotti alimentari da utilizzare per diete speciali relative a soggetti affetti da particolari patologie alimentari dovranno essere conformi a quanto indicato nei relativi vademecum ove esistenti.

Art. 23- Approvvigionamento delle materie e garanzie di qualità.

L'Appaltatore dovrà provvedere a disporre in proprio controlli di qualità su tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti e dovrà avvalersi di fornitori in grado di poter offrire sufficienti garanzie sulla genuinità e salubrità delle materie prime. L'Appaltatore dovrà acquisire dai fornitori e rendere disponibile al Comune idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e ad alle specifiche merceologiche.

Il fornitore, prima dell'inizio del servizio, dovrà comunicare all'Amministrazione contraente la lista dei propri fornitori e resta obbligato a comunicare ogni variazione della lista stessa, non appena si verifichi. La variazione del fornitore non dovrà influire sulla qualità e possibilità di controllo del prodotto.

Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi che, pertanto, dovranno essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare lo stazionamento a temperatura ambiente. Le quantità dovranno essere suddivise in porzioni sufficienti alla lavorazione in modo da evitare ripetute variazioni della temperatura dei cibi. Per tutti i cibi dovrà essere possibile identificare la rintracciabilità della filiera produttiva e, ove possibile, del numero del lotto di provenienza. L'Appaltatore è il responsabile unico della qualità degli alimenti e dei pasti.

Art. 24- Menù settimanali - tabelle dietetiche

Ogni singolo pasto risulta così composto:

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

I pasti saranno confezionati attenendosi scrupolosamente ai menù di cui alle tabelle dietetiche allegate, prodotte dall'Unità Operativa di Igiene della Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione SIAN (Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) dell'ASL BR, rispettando le qualità di peso, volume e pezzatura con le stesse individuate.

I costi della elaborazione delle nuove tabelle dietetiche da parte del SIAN, a partire dall'anno scolastico 2023/2024, saranno a carico della Stazione Appaltante.

I menù sono da intendersi come proposta non rigidamente vincolata alla durata contrattuale ma suscettibile di variazioni e/o integrazioni modulate anche in base al grado di accettazione da parte dell'utenza, su indicazione degli organi competenti.

Eventuali diversi menù avranno lo stesso valore economico di quello sostituito.

Qualora, per motivi tecnici di servizio debitamente documentati, debbano essere preparati pasti diversi da quelli previsti dal menù del giorno, l'Appaltatore dovrà acquisire preventiva autorizzazione del Comune.

Art. 25 - Pasti sostitutivi.

In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento della distribuzione, che ne comportino la sostituzione, l'Appaltatore entro 45 minuti dovrà provvedere alla relativa sostituzione come segue:

1. Primo Piatto - pasta o riso in bianco, se la sostituzione può avvenire senza comportare ritardi nell'inizio del servizio; qualora ciò non sia possibile, onde evitare ritardi, il primo piatto sarà sostituito con grissini/crackers e/o pane;
2. Secondo Piatto - Formaggio o prosciutto cotto;
3. Contorno;
4. Frutta o mousse di frutta.

Art. 26- Diete speciali e diete a carattere etico-religioso

Nel caso di necessità determinata da intolleranze alimentari o patologie con definitivo vincolo dietistico (es. celiachia, diabete mellito, etc.) l'Appaltatore dovrà fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, pasti alternativi in conformità alla certificazione medica specifica che l'Appaltatore dovrà scrupolosamente rispettare.

Pertanto, previa opportuna certificazione e diagnosi attestante l'esistenza di una particolare patologia che necessita di **dieta speciale** e/o previa segnalazione del medico che attesti la necessità di eliminare taluni elementi, verranno elaborati, dal S.I.A.N. – ASL/BR, menu personalizzati.

A tal fine il genitore del bambino che abbia necessità di dieta speciale dovrà inviare richiesta specifica, corredata di certificato medico, all'Ufficio Assistenti Sociali – Area Affari Istituzionali e Servizi alla Persona del Comune di Erchie.

L'Ufficio Assistenti Sociali provvederà a trasmettere la richiesta di variazione dieta e la certificazione medica al Servizio S.I.A.N. – ASL/BR. Quest'ultimo provvederà alla predisposizione del menù per le diete

speciali che trasmetterà all'Ufficio Assistenti Sociali, che a sua volta ne darà copia all'Appaltatore per conseguente allineamento.

Al fine di evitare possibili contaminazioni, le diete speciali dovranno essere preparate in locali utilizzati solo allo scopo e confezionate in monoporzioni termo-sigillate, etichettate con l'indicazione dei dati del destinatario evidenziati tramite apposito sistema informatizzato e consegnati caldi secondo normativa vigente. Ogni dieta speciale dovrà essere servita e preparata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al bambino destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

L'Appaltatore dovrà garantire, altresì, la fornitura delle **diete a carattere etico-religioso**.

Pertanto, previa semplice richiesta del genitore dell'alunno o del fruitore del servizio, è prevista la sostituzione dei pasti del menù con pasti che rispettino le rispettive convinzioni religiose; detta sostituzione dovrà essere opportunamente visionata dal S.I.A.N – ASL/BR che provvederà alla predisposizione del menù per diete a carattere etico-religioso.

I singoli pasti dovranno essere preparati nel rispetto di quanto previsto dal presente capitolato relativamente a tutti gli altri pasti, al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali dell'utenza interessata.

La fornitura dei pasti corrispondenti ad entrambe le categorie innanzi individuate, di volta in volta richiesti alla stazione appaltante e per i quali l'Appaltatore dovrà garantirne la fornitura, non comporterà alcun onere aggiuntivo a carico della Stazione Appaltante.

Art. 27 - Pasti in bianco

L'Appaltatore si impegna alla predisposizione di pasti in bianco, che non necessitano di certificato medico; gli stessi sono costituiti da pasta o riso all'olio, da una verdura lessa e da una porzione di carne ai ferri (fettina di pollo, tacchino o vitello) oppure pesce al vapore, oppure da una porzione di bresaola o prosciutto crudo/cotto affettato finissimo. I pasti in bianco dovranno avere una durata massima di giorni cinque, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

Art. 28 – Gestione situazioni di emergenza

L'Appaltatore è tenuto a fornire il servizio anche nelle seguenti situazioni di emergenza:

- a) interruzione forzata della preparazione dei pasti presso il centro cottura, dovuta a cause di forza maggiore, intendendosi per forza maggiore qualunque fatto eccezionale e imprevedibile che le parti non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza richiesta nell'esecuzione dei contratti;
- b) sciopero del personale addetto al servizio.

Al verificarsi di tali evenienze, l'Appaltatore dovrà assicurare la produzione dei pasti necessari utilizzando un proprio centro di cottura o avvalendosi di altre strutture produttive idonee, ubicate ad una distanza tale da poter fornire pasti con ottimali caratteristiche organolettiche, purché munite delle necessarie autorizzazioni amministrative e sanitarie.

Nei casi sopra indicati l'Appaltatore potrà anche avvalersi della facoltà di fornire, esclusivamente per un solo giorno, in luogo dei pasti previsti dal menù giornaliero, cestini freddi la cui composizione dovrà rispettare le indicazioni dettate dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della nutrizione della ASL di Brindisi, fermo restando che, a fronte della fornitura dei cestini freddi, l'Appaltatore avrà diritto al pagamento del prezzo previsto per ogni singolo pasto decurtato dell'importo di € 1,00.

TITOLO IV- IGIENE DELLA PRODUZIONE E CONTROLLO

Art. 29 - Igiene del personale

Il personale in servizio nel centro di cottura, addetto alla manipolazione e cottura degli alimenti, durante le ore di lavoro non dovrà indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercing, collane, orologi e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Dovrà curare l'igiene personale e indossare gli indumenti, forniti dall'Appaltatore, previsti dalla legislazione vigente: in particolare per la manipolazione degli alimenti o per lo svolgimento di attività "pulite" dovrà indossare camice color chiaro a manica lunga, cuffia, mascherina e guanti monouso.

Nelle aree di preparazione e immagazzinamento degli alimenti, dovrà essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare gomma o sputare); in tali aree non dovrà essere presente alcun prodotto medicinale o alimento o bevanda ad uso personale, se non giustificato da prescrizione medica visionabile.

Durante le operazioni di pulizia gli addetti dovranno sostituire l'abbigliamento indossato per la preparazione e distribuzione dei pasti con un apposito camice di colore diverso, e ben distinguibile, da quello utilizzato per la preparazione e/o distribuzione dei pasti.

Art. 30 - Organizzazione del lavoro per la produzione

Il personale non dovrà effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazione crociata. I flussi operativi dovranno garantire la c.d. "marcia in avanti" e dovranno essere evitati gli incroci di lavorazione fra prodotti diversi e gli incroci fra sporco e pulito.

L'organizzazione del personale in ogni fase dovrà essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Le operazioni critiche dovranno essere condotte secondo procedure note e documentate.

Art. 31 - Monitoraggio ed autocontrollo da parte della Ditta

L'Appaltatore dovrà rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

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

Lo stesso dovrà obbligatoriamente gestire tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P.) previsto dal D. Lgs. n. 193/07 e Regolamento CE 852/2004 e Regolamento CE 882/2004 e redigere un **Piano di autocontrollo concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari**.

Dovranno essere svolte a cura dell'appaltatore le seguenti attività minime per ogni mensa servita:

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

I risultati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso il centro cottura, a disposizione dell'Autorità Sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti Organi Comunali nonché di soggetti incaricati dall'Amministrazione Comunale.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'Appaltatore dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con l'Amministrazione Comunale, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Art. 32 - Livello della qualità igienica

La produzione dei pasti dovrà rispettare gli standard igienici e di sicurezza alimentare previsti dalle normative europee, nazionali e regionali vigenti e dalle loro successive modifiche ed integrazioni.

Art. 33 - Conservazione pasto campione

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'appaltatore dovrà giornalmente prelevare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni (cosiddetto **Pasto Campione**) e conservarlo presso il centro cottura in cui è avvenuta la preparazione del pasto stesso.

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.

L'Amministrazione Comunale si riserva di individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario.

Art. 34- Conservazione delle derrate

La conservazione delle derrate alimentari dovrà rispettare le specifiche tecniche relative alle vigenti norme. Al fine di garantire una stabilità dei prodotti e quindi un loro completo utilizzo nei limiti della loro durata commerciale, dovranno essere garantiti:

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

Il carico delle celle e dei frigoriferi dovrà essere compatibile con le potenzialità dell'impianto frigorifero. L'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione e congelamento dovrà essere controllata quotidianamente attraverso le temperature segnate sul display.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, dovrà essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non venga immediatamente consumato, dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale (Marchio o produttore o confezionatore, tipologia alimento, scadenza/tmc, lotto, data apertura e shelf life aziendale). La protezione delle derrate da conservare dovrà avvenire solo con utilizzo di pellicola idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale conforme alla normativa vigente in materia e/o recipienti rispondenti alla normativa di riferimento.

La protezione delle derrate da conservare dovrà avvenire, altresì, in modo tale da ridurre il rischio di contaminazione secondaria.

È vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione

periferici.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti. Se le carni bianche e le carni rosse sono conservate nella stessa cella devono essere separate fisicamente e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.

È fatto obbligo all'Appaltatore, durante lo stoccaggio nei propri magazzini, di separare i prodotti ortofrutticoli da coltivazione biologica da quelli convenzionali e a lotta integrata.

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra 0° C e +4° C.

Le uova dovranno essere conservate in frigorifero.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc..., dovranno essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.

Tutti i prodotti dovranno essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere la data di produzione e la data prevista di consumo e la destinazione d'uso.

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

È necessario procedere all'ispezione periodica dei magazzini e delle celle per la verifica delle condizioni di deposito e per il controllo di eventuale presenza di infestanti, nonché dell'integrità delle derrate. Gli scaffali e le attrezzature dovranno essere posizionati in modo tale da poter eseguire le pulizie anche nei punti meno accessibili. Le confezioni dovranno essere immagazzinate ad un'altezza minima di almeno 20 cm da terra. Inoltre, la sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame) dovrà essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tempo minimo di conservazione più vicino al limite di utilizzo e per facilitare questo si dovranno sistemare le scorte sugli scaffali posizionando quelli a scadenza più lontana dietro quelli a scadenza più prossima (FIRST IN/FIRST OUT).

Per quanto non espressamente previsto nel presente articolo si fa espresso riferimento alla normativa vigente in materia di controllo di sicurezza alimentare - H.A.C.C.P.

TITOLO V- TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 35 - Operazioni preliminari

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

- I legumi secchi dovranno essere messi a mollo per il tempo indicato dal produttore ma non oltre le 24 ore con 2 ricambi di acqua. Per i cereali e legumi secchi per i quali non è richiesto un ammollo prima della cottura dovrà essere effettuato un abbondante risciacquo in acqua fredda;
- Lo scongelamento dei prodotti surgelati, se ritenuto necessario prima della cottura, dovrà essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0° C e +4° C il giorno precedente il consumo;
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui è consumata;
- La carne trita dovrà essere macinata nella stessa giornata del consumo; è vietato utilizzare carne pre-macinata anche se conservata sottovuoto;
- Il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata;
- Per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre e passati) il lavaggio e il taglio saranno consentiti il giorno precedente la cottura; per verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo;

- Le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- Le porzionature di salumi e formaggi dovranno essere effettuate nelle ore antecedenti il consumo; non è consentito l'utilizzo di salumi e formaggi acquistati già affettati;
- I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non dovranno essere cotti in friggitrice ma preparati in forno;
- È vietato congelare materie prime acquistate fresche;
- È assolutamente vietato utilizzare preparati per brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione/somministrazione.

Art. 36 - Preparazione

Tutte le preparazioni dei piatti dovranno avvenire la stessa mattina del consumo.

La preparazione di piatti freddi, dei prodotti ittici, delle carni, delle verdure, dei salumi e formaggi dovranno avvenire in appositi reparti secondo quanto previsto dalla legislazione vigente. I prodotti utilizzati dovranno essere prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature.

Art. 37 - Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. La competenza professionale dell'Appaltatore dovrà, quindi, esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza. L'Appaltatore, sia nelle fasi di produzione che nelle fasi successive, dovrà prestare la massima attenzione alla presentazione dei piatti al consumatore finale durante la distribuzione.

Art. 38 - Pentolame per la cottura

Per la cottura dovranno essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole o recipienti in alluminio.

Art. 39 - Condimenti

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine d'oliva. Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto. Per il condimento dei primi piatti si dovrà utilizzare Parmigiano Reggiano DOP acquistato già grattugiato in apposite confezioni originali dei produttori o da grattugiare poco prima dell'utilizzo. Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva.

TITOLO VI - PERSONALE

Art. 40 - Disposizioni generali relative al personale

L'Appaltatore per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto dovrà:

- disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Comune; tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal C.C.N.L. e dalla normativa di riferimento;
- osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di uso appropriato delle attrezzature, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire durante l'intero appalto per la tutela dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri;
- dimostrare, in ogni momento a semplice richiesta del Comune, di avere provveduto ai suddetti adempimenti;
- applicare, laddove possibile, le norme relative all'assunzione dei soggetti iscritti a categorie protette e/o liste speciali;
- impiegare, nello svolgimento del servizio, esclusivamente il personale per le mansioni proprie della qualifica rivestita.

Il piano di organizzazione del personale sarà oggetto di valutazione in sede di gara e vincolante in sede contrattuale.

40.1. Figure professionali legate alla preparazione

Dovrà essere, comunque, sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio.

L'Appaltatore dovrà utilizzare personale qualificato e in numero tale da assicurare modalità e tempi adeguati a una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti ed alle pulizie dei refettori dovrà mantenere un rapporto corretto con il personale del Comune, con l'utenza e con le Istituzioni Scolastiche.

All'avvio del servizio, l'Appaltatore invierà al Comune l'elenco completo del personale presente nei punti di distribuzione, compreso il personale destinato alle sostituzioni, con indicazione del plesso scolastico di destinazione; tale elenco dovrà inoltre essere tenuto costantemente aggiornato ed eventuali modifiche dovranno essere comunicate al Comune.

Si precisa che tutto il personale occupato dall'appaltatore dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori saranno tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.

L'Appaltatore dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione al competente Ufficio comunale.

Tutto il personale adibito all'espletamento delle mansioni dell'intero ciclo produttivo oggetto dell'appalto dovrà essere professionalmente preparato e conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione.

L'Appaltatore, inoltre, resterà garante, in qualunque momento, dell'idoneità del personale addetto alla

preparazione, alla cottura, al confezionamento, alla consegna dei pasti, nonché all'intero servizio nei punti di distribuzione, sollevando l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità al riguardo. Gli obblighi di condotta previsti dal codice di comportamento per i dipendenti pubblici, normato dal DPR 16.04.2013 n. 62, e dal Codice di comportamento approvato dal Comune di Erchie, si intendono estesi nei confronti del soggetto affidatario che opera in favore dell'Amministrazione.

40.2 - Il Responsabile Tecnico del servizio

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio, nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con il Comune, saranno affidati dall'Appaltatore ad un "Responsabile Tecnico del servizio". L'Appaltatore avrà l'obbligo di indicare per iscritto, prima dell'avvio del servizio, al Comune il nominativo del Responsabile Tecnico del Servizio, che dovrà avere qualifica professionale idonea.

Subito dopo l'aggiudicazione e prima della stipula del contratto l'Appaltatore dovrà presentare un completo curriculum professionale ed il mansionario del responsabile tecnico.

Il Responsabile Tecnico del Servizio rappresenterà il referente principale per l'Amministrazione Comunale, pertanto dovrà mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dal Comune per il controllo dell'andamento del servizio. A tale scopo l'Appaltatore, oltre al nominativo, dovrà fornire all'Amministrazione Comunale specifica indicazione di reperibilità.

Spettano al "Responsabile Tecnico" i seguenti compiti:

- Supervisione di tutte le attività e prestazioni previste dal Capitolato a carico della Ditta;
- Coordinamento di tutti gli operatori;
- Controllo sul corretto andamento del servizio in collaborazione con la Stazione Appaltante e con gli altri soggetti (autorità scolastiche, autorità sanitaria, componenti commissione mensa).

Il responsabile Tecnico del Servizio dovrà, a richiesta del Comune, in caso di segnalazioni e/o penalità circa aspetti riguardanti il servizio oggetto dell'appalto, comunicare per iscritto le azioni correttive intraprese al fine di risolvere le problematiche contestate.

Art. 41 - Applicazione contrattuale e clausola sociale

41.1- Applicazioni contrattuali

L'Appaltatore dovrà attuare nei confronti dei lavoratori propri dipendenti, occupati nell'attività oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolge l'attività, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

41.2- Clausola Sociale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale, nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e trattandosi di Servizio ad alta intensità di manodopera, è prevista l'applicazione della clausola sociale, così come richiamata nell'art. 57 del D. Lgs. n. 36/2023.

Art. 42 – Addestramento e formazione

L'Appaltatore dovrà, preliminarmente all'esecuzione del contratto e durante l'esecuzione del medesimo, informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente Capitolato, per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene previsti dalla vigente normativa. Tutto il personale dovrà essere formato professionalmente al fine di garantire il servizio richiesto e dovrà essere costantemente aggiornato dalla Ditta Appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva, ed in particolare su:

- alimentazione e salute, ponendo particolare attenzione agli aspetti nutrizionali della ristorazione collettiva;
- alimentazione e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- stagionalità degli alimenti;
- diete speciali per motivi sanitari;
- controllo in materia di sicurezza alimentare e igiene dei prodotti alimentari;
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- controllo di qualità;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- trasporti e mense;
- indirizzi, indicazione e modalità previste dal contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune;
- tecniche di cottura per consentire risparmi idrici ed energetici e procedure per la minimizzazione dei consumi (specifico per addetti alla cucina);
- porzionatura corretta dei pasti per prevenire sprechi alimentari (specifico per addetti alla sala mensa).

Entro 60 giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario dovrà trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione dovrà essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

Art. 43 – Vestiario

L'Appaltatore dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza, da indossare durante le ore di servizio. Il vestiario del personale sia per i refettori che per i centri di cottura dovrà essere: camice di colore chiaro, grembiule con pettorina di colore chiaro, cuffia o copricapo idonei a contenere tutta la capigliatura, calzature appropriate, mascherine e guanti monouso e quanto sia necessario per il servizio. Dovranno essere previsti, per i lavori di pulizia, distribuzione e sanificazione, indumenti distinti e diversi da quelli usati nelle fasi di preparazione e confezionamento. Gli indumenti da lavoro dovranno essere sempre puliti e decorosi, quindi dovranno essere previsti anche quelli per il ricambio. La dotazione di tale vestiario dovrà essere personale e fornita all'occorrenza quando si renda necessario.

Art. 44 – Idoneità Sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al trasporto ed alla distribuzione dei pasti, dovrà essere in possesso dell'attestato di Formazione come indicato dalla normativa vigente in materia, ed in particolare come precisato nel Reg. CE 852/2004, nel D.R.T. 559/2008 e nella D.R.T. 1036 del 24.10.2005 rispetto alla celiachia e dal manuale di Autocontrollo dell'Appaltatore.

Art. 45 – Obblighi dell'impresa in materia di sicurezza

L'Appaltatore è tenuto all'integrale osservanza delle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza dei lavoratori contenute nel D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e ss. mm. ii., nonché delle recenti misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro.

L'Appaltatore è tenuto, in particolare, a rispettare i seguenti adempimenti:

- a) impartire al proprio personale impiegato nel servizio un'adeguata informazione e formazione sui rischi specifici, propri dell'attività da svolgere e sulle misure di prevenzione e protezione da adottare in materia di sicurezza sul lavoro e di tutela dell'ambiente;
- b) dotare detto personale di dispositivi di protezione individuali e collettivi atti a garantire la massima sicurezza in relazione al tipo di attività svolta;
- c) adottare tutti i procedimenti e le cautele al fine di garantire l'incolumità del personale e dei terzi.

L'Appaltatore dovrà comunicare, prima della stipula del contratto, il nominativo del responsabile del servizio di prevenzione e protezione.

L'Amministrazione avrà la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto qualora accerti l'inosservanza delle norme di cui sopra da parte dell'Appaltatore.

TITOLO VII - ASPETTI CONTRATTUALI E RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE

Art. 46- Responsabilità verso terzi e coperture assicurative

L'Appaltatore risponderà direttamente e indirettamente di ogni danno, sia civile sia penale, che in relazione all'espletamento del servizio o in conseguenza del servizio medesimo potrà derivare al Comune e/o agli utenti, a terzi e a cose.

In particolare, l'Appaltatore si assume la responsabilità per danni quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile causati da ciò che produce in proprio o ciò che, prodotto da terzi, verrà distribuito/somministrato, compresi i danni imputabili a vizio originario del prodotto o a cattiva conservazione o ad errori nel non rispetto del termine di scadenza, nonché per i danni da infortunio ai propri dipendenti o collaboratori non coperti dall'INAIL. Per la copertura di tali danni l'Appaltatore dovrà stipulare e mantenere operante, per tutta la durata dell'appalto, specifica polizza assicurativa per la responsabilità civile verso terzi (RCT), ritenendo compresa tra i terzi anche la Stazione Appaltante, e specifica polizza assicurativa per la responsabilità civile operai e prestatori di lavoro (RCO). Il massimale per la polizza RCT dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica l'appalto e comunque non inferiore a € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro, con il limite minimo di €. 1.000.000,00 (unmilione/00) per persona danneggiata e di € 500.000,00 (cinquecentomila/00) per danni a cose; il massimale per la polizza RCO dovrà essere non inferiore a € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro, con il limite di € 3.000.000,00 (tremilioni/00) per persona, per infortuni non rientranti nella copertura INAIL.

Le polizze di cui al presente comma dovranno recare espressamente il vincolo a favore della Stazione Appaltante e dovranno coprire l'intero periodo dell'appalto. **La polizza assicurativa RCT / RCO dovrà essere rilasciata completa di appendice con la quale la compagnia si impegna a coprire i rischi derivanti dall'esecuzione del presente appalto.**

L'esistenza di tale polizza non libera l'aggiudicatario dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia. Resta ferma l'intera responsabilità dell'Appaltatore anche per danni allo stesso Appaltatore imputabili eventualmente non coperti dalla polizza ovvero per danni eccedenti i massimali assicurati.

Copia della polizza verrà presentata al Comune prima dell'inizio del servizio e comunque prima della stipula del contratto.

Art. 47- Esonero da responsabilità per il Comune

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'Appaltatore che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune.

L'Appaltatore risponderà inoltre, direttamente e personalmente, dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli che, nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, al Comune o a terzi in genere.

L'Appaltatore è tenuto inoltre a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite. In caso di chiamata in causa da parte di terzi per presunta responsabilità civile del Comune o per presunta responsabilità penale di Responsabili/personale/amministratori comunali in relazione a fatti verificatisi in vigenza e dipendenza del presente contratto, l'appaltatore risponderà per qualsiasi azione/omissione connessa alle prestazioni di cui al presente capitolato e quindi manleverà il Comune e/o i Responsabili/il personale/gli amministratori comunali da ogni e qualsivoglia responsabilità, fatte salve quelle eventualmente inerenti la proprietà degli immobili e degli impianti (non derivanti da carente o omessa manutenzione ordinaria, posta in capo all'appaltatore in base al presente capitolato) o interventi di manutenzione straordinaria degli stessi, purché la necessità di detti interventi sia stata a suo tempo tempestivamente segnalata dall'appaltatore

Art. 48 - Funzionamento del centro cottura e locali mensa

I locali adibiti a centro cottura dovranno essere utilizzati esclusivamente per le finalità del presente Capitolato e con l'obbligo della restituzione, alla cessazione del servizio, in buono stato di conservazione, salvo il deperimento causato dal normale uso.

Per l'espletamento del servizio l'Appaltatore dovrà, a propria cura e spesa, fornire ogni attrezzatura fissa e mobile necessaria al perfetto funzionamento dello stesso tenuto conto di quanto previsto nel presente Capitolato d'Appalto.

I locali verranno consegnati in uso gratuito senza che ciò possa costituire diritto alcuno che non sia l'uso stesso.

Ove in sede di gestione si reputasse opportuno o necessario introdurre modificazioni o trasformazioni agli impianti ed ai locali stessi, questi saranno effettuati a totale carico dell'Appaltatore, previo consenso del Comune.

Si specifica che sono a carico dell'Appaltatore, le utenze quali elettricità e gas, con obbligo di voltura entro l'inizio del servizio.

Sono invece a carico dell'appaltatore le spese relative all'eventuale adeguamento degli impianti esistenti ed alla manutenzione ordinaria dei locali adibiti a centro cottura.

Gli oneri di manutenzione di quanto messo a disposizione dal Comune saranno posti rispettivamente a carico di:

a) Comune:

- L'eventuale manutenzione straordinaria degli immobili e degli impianti, purché gli interventi non siano dovuti a mancanza di manutenzione ordinaria e/o ad incuria e/o a mancata tempestiva segnalazione da parte della Concessionaria;

b) Appaltatore:

- La manutenzione ordinaria degli immobili e degli impianti;
- La manutenzione ordinaria e straordinaria dell'allestimento interno, ossia di tutti gli apparecchi, attrezzature, macchinari, arredi;
- Ogni adempimento connesso al rispetto della normativa sulla prevenzione incendi presso il centro di cottura, compresa la manutenzione obbligatoria delle attrezzature e dell'impianto antincendio lì presenti;
- La manutenzione periodica delle attrezzature, come appresso disciplinata.

Si precisa che:

- Per manutenzione straordinaria degli immobili e degli impianti si intendono esclusivamente le opere e le modifiche riguardanti il consolidamento, il rinnovamento sostanziale e la sostituzione di parti strutturali dell'edificio, la realizzazione degli impianti tecnologici, intesa sia come sostituzione integrale di quelli esistenti (es.: sostituzione caldaia) che come realizzazione ex novo di impianti resisi necessari in forza di circostanze sopravvenute;
- Per manutenzione ordinaria degli immobili e degli impianti si intendono, a titolo puramente esemplificativo, gli interventi edilizi che riguardano le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelli necessari ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti, anche con l'impiego di materiali diversi, purché i predetti materiali risultino compatibili con le norme vigenti e preservino o migliorino il livello di qualità preesistente (es.: sostituzione di circolatori riscaldamento, lampade, lampade emergenza, rilevatori gas, vetri, parti di impianti di riscaldamento...; tinteggiatura serramenti, tinteggiature interne...).

Per quanto concerne la manutenzione periodica delle attrezzature, l'appaltatore dovrà predisporre per ogni attrezzatura specifica scheda di registrazione delle manutenzioni, che dovranno essere effettuate come stabilito dai "libretti uso e manutenzione" e dalle norme di buona tecnica.

Le schede di manutenzione periodica dovranno sempre essere regolarmente compilate. Il Comune si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato delle attrezzature e di controllare se i dovuti interventi di manutenzione siano riportati nelle schede di manutenzione.

L'Appaltatore si dovrà impegnare a mantenere in buono stato le dotazioni, i locali e gli impianti, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni, senza preventiva autorizzazione del Comune.

L'Appaltatore dovrà assicurarsi, ed eventualmente provvedere, affinché tutte le attrezzature, impianti e macchinari in uso nel centro di cottura siano sempre rispondenti alle leggi e alle normative vigenti. Eventuali modifiche e/o integrazioni imposte da Enti, Organismi o Istituzioni, ai quali sono demandati per legge tali controlli e disposizioni saranno a carico dell'appaltatore.

Il Comune resta sollevato da qualsiasi onere inerente alle eventuali sostituzioni di apparecchiature, e componenti di esse, che si dovessero rendere necessarie a causa di danneggiamenti o furti; tali eventuali spese sono a totale carico dell'Appaltatore.

Al termine del contratto, a qualsiasi causa esso sia dovuto (scadenza naturale del termine, risoluzione anticipata, ecc...), l'Appaltatore sarà comunque tenuto a riconsegnare al Comune i locali, gli impianti e

l'allestimento interno di proprietà comunale del centro di cottura assegnato in buono stato di conservazione, di manutenzione, di pulizia e di funzionamento.

A tal fine il Comune e l'appaltatore redigeranno, in contraddittorio tra loro, per il centro di cottura, prima dell'avvio del servizio:

- un inventario completo degli allestimenti comunali e quelli effettuati dall'Appaltatore, con indicazione dello stato dell'arte di ogni bene indicato; da tale inventario dovranno risultare presenti tutte le dotazioni iniziali fornite da ciascuno; tutte le attrezzature dovranno essere fornite dall'Appaltatore e dovranno essere corredate dalle schede di manutenzione periodica regolarmente compilate;
- un verbale da cui risulti lo stato di consistenza degli immobili e degli impianti.

Tali documenti verranno redatti e sottoscritti a cura del direttore dell'esecuzione per il Comune e del responsabile del servizio per l'appaltatore. Qualora, in occasione della redazione di detti documenti o comunque in qualunque altro momento, si riscontrasse l'assenza di parte delle dotazioni o si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature, macchinari, arredi ecc... dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, l'appaltatore sarà tenuto a provvedere al ripristino delle condizioni iniziali prontamente e comunque nel più breve tempo possibile. Diversamente il Comune procederà all'applicazione di penalità nelle misure previste dal Capitolato d'appalto.

Nulla è dovuto dall'appaltatore per il normale logorio d'uso di immobili, impianti e beni mobili dell'allestimento interno.

L'Appaltatore si obbligherà irrevocabilmente per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

Art. 49 – Spese per approvvigionamento/personale/mezzi/materiale

L'Appaltatore dovrà provvedere, nel rispetto della normativa vigente, ivi comprese le Linee di indirizzo approvate dalla Regione Puglia di cui al DGR 02.08.2018 nr. 1435, all'acquisto e fornitura, stoccaggio e conservazione delle derrate, assumendo ogni rischio per il loro deterioramento e calo di peso e, in ogni caso, nel rispetto delle norme in materia di conservazione delle stesse. Saranno inoltre a carico dell'Appaltatore le spese per tutto il personale, per i mezzi di trasporto, per materiale ed ogni altro onere relativo al servizio di appalto.

Art. 50 - Stipula del contratto e spese contrattuali

Il contratto sarà stipulato in modalità elettronica, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante. Il contratto d'appalto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136.

La sottoscrizione del contratto da parte dell'Appaltatore equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione di tutte le norme che regolano il presente appalto.

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le eventuali spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse – ivi comprese quelle di registro ove dovute – relative alla stipulazione del contratto.

Art. 51 - Cauzione definitiva

L'appaltatore, a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni assunte, è tenuto a costituire,

prima della stipula del contratto, oppure, nel caso di esecuzione anticipata del servizio, entro l'inizio dell'esecuzione stessa, una cauzione definitiva secondo le modalità e nella percentuale prevista dall'art. 117 del D. Lgs. n. 36/2023. La cauzione dovrà essere prestata mediante fidejussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze.

La cauzione definitiva realizzata mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La mancata costituzione della garanzia determinerà la revoca dell'affidamento.

L'Amministrazione appaltante, per esercitare i diritti ad essa spettanti sulla cauzione, a norma del comma precedente, potrà procedere alla liquidazione d'ufficio delle sole sue pretese, imputandone il relativo ammontare alla cauzione. L'Appaltatore dovrà reintegrare la cauzione, della quale la stazione appaltante abbia dovuto valersi in tutto o in parte.

Art. 52- DUVRI

Il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da interferenza (DUVRI) elaborato dall'Amministrazione viene riportato in allegato al presente Capitolato. Entro 10 giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, e comunque prima dell'avvio del servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere l'allegato DUVRI, compilato e sottoscritto per accettazione dal Legale Rappresentante della Ditta, previo sopralluogo obbligatorio presso i locali interessati.

Art. 53- Corrispettivo dell'appalto e modalità di pagamento

Il corrispettivo dell'appalto è determinato dall'importo del singolo pasto offerto in sede di gara per il numero dei pasti documentati.

Sarà liquidato all'Appaltatore su presentazione di fatture mensili e sulla base dei pasti effettivamente somministrati, entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura stessa, relativa al servizio effettuato nel mese precedente e corredata dalle distinte dei pasti somministrati in relazione alla diversa tipologia di servizio e per le relative sedi di erogazione, nello specifico:

- un'unica fattura relativa ai pasti degli alunni, riportante l'importo complessivo suddiviso per l'importo dei pasti forniti agli alunni e al personale scolastico della scuola dell'infanzia e l'importo dei pasti forniti agli alunni e al personale scolastico della scuola primaria.

Con il suddetto corrispettivo, l'Appaltatore si intende compensato di qualsiasi suo onere per il servizio di che trattasi, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, essendo soddisfatta in tutto dal Comune con il pagamento del corrispettivo stesso.

Il prezzo unitario del pasto si intende offerto dall'Appaltatore in base al calcolo della sua propria convenienza a tutto suo rischio ed è perciò invariabile ed indipendente da qualsiasi eventualità. L'Appaltatore non potrà vantare diritto alcuno di pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere, salvo eventuali variazioni che, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, determinino una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento dell'importo complessivo. In tal caso, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione. Ai fini della determinazione del costo e dei prezzi si tiene conto dell'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati applicabili annualmente (indice FOI) pubblicato dall'ISTAT e comunque dopo 24 mesi dalla sottoscrizione del contratto. La revisione dei corrispettivi potrà avvenire esclusivamente a

seguito di apposita richiesta presentata dall'appaltatore almeno due mesi prima dell'inizio dell'annualità per cui viene richiesta la revisione stessa.

Alla revisione si procederà previa istruttoria del Responsabile del Procedimento.

Art. 54- Subappalto, cessione del contratto e del credito

È ammesso il subappalto del servizio oggetto della presente procedura di affidamento ai sensi dell'art. 109 del D. Lgs. n. 36/2023.

Il concorrente deve indicare all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare, in conformità a quanto previsto dall'art. 109 del Codice.

I subappaltatori devono possedere i requisiti previsti dagli artt. 94, 95, 96 e 98 del Codice e devono compilare un proprio DGUE fornendo le informazioni richieste.

È fatto assoluto divieto all'appaltatore di cedere il contratto di appalto, in tutto o in parte ed a qualsiasi titolo, pena l'immediata risoluzione dello stesso e il risarcimento dei danni.

È altresì vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione del servizio senza l'espressa autorizzazione dell'Amministrazione, pena l'incameramento della cauzione, l'immediata rescissione del contratto e conseguente rivalsa dei danni subiti.

In caso di inadempimento, fermo restando il risarcimento del danno, prioritariamente mediante l'incameramento della cauzione, l'Amministrazione avrà facoltà di dichiarare risolto il rapporto contrattuale.

TITOLO VIII – VIGILANZA - RILIEVI INADEMPIENZE - PENALI

Art. 55- Direttore dell'esecuzione

Al fine di garantire il buon andamento dell'appalto, nel rispetto del disposto dell'art. 115 del D. Lgs. n. 36/2023, prima della stipula del contratto, è individuato nella persona del Responsabile dell'Area "Affari Istituzionali e Servizi alla Persona", ovvero in altro dipendente dallo stesso nominato, il direttore dell'esecuzione del contratto, che avrà il compito di verificare il regolare andamento dell'esecuzione dei servizi oggetto del presente appalto, in conformità ai documenti contrattuali, e provvederà al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto.

Art. 56 - Vigilanza e controlli periodici

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di effettuare mediante personale incaricato, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli e visite ispettive presso il centro cottura ed i refettori, per verificare la rispondenza del servizio erogato dall'Appaltatore alle prescrizioni sia legislative sia contrattuali stabilite nel presente Capitolato.

L'Appaltatore dovrà garantire l'accesso agli incaricati dall'Amministrazione Comunale in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo sull'efficienza e sulla regolarità dei servizi, fornendo altresì tutta la collaborazione necessaria, compresi chiarimenti e documentazione.

Ai fini dell'esercizio del predetto controllo, l'Amministrazione Comunale si avvarrà del Direttore dell'Esecuzione del Contratto e di altro personale a supporto dello stesso (aiuto DEC).

L'Amministrazione, al fine di migliorare il servizio e di porre rimedio ad eventuali criticità nelle modalità di erogazione dello stesso, si avvarrà anche del contributo della Commissione mensa, costituita secondo le

previsioni del vigente Regolamento comunale, che potrà effettuare sopralluoghi presso i luoghi di consumazione dei pasti (refettori ed aule) ma non presso i centri cottura e di preparazione e conservazione dei pasti.

Le persone che avranno accesso alle cucine (DEC e aiuto DEC) dovranno essere munite di idoneo abbigliamento.

Durante i controlli il personale non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione.

Qualora, in sede di controllo, siano rilevate non conformità, inadempienze, irregolarità, l'Amministrazione Comunale procederà ad effettuare le opportune osservazioni e contestazioni come previsto al successivo articolo.

Il costo del pasto per le porzioni di assaggio dei componenti della Commissione mensa e del personale del Comune addetto ai controlli sarà a carico dell'appaltatore.

Alla ASL compete il controllo igienico-sanitario e nutrizionale per tutto il periodo di affidamento del servizio.

Art. 57- Rilievi, inadempienze e applicazioni penali

Quando vengano rilevate mancanze da parte dell'Appaltatore, la Stazione Appaltante procederà alla contestazione diretta alla ditta.

Le contestazioni saranno fatte in forma scritta e potranno essere contro dedotte entro 5 giorni dal ricevimento dell'addebito, ferma restando la facoltà del Comune, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

Decorso tale termine, qualora non siano giunte controdeduzioni o le stesse siano ritenute insufficienti, si provvederà all'irrogazione delle sanzioni sulla base di quanto sotto riportato.

È prevista, in caso di specifiche infrazioni, l'applicazione delle penalità seguenti:

- a) non disponibilità dei campioni giornalieri dei piatti previsti in menù: penale pari a **€ 250,00** per ogni campione mancante;
- b) fornitura dei pasti in misura minore al numero richiesto giornalmente o fornitura delle singole pietanze con peso inferiore alle grammature indicate nei menù: penale da **€ 100,00 a € 2.500,00** a seconda del disagio provocato e della gravità;
- c) fornitura dei pasti incompleta intendendosi per tale la mancanza di pane, frutta, condimenti ed in genere di tutto ciò che è a corredo dei pasti ai sensi del presente capitolato e dell'offerta resasi aggiudicataria: penale da **€ 100,00 a € 2.500,00** a seconda del disagio provocato e della gravità;
- d) variazioni delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù giornaliero o menù alternativi non autorizzate dall'Amministrazione Comunale: da **€ 100,00 a € 2.500,00** a seconda del disagio provocato e della gravità;
- e) mancato utilizzo di prodotti biologici, tipici, tradizionali e DOP indicati nelle percentuali previste dai CAM da **€ 250,00 a € 2.500,00** a seconda della gravità;
- f) mancata sostituzione del personale addetto al centro di cottura e ai centri di distribuzione, al trasporto pasti ed ogni altra mansione in appalto nei tempi previsti: penale da **€ 100,00 a € 2.500,00** a seconda del disagio provocato e della gravità;
- g) mancata formazione del personale e/o formazione non adeguata e/o non verificata: penale da **€ 100,00 a € 2.500,00** a seconda del disagio provocato e della gravità;
- h) mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle leggi in materia e dal presente Capitolato: penale da **€ 100,00 a € 2.500,00** a seconda del disagio provocato e della gravità;
- i) mancata osservanza delle indicazioni dell'Amministrazione Comunale in materia di comunicazione: penale di **€ 1.500,00**;
- j) ingiustificata violazione degli orari concordati per la consegna dei pasti alle singole destinazioni: penale da **€ 500,00 a € 2.500,00** a seconda del disagio provocato e della gravità;

- k) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal presente capitolato e dagli allegati relativamente alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche, anche in relazione al trasporto ed ai contenitori e materiali utilizzati: penale da € 500,00 a € 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
- l) mancata osservanza di norme e prescrizioni imposte dal D. Lgs 81/2008 e ss. mm. ii.: penale da € 500,00 a € 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità e fino a risoluzione del contratto;
- m) difformità nella preparazione e/o mancata o erronea erogazione e/o somministrazione di diete speciali: penale da € 500,00 a € 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità e fino alla risoluzione del contratto;
- n) mancato rispetto delle temperature di riferimento: penale da € 500,00 a € 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità e fino alla risoluzione del contratto;
- o) rinvenimento di corpi estranei nei pasti somministrati: penale da € 500,00 a € 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità e fino alla risoluzione del contratto;
- p) mancato rispetto delle condizioni normative e retributive risultanti dai contratti collettivi di lavoro vigenti, applicabili alla categoria e nella località in cui si svolge l'attività, nonché della normativa in vigore in tema di contribuzione previdenziale e antinfortunistica: penale da € 500,00 a € 2.500,00 a seconda della gravità.

Tutte le sanzioni di cui al presente articolo verranno comminate direttamente all'Appaltatore.

Per ogni altra violazione delle disposizioni del presente capitolato speciale d'appalto, del progetto contenuto nell'offerta tecnica e/o del contratto si potrà stabilire di applicare all'Appaltatore una penalità nella misura da € 100,00 ad € 2.500,00, da valutarsi di volta in volta a seconda della gravità e dalle conseguenze derivanti dalla violazione stessa oltre che dal numero degli utenti interessati. Alla seconda contestazione per la medesima violazione nel corso dell'appalto la penalità verrà comminata nella misura massima.

L'applicazione della sanzione sarà preceduta dalla contestazione dell'addebito.

Per infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, il Comune potrà risolvere, a suo insindacabile giudizio, il contratto avvalendosi della facoltà prevista in contratto.

Il Comune, valutata la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dalla Ditta, potrà graduare l'entità delle penalità e anche stabilire discrezionalmente di non applicarle qualora sia stato accertato che l'inadempimento non sussiste, ovvero qualora sia risultato lieve, non abbia comportato danni all'Amministrazione Comunale e non abbia causato alcun disservizio.

Le sanzioni economiche saranno applicate mediante trattenuta sull'importo delle fatture con emissione da parte della Ditta di note di accredito sulle stesse per un importo pari alle penalità irrogate.

Art. 58 – Risoluzione contratto

Il contratto potrà essere oggetto di risoluzione da parte del Comune di Erchie in caso di gravi inadempienze da parte dell'appaltatore, di violazione degli obblighi assunti, di verificata inadeguatezza degli operatori impegnati relativamente alle mansioni previste, previa diffida all'adempimento entro un congruo termine e sempre che questo sia decorso senza esito positivo o senza che siano fornite opportune giustificazioni.

In caso di risoluzione del contratto per inadempimento dell'Appaltatore, l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di stipulare un nuovo contratto con il secondo classificato alle condizioni economiche presentate da quest'ultima in sede di offerta.

L'Amministrazione comunale intenderà inoltre risolto il contratto di diritto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, escludendo qualsiasi pretesa di indennizzo da parte sia dell'impresa aggiudicataria che dai suoi eventuali aventi diritto, nei seguenti casi:

- mancato avvio del servizio nel termine prefissato;
- sospensione o interruzione non autorizzate del servizio o di sua parte per più di tre giorni, anche non consecutivi;
- frode, grave negligenza, non veridicità nelle dichiarazioni rese e nei requisiti attestati ai sensi del DPR n. 445/2000 in sede di gara o successivamente ad essa;
- cessione del contratto;
- cessione d'azienda o di credito, non ottemperando a quanto previsto dall'art. 120 comma 2 del D. Lgs. n. 36/2023;
- perdita dei requisiti soggettivi e oggettivi che consentano il regolare svolgimento dell'appalto;
- liquidazione, fallimento e procedure concorsuali;
- gravi violazioni degli obblighi contrattuali, assicurativi, previdenziali e relativi al pagamento delle retribuzioni ai dipendenti impegnati nell'esecuzione dell'appalto;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni che comportino infrazioni di particolare gravità;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- verificarsi di grave episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare derivante da colpa grave o dolo di operatori dell'appaltatore;
- errata somministrazione di una dieta speciale con grave danno per l'utenza;
- gravi disservizi nella consegna dei pasti da parte dell'appaltatore;
- violazioni ripetute delle norme di sicurezza e prevenzione;
- violazione dell'obbligo di permettere al comune di vigilare sul corretto svolgimento dei servizi;
- violazioni ripetute che pregiudicano il regolare svolgimento del servizio;
- qualsiasi altra causa prevista dalla normativa vigente in materia.

Fuori dei casi indicati dall'articolo precedente, il contratto potrà essere risolto per inadempimento delle obbligazioni contrattuali a carico dell'aggiudicatario ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile, nonché in ipotesi di accertata violazione da parte dell'aggiudicatario di norme di legge e clausole contrattuali regolanti il rapporto con il personale adibito al servizio.

In caso di risoluzione del contratto l'Amministrazione comunale sarà tenuta a corrispondere soltanto il prezzo contrattuale dell'appalto effettivamente espletato fino al giorno della risoluzione, dedotte le eventuali penalità e le spese sostenute, nonché gli eventuali danni conseguenti all'inadempimento stesso. L'Appaltatore rinuncerà ad ogni richiesta di danni indiretti e conseguenti e di mancato guadagno.

L'Amministrazione comunale conserverà piene ed intere le sue ragioni di indennizzo per qualsiasi titolo sulla cauzione depositata a garanzia del contratto.

Art. 59 - Recesso

Il Comune, a norma dell'art. 123 del D. Lgs. 36/2023, avrà facoltà di recedere unilateralmente dal contratto stipulato in qualunque tempo, previa formale comunicazione all'aggiudicatario da darsi con un preavviso non inferiore a venti giorni prima della data del recesso.

Il Comune potrà recedere dal contratto con effetto immediato dal ricevimento di comunicazione con raccomandata, per l'applicazione di disposizioni normative obbligatorie che comportino la cessazione della gestione appaltata.

Nei casi previsti dai commi che precedono, sarà dovuto il corrispettivo per le prestazioni regolarmente eseguite sino alla data del recesso.

Art. 60 – Attività di verifica di conformità delle prestazioni

Ai sensi dell'art. 116 del D. Lgs. n. 36/2023, il contratto d'appalto sarà sottoposto a verifica di conformità. Le attività di verifica di conformità saranno effettuate dal Direttore dell'esecuzione del contratto.

Le attività di verifica di conformità saranno dirette a certificare che le prestazioni contrattuali siano state eseguite a regola d'arte in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e previsioni stabilite nel contratto, nonché nel rispetto delle leggi di settore.

Le attività di verifica avranno, altresì, lo scopo di accertare che i dati risultanti dalla contabilità e dai documenti giustificativi corrispondano fra loro e con le risultanze di fatto, fermi restando gli eventuali accertamenti tecnici previsti dalle leggi di settore o dal presente capitolato.

TITOLO IX - DISPOSIZIONI FINALI

Art. 61 – Norme di rinvio

Il presente appalto è soggetto, oltre che all'osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente enunciate, al rispetto della normativa in materia. L'Appaltatore è tenuto, comunque, al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative. Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle norme del Codice Civile e della legislazione in materia di appalti di servizi e forniture.

Art. 62 – Trattamento dei dati personali

L'aggiudicatario è tenuto ad osservare, nell'espletamento del servizio affidato, nonché di quelli eventualmente aggiuntivi realizzabili in base alla normativa vigente, il Decreto Legislativo 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" così come modificato ed armonizzato dal Decreto Legislativo 101/2018, nonché il Regolamento UE 679/2016 (di seguito GDPR) e le normative collegate.

Ai sensi dell'articolo 28 del suddetto Regolamento Europeo 679/2016, l'Appaltatore, qualora l'affidamento comporti il trattamento di dati personali di cui l'Ente è Titolare del trattamento, è designato Responsabile del trattamento (di seguito "Responsabile") dei dati personali e si impegna al pieno rispetto della normativa in vigore sulla protezione dei dati personali.

In relazione a quanto sopra, si richiede all'affidatario di sottoscrivere per presa visione l'allegato (All. R) di designazione contenente i vincoli, gli ambiti di competenza nonché gli obblighi da rispettare nel trattamento stesso dei dati per l'espletamento dei servizi da effettuare per conto del Comune di Erchie (Titolare).

In particolare per ciascun trattamento di propria competenza il Responsabile tratterà i dati secondo i principi di liceità, correttezza e riservatezza. Il Responsabile inoltre tratterà esclusivamente i dati necessari all'espletamento della prestazione affidata e si obbliga ad osservare gli adempimenti derivanti da tale funzione corrispondendo ai requisiti di esperienza capacità ed affidabilità, di cui al citato articolo 28 del GDPR. Il Responsabile dovrà fornire al Titolare del trattamento le informazioni e documenti richiesti, eventuali certificazioni sicurezza, nonché relazione sullo stato di attuazione della normativa sul Modello Organizzativo adottato. Il Titolare del trattamento può richiedere ulteriori misure rispetto a quella adottata dal Responsabile, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi a carico del Titolare stesso, né possa dare luogo a pretese da parte dello stesso Responsabile.

Il Responsabile deve designare/autorizzare i propri dipendenti in base a precise caratteristiche tecniche e professionali (ai sensi dell'art. 29 del GDPR e art.2-quaterdecies del D.Lgs. 196/2003 e ss.m.ii.), che operano sotto la propria responsabilità; inoltre dovrà formarli e aggiornarli in materia di protezione dei dati e

sicurezza delle informazioni.

Il Responsabile dovrà rispettare le istruzioni impartite dal Titolare, adottando tutte le misure di sicurezza dallo stesso indicate (oggi e in futuro), e conformarsi in applicazione degli artt. 32-36 del GDPR per quanto riguarda i dati trattati presso le proprie sedi, strutture o unità operative.

Richieste pervenute al Titolare in riferimento a Dati Personali trattati dal Responsabile

Il Responsabile dovrà garantire al Titolare il rispetto nei confronti degli interessati (di cui agli articoli 15 e ss del GDPR), istruendo i propri soggetti autorizzati al trattamento sui comportamenti e le procedure da applicare per l'esercizio di tali diritti;

Violazione dei Dati – “Data Breach”

Il Responsabile, nel rispetto dell'art. 33 del GDPR, deve essere dotato di una propria policy di “Data Breach”. Ciò gli permetterà di gestire e affrontare l'eventuale incidente, e effettuarne comunicazione su apposito modello in tempo utile al Titolare, in modo che se l'incidente produce perdita, furto o danni ai dati personali trattati, possano esser fatte entro i tempi di legge le opportune comunicazioni ai soggetti destinatari. Il Responsabile si impegnerà ad assistere il Titolare nelle attività di comunicazione agli interessati e/o di notifica all'Autorità Garante, come previsto dagli artt. 33 e 34 del GDPR, tenendo in considerazione la natura del trattamento e le informazioni in possesso.

Responsabile della Protezione dei Dati - “ex art. 37 del GDPR”

Il Responsabile, ove obbligatorio, dovrà provvedere a nominare la figura del DPO e pubblicare i dati di contatto sul proprio sito web e comunicarli al Titolare.

Per tutto quanto non previsto nel presente articolo si fa rinvio a quanto contenuto nell'allegato I.FP “Informativa Privacy Fornitori” e alla disciplina vigente in materia di protezione dei dati personali.

Art. 63 – Informativa in materia di protezione dei dati personali

Ai sensi del D.lgs. 10/08/2018 n. 101 che adegua il D.lgs. 196/2003 alle disposizioni del Regolamento UE 679/2016 (C.D. “GDPR”) in materia di protezione dei dati personali, i dati forniti saranno utilizzati dagli uffici esclusivamente per le finalità di gestione della procedura e saranno trattati successivamente per le finalità connesse alla gestione dell'affidamento, nel rispetto della normativa specifica di cui al D.lgs. 50/2016 “Codice dei contratti pubblici” e normative collegate.

Il trattamento viene effettuato sia con strumenti cartacei sia con supporti informatici a disposizione degli uffici; i dati verranno comunicati al personale dipendente dell'Ente coinvolto nel procedimento e ai soggetti partecipanti alla gara che hanno diritto di post informazione.

Il trattamento è necessario per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico. I dati saranno conservati ai fini dei controlli dell'Autorità Nazionale Anticorruzione e per le finalità statistiche e di monitoraggio dei contratti pubblici nei limiti delle previsioni della normativa nazionale.

Titolare del trattamento dei dati personali, con riferimento allo svolgimento della procedura, è il Comune di ERCHIE, con sede in Via Santa Croce n. 2, CAP: 72020 - Contatti: protocollo.comune.erchie@pec.rupar.puglia.it. Il DPO nominato è contattabile ai recapiti del Titolare stesso o ai contatti presenti sul sito web (sezione privacy).

Art. 64 – Controversie

In caso di dissenso in merito alla gestione ed all'esecuzione del Contratto, le parti sono tenute ad esperire preliminarmente un tentativo di composizione amichevole del contrasto.

Qualora la controversia dovesse sorgere in corso di esecuzione del Contratto, ciascuna delle parti è tenuta al rispetto degli obblighi derivanti dal Contratto, senza sospendere o ritardare in alcun modo la regolare esecuzione del servizio oggetto del Contratto stesso.

La mancata ottemperanza delle disposizioni di cui al comma 2 è causa di risoluzione del contratto.

Si stabilisce che il foro competente è quello del Tribunale di Brindisi.

Il Responsabile Unico del Procedimento
Dott. Glauco Caniglia