

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

"SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA"

ANNI SCOLASTICI: 2024/2025 - 2025/2026 - 2026/27

Sommario

PARTE I – INDICAZIONI GENERALI.....	3
ART.1 - OGGETTO DELL'APPALTO	3
ART.2- DURATA DELL'APPALTO.....	4
ART. 3 - VALORE DELL'APPALTO E PREZZO A BASE D'ASTA	4
ART.4 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA E SEDI SCOLASTICHE INTERESSATE AL SERVIZIO.....	5
ART. 5 - SUBAPPALTO	6
ART. 6 - RESPONSABILITÀ CIVILE VERSO TERZI E ASSICURAZIONI – GARANZIA PROVVISORIA E DEFINITIVA	6
PARTE II – SPECIFICHE DEL SERVIZIO	7
ART. 7 – ATTIVITÀ COSTITUENTI IL SERVIZIO.....	7
ART.8 - CENTRO COTTURA ED ATTREZZATURE	8
ART.9 – MODALITA' OPERATIVE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA.....	8
ART.10 - MENÙ, TABELLE DIETETICHE E DIETE SPECIALI	10
ART.11 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI.....	12
ART.12 – REQUISITI DEGLI ALIMENTI.....	13
ART. 13 - PREVENZIONE DEI RIFIUTI.....	15
ART. 14 - NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE COTTURA, CONFEZIONAMENTO DEI PASTI, E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI.....	16
ART. 15 - IGIENE.....	18
ART.16 – TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI.....	19
ART.17 – VIGILANZA E CONTROLLO DI QUALITÀ DEL SERVIZIO	20
ART.18 – ECCEDENZE ALIMENTARI	21
PARTE III - PERSONALE.....	22
ART.19 - CLAUSOLA SOCIALE	22
ART.20 – DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE	24
ART.21 – ALTRE FIGURE PROFESSIONALI	27
PARTE IV – ONERI INERENTI AL CONTRATTO.....	27
ART. 22 - CORRISPETTIVI.....	27
ART.23 – PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI	27
ART. 24 - PENALI	27
ART.25 – STIPULA DEL CONTRATTO – CAUZIONE DEFINITIVA.....	29
ART.26 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	30
ART.27 – SOSPENSIONE DEL SERVIZIO.....	31
ART.28 – FORO COMPETENTE	31
ART. 29 – OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI	31
ART.30 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	31
ART.31 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI.....	32
Allegati:.....	32

PARTE I – INDICAZIONI GENERALI

ART.1 - OGGETTO DELL'APPALTO

1. L'appalto ha per oggetto la gestione completa del servizio di ristorazione scolastica in favore degli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia e le scuole primarie e del relativo personale docente e non docente autorizzato, presenti sul territorio comunale di Locorotondo.

Il presente Capitolato è stato redatto in conformità alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica ", di cui al Decreto del 28 ottobre 2021 del Ministero della salute, alle "Linee di Indirizzo Della Regione Puglia per la ristorazione scolastica ed aziendale approvate con Delibera n. 1435 del 02/08/2018 , nonché ai sensi dei "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" (CAM) approvati con Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020.

L'oggetto dell'appalto consiste nello svolgimento delle seguenti prestazioni, in via indicativa ma non esaustiva:

- approvvigionamento, mediante acquisto, trasporto e stoccaggio, delle derrate alimentari;
- preparazione di pasti caldi giornalieri, comprese le diete personalizzate, nel Centro appositamente allestito per tale finalità e di proprietà comunale con annesso refettorio in via Buonarroti, a piano terra, messo a disposizione dell'impresa;
- gestione telematica della prenotazione quotidiana dei pasti;
- trasporto dei pasti preparati presso i refettori dei plessi scolastici di via Buonarroti, piano superiore denominato plesso Cinquenoci e piano inferiore denominato plesso Solferino, di via Vittorino da Feltre - plesso Marconi, di contrada San Marco - plesso Indiveri e di contrada Tritto - plesso Trinchera;
- distribuzione e somministrazione dei pasti, che saranno consumati con l'impiego di stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o plastica dura non colorata, piatti in ceramica o porcellana bianca, posate in acciaio inossidabile), per altro già in dotazione e data la presenza in ogni plesso di lavastoviglie;
- allestimento dei tavoli dei refettori, con l'uso di tovaglie oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili e sanificabili, tovaglioli di carta o carta tessuto senza colorazioni o stampe;
- lavaggio e riordino delle stoviglie, dell'utenileria, delle attrezzature e di quant'altro utilizzato per l'erogazione del servizio, pulizia e sanificazione della cucina centralizzata con refettorio annesso e dei refettori presenti nei plessi scolastici interessati dal servizio;
- manutenzione ordinaria dell'utenileria e delle attrezzature prese in carico;
- applicazione clausola sociale per il personale in servizio ai sensi delle leggi vigenti;
- raccolta differenziata dei rifiuti e gestione delle eccedenze alimentari per la riduzione degli sprechi.
- fornitura di tutto quanto necessario per l'espletamento del servizio, ivi compreso i macchinari per il confezionamento dei pasti;
- ogni altra fornitura o attività necessaria al corretto espletamento del servizio, quantunque non espressamente citate;
- eventuali servizi aggiuntivi offerti in sede di gara e valutati ai fini dell'attribuzione del punteggio nell'offerta tecnica.

2. I pasti sono destinati agli alunni delle scuole statali dell'infanzia e primaria che effettuano il tempo pieno,

nonché al personale docente e non docente dipendente dello Stato, secondo il calendario scolastico.

3. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di modificare, in più o in meno, il numero delle scuole in cui dovrà svolgersi il servizio di ristorazione, il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari, e, altresì, di chiedere all'impresa appaltatrice ulteriori prestazioni, previo accordo in merito all'organizzazione del servizio.

4. Il Comune mette a disposizione della Ditta i locali della cucina centralizzata con annesso refettorio in via Buonarroti, le attrezzature e i refettori presenti nei plessi scolastici come sopra indicati, refettori comunque affidati all'Istituzione scolastica, nello stato in cui si trovano. Per l'attuazione del servizio la Ditta dovrà munirsi delle attrezzature necessarie per il regolare svolgimento del servizio, integrando, laddove necessario, quelle messe a disposizione dal Comune. All'atto della presa di possesso dei locali e delle attrezzature sarà redatto apposito verbale con la relativa descrizione, sottoscritto dalle parti in contraddittorio.

5. La Ditta assume l'onere della custodia e conservazione nonché dell'ordinaria manutenzione e della disinfestazione periodica di quanto affidato, applicando la massima cura e pulizia e provvedendo alla fornitura del relativo materiale occorrente.

6. Sono a carico della Ditta tutte le spese di ordinaria manutenzione dei locali, delle attrezzature di cucina e degli impianti esistenti, come pure le riparazioni imputabili a colpa del proprio personale. E' vietato apportare ogni e qualsiasi modifica non rientrante nella manutenzione ordinaria agli impianti tecnologici ed alle strutture senza preventiva e specifica autorizzazione dell'Ufficio Comunale competente. Spettano alla stessa, altresì, gli oneri per quanto ulteriormente occorra per lo svolgimento del servizio, compresi quelli per il controllo igienico sanitario connesso alla manipolazione ed erogazione dei pasti.

ART.2- DURATA DELL'APPALTO

1. L'appalto avrà una durata di **n.3 (tre) anni scolastici**, 2024/2025 - 2025/2026 – 2026/2027, con possibilità di **proroga del contratto** per una durata massima pari a 2 (due) anni, ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto. I termini contrattuali di decorrono dalla data di sottoscrizione del verbale di avvio dell'esecuzione del contratto che presumibilmente avverrà in data 15/09/2024.

2. Come consentito dall'articolo 17 comma 8 del D.lgs. 36/23, la stazione appaltante si riserva di provvedere alla "esecuzione anticipata del contratto".

3. È sempre prevista "l'esecuzione d'urgenza" al ricorrere dei presupposti indicati all'articolo 17 comma 9 del Codice Contratti.

4. Ai sensi dell'art.120 comma 11 del Codice Contratti, il contratto in corso di esecuzione potrà essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente (cosiddetta "proroga tecnica"). In tal caso il contraente sarà tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

5. La fornitura dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni feriali, escluso il sabato, nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo i rispettivi calendari per gli alunni ed il personale avente diritto.

ART. 3 - VALORE DELL'APPALTO E PREZZO A BASE D'ASTA

1. Il numero presumibile dei pasti per tutta la durata dell'appalto è pari a circa **179.400 (59.800 circa per ciascun anno scolastico)**, determinato in base al trend dell'ultimo biennio.

2. Il quantitativo dei pasti sopra indicato ha valore puramente indicativo, considerato ai fini della determinazione del valore dell'appalto e, pertanto, non costituisce impegno per l'Ente in quanto lo stesso quantitativo sarà determinato in base alle presenze effettive degli alunni e all'effettivo utilizzo del servizio di ristorazione scolastica, ovvero sia in funzione del reale numero di pasti erogati.

3. Il presente appalto si configura con corrispettivo "a misura", ovvero determinato moltiplicando il numero dei pasti effettivamente erogati con il prezzo unitario fisso posto a gara.

4. Il prezzo unitario posto a base di gara è pari a **Euro/pasto 5,50, oltre ad Euro/pasto 0,05 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso** (ex art. 17 e 26 del Dlgs. n. 81/2008).

5. Il valore complessivo dell'appalto, determinato moltiplicando il numero presunto dei pasti per il prezzo unitario come innanzi indicati, in riferimento alla durata triennale dell'appalto (anni scolastici 2024/2025 - 2025/2026 - 2026/2027) ammonta ad **Euro 986.700,00 oltre Euro 8.970 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, oltre IVA.**

6. Il prezzo unitario di aggiudicazione si intenderà comprensivo di ogni obbligo od onere che gravi sulla ditta appaltatrice a qualunque titolo, secondo le condizioni del servizio specificate nel presente capitolato.

7. Tale prezzo sarà invariabile durante il primo anno di durata del contratto di appalto. A partire dal secondo anno è ammessa la **revisione del prezzo**, ai sensi dell'art. 60 del Codice dei Contratti, da attivarsi al verificarsi di condizioni di natura oggettiva che determinano una variazione del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5% dell'importo complessivo del servizio, e operano nella misura dell'80% della variazione stessa.

8. Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si farà riferimento alla variazione media dell'indice ISTAT generale dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati in Italia, al netto dei tabacchi (F.O.I.), verificata con riferimento all'anno precedente, a partire dal ricevimento della richiesta di revisione relativamente alle prestazioni non ancora effettuate.

9. Sono ammesse durante l'esecuzione del contratto modifiche allo stesso, secondo quanto disciplinato dall'art. 120 del Codice.

ART.4 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA E SEDI SCOLASTICHE INTERESSATE AL SERVIZIO

1. L'utenza è composta dagli alunni delle scuole dell'infanzia e delle scuole primarie, del relativo personale docente e non docente autorizzato, stimati nel numero di **500 utenti/giorno**.

Le sedi delle scuole ove dovranno essere consegnati i pasti sono:

PLESSO	SEZIONI	NUMERO BAMBINI	ORARIO TURNO e LUOGO PASTO
	INFANZIA		
Solferino	A-C-D-G	88	12.00 refettorio
Cinquenoci	H-I-F-M-N	107	12.00 refettorio
Marconi	B-L-O	52	12.00 refettorio
Indiveri (San Marco)	P-Q	31	12.00 aula
Trincherà (Trito)	R	19	12.00 refettorio
	PRIMARIA		
Guarella	4D-4E-5F	60	13.00 refettorio
Indiveri (San Marco)	1F-2F-3F-3G-5G	114	12.00 La 1F (con infanzia) 13.00 le altre tutti in aula
Totale		471	

2. Le sedi, così come il numero e/o la tipologia di utenti, potranno subire variazioni che saranno tempestivamente comunicate alla ditta.
3. L'eventuale variazione del numero di utenti e/o sedi non darà luogo a variazioni del prezzo unitario pattuito, né ad eventuale risarcimento di danni.
4. La S.A. si riserva la facoltà di affidare la fornitura di ulteriori pasti che si rendano necessari nel corso dell'esecuzione dell'appalto, anche a differenti tipologie di utenti e/o erogate in differenti sedi rispetto a quelle individuati nel presente capitolato, cui la ditta appaltatrice è tenuta ad ottemperare ai medesimi patti e condizioni (costo unitario del pasto, standard qualitativi, ecc.), salvo aver dimostrato l'eventuale legittimità della richiesta di aumento del prezzo medesimo sulla base di oggettivi criteri di valutazione.

ART. 5 - SUBAPPALTO

1. Il subappalto è regolato dall'art. 119 del D. Lgs. 36/2023, ai sensi del quale è nullo l'accordo con cui sia affidata a terzi l'integrale esecuzione delle prestazioni appaltate nonché la prevalente esecuzione delle lavorazioni relative alla categoria prevalente e dei contratti ad alta intensità di manodopera.
2. In considerazione della sua unitarietà, nonché dell'esigenza di garantire una più intensa tutela delle condizioni di lavoro e della salute e sicurezza sul lavoro, la ditta aggiudicataria deve eseguire tutte le prestazioni oggetto dell'appalto (ovvero preparazione, trasporto, distribuzione dei pasti, assistenza al pasto con areazione dei locali, pulizia e disinfezione dei tavoli, differenziazione e raccolta dei rifiuti prodotti), ricorrendo al subappalto esclusivamente per quelle residuali.
3. La ditta appaltatrice deve tuttavia indicare all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato.
4. L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.
5. I subappaltatori attestano l'assenza delle cause di esclusione di cui al Capo II Titolo IV della Parte V del Codice e il possesso dei requisiti di cui all'art. 100.

ART. 6 - RESPONSABILITÀ CIVILE VERSO TERZI E ASSICURAZIONI – GARANZIA PROVVISORIA E DEFINITIVA

1. Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio ovvero a cause ad esso complementari e/o connesse, derivassero al Comune ovvero a cose e persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'appaltatore.
2. L'appaltatore a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare adeguata **polizza di assicurazione della responsabilità civile**, con un massimale non inferiore ad euro 5.000.000,00 unico per danni a terzi derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche se ivi non menzionati.
3. La polizza dovrà prevedere l'espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice ad azioni di rivalsa nei confronti del Comune per tutti i rischi nessuno escluso.
4. Polizza e documenti assicurativi comprovanti il pagamento del premio dovranno essere consegnati all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio.
5. L'esistenza di polizze assicurative non libera l'appaltatore delle proprie responsabilità, avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia.
6. L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tal riguardo

che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

7. I partecipanti alla gara dovranno produrre, a corredo dell'offerta, idonea **garanzia provvisoria** secondo le indicazioni del bando e del disciplinare di gara.

8. Prima della stipula del contratto, l'impresa aggiudicataria dovrà costituire una **cauzione definitiva** a garanzia degli oneri per il mancato o inesatto adempimento del contratto, nella misura e con le modalità stabilite dall'art. 117 del D. Lgs. n. 36/2023.

9. La Ditta Aggiudicataria ha l'obbligo di reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione abbia dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

10. Tutte le eventuali spese, imposte, tasse e pubblicazioni, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative alle garanzie suddette, sono a carico della ditta Aggiudicataria.

PARTE II – SPECIFICHE DEL SERVIZIO

ART. 7 – ATTIVITÀ COSTITUENTI IL SERVIZIO

1. Le attività costituenti il servizio, fornito a totale spesa e cura dell'impresa aggiudicataria, sono quelle riportate, in via indicativa ma non esaustiva, all'art.1 del presente capitolato, ovvero:

- Preparazione e confezionamento dei pasti caldi, con approvvigionamento delle derrate alimentari in applicazione delle disposizioni contenute nel D.M. 10.03.2020. Le preparazioni sono previste dai menù stagionali;
- Trasporto dei pasti;
- Predisposizione dei refettori con preparazione dei tavoli per i pasti;
- Sporzionamento e distribuzione dei pasti caldi agli utenti aventi diritto presso i locali individuati in ciascun plesso scolastico;
- Lavaggio e riordino delle stoviglie, pulizia e sanificazione della cucina centralizzata e dei tavoli e superfici ove vengono consumati i pasti presenti nei refettori e/o aule dei plessi scolastici interessati dal servizio.

2. L'aggiudicatario si impegna altresì a:

- Fornire agli alunni un'alimentazione sana, genuina, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità;
- Costituire un valido e qualificato apporto nutrizionale, gradevole e gustoso;
- Assicurare la più scrupolosa igienicità degli alimenti, delle stoviglie, dei materiali e attrezzature impiegati nonché di tutti i locali utilizzati per l'espletamento del servizio;
- rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per la particolare categoria di utenti cui è destinato.

3. La Ditta appaltatrice del servizio dovrà, inoltre, garantire:

- la messa a disposizione degli automezzi e la loro sanificazione, nonché idonee strutture per il trasporto dei cibi nelle varie mense e il lavaggio e ripristino delle attrezzature necessarie;
- l'acquisto dei prodotti di pulizia, disinfezione e disinfestazione dei locali, delle attrezzature e degli spazi del centro di cottura;
- l'integrazione, laddove necessario, di attrezzature e utensili del centro di cottura messo a disposizione

dal comune che dovrà essere operativo fin dall'inizio dell'appalto, con assunzione di tutti gli oneri relativi, comprese manutenzioni degli immobili e delle attrezzature ivi presenti,

- Restano a carico dell'amministrazione comunale le spese inerenti la fornitura di acqua, luce, gas e telefonia per il funzionamento del centro di cottura, nonché gli interventi di manutenzione straordinaria dei locali e delle attrezzature messi a disposizione per il servizio.

ART.8 - CENTRO COTTURA ED ATTREZZATURE

1. La Ditta affidataria dovrà provvedere alla realizzazione del servizio avvalendosi di un centro cottura messo a disposizione dal Comune, sito in via Buonarroti.

Il Comune mette a disposizione della Ditta i locali della cucina centralizzata con annesso refettorio in via Buonarroti, le attrezzature e i refettori presenti nei plessi scolastici come sopra indicati, refettori comunque affidati all'Istituzione scolastica, nello stato in cui si trovano. Per l'attuazione del servizio la Ditta dovrà munirsi delle attrezzature necessarie per il regolare svolgimento del servizio, integrando, laddove necessario, quelle messe a disposizione dal Comune (Allegato 5). All'atto della presa di possesso dei locali e delle attrezzature sarà redatto apposito verbale con la relativa descrizione, sottoscritto dalle parti in contraddittorio.

2. La Ditta assume l'onere della custodia e conservazione nonché dell'ordinaria manutenzione e della disinfestazione periodica di quanto affidato, applicando la massima cura e pulizia e provvedendo alla fornitura del relativo materiale occorrente.

3. Sono a carico della Ditta tutte le spese di ordinaria manutenzione dei locali, delle attrezzature di cucina e degli impianti esistenti, come pure le riparazioni imputabili a colpa del proprio personale. E' vietato apportare ogni e qualsiasi modifica non rientrante nella manutenzione ordinaria agli impianti tecnologici ed alle strutture senza preventiva e specifica autorizzazione dell'Ufficio Comunale competente. Spettano alla stessa, altresì, gli oneri per quanto ulteriormente occorra per lo svolgimento del servizio, compresi quelli per il controllo igienico sanitario connesso alla manipolazione ed erogazione dei pasti.

4. La produzione, la preparazione ed il confezionamento dei pasti devono avvenire in strutture dotate di registrazione ai sensi del Regolamento CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

5. Il Centro di cottura dovrà avere obbligatoriamente le seguenti caratteristiche:

- Capacità produttiva non inferiore a 500 pasti al giorno;
- Autorizzazione sanitaria per stoccaggio e produzione di alimenti;
- conformità alle disposizioni dettate dal D.Lgs. 193/2007 in materia di igiene dei prodotti alimentari, con l'impegno di applicare il piano di autocontrollo (H.A.C.C.P.) presentato in sede di offerta e di redigere il manuale di corretta prassi igienica in attuazione alle norme in materia;
- essere in possesso di valutazione di conformità delle proprie misure dei sistemi di gestione e di tracciabilità della catena di approvvigionamento durante l'esecuzione dell'appalto alle norme UNI EN ISO 22005 – Rintracciabilità di filiera.

6. Le caratteristiche tecniche e logistiche degli spazi e il layout produttivo devono essere finalizzati all'esigenza di minimizzare i fattori di rischio da contaminazione delle derrate alimentari ed all'ottimizzazione dell'attività lavorativa del personale, considerando gli spazi a disposizione.

ART.9 – MODALITA' OPERATIVE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA

1. La gestione del servizio mensa nonché il sistema dei pagamenti dovrà essere garantito tramite l'utilizzo della procedura software in cloud denominata SIME@L Gestione Mense, fornita dal gruppo MAGGIOLI, con pagamento tramite APP o piattaforma e "Pago Pa".
2. La ditta appaltatrice dovrà utilizzare la procedura software di cui sopra con l'obbligo di assicurare la completa gestione dei dati. Il sistema sarà accessibile sia agli operatori del Servizio Pubblica Istruzione e Servizi Scolastici sia agli operatori della ditta appaltatrice, nonché agli utenti attraverso la rete internet e l'utilizzo del Portale WEB dedicato.
3. La procedura prevede, inoltre, l'utilizzo della app per smartphone e tablet, dedicata alla rilevazione dei pasti scolastici, grazie alla quale è possibile:
 - gestire le presenze a mensa (già inserite automaticamente dal sistema) tramite l'inserimento delle disdette da parte dei genitori;
 - effettuare i pagamenti dei pasti tramite il sistema PagoPA.
4. Sarà a carico della ditta appaltatrice la gestione integrale della procedura per la rilevazione delle presenze al servizio mensa e per la disdetta dei pasti scolastici.
5. La prenotazione dei pasti verrà effettuata direttamente della procedura fornita dalla stazione appaltante e sarà onere dei genitori disdire il pasto nelle modalità previste dal sistema utilizzato. Sarà invece onere della ditta appaltatrice verificare le disdette quotidiane.
6. Sarà cura della stazione appaltante fornire alla ditta appaltatrice le credenziali di accesso per poter utilizzare la procedura software.
7. La ditta appaltatrice è tenuta a trattare, attraverso la procedura fornita dalla stazione appaltante, tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D. Lgs 196/03 aggiornato al Regolamento Europeo GDPR 2016/679 e ss.mm.ii., con particolare attenzione ai dati sensibili, quali, dati sanitari, etico-religiosi, economici. I dati contenuti nel database di riferimento della procedura software dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato. Non potranno in nessun caso essere ceduti a terzi in tutto o in parte e dovranno essere adeguatamente protetti secondo le disposizioni vigenti.
8. La ditta appaltatrice provvederà a nominare un responsabile del trattamento dei dati relativi agli utenti del servizio.
9. La ditta appaltatrice dovrà, inoltre, mettere a disposizione degli utenti:
 - un indirizzo di posta elettronica dedicato;
 - un recapito telefonico fisso e/o mobile dedicato da utilizzare nel caso di insorgenza di problematiche nel corso dell'appalto.
10. La stazione appaltante e la ditta appaltatrice, con il supporto della procedura software, dovranno collaborare per:
 - la gestione anagrafica e l'iscrizione al servizio mensa (la ditta appaltatrice deve garantire adeguata assistenza al personale comunale incaricato nella fase di presentazione delle domande di iscrizione da parte degli utenti);
 - l'acquisizione delle domande di richiesta servizi;
 - la gestione variazioni non pianificate al calendario scolastico (es. scioperi, uscite didattiche, etc.);
 - l'elaborazione reportistica per gestione del servizio (es. report saldi e morosità);
 - le attività di supporto all'utenza (iscrizione, pagamenti, etc.);
 - l'elaborazione del modello di certificazione di avvenuto pagamento nell'anno solare di riferimento ai fini della dichiarazione dei redditi.

11. La ditta appaltatrice dovrà, altresì, gestire, con il supporto della procedura software:
- il report relativo agli effettivi giorni di mensa scolastica, da predisporre in base al calendario scolastico comunicato dalla stazione appaltante;
 - la pubblicazione del menu scolastico e comunicazione dello stesso alle scuole.
12. Resta a totale carico della Stazione Appaltante il recupero delle morosità.
13. La ditta appaltatrice dovrà, sin dalla data di inizio del servizio, occuparsi della gestione del rapporto con l'utenza. Nello specifico dovrà svolgere le seguenti attività:
- controllo sull'anagrafica completa dell'utenza e delle relative tariffe (in base all'ISEE presentato in fase di inserimento della domanda di iscrizione);
 - gestione delle modalità di iscrizione al servizio tramite portale online ad uso dei genitori per agevolare le famiglie. La ditta appaltatrice dovrà assistere, mediante ufficio, call center dedicato, o altro mezzo idoneo, l'utenza durante l'intero processo;
 - controllo delle presenze/assenze a mensa con relativo sollecito e addebito del pasto se dovuto;
 - contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente;
 - supporto all'utenza in fase di effettuazione dei pagamenti ed eventuale emissione di titoli di pagamento PagoPA;
 - comunicazione con gli utenti in modalità multicanale (telefono, sms, mail);
 - verifica della regolarità dei pagamenti.

ART.10 - MENÙ, TABELLE DIETETICHE E DIETE SPECIALI

1. I menù hanno carattere stagionale e sono stati debitamente elaborati dal Dipartimento di prevenzione dell'ASL BA – Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – SIAN AREA SUD, con l'indicazione delle grammature nonché con le linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica, l'elenco della stagionalità di frutta e verdura e l'elenco degli allergeni alimentari, di cui all'Allegato 1.
2. La programmazione deve essere sempre esposta nei locali mensa. Il menu per tutte le utenze scolastiche è il seguente: un primo; un secondo; un contorno; pane; frutta di stagione, acqua.
3. Ogni Menu è corredato dalle relative grammature e dalle ricette nonché dall'indicazione dell'eventuale presenza di allergeni nei singoli pasti (a riguardo si richiama il Regolamento UE 1169/2011 e s.m.i.).
4. Dovranno inoltre essere previsti:
- a) Un menù per le situazioni di emergenza o condizioni particolari (eventi non programmabili, astensione dal lavoro del personale con impossibilità di sostituzione), previsto anche per tutti coloro che seguono una dieta speciale;
 - b) Diete speciali: menu per celiaci, per intolleranze alimentari/o per motivi religiosi e culturali;
 - c) In particolari casi e limitatamente a motivate problematiche di salute, l'appaltatore deve garantire un'alternativa di dieta "in bianco" al menù del giorno.
5. L'appaltatore può, in via temporanea e previa comunicazione agli uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:
- Guasto di uno o più impianti;
 - Interruzione temporanea del servizio per cause quali: incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
 - Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.
6. In nessun caso la Ditta potrà sospendere od interrompere il servizio, ivi compreso qualsiasi motivo di

forza maggiore.

7. Eventuali variazioni dovranno essere richieste alla Amministrazione Comunale, previa autorizzazione. Nessuna variazione può essere comunque apportata dall'Impresa appaltatrice senza specifica autorizzazione scritta dal Comune. Qualsiasi variazione e/o sostituzione di alimenti immotivata, arbitraria e non concordata comporterà l'applicazione di penali (art. 24 del presente Capitolato).

8. Per diete speciali si intendono tabelle dietetiche *ad personam* elaborate in risposta a particolari esigenze cliniche di alcuni utenti. A queste si affiancano richieste di alimentazione che escludono questo o quel cibo per ragioni etico-religiose o ideologiche. La ditta aggiudicataria si impegna a fornire "diete speciali" personalizzate per particolari situazioni cliniche (utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie o intolleranze alimentari), secondo le prescrizioni fornite dal competente servizio dell'ASL di Bari. Le diete speciali elaborate dal Nutrizionista della Ditta appaltatrice dovranno essere sottoposte all'approvazione del competente Servizio Nutrizione ASL a cura e spese della Ditta appaltatrice e trasmesse all'ufficio Refezione scolastica una volta approvate.

9. Le diete speciali di tipo terapeutico (per coloro che presentano intolleranze o allergie) devono presentare i seguenti requisiti:

- gli alimenti destinati alle diete speciali devono essere mantenuti separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base;
- la preparazione dei pasti con diete sanitarie deve avvenire unicamente in specifica area del centro cottura, ovvero una filiera dedicata, nel rispetto delle vigenti leggi;
- ogni vivanda costituente la dieta va preparata e confezionata in area dedicata, anche solo temporaneamente, e riposta in appositi contenitori isotermici di acciaio inox, ovvero con soluzione analoga o migliorativa, i quali vanno collocati su vassoio personalizzato recante l'indicazione specifica del destinatario, nel rispetto della disciplina sulla privacy, in monoporzione (non sono accettate vaschette in alluminio, di plastica o di altra tipologia);
- devono essere somministrati in piatti di tipologia differente o con colorazione differente o con segno di identificazione;
- gli utensili utilizzati per la preparazione e il confezionamento della dieta devono essere unicamente impiegati per tale produzione onde evitare la cross-contaminazione allergizzante. La responsabilità della preparazione alimentare e della corretta somministrazione al singolo utente (per i plessi serviti) è del personale della Ditta appaltatrice;
- il personale addetto alla preparazione e distribuzione, nonché il personale scolastico deve lavarsi accuratamente le mani, qualora abbia manipolato altri alimenti;
- il bambino deve essere servito sempre per primo: è bene che la distribuzione per le classi avvenga inizialmente a partire dai soggetti con dieta speciale e prosegua successivamente per gli altri commensali;
- il pasto deve essere distribuito solo dopo che il personale addetto abbia identificato il bambino di concerto con l'insegnante;
- il personale addetto alla preparazione e distribuzione può verificare la corretta erogazione della dieta attraverso apposita modulistica di tracciabilità, nella quale siano evidenziate le fasi del relativo processo.

10. Gli utenti soggetti ad intolleranze, allergie alimentari o che devono rispettare indicazioni mediche nell'alimentazione dovranno presentare un certificato del medico curante o di una struttura pubblica. Il certificato medico riferito alle diete sanitarie sarà fornito dall'utente allegato alla domanda di iscrizione al servizio Mensa Scolastica all'Amministrazione Comunale ed alla Ditta Aggiudicataria.

11. Nel caso in cui le domande d'iscrizione con allegato il certificato medico curante attestante le eventuali intolleranze alimentari vengano presentate durante l'anno scolastico, la fornitura del pasto dieta deve essere garantita dal giorno successivo alla registrazione della stessa.

12. Per le diete etnico-religiose dovranno essere redatti menù e relativi ricettari con le grammature di ogni materia prima utilizzata, sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza), modificati per tutte le tipologie di dieta terapeutica e per le principali opzioni "etico- religiosa" (islamica, induista, vegetariana, vegana ecc.).

13. Per le diete "bianche" e/o di emergenza dovranno essere previste preparazioni per indisposizione temporanea e/o altre emergenze. Il suddetto menù può essere richiesto dal singolo utente previa richiesta dei genitori, e sarà comunicato in tempo utile all'Appaltatore.

14. In ogni caso per tutte le tipologie di diete speciali la ditta appaltatrice, nella progettazione ed erogazione delle stesse, dovrà attenersi alle seguenti modalità operative:

a) le preparazioni alternative dovranno avere aspetto esteriore il più possibile simile a quelle somministrate con il menù in uso, al fine di non creare disagio nell'utente, pur rispettando quanto previsto dalla prescrizione medica. In particolare, per la "dieta no glutine" dovrà fare uso del prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia che indica quali sono gli alimenti sicuri;

b) devono essere formalizzate regole per la gestione delle diete speciali; tali regole devono prevedere che il flusso di informazioni relativo alle richieste di diete speciali, parta dalle famiglie (anche attraverso un certificato specialistico), passi attraverso l'ufficio competente per la Refezione Scolastica, per giungere solo all'Ufficio Nutrizionale o al Dietista alimentare operante presso la ditta Appaltatrice (responsabile del trattamento dei dati sensibili), per le previste elaborazioni in forma controllata della documentazione derivata (elenchi utenti interessati, menù, ricettari, calcoli nutrizionali); il comune si riserva di esigere la modifica delle regole di gestione, anche a servizio attivato, motivando la richiesta;

c) le diete speciali per gli adulti che consumano i pasti a scuola sono regolate secondo quanto previsto per gli alunni;

d) la ditta appaltatrice progetta in modo coordinato con il comune, quindi realizza un'informativa alle famiglie sulle modalità di gestione delle diete speciali.

ART.11 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. Tutte le derrate utilizzate per il confezionamento dei pasti, nonché consegnate per il consumo, dovranno avere confezione ed etichettatura conformi alle prescrizioni vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

2. Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti norme in materia, che qui si intendono tutte richiamate.

Tutti i prodotti impiegati dovranno corrispondere ai seguenti principi fondamentali : No OGM; Qualità Superiore; Sicurezza alimentare; Rispetto dell'ambiente; Benessere degli animali; Trasparenza/tracciabilità a tutti i livelli.

3. Le materie prime ed i prodotti finiti, utilizzati per la preparazione/distribuzione dei pasti, dovranno essere in ogni caso di 1° qualità sia dal punto di vista merceologico che igienico, e dovranno rispettare tutte le normative vigenti.

4. I parametri Generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;

- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto da D.P.R.n.322/82 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine massimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone; imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati etc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, etc.);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, etc.);
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore;
- fornitura regolare e peso netto;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture.

ART.12 – REQUISITI DEGLI ALIMENTI

1. La ditta appaltatrice è obbligata al rispetto delle disposizioni dettate dai **CAM del “Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”** (cfr. **D.M. 65/2020, paragrafo C, lettera a., punti 1) e 2)** nella preparazione dei pasti, previsti dagli allegati menù/piani nutrizionali predisposti dal SIAN della ASL BR.

I pasti devono essere composti da primo e/o secondo piatto, contorno, una o più porzioni tra frutta, costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i requisiti di seguito sintetizzati.

2. Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fair trade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione.

3. Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti.

4. Carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative “benessere animale in allevamento”, “alimentazione 9 priva di additivi antibiotici”, o a marchio DOP o IGP o “prodotto di montagna”.

5. Carne suina: 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”. Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi 4 mesi.

6. Carne avicola: 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 range) o “rurali all’aperto”. Le informazioni “senza antibiotici”, “rurale in libertà” o “rurale all’aperto” devono figurare nell’etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

7. Non è consentita la somministrazione di “carne ricomposta”, né pre fritta, pre impanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.

8. Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all’All. 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 (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicereello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell’ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un’organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l’anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell’ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da “allevamento in valle”. Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell’Unione Europea. Non è consentita la somministrazione di “pesce ricomposto” né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.

9. Salumi e formaggi: Almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o “di montagna” in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

10. Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso devono essere biologici.

11. Latte e yogurt: biologico.

12. Olio: come grasso vegetale per condimenti 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.

13. Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici. Nell’etichetta deve essere riportata l’indicazione “contiene naturalmente zuccheri”.

14. L’acqua di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell’acqua destinata al

consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31, per i pasti dovrà essere servita agli utenti in idonee caraffe fornite dalla ditta appaltatrice. In conformità a quanto all'uopo stabilito dai CAM 2020, l'acqua di rete dovrà essere prelevata dai punti di prelievo esistenti in ciascun terminale di consumo. Non è ammesso l'utilizzo di acqua ad uso alimentare e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie) o qualora l'acqua di rete o microfiltrata non possieda le caratteristiche di cui al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31, che dovranno essere valutate e convalidate dal D.E.C. e dal R.U.P. il tutto senza alcun onere e/o spesa aggiuntiva sul costo del pasto. Sarà a carico della Ditta appaltatrice la fornitura dei sistemi di depurazione acqua nonché la relativa posa in opera e manutenzione.

14. Verifica. Le verifiche si realizzano su base documentale ed in situ. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal Comune, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

15. Flussi informativi - L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on line sul sito dell'istituto scolastico e del Comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati. Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante "Codice del consumo", nei casi di illiceità ivi previsti.

ART. 13 - PREVENZIONE DEI RIFIUTI

1. In conformità a quanto stabilito dai **CAM del "Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari"** (cfr. **D.M. 65/2020, paragrafo C, lettera a., punti 4), 5) e 6)**, la ditta appaltatrice è obbligata al rispetto delle disposizioni di seguito sintetizzate.

I pasti sono somministrati e consumati in **stoviglie riutilizzabili** (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

2. I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori is termici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione, i sacchetti devono essere in polietilene a Bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

3. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzino **imballaggi "a rendere"** o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate confezioni monodose per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da

condimento, etc.

4. La raccolta differenziata dei rifiuti, così come la raccolta degli olii e grassi alimentari esausti ed i relativi conferimenti, devono essere attuati coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente e dalle disposizioni ambientali vigenti in materia.

5. Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

6. Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

7. Tutti i **rifiuti** devono essere trattati secondo le regole vigenti nel Comune di Locorotondo della raccolta differenziata, depositati in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori. Nessun contenitore di rifiuti deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali dei plessi scolastici.

ART. 14 - NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE COTTURA, CONFEZIONAMENTO DEI PASTI, E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

1. La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo). Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica.

2. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita, direttamente tritata presso il Centro di Produzione Pasti, deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed i tagli della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termo convezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.);
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua;

- produrre espressi primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima della somministrazione;
- consegnare pane e frutta il giorno stesso della distribuzione e conservarli in luoghi e secondo le modalità confacenti alla natura del prodotto.
- Per la cottura devono essere impiegati solo pentole in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù ed i sughi devono essere realizzati in pentole in acciaio inox o nelle brasieri.

3. Per la merce deperibile la durata dello stoccaggio non deve procrastinarsi oltre il mantenimento dei requisiti di freschezza: occorrerà, pertanto, prefissare standard e limiti di accettabilità per i tempi di conservazione, cui attenersi nello svolgimento del servizio. Anche per la merce non deperibile sono comunque da evitare stoccaggi prolungati.

4. Nelle fasi di preparazione degli alimenti, qualsiasi operazione da effettuare dovrà evitare possibili contaminazioni crociate tra prodotto "sporco" e prodotto "pulito". Dovrà, infatti, garantirsi la separazione funzionale dei flussi relativi a verdure/carni/uova/formaggi e salumi.

5. La manipolazione delle vivande si avvarrà dell'uso di idonei presidi (utensili, palette, guanti) e il cibo sarà assaggiato servendosi di utensili monouso o appositamente destinati.

6. Tra la cottura e il confezionamento l'esposizione a temperatura ambiente deve limitarsi allo stretto indispensabile per le corrette operazioni di confezionamento e/o distribuzione.

7. I pasti appena cucinati devono essere confezionati in appositi contenitori multiporzione completamente riciclabili, igienicamente idonei ed isotermici per il mantenimento delle temperature idonee per la sicurezza microbiologica dei cibi e fino alla distribuzione dei pasti.

8. I contenitori multiporzione una volta confezionati devono essere inseriti in contenitori isotermici idonei a mantenere le temperature previste dalla legge, lavabili e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, muniti di coperchio a perfetta chiusura termica.

9. Ciascun contenitore deve essere contrassegnato con un talloncino adesivo indicante:

- Ragione sociale della ditta produttrice ed indirizzo;
- Denominazione della pietanza contenuta con evidenza degli eventuali allergeni presenti;
- Capacità in litri del contenitore/numero di porzioni contenute;
- Data e orario di preparazione;
- Indicazione della destinazione del pasto.

10. Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. 11. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo.

12. Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco. Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della Ditta Aggiudicataria.

13. Le lavorazioni consentite il giorno precedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- Cottura di arrosti, bolliti, brasati di carne bovina;
- Cottura di paste al forno;
- Cottura di sughie ragù.

14. Gli alimenti devono possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

15. Le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso

i locali di preparazione pasti.

16. La Ditta appaltatrice dovrà adottare il Piano di autocontrollo per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia e intolleranze alimentari” nonché garantire il massimo grado di sicurezza alimentare dal rischio di contaminazione diretta/crociata dei pasti destinati ai celiaci ed il massimo livello di protezione per le persone intolleranti al glutine che usufruiscono del servizio di ristorazione collettiva oggetto del presente affidamento, a tutela del loro diritto ad usufruire del servizio mensa in condizioni di massima sicurezza, salubrità e con il minimo rischio per la propria salute.

17. La Ditta appaltatrice assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'amministrazione Comunale. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

18. La Ditta appaltatrice ha, inoltre, l'obbligo di redigere un Piano di Autocontrollo per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia ed intolleranze alimentari.

19. Per la preparazione di pasti destinati ai celiaci o ai soggetti aventi allergie o intolleranze, devono essere utilizzati pentolame e posateria ad uso esclusivo degli utenti affetti da tale patologia.

In ogni caso la preparazione di pasti per ognuno dei regimi dietetici summenzionati, nonché per le diete speciali, avverrà alle medesime condizioni di prezzo-pasto offerte in sede di gara.

Inoltre, dovrà essere adottata una Campionatura rappresentativa del pasto (pasto campione o pasto testimone).

20. Allo scopo di garantire la rintracciabilità dei prodotti consumati antecedenti l'insorgenza di una eventuale sintomatologia collettiva di una sospetta tossinfezione alimentare, la ditta appaltatrice è tenuta ad attuare la campionatura rappresentativa del pasto. Il campione rappresentativo del pasto completo del giorno deve essere raccolto presso il centro cottura in cui è stato preparato.

21. Il *pasto campione* (altrimenti detto *pasto testimone*) è il campione rappresentativo di ciascun alimento preparato del pasto completo del giorno, che la ditta appaltatrice è tenuto a conservare in modo idoneo.

22. La ditta appaltatrice deve prevedere nel piano di autocontrollo un apposito paragrafo relativo al pasto campione ed il responsabile HACCP della struttura o il personale all'uopo delegato deve essere responsabilizzato circa gli obblighi inerenti la campionatura del pasto.

23. Inoltre, oltre che per le procedure di verifica interna, per eventuali contestazioni ed in caso di controllo ufficiale, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la ditta appaltatrice responsabile del servizio di ristorazione è tenuto a conservare il pasto testimone rappresentativo del pasto completo del giorno, incluso impasto sostitutivo del menù di base (diete speciali ecc.), presso il centro di cottura in cui è avvenuta la preparazione.

24. 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.

ART. 15 - IGIENE

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla normativa UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, **conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti (CAM 2020 - cfr. D.M. 65/2020, paragrafo C, lettera a., punto 7).**

La produzione dei pasti deve rispettare standard igienici previsti dalle leggi vigenti; tutele operazioni delle fasi di stoccaggio delle merci, di conservazione e di preparazione dei piatti previsti dal menù devono

rispettare le “buone norme di fabbricazione” (GMP) e le procedure descritte dal **Piano di Autocontrollo** dell’impresa aggiudicataria, obbligatoriamente redatto e consegnato alla Stazione Appaltante prima dell’avvio del Servizio (il Piano è anche oggetto di Criterio premiale art. 18.1 Disciplinare). La conservazione e lo stoccaggio delle derrate alimentari devono essere effettuati in conformità alle normative vigenti in materia.

ART.16 – TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

1. Il trasporto deve avvenire senza promiscuità alimentari ed altre sostanze non alimentari se non dotate di confezioni atte ad evitare i rischi di contaminazione, alterazione delle caratteristiche.
2. All’impresa spetta il trasporto dei pasti dal centro di cottura alle scuole, avvalendosi di contenitori termici appositi per i pasti, in conformità alla normativa vigente.
3. L’appaltatore deve elaborare un **Piano di Trasporto per la consegna dei pasti** presso i singoli istituti scolastici, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali e organolettiche dei pasti. Tale Piano dovrà essere presentato almeno 10 gg. prima dell’avvio dell’esecuzione del contratto.
4. I tempi di permanenza nei contenitori del pasto trasportato sono definiti dai requisiti tecnici degli stessi, in ogni caso, il tempo complessivo di trasporto impiegato dal centro di produzione pasti fino alla distribuzione nell’ultimo punto di ristorazione raggiunto, non deve essere superiore ai 30 (trenta) minuti.
5. La consegna dei pasti presso ogni aula/refettorio deve essere eseguita in un arco di tempo compreso tra i 30 (trenta) e i 10 (dieci) minuti prima dell’orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo.
6. In caso di doppio turno di consumazione pasti, gli stessi dovranno essere trasportati in due fasi successive, al fine di garantirne la somministrazione alla temperatura ottimale.
7. Tali tempistiche non sono cumulabili con la tempistica del trasporto, ovvero il tempo massimo tra trasporto e consegna non potrà superare i 30 (trenta) minuti.
8. In caso di consegne inferiori, per quantità, ai pasti ordinati, su segnalazione dell’ufficio affari scolastici del Comune, la ditta appaltatrice dovrà provvedere all’integrazione entro il termine tassativo di 30 (trenta) minuti.
9. Le operazioni di apparecchiatura dei tavoli devono essere eseguite anticipatamente all’orario di inizio pasto, non sono peraltro cumulabili con l’orario di consegna dei pasti.
10. Tali orari devono essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative concordate con la Stazione appaltante. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso, salvo casi documentati e di forza maggiore. Solo per le derrate non deperibili, quali olio, zucchero, sale aceto e simili potranno essere effettuate consegne non giornaliere.
11. Per l’esecuzione del servizio l’impresa mette a disposizione automezzi sufficienti (per numero e capacità di trasporto) e un numero di unità lavorative di personale, indicate in sede di offerta, tali da garantire un tempestivo ed ordinato svolgimento del servizio medesimo.
12. La quantità di personale addetto alla fase di distribuzione dei pasti dovrà, in ogni caso, rispettare il rapporto di un addetto per ogni 50 alunni, per la somministrazione nei refettori, e di un addetto per ogni aula, in caso di consumo pasti in aula (attualmente presso la scuola di San Marco).
Il tempo di lavoro minimo impiegato dal personale per garantire il corretto espletamento di tutte le fasi della somministrazione dei pasti, è stimato in n. 2 ore.
13. I mezzi di trasporto devono essere idonei a norma di legge e muniti di attestazione d’idoneità igienico-sanitaria dei mezzi veicolari, rilasciata dall’Autorità Sanitaria competente e comunque conformi al D.P.R. 327/80, art. 43 in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione e, in ogni caso,

devono essere adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti.

14. È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione ogni qual volta necessario e almeno settimanalmente. Il protocollo di pulizia del mezzo dovrà essere contenuto nell'HACCP. La suddetta operazione deve essere adeguatamente documentata dalla Ditta aggiudicataria.

15. Entro il primo mese di servizio e ad ogni inizio di anno scolastico, l'aggiudicatario dovrà comunicare all'amministrazione l'indicazione dell'automezzo utilizzato per il trasporto e la consegna dei pasti, precisando la targa e l'intestatario.

16. La consegna dei pasti presso le mense dovrà essere accompagnata da un documento di trasporto in duplice copia nel quale dovrà essere indicata la data e l'ora di inizio trasporto, le generalità del decedente, del cessionario, le generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, la descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti e la numerazione progressiva.

17. Nel prezzo di aggiudicazione sono compresi tutti gli oneri, nessuno escluso, compresa la fornitura del carburante, gli oneri per la manutenzione ordinaria e straordinaria dei mezzi, le spese di bollo e di assicurazione.

ART.17 – VIGILANZA E CONTROLLO DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

1. Sono a carico ed a cura dell'impresa appaltatrice tutti i controlli finalizzati alla eliminazione del rischio igienico- sanitario degli alimenti. Tali controlli vengono principalmente svolti per mezzo del **Piano di autocontrollo** (v.s. art. 15).

2. L'impresa appaltatrice è tenuta ad avvalersi di un laboratorio indipendente accreditato per le analisi microbiologiche dei pasti e dell'acqua (dimostrabile con apposita convenzione).

3. Controllo pasti: il laboratorio dovrà eseguire, presso il centro cottura almeno 3 (tre) controlli l'anno (da eseguire orientativamente ogni trimestre di attività). Ad ogni controllo dovranno essere effettuati:

- 1) Tamponi ambientali random su superfici di lavoro ed utensili per il rilevamento dei valori microbiologici;
- 2) Prelievo di alimenti (ogni prelievo un campione di primo, un secondo, un contorno) per il rilevamento dei valori microbiologici;
- 3) Controllo acqua: agli alunni viene somministrata acqua del pubblico acquedotto attraverso impianti di purificazione dell'acqua installati e mantenuti a cura della Ditta appaltatrice nei locali di porzionamento dei plessi scolastici; la Ditta ha l'obbligo di effettuare almeno 4 (quattro) volte l'anno un campione di acqua per la determinazione di almeno i seguenti parametri:

- Parametri microbiologici. CONTA MICROORGANISMI A 22°C, CONTA Coliformi totali, conta Escherichia coli;
- Parametri chimici: durezza totale, ione ammonio, ione nitroso, Ph.

4. I referti ottenuti dai controlli sopraelencati devono essere trasmessi dal laboratorio indipendente alla Ditta appaltatrice che li dovrà conservare in originale, allegati al manuale di autocontrollo presso ogni struttura ed a trasmettere copia agli uffici comunali.

5. La Ditta è tenuta a conservare un pasto campione completo al fine di poter procedere ad eventuali controlli di laboratorio a cura della competente ASL Brindisi o direttamente da parte dell'Amministrazione comunale.

6. I controlli igienico sanitari, dietologici e bromatologici spettano al **Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ASL** competente, e saranno esercitati con le più ampie facoltà di azione e nei modi ritenuti idonei.

7. È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro di Cottura, tramite tecnici incaricati, per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa Aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali.
8. L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di procedere a controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate al fine di eliminare o ridurre eventuale rischio igienico-sanitario e ciò sia nel Centro di cottura che nelle aule refettorio, allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente Capitolato.
9. L'Amministrazione appaltante provvederà a costituire una apposita Commissione "Mensa Scolastica", costituita da un rappresentante dei genitori e dei docenti per ciascun plesso scolastico interessato dal servizio, dal Dirigente Scolastico o da un suo delegato e dal Sindaco o da un suo delegato. L'avvenuta costituzione della Commissione Mensa, unitamente ai nominativi dei componenti, sarà comunicata all'Impresa. La Commissione Mensa ha i seguenti compiti: verifica del rispetto dei menù, controllo delle grammature, verifica delle date di scadenza dei prodotti, verifica dello stato di pulizia degli ambienti.
10. Lo svolgimento dei suddetti controlli da parte della Commissione Mensa dovrà avvenire in contraddittorio alla presenza di un responsabile della ditta aggiudicataria.
11. La Commissione Mensa, nello svolgimento della propria attività, non interferirà, ad alcun titolo, con l'attività del personale della ditta aggiudicataria. I componenti gli organi di controllo, compresi quelli costituenti la Commissione Mensa, dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso la cucina centralizzata e presso i refettori, apposito camice bianco e copricapo
12. L'Amministrazione Comunale farà pervenire, per iscritto, all'Impresa aggiudicataria le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo preposti e dalla Commissione mensa.
13. L'Impresa aggiudicataria, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro otto giorni dalla data della comunicazione. Trascorso tale termine o se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, l'Amministrazione Comunale procederà ad applicare le sanzioni previste.

ART.18 – ECCEDENZE ALIMENTARI

1. In conformità a quanto stabilito dai **CAM 2020 (cfr. D.M. 65/2020, paragrafo C, lettera a., punto 3)**, la ditta appaltatrice è obbligata al rispetto delle disposizioni di seguito sintetizzate.
2. Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).
3. Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.
4. L'Appaltatore insieme all'Amministrazione comunale devono analizzare le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi.
5. Tali questionari devono esser fatti compilare almeno due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla Commissione mensa, anche per la scuola dell'infanzia.
6. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità

del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante. Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- Attivarsi con l'Azienda ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- Collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari;
- Individuare e avviare attività di educazione ambientale e di educazione al consumo all'interno dei quali i ragazzi siano coinvolti;
- Individuare modalità di devoluzione delle eccedenze per finalità di solidarietà e di assistenza.

7. In tale ultimo caso a garanzia della sicurezza alimentare, il recupero e il conferimento delle eccedenze devono essere chiaramente concordati con la stazione appaltante per individuare i fruitori, le modalità e le procedure.

8. A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate.

9. A tale riguardo, entro 60 giorni dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario, partendo dal progetto oggetto di valutazione premiante esposto in sede di gara, con la stazione appaltante procederà a modulare le azioni più opportune volte al contenimento degli sprechi alimentari della ristorazione scolastica del presente appalto. In sede di gara sarà valutato anche un sistema di rilevamento, monitoraggio e gestione delle eccedenze proposto nelle migliori di cui all'offerta tecnica (si veda Criterio di valutazione art. 18.1 del Disciplinare).

PARTE III - PERSONALE

ART.19 - CLAUSOLA SOCIALE

1. La Ditta appaltatrice del servizio dovrà garantire la tutela eventualmente prevista dal CCNL applicabile in favore dei dipendenti già impiegati per i decorsi anni scolastici per il servizio di refezione scolastica nel Comune di Locorotondo.

2. La stazione appaltante applica al presente appalto la "*clausola sociale*" ai sensi dell'art. 57 del Codice dei contratti pubblici, volta a promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto.

3. L'impresa appaltatrice sarà tenuta ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'operatore uscente, garantendo il mantenimento dell'anzianità maturata, nonché il riconoscimento di quella maturanda in termini di scatti economici, così come previsto dal CCNL e dalla normativa applicabile.

4. In conformità a quanto indicato nelle Linee Guida (in sigla LG) n.13 dell'A.N.AC. approvate dal Consiglio dell'Autorità con delibera n.114 del 13/2/2019, gli operatori economici concorrenti sono tenuti ad accettare espressamente la clausola sociale nei termini precisati nella *lex specialis* e l'obbligo sarà riportato nel contratto che verrà stipulato con l'impresa aggiudicataria dell'appalto. Si avverte che, come stabilito al § 5.1 delle citate LG n.13, "*(...) la mancata accettazione della clausola sociale costituisce manifestazione della volontà di proporre un'offerta condizionata, come tale inammissibile nelle gare pubbliche, per la quale si*

impone l'esclusione dalla gara. (...)", sempre che l'operatore economico non abbia manifestato il "proposito di applicarla nei limiti di compatibilità con la propria organizzazione d'impresa" secondo i termini evidenziati al §3.2 delle citate LG n.13 dell'A.N.AC. a cui si rinvia *per relationem*.

5. Ai fini dell'applicazione della prescrizione di cui al comma precedente si precisa quanto segue:

- a) L'applicazione della clausola sociale prevista nel presente capitolato non comporta un indiscriminato e generalizzato dover di assorbimento del personale utilizzato dall'impresa uscente, dovendo tale obbligo essere comunque armonizzato con l'organizzazione azienda-la prescelta dal nuovo affidatario.
- b) Il riassorbimento del personale è imponibile nella misura e nei limiti in cui sia compatibile con il fabbisogno richiesto dall'esecuzione del nuovo contratto e con la pianificazione e l'organizzazione definita dal nuovo assunto nella propria offerta tecnica. Quanto innanzi deve essere esplicitamente indicato dall'operatore economico concorrente nell'apposito "progetto di assorbimento".

6. Gli operatori economici concorrenti sono tenuti a presentare, nel rispetto di quanto altro previsto nel disciplinare di gara, la **Dichiarazione di accettazione espressa della clausola sociale** (contenuta nella Domanda di partecipazione da presentare nella documentazione amministrativa di gara), ed il proprio **Piano di assorbimento del personale** dell'appaltatore uscente (da inserire nell' Offerta Tecnica), atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale stessa, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della ridetta clausola sociale ed alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico).

7. Si avverte che la mancata presentazione della dichiarazione di accettazione della clausola in parola, anche a seguito dell'attivazione del soccorso istruttorio, equivale a mancata accettazione della clausola sociale in questione e comporterà l'esclusione dalla procedura di gara.

8. Mentre il Piano di assorbimento è soggetto a valutazione tecnica, che prevede l'assegnazione di uno specifico punteggio (di cui alla tabella paragrafo 18.1 del Disciplinare).

9. Il rispetto delle previsioni del progetto di assorbimento sarà oggetto di monitoraggio da parte della stazione appaltante durante l'esecuzione del contratto.

10. Laddove l'operatore economico affidatario dovesse essere inadempiente degli obblighi derivanti dalla clausola sociale oltre trenta giorni naturali e consecutivi decorrenti dalla ricezione del formale invito/diffida ad adempiere al progetto di assorbimento presentato con l'offerta, la stazione appaltante, avvalendosi, ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile, della clausola risolutiva espressa del contratto, dichiarerà il contratto stesso automaticamente risolto. La risoluzione si verificherà di diritto con effetto dal sessantunesimo giorno solare dalla ricezione della formale comunicazione colla quale la stazione appaltante dichiarerà all'operatore affidatario che intende valersi della predetta clausola risolutiva.

11. L'impresa è obbligata ad osservare ed applicare integralmente al proprio personale tutte le norme contenute nel Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti delle imprese del comparto di appartenenza e negli accordi locali integrativi dello stesso vigente per il tempo e la località in cui si svolge il contratto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi nazionali e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione anche se l'impresa stessa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa medesima e da ogni altra qualificazione giuridica, economica e sindacale.

12. L'impresa appaltatrice è obbligata, inoltre, al puntuale rispetto delle vigenti norme in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro di cui al Decreto Legislativo n.81/2008, successive modificazioni ed integrazioni.

13. Fatti salvi gli impegni a carico dell'impresa aggiudicataria in applicazione della "clausola sociale",

l'impresa è tenuta a rispettare nel reclutamento e nella definizione dei contratti di lavoro del proprio personale tutte le norme in materia stabilite dalla vigente normativa europea nazionale.

14. Costituiscono gravi violazioni contrattuali eventuali regolamenti interni e/o accordi contrattuali che prevedano trattamenti economici *di fatto* inferiori ai minimi tabellari previsti dal C.C.N.L. applicabile. In tal caso il Comune ha la facoltà di risolvere il contratto, fatte salve le ulteriori azioni in danno.

15. Su richiesta del R.U.P. e/o del D.E.C., l'impresa è tenuta, inoltre, a fornire copia di tutti i documenti idonei a verificare la corretta corresponsione delle retribuzioni nonché dei versamenti contributivi ed assicurativi del personale impiegato per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto.

16. Gli operatori economici concorrenti potranno ottenere informazioni circa gli obblighi relativi alle vigenti disposizioni in materia di protezione dell'impiego e di condizioni di lavoro e applicabili nel corso dell'esecuzione del contratto, presso le competenti Direzioni ed Ispettorati Territoriali del Lavoro, l'INPS e dell'INAIL, nonché, presso le Associazioni sindacali di categoria.

17. Le imprese concorrenti nella redazione della propria offerta dovranno tenere conto del costo del lavoro del personale che deve essere valutato in conformità alle vigenti norme in materia.

18. Gli operatori economici concorrenti devono indicare nell'offerta il proprio costo della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e di sicurezza sui luoghi di lavoro.

19. Tutti gli obblighi rivenienti dalla vigente legislazione sociale, contributiva, assistenziale, previdenziale, antinfortunistica, contabile e fiscale, nonché, dalle successive modificazioni ed integrazioni, sono ad intero ed esclusivo carico dell'impresa la quale ne è la sola responsabile anche in deroga alle norme che prevedano l'obbligo del pagamento e l'onere della spesa a carico del Comune o in solido con il Comune, con esclusione del diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo.

ART.20 – DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE

1. In conformità a quanto stabilito dai **CAM 2020 (cfr. D.M. 65/2020, paragrafo C, lettera a., punto 8)**, la ditta appaltatrice impiega **personale formato** sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici.

2. Il personale addetto alla preparazione, cottura, trasporto, porzionatura, distribuzione, lavaggio stoviglie, pulizia e sanificazione arredi, utensili e attrezzature in uso è a carico dell'aggiudicatario.

3. Il personale dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato sull'igiene alimentare e sulle norme di sicurezza e prevenzione.

4. Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere idonea professionalità e deve conoscere le norme di igiene della somministrazione pasti e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Il personale addetto alla produzione e al porzionamento dei pasti dovrà, prima dell'inizio del servizio, essere in possesso di corsi di formazione abilitanti la funzione attinente (corsi HACCP, Celiachia, formazione per gli alimentaristi ai sensi della Legge della Regione Puglia n.22/2007e del Regolamento Regionale n. 5/2008 – Regolamenti C.E. n. 852/2004, n. 853/2004, ecc.).

5. La Ditta appaltatrice deve redigere un'apposita **Relazione Organizzativa (dovrà essere presentato almeno 10 gg. prima dell'avvio dell'esecuzione del contratto)** corredata da un articolato e preciso organigramma con il funzionigramma, indicante il personale che intendono concretamente impiegare nello svolgimento dei servizi oggetto a copertura dell'intera linea produttiva del servizio (approvvigionamento, ricevimento materie prime, deposito, dispensa, stoccaggio alimenti, produzione, confezionamento,

trasporto, consegna distribuzione dei pasti) inclusi gli eventuali sotto processi (ad esempio: servizi di pulizia e logistico manutentivi del centro di cottura, ecc.).

6. Gli addetti al servizio devono essere individuati con precisione con la loro qualifica professionale, l'attività a cui sono destinati nell'ambito del servizio in appalto, il numero delle unità ed il monte ore individuale assegnato su base giornaliera. Di ciascuna unità lavorativa non dovranno essere specificate le generalità; dovrà, invece, essere indicata l'esperienza professionale maturata nell'area dei servizi di ristorazione oggetto del presente appalto, fatto salvo il rispetto delle prescrizioni minime all'uso previste dal presente capitolato.

7. L'aggiudicatario risponde dell'idoneità di tutti gli addetti ai servizi medesimi, che dovranno possedere idonea specializzazione in campo professionale ed anche tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalle norme in materia.

8. Il personale impiegato dovrà essere in numero tale da garantire il corretto svolgimento del servizio e, quindi, in numero adeguato rispetto al numero di pasti da preparare e distribuire.

9. Il personale addetto alla specifica fase di distribuzione, dovrà rispettare il rapporto, in numero e ore, indicato al precedente art. 16 - Trasporto e consegna dei pasti.

10. Per quanto attiene tutto il personale contrattato, tale fattore è sottoposto a valutazione di premialità (si v. art. 18.1 Disciplinare – Criteri di valutazione dell'offerta tecnica)

11. Tutto il personale adibito al servizio dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.

12. Inoltre, il personale addetto alla fase della preparazione, del confezionamento e della distribuzione/somministrazione dei pasti speciali dovrà conseguire l'attestato di formazione e/o aggiornamento sui *"Protocolli alimentari e requisiti minimi indispensabili per la preparazione di pasti differenziati"*, ai sensi L. 123/2005 art. 4 - *Piano di autocontrollo per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia e intolleranze alimentari.*

13. Il personale dovrà essere regolarmente assicurato presso i competenti istituti assicurativi previdenziali.

14. L'aggiudicatario si impegna a documentare quanto sopra, inviando all'inizio dell'anno scolastico, e nel corso dell'anno in caso di variazioni, l'elenco del personale impiegato nella realizzazione del servizio, copia dei relativi certificati di idoneità sanitaria, l'indicazione delle qualifiche possedute nonché le sedi di lavoro.

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

16. L'aggiudicatario 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.

17. L'inserimento di nuovi operatori deve essere preceduto da un adeguato periodo di formazione e di affiancamento al fine di evitare eventuali disservizi dovuti alla non conoscenza operativa.

18. Qualora vi siano delle variazioni nel numero di personale impiegato dovranno essere tempestivamente comunicate all'Amministrazione.

19. Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali per il personale dipendente sono a totale carico dell'appaltatore.

20. L'Appaltatore si impegna ad osservare ed applicare integralmente tutte le norme contenute nel C.C.N.L. per i dipendenti delle imprese del settore e gli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge l'appalto.

21. La ditta aggiudicataria dovrà ottemperare a propria cura e spese agli adempimenti formativi e alla cura

dell'igiene, dell'abbigliamento e della pulizia del personale impiegato per l'espletamento del servizio. Essa deve inoltre ottemperare alle norme di cui al D.lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, al DUVRI che forma parte integrante del presente capitolato ed in generale alla normativa comunitaria riguardante la sicurezza e la salute dei lavoratori nei luoghi di lavoro, coordinandosi con l'Amministrazione Comunale al fine di attuare le misure più idonee per la prevenzione dei rischi delle malattie a favore dei lavoratori impiegati nelle strutture pubbliche.

22. La Ditta deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro e gli accessori (calzature mascherine, guanti ecc.) come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (Pacchetto igiene) e di sicurezza (Decreto Legislativo 81/2008) da indossare durante le ore di servizio.

23. Dovranno essere previsti per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia indumenti distinti e diversi da quelli usati nelle fasi di preparazione e confezionamento.

24. Gli addetti alle lavorazioni ed alla distribuzione degli alimenti devono mantenere un buon livello di pulizia personale e indossare indumenti adeguati, puliti e, se necessario, protettivi (guanti monouso). In particolare, devono:

- Togliere anelli, bracciali ed altri accessori che possono impedire la perfetta pulizia delle mani;
- Cambiare l'abbigliamento da lavoro ogni qualvolta necessario;
- mantenere una perfetta igiene delle mani, lavarle accuratamente con sapone, acqua calda corrente e spazzolino per unghie;
- lavare le mani in particolare prima di: manipolare il cibo, dopo aver fatto uso dei servizi igienici, dopo aver riparato il naso o la bocca da starnuti o colpi di tosse, dopo ogni contatto con oggetti non attinenti alla manipolazione degli alimenti (telefono, radio, ecc.), dopo aver effettuato operazioni di pulizia, dopo la manipolazione di rifiuti, quando sono comunque sporche;
- coprire le ferite o lesioni della cute con medicazioni protettive ed utilizzare comunque i guanti monouso;
- per il personale addetto alla preparazione di diete speciali, dovranno essere utilizzati indumenti distinti;
- essere muniti di tesserino di riconoscimento appuntato in maniera visibile contenente nome, cognome ed azienda di appartenenza;
- prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione, indossare gli idonei indumenti da lavoro da utilizzare esclusivamente nei locali adibiti all'uso;
- utilizzare il copricapo, il camice o grembiule o giacca, pantaloni, guanti monouso, mascherina monouso, scarpe e quant'altro previsto dalla vigente normativa per la specifica mansione.

25. L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione di spicci freddi, quali prosciutti, formaggi, ortaggi crudi, ecc.

26. L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrostiti e brasati.

27. L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori.

28. È rigorosamente vietato al personale: fumare, starnutire e tossire sui cibi, utensili o piani di lavoro (in caso di raffreddore utilizzare maschere protettive e fazzoletti di carta), pulire ed asciugare le mani nel camice, manipolare direttamente con le mani i cibi pronti per il consumo.

29. È invece obbligatorio dotare ciascun dipendente di apposita tessera di riconoscimento, che dovrà essere sempre esposta.

30. L'appaltatore è responsabile del comportamento del proprio personale e si impegna, nel caso in cui i propri dipendenti non rispettassero le norme di cui sopra, a multare nonché sostituire i suddetti dipendenti.

ART.21 – ALTRE FIGURE PROFESSIONALI

1. La Ditta aggiudicataria dovrà avere in organico un **Direttore del servizio**, con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, che dovrà mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dal Comune al controllo dell'andamento del servizio.
2. La Ditta aggiudicataria dovrà avere in organico anche un nutrizionista e un cuoco di riferimento o capocuoco. Queste figure potranno essere contattate dall'Amministrazione Comunale in merito ai diversi aspetti del servizio. I loro nominativi dovranno essere comunicati all'Amministrazione Comunale entro 30 giorni dalla data di aggiudicazione.

PARTE IV – ONERI INERENTI AL CONTRATTO

ART. 22 - CORRISPETTIVI

1. Il prezzo unitario del pasto è quello risultante dall'applicazione del ribasso di aggiudicazione.
2. Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato, nel prezzo del pasto s'intendono interamente compensati tutti servizi, le prestazioni del personale, le spese le spese accessori e quant'altro necessario perla perfetta esecuzione dell'appalto e di qualsiasi onere, espresso e non del presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.
3. Si ribadisce che il costo unitario di ciascun pasto comprende primo, secondo, contorno, pane, frutta, acqua, compresi anche tutti gli oneri derivanti dal presente capitolato secondo lo schema di menù allegato al presente capitolato.

ART.23 – PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI

1. La Ditta Aggiudicataria provvederà affattare mensilmente al Comune gli importi relativi ai buoni pasto erogati, che saranno liquidati sulla base del prezzo unitario di ciascun pasto, con fatturazione elettronica al codice ufficio (IPA): MHB4P9.
2. Per consentire al Comune un controllo tra le presenze pasto inviate dalle scuole e gli importi da fatturare, la Ditta invierà al Comune un prospetto mensile riepilogativo del numero dei pasti somministrati (sono fatte salve diverse procedure che potranno essere introdotte a seguito dell'adozione di piattaforme elettroniche di gestione dei buoni pasti da parte del Comune in corso d'opera).
3. Il Comune si impegna a liquidare i corrispettivi dovuti alla Ditta entro 30 gg dalla data di ricevimento della fattura elettronica, fatti salvi i controlli di legge.
4. Eventuali ritardi nel pagamento, dovuti a cause di forza maggiore non esonerano in alcun modo la Ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal contratto stipulato.

ART. 24 - PENALI

1. In caso di prestazioni non soddisfacenti, l'Amministrazione potrà, a suo esclusivo giudizio ovvero anche a seguito di segnalazione della Commissione mensa, chiedere all'impresa la ripetizione del servizio, ovvero il suo completamento.
2. Tutte le irregolarità riscontrate, comprese quelle segnalate dalla Commissione mensa, anche in mancanza

di specifico verbale, saranno comunicate per iscritto alla Ditta aggiudicataria, che potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro il termine indicato nella nota di contestazione, e comunque non oltre 10 giorni dal ricevimento della stessa.

3. Trascorso tale termine, ovvero se le controdeduzioni non dovessero essere ritenute dall'Amministrazione sufficienti e giustificative, si darà luogo all'applicazione della penale senza pregiudizio di ogni e qualsiasi altra azione in merito, nei casi di seguito specificati:

Penalità	
1.Standard merceologici	
A) Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche	Da € 500,00 ad € 2,000,00
B) Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia	Da € 500,00 ad € 2,000,00
C) Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia	Da € 500,00 ad € 2,000,00
D) Mancato rispetto delle migliorie eventualmente offerte relativamente ai criteri di valutazione 1,2,3 e 4 "Migliorie prodotti biologici" (art. 18.1 del Disciplinare)	Da € 1.000,00 ad € 4,000,00
2.Quantità	
A) Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati	€ 500,00
B) Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico	€ 5.000,00
3.Rispetto del menù	
A) Mancato rispetto del menù previsto per ogni giorno	€ 3.000,00
B) Mancata consegna di pasti speciali	€ 50,00/pasto non consegnato
C) Mancato rispetto delle diete speciali	€ 50,00/pasto non regolare
D)Variazioni del menu concordati preventivamente con il Comune	€ 1.000,00
4. Igienico-sanitario	
A) Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici	Da € 500 ad € 5.000,00
B) Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti	Da € 1.000,00 ad € 10.000,00
C)Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili	Da € 500,00 ad € 5.000,00

D) Inadeguata igiene degli automezzi	Da € 500,00 a € 5.000,00
E) Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica	€ 1.000,00
F) Mancato rispetto del piano di sanificazione pulizia presso il centro cottura	Da € 500,00 ad € 5.000,00
G) Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente	Da € 500,00 ad € 5.000,00
H) Mancato rispetto norme igienico sanitarie del personale del centro cottura e/o del personale addetto al trasporto dei pasti	Da € 500,00 ad € 5.000,00
I) Mancato rispetto di conformità dei prodotti utilizzati ai CAM 2020 “ristorazione collettiva” a seguito di analisi di laboratorio effettuate dalla Stazione appaltante	Da € 500,00 ad € 5.000,00
L) Mancato rispetto di quanto offerto in miglioria relativamente al criterio di valutazione “Piano dei controlli sanitari” (art. 18.1 del Disciplinare)	Da € 500,00 ad € 5.000,00
5. Tempistica	
A) Mancato rispetto degli orari di consegna del pasto per un ritardo superiore 10 minuti	Da € 500,00 ad € 5.000,00
6. Personale	
A) Mancato rispetto del requisito minimo di addetti impiegati per la fase di distribuzione pasti (di cui all’art. 16 del presente CSA)	Da € 500,00 ad € 5.000,00
B) Mancato rispetto del Piano di assorbimento - clausola sociale (eventualmente offerto), di cui al criterio di valutazione “Piano di assorbimento del personale uscente” (art. 18.1 del Disciplinare)	Da €10.000,00 ad € 30.000,00
C) Mancato rispetto dell’aumento del numero ore settimanali del personale (eventualmente offerto), di cui al criterio di valutazione “Aumento del numero ore settimanali del personale” (art. 18.1 del Disciplinare)	Da €2.000,00 ad € 20.000,00
D) Mancato conseguimento, da parte del personale addetto alla fase della preparazione, dell’attestato di formazione e/o aggiornamento sui “Protocolli alimentari e requisiti minimi indispensabili per la preparazione di pasti differenziati” ai sensi L. 123/2005 art. 4 (vedasi Art. 20 - Disposizioni generali relative al personale)	Da € 500,00 ad € 5.000,00

4. Il Comune procede al recupero della penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla ditta. L'applicazione delle penalità indipendente dai diritti al risarcimento del Comune, derivanti da eventuali violazioni contrattuali.

5. Il Comune si riserva inoltre la possibilità di far eseguire da altre ditte il mancato o incompleto servizio o di provvedere alle forniture a spese della ditta aggiudicataria.

6. Il perpetrarsi per n.3 volte delle infrazioni di cui al punto 4 (Igienico-sanitario) comportala risoluzione del contratto.

ART.25 – STIPULA DEL CONTRATTO – CAUZIONE DEFINITIVA

1. Il contratto è stipulato, a pena di nullità, in forma scritta ai sensi dell'allegato I.1, articolo 3, comma 1, lettera b) del Codice, in modalità elettronica nel rispetto delle pertinenti disposizioni del codice dell'amministrazione digitale, di cui al decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82.
2. Il contratto è stipulato, a pena di nullità, in forma scritta ai sensi dell'allegato I.1, articolo 3, comma 1, lettera b) del Codice, in modalità elettronica nel rispetto delle pertinenti disposizioni del codice dell'amministrazione digitale, di cui al decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82. Il contratto è stipulato in forma pubblica amministrativa a cura dell'ufficiale rogante della stazione appaltante.
3. Divenuta efficace l'aggiudicazione ai sensi dell'articolo 17, comma 5 del Codice, e fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela, la stipula del contratto ha luogo entro i successivi 60 (sessanta) giorni anche in pendenza di contenzioso.
4. Si applica il termine dilatorio di cui all'articolo 18 comma 3 del Codice, pertanto il contratto non potrà essere stipulato prima di trentacinque giorni dall'invio della comunicazione del provvedimento di aggiudicazione, ad eccezione del caso in cui è stata presentata o ammessa una sola offerta.
5. Tutte le spese, nessuna eccettuata, compresi diritti di segreteria, conseguenti alla gara e alla stipulazione (scritturazione, bolli e registrazione) del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, saranno a carico dell'Aggiudicatario.
6. L'aggiudicatario, contestualmente alla sottoscrizione del contratto, è obbligato, ai sensi dell'art. 117 del Codice, a costituire una garanzia definitiva (con le modalità di cui all'art. 117, comma 12 del Codice), pari al 10% dell'importo contrattuale, salvo gli aumenti percentuali previsti dal comma 2 del medesimo articolo.
7. La mancata costituzione della garanzia determinerà la revoca dell'aggiudicazione e l'eventuale affidamento dei lavori in favore del concorrente che segue nella graduatoria formatasi in gara.

ART.26 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. Ai sensi dell'art. 1456 del C.C., le seguenti fattispecie costituiscono causa di risoluzione del contratto:
 - a) Messa in liquidazione o in altri cassidi cessione dell'attività dell'Impresa Aggiudicataria;
 - b) Impiego di personale non dipendente dall'Impresa Aggiudicataria;
 - c) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria.
 - d) Gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente Capitolato relative alle Caratteristiche merceologiche;
 - e) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.lgs. 26 maggio 1997, n.155 e s.m.i.;
 - f) Casi di grave tossinfezione alimentare;
 - g) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
 - h) interruzione non motivata del servizio;
 - i) sub-appalto totale o parziale del servizio;
 - j) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
 - k) difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dal Committente.
2. Nelle ipotesi sopra indicate, il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di dichiarazione dell'Amministrazione, in forma di PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora l'Amministrazione intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sulla ditta aggiudicataria a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione, salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto nonché dell'eventuale risarcimento del danno.
3. L'Amministrazione Comunale, dopo formale contestazione, potrà risolvere il contratto, anche prima della

scadenza, procedendo, nei confronti della Ditta appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo per il risarcimento pieno dei danni subiti ai sensi dell'art. 1456 del c.c.

4. Inoltre, l'Amministrazione Comunale potrà disporre, in qualsiasi momento e senza formalità di sorta, decadenza della fornitura, senza che il gestore possa nulla eccepire, qualora risultino a carico dello stesso procedimenti o provvedimenti per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui al D.lgs. n. 153/11, nonché in caso di violazione degli obblighi di tracciabilità dei pagamenti di cui alla L. 136/10.

ART.27 – SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

1. In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, il comune, l'Istituto Scolastico o l'appaltatore dovranno, di norma, quando possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

2. Le interruzioni parziali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per le parti, se comunicate tempestivamente alle altre parti.

3. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo rispettivamente dell'impresa appaltatrice, dell'Istituto Scolastico o del Comune, che li stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza.

4. In ogni caso la Ditta non potrà sospendere il servizio eccependo irregolarità di controprestazione.

ART.28 – FORO COMPETENTE

Il Foro competente per ogni controversia non definibile in accordo tra le parti è quello di Bari.

PARTE V- NORME FINALI

ART. 29 – OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI

1. Oltre quanto è previsto e prescritto nel presente capitolato, nei rapporti di diritto tra impresa appaltatrice e Amministrazione comunale si osserveranno le disposizioni del Codice Civile e delle leggi e regolamenti specifici.

2. L'impresa aggiudicataria è tenuta, inoltre, all'osservanza di tutte le norme emanate ai sensi di legge o che venissero emanate dalle competenti Autorità governative, regionali, provinciali e comunali che hanno giurisdizione nei territori nei quali si svolgono, in qualsiasi modo, le attività e le operazioni inerenti e connesse al presente appalto.

ART.30 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

1. È fatto divieto all'Aggiudicatario, ed al proprio personale impiegato di utilizzare le informazioni assunte nell'espletamento delle attività connesse ai servizi oggetto del presente capitolato per fini diversi da quelli inerenti all'attività stessa.

2. Tutto il personale dovrà garantire riservatezza assoluta relativamente a tutto ciò di cui viene conoscenza nel rapporto con gli utenti.

3. Il trattamento dei dati personali avverrà nel rispetto dell'norma D.lgs.196/2003 aggiornato al Regolamento Europeo GDPR 2016/679 e ss.mm.ii, e sono inerenti strettamente soltanto allo svolgimento della procedura di gara fino alla stipulazione del contratto.
4. Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Locorotondo.
5. Il Responsabile del Trattamento sarà il soggetto aggiudicatario.
6. Il trattamento avviene manualmente e con strumenti informatici.
7. L'ambito di comunicazione e diffusione delle informazioni personali definito dall'art. 19 del codice dei contratti pubblici D.lgs. 36/23 e dalle norme in materia di regime di pubblicazione degli atti amministrativi.

ART.31 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

1. La Ditta Appaltatrice assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136 e ss.mm.ii., e di tutta la normativa vigente in materia.
2. Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, gli strumenti di pagamento devono riportare l'indicazione del codice **CIG** - - - - -
3. Il pagamento delle fatture all'aggiudicatario potrà avvenire solamente sul conto corrente "dedicato" del quale è necessario che vengano forniti gli estremi alla Stazione Appaltante secondo quanto previsto dall'art.3, comma 3, della L. 13 agosto 2010, n.136, come modificata dal D.L.12 novembre 2010, n. 187.

Allegati:

1. Menù scuola infanzia e scuola primaria;
2. Relazione rischi;
3. Elenco del personale del gestore uscente;
4. Stima incidenza manodopera;
5. Elenco attrezzature presenti nel Centro Cottura.