



COMUNE DI SAN GIORGIO IONICO

Provincia di Taranto

III Settore

Servizi Sociali, Istruzione, Cultura, Sport, Spettacolo, Contenzioso, Ricerca, Consulenza e Giudice di Pace

e-mail istruzione@servizisociali@comunesangiorgioionico.it pec servizisociali@pec.comunesangiorgioionico.it

e-mail istruzione@comunesangiorgioionico.it pec istruzione@pec.comunesangiorgioionico.it

e-mail contenzioso@comunesangiorgioionico.it pec contenzioso@pec.comunesangiorgioionico.it

**CAPITOLATO D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
PRESSO LE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA E PRIMARIE DEL TERRITORIO
AA.SS. 2023/24, 2024/25, 2025/26 CON OPZIONE DI RINNOVO PER ULTERIORI 3 ANNI**

INDICE

	PAG.
Definizioni	» 2
art. 1 - oggetto dell'appalto	» 3
art. 2 - normativa di riferimento	» 3
art. 3 - destinatari del servizio	» 4
art. 4 – luogo di esecuzione e dimensione della produzione dei pasti	» 4
art. 5 – durata dell'appalto e continuità' del servizio	» 5
art. 6 – valore stimato del contratto	» 6
art. 7 – specifiche tecniche di base	» 6
art. 8 – criteri ambientali minimi	» 7
art. 9 - caratteristiche dei generi alimentari	» 7
art. 10 – requisiti degli alimenti, specifiche generali, utilizzo di prodotti alimentari biologici e di qualità.	» 8
art. 11 - reperibilità dei prodotti biologici e criteri di sostituzione in caso di irreperibilità	» 9
art. 12 - fornitura e stoccaggio di derrate alimentari	» 9
art. 13 - rintracciabilità ed etichettatura delle derrate	» 10
art. 14 – menù e modalità di preparazione dei pasti	» 11
art. 15 – diete speciali e variazioni	» 14
art. 16 - tecnologie di preparazione e trasporto	» 15
art. 17 – organizzazione del servizio e somministrazione dei pasti	» 16
art. 18 – veicolazione e trasporto dei pasti	» 19
art. 19 - norme e modalità della distribuzione dei pasti	» 20
art. 20 - raccolta e smaltimento dei rifiuti	» 21
art. 21 - caratteristiche del centro di produzione	» 21
art. 22 – locali, attrezzature ed arredi	» 24
art. 23- osservanza della normativa in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti	» 27
art. 24 - lavaggio, pulizia e disinfezione dei locali e delle eventuali attrezzature presso le sale/aule adibite a refettori	» 27

art. 25 - gestione informatizzata del servizio di refezione scolastica	» 28
art. 26 – personale da impiegare nel servizio	» 31
art. 27 – obblighi in materia di personale	» 33
art. 28 - formazione del personale addetto	» 34
art. 29 - referente della ditta	» 35
art. 30 - rispetto della normativa in materia di prevenzione e sicurezza sui luoghi di lavoro	» 35
art. 31 – esercizio del diritto di sciopero	» 36
art. 32 – copertura assicurativa	» 36
art. 33 – monitoraggio e controllo dell'amministrazione comunale	» 37
art. 34 – commissione mensa	» 38
art. 35 - proposte migliorative ed attività integrative	» 39
art. 36 – corrispettivo, fatturazione e modalità di pagamento	» 39
art. 37 – obblighi in materia di tracciabilità finanziaria	» 40
art. 38 - revisione dei prezzi	» 40
art. 39 - garanzie a corredo dell'offerta	» 40
art. 40 – stipula del contratto	» 41
art. 41 - esecuzione del servizio in pendenza di stipulazione del contratto	» 41
art. 42 - direttore dell'esecuzione del contratto	» 41
art. 43 - penalità	» 42
art. 44 – subappalto	» 44
art. 45 - cessione	» 44
art. 46 - risoluzione del contratto	» 44
art. 47 esecuzione in danno	» 45
art. 48 - recesso	» 45
art. 49 - trattamento dei dati personali	» 45
art. 50 - spese contrattuali	» 46
art. 51 – elezione di domicilio	» 46
art. 52 – foro competente	» 46
art. 53 - rinvio	» 46

DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- a. **Refezione Scolastica:** il servizio di ristorazione collettiva in favore degli alunni frequentanti le sezioni a tempo pieno della scuola dell'infanzia e primaria statale nonché del personale scolastico, avente diritto al pasto, che presta servizio presso le Istituzioni scolastiche con sede nel Comune di San Giorgio Ionico (Ta);
- b. **Amministrazione Contraente:** il Comune di San Giorgio Ionico (Ta);
- c. **Capitolato Speciale di appalto:** il presente atto compreso i suoi allegati, nonché i documenti ivi richiamati;
- d. **Contratto:** il contratto che verrà stipulato tra il Comune di San Giorgio Ionico e il soggetto affidatario avente ad oggetto l'erogazione del servizio di refezione scolastica;
- e. **Fornitore:** l'Impresa o il raggruppamento temporaneo di Imprese o il Consorzio o altro soggetto giuridico che risulterà aggiudicatario della gara;
- f. **Diete:** si intendono le diete predisposte per gli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria nonché per gli adulti aventi diritto al pasto;
- g. **Mensa/refettori:** i luoghi in cui vengono consumati i pasti da parte degli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria e degli altri soggetti di età adulta che prestano servizio presso le predette sedi ed aventi diritto al pasto;
- h. **Stoviglie:** piatti, posate, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti delle scuole che richiedono il servizio di distribuzione;

- i. **Utensileria:** coltelli (ad eccezione di quelli da tavolo), mestoli, pinze, palette, forbicioni, cucchiaioni teglie e quant'altro necessario per la distribuzione dei pasti e per le operazioni preliminari e susseguenti;
- j. **Tovagliato:** tovaglie (tipo tovagliette monouso) e tovaglioli monouso in materiale a perdere o riciclabile;
- k. **Centro di Produzione Pasti:** il Centro di preparazione pasti nella disponibilità del fornitore, per tutta la durata dell'appalto;
- l. **Produzione Pasti:** l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dal fornitore per la preparazione dei pasti, nel rispetto delle disposizioni di legge e di tutte le prescrizioni contenute nel presente capitolato e nei relativi allegati, nonché il loro stoccaggio presso il centro di produzione;
- m. **Trasporto dei Pasti:** insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dal fornitore per trasferire i pasti dal centro di produzione alle sedi di refezione;
- n. **Porzionamento e Distribuzione dei pasti:** l'insieme delle attività, strutture e mezzi successive alla consegna e necessarie per la somministrazione dei pasti agli utenti, ivi comprese le attività di approntamento sedi di refezione e porzionamento dei pasti;
- o. **Riassetto sedi di refezione:** tutte le attività successive alla distribuzione e consistenti nello sgombero e riassetto dei tavoli, pulizia della sala mensa, lavaggio stoviglie e smaltimento rifiuti;
- p. **Legame fresco - caldo:** modalità del servizio di refezione scolastica che, per i pasti caldi prevede il mantenimento della temperatura intorno ai + 65°C fino al consumo, e per i pasti freddi prevede il mantenimento della temperatura non superiore a +10°, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente Capitolato disciplina i rapporti tra l'Amministrazione Comunale di San Giorgio Ionico (appaltante) e l'operatore economico affidatario (appaltatore) inerenti la gestione del servizio di ristorazione rivolto agli alunni frequentanti le sezioni a tempo pieno della scuola dell'infanzia e primaria statale e al personale scolastico avente diritto al pasto a norma delle vigenti disposizioni di legge in materia.

Oggetto dell'appalto è la produzione, la preparazione, il confezionamento, il trasporto e la distribuzione dei pasti, nonché la pulizia e il riordino dei locali adibiti a refettori.

Il servizio comprende anche la preparazione di pasti che rispettino scrupolosamente le diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari e per motivi etico - religiosi e culturali nonché la fornitura, in casi eccezionali (es. gite scolastiche), o su richiesta dell'Amministrazione contraente, dei cestini freddi in sostituzione del pasto, preparati per singolo utente.

Per l'espletamento del servizio la ditta dovrà utilizzare, per i plessi scolastici non dotati di centro cottura, un centro di produzione pasti proprio o comunque nella sua esclusiva disponibilità.

L'appalto comprende, altresì, la gestione di un sistema informatizzato per l'iscrizione on line al servizio, la rilevazione giornaliera delle presenze e la prenotazione dei pasti.

L'impresa affidataria dovrà garantire l'espletamento del servizio nel suo complesso, provvedendo alla gestione dello stesso sulla base del presente capitolato e del progetto tecnico offerto in sede di gara, negli aspetti in cui è migliorativo.

ART. 2 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Il servizio è regolato dalle disposizioni del presente Capitolato, dal Disciplinare di gara, dalle norme del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. (d'ora in avanti Codice dei contratti), del Codice Civile e di ogni altra previsione di legge e regolamento già vigente in materia o che dovesse essere emanata durante il periodo contrattuale.

È inoltre regolato dalla normativa specifica di settore (anche successiva all'affidamento del servizio) in materia di ristorazione collettiva e scolastica.

In particolare, il presente capitolato è ispirato al Piano d'Azione Nazionale per la sostenibilità Ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (c.d. Green Public Procurement) di cui al Decreto Interministeriale 11.04.2008, nonché ai **Criteri Minimi Ambientali (c.d. CAM)** di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare n. 65 del 10.03.2020 che contempla i "*Criteri ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari*".

E' redatto, inoltre, per le parti applicate alla presente procedura di gara, in conformità a:

- le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" adottate dalla Conferenza Unificata Stato/Regioni con provvedimento del 29.04.2010 pubblicato nella G.U. n. 134 dell'11.06.2010 (aggiornate con decreto del Ministero della Salute del 28 ottobre 2021);
- le "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica ed aziendale" approvate con Deliberazione della Giunta della Regione Puglia n. 1435 del 2/8/2018;
- il D.Lgs. 06.11.2007 n. 193 in materia di "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore";
- la Legge n. 166 del 19 agosto 2016 recante "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici ai fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi";
- le "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti" adottate dal Ministero della Salute ed approvate in Conferenza Unificata in data 19 aprile 2018.

ART. 3 - DESTINATARI DEL SERVIZIO

L'utenza del servizio mensa è costituita dagli alunni frequentanti le scuole statali dell'infanzia e primarie del Comune di San Giorgio Ionico e dal personale, docente e non docente, avente diritto alla mensa secondo le normative vigenti.

Il numero complessivo presunto di pasti annui, tra alunni e personale scolastico, si attesta intorno ai 72.640, di cui n. 27.680 per le scuole dell'infanzia e n. 44.960 per le scuole primarie come nel dettaglio indicato nell'art. 4.

Il numero dei pasti è fornito a titolo indicativo e può variare, per tutta la durata dell'appalto, in più o in meno in funzione dell'attivazione o soppressione nei prossimi anni scolastici di classi a tempo pieno nonché dell'effettiva presenza giornaliera degli utenti. **Le variazioni in diminuzione**, da qualunque motivo determinate e di qualunque entità esse siano, **non daranno titolo al fornitore di richiedere il mutamento di alcuna delle condizioni negoziali, che resteranno quelle fissate nel contratto**, incluso il prezzo unitario a pasto da applicarsi al numero di effettivi fruitori, variabile in relazione alla presenza giornaliera degli utenti. Pertanto, ai sensi dell'art. 106 co. 12 del D.Lgs. n. 50/2016, la stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione si rendesse necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, potrà imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario, senza aver diritto a reclamare indennità o compensi di sorta.

ART. 4 – LUOGO DI ESECUZIONE E DIMENSIONE DELLA PRODUZIONE DEI PASTI

Il servizio di refezione sarà effettuato dal lunedì al venerdì, dal 1° ottobre al 31 maggio di ogni anno scolastico secondo il calendario che verrà adottato dai Dirigenti scolastici nell'ambito della loro autonomia, presso i plessi degli Istituti scolastici statali del territorio comunale sotto riportati, per un numero di giorni stimato in circa 160:

ISTITUZIONE SCOLASTICA	ORDINE SCUOLA	PLESSO	INDIRIZZO	ALUNNI ISCRITTI A.S. 2022/23
IC PASCOLI	Primaria	Nesca	via S. Giovanni Bosco	67
IC PASCOLI	Infanzia	Leonardo da Vinci	via Leonardo da Vinci	37
1^ CIRCOLO M.PIA	Primaria	Maria Pia	via IV novembre	158
1^ CIRCOLO M.PIA	Primaria	De Gasperi	via Serro	44
1^ CIRCOLO M.PIA	Infanzia	Piero della Francesca	via Piero della Francesca	76
1^ CIRCOLO M.PIA	Infanzia	Costantinopoli	Via Serro	62
Totale alunni iscritti				444

La preparazione e la cottura dei pasti da somministrare in favore dei bambini frequentanti le **scuole dell'infanzia "Leonardo da Vinci" e "Costantinopoli" avverrà IN LOCO nei centri cottura**, di proprietà comunale, esistenti presso gli stessi plessi scolastici.

La preparazione e la cottura dei pasti da erogare agli alunni delle **scuole primarie "Nesca", "De Gasperi" e "M. Pia" e dell'infanzia "Piero della Francesca"**, sprovviste di centri cottura, **dovrà avvenire presso il**

CENTRO DI PRODUZIONE in possesso, a qualsiasi titolo, della ditta aggiudicataria e di qui veicolati, con appositi mezzi e contenitori a norma di legge, presso i predetti plessi scolastici.

Sulla scorta del tasso di assenza rilevato nell'anno scolastico 2022/23, il numero di pasti giornalieri degli alunni viene stimato in complessivi 390 di cui:

ISTITUZIONE SCOLASTICA	ORDINE SCUOLA	PLESSO	CENTRO COTTURA	PASTI GIORNALIERI STIMATI PER ALUNNI
IC PASCOLI	Primaria	Nesca	NO	60
IC PASCOLI	Infanzia	Leonardo da Vinci	SI	30
1^ CIRCOLO M.PIA	Primaria	Maria Pia	NO	150
1^ CIRCOLO M.PIA	Primaria	De Gasperi	NO	40
1^ CIRCOLO M.PIA	Infanzia	Piero della Francesca	NO	60
1^ CIRCOLO M.PIA	Infanzia	Costantinopoli	SI	50
Totale	Infanzia			140
Totale	Primaria			250
COMPLESSIVI				390

A tale numero si aggiungono i pasti da somministrare al personale scolastico, docente e ATA, avente diritto alla mensa gratuita, stimati in complessivi n. 64 giornalieri.

Pertanto, **il numero presumibile di pasti giornalieri ammonta a un totale di n. 454** che, su un numero stimato di giorni pari a n. 160, determina un numero annuo di pasti pari a complessivi 72.640.

Si evidenzia che - in considerazione della natura del servizio, dell'età degli utenti e dei possibili "incidenti" che potrebbero verificarsi (caduta del vassoio, del piatto, ecc.) - la ditta dovrà adottare le misure necessarie al fine di non lasciare nessun bambino senza il pasto; pertanto, **dovrà assicurare l'invio di un certo numero di pasti in più, circa il 5%, rispetto a quelli prenotati senza che alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione comunale.**

È facoltà dell'Ente, in relazione al variare delle strutture scolastiche e della relativa utenza, aggiungere o togliere sedi di refezione e variare la modalità di articolazione del servizio, senza che ciò possa comportare alcuna revisione dei corrispettivi, fermo restando che il prezzo effettivamente dovuto dall'Ente verrà calcolato in ragione dei pasti effettivamente prenotati e consegnati.

Almeno 10 (dieci) giorni prima dell'avvio del servizio il Comune fornirà alla ditta l'elenco degli alunni, distinto per plessi, iscritti al servizio, nonché quello del personale docente e non docente autorizzato a fruire del servizio mensa.

ART. 5 – DURATA DELL'APPALTO E CONTINUITÀ DEL SERVIZIO

Il presente appalto avrà la durata di tre anni scolastici, con avvio nell'a.s. 2023/24.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di procedere, ai sensi dell'art. 35 co. 4 del D.Lgs. 50/2016, al rinnovo del contratto, agli stessi patti e condizioni, per l'ulteriore triennio 2026/27, 2027/28, 2028/29.

In linea di massima, il servizio dovrà essere erogato dal primo giorno scolastico di ottobre all'ultimo di maggio (per un numero stimato di 160 giorni), dal lunedì al venerdì, secondo il calendario che verrà adottato dai Dirigenti scolastici nell'ambito della loro autonomia, per cui la stazione appaltante si riserva la facoltà di anticipare o posticipare la data iniziale o finale del servizio a seconda delle esigenze manifestate delle singole scuole.

Ai sensi dell'art. 8 della L. 120/2020, la Stazione appaltante potrà dare avvio alle prestazioni oggetto del contratto nelle more della stipulazione dello stesso, alle condizioni e termini di cui all'art. 32, co. 8 e 13 del D.Lgs. 50/2016 s.m.i.

Sarà cura dell'Amministrazione comunicare all'impresa aggiudicatrice prima dell'avvio del servizio il calendario scolastico e, nel corso dell'appalto, eventuali modifiche apportate.

Eventuali sospensioni dovute a causa di forza maggiore, per le quali l'Amministrazione Comunale o la Direzione scolastica si adopererà ove possibile a dare comunicazione, non costituiscono motivo di risarcimento danno o mancato guadagno.

In caso di sciopero programmato del personale o dei destinatari finali del servizio, l'Impresa dovrà essere avvertita possibilmente 24 ore prima e comunque entro e non oltre le ore 9,00 del giorno stesso.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di acqua potabile, energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi, la cui composizione sarà concordata con il Comune.

È fatto salvo il diritto del Comune di sopprimere il servizio di refezione scolastica in toto od in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

ART. 6 – VALORE STIMATO DEL CONTRATTO

Il costo a base d'asta viene stimato in € 5,00 (cinque/00) a pasto, al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge, di cui € 0,020 quali oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze non soggetti a ribasso, ai sensi dell'art. 26, comma 5, del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

Il prezzo unitario del pasto, sia per gli alunni che per il personale docente e ATA, è quello di aggiudicazione della gara; detto prezzo unico dovrà essere considerato remunerativo ed a totale corrispettivo di tutte le attività, operazioni e obbligazioni previste nel Capitolato a carico dell'Impresa, tra cui le prestazioni del personale, le spese per l'acquisto delle materie prime da utilizzare nella preparazione dei pasti, le spese di preparazione, distribuzione e trasporto dei pasti e qualunque altro onere inerente e conseguente il servizio in oggetto.

Per quanto sopra, il valore presuntivamente stimato del presente appalto per il triennio scolastico 2023/24, 2024/25, 2025/26, ammonta a complessivi € 1.089.600,00, al netto dell'IVA e/o di altre imposte e contributi di legge, inclusi € 4.164,00 per oneri indiretti di sicurezza non soggetti a ribasso.

In virtù dell'opzione prevista di procedere al rinnovo del contratto per un ulteriore triennio, ai sensi dell'art. 35 co. 4 del D.Lgs. 50/2016, il valore stimato dell'appalto è pari a complessivi € 2.179.200,00 al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge.

ART. 7 – SPECIFICHE TECNICHE DI BASE

Il Servizio di refezione scolastica disciplinato dal presente Capitolato comprende tutte le attività necessarie per la fornitura dei pasti ed è espletato in funzione delle esigenze del Comune appaltante, nell'articolazione delle attività di servizio di cui appresso:

- A) ACQUISTO DELLE DERRATE ALIMENTARI E DI TUTTE LE MATERIE PRIME**, conformemente a quanto prescritto nei successivi articoli 8, 9, 10, 11 e 12;
- B) PREPARAZIONE, COTTURA E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI**, preparati secondo il sistema del legame fresco-caldo e senza l'utilizzo di prodotti precotti o precucinati;
- C) PER I PASTI VEICOLATI, TRASPORTO DAL CENTRO DI PRODUZIONE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA ALLE DIVERSE SEDI SCOLASTICHE**, che dovrà avvenire entro massimo 20 (venti) minuti, salvo proposte migliorative offerte in sede di gara che consentano la consegna in tempi più brevi;
- D) PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO DI DIETE PERSONALIZZATE** per gli utenti aventi particolari necessità sanitarie o religiose, nonché diete in bianco;
- E) PREPARAZIONE DEI TAVOLI, PORZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI A TAVOLA;**
- F) VIGILANZA E CONTROLLO SULLA QUALITÀ DELLE MATERIE** utilizzate per la preparazione dei pasti;
- G) FORNITURA DEI MATERIALI NECESSARI E ACCESSORI ALLA PREPARAZIONE, CONSUMO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI**, quali in linea di massima posate, stoviglie e bicchieri monouso, biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, tovagliato monouso (materiale a perdere o riciclabile). Su richiesta dell'Ente e/o dei Dirigenti scolastici degli istituti comprensivi, può essere richiesta la fornitura di posate in acciaio in sostituzione delle posate usa e getta;
- H) SBARAZZO, LA PULIZIA E LA SANIFICAZIONE DEI LOCALI** adibiti alla preparazione e al consumo dei pasti, dei locali accessori, dei tavoli, delle attrezzature, delle stoviglie. Dovranno essere utilizzati prodotti detergenti conformi ai Criteri Ambientali Minimi stabiliti con Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare n. 65 del 10.03.2020 individuati nel punto C, sub a7, "pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure" dell'Allegato al suddetto Decreto Ministeriale;
- I) RITIRO, DIFFERENZIAZIONE E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI** nel rispetto delle regole fissate dal Comune di San Giorgio Ionico;
- J) GESTIONE DEL SISTEMA INFORMATICO PER L'ISCRIZIONE, LA RILEVAZIONE GIORNALIERA DELLE PRESENZE, LA PRENOTAZIONE DEI PASTI E IL PAGAMENTO DELLA RETTA DI PARTECIPAZIONE AL**

ART. 8 – CRITERI AMBIENTALI MINIMI

In ottemperanza all'art. 34, commi 1 e 3, e all'art. 144 del D.Lgs. n. 50/2016, che pongono l'obbligo a carico della stazione appaltante di rispettare i Criteri Ambientali Minimi, si evidenzia che il progetto tecnico e la gestione del servizio dovrà uniformarsi ai CAM di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare n. 65 del 10.03.2020 che contempla i "Criteri ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" come di seguito elencati:

CLAUSOLE CONTRATTUALI:

1. Requisiti degli alimenti.
2. Flussi informativi.
3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.
4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).
5. Prevenzione e gestione dei rifiuti.
6. Tovaglie, tovaglioli.
7. Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure.
8. Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio.
9. Servizio di ristorazione in centro di cottura interno: acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica.

Pertanto, qualora in sede di valutazione dell'offerta tecnica dovesse emergere il mancato rispetto dei CAM sopra elencati, il concorrente verrà escluso dalla gara.

ART. 9 - CARATTERISTICHE DEI GENERI ALIMENTARI

La ditta affidataria nell'acquisizione dei prodotti e delle derrate alimentari da utilizzare nel servizio di ristorazione dovrà utilizzare prodotti alimentari di prima qualità conformi alla normativa nazionale e comunitaria vigente in tema di igiene e sicurezza alimentare.

Ogni prodotto da impiegare per la preparazione dei pasti in base ai menù previsti, nell'ampia gamma di scelta merceologica e commerciale, deve essere individuato in base alle caratteristiche di sensorialità, organolettiche e tecnologiche, agli ingredienti, alla conservabilità ed allo stato di conservazione, alla shelf-life, al confezionamento, all'imballaggio e alla filiera.

In fase di approvvigionamento, il gestore deve acquisire prodotti e derrate alimentari con una vita residua dal termine minimo di conservazione (TMC) non inferiore ai 2/3 della shelf-life. In particolare:

- a) tutte le sostanze alimentari devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie;
- b) i tenori massimi di contaminanti nei prodotti alimentari non devono superare i limiti fissati dal Reg. CE 1881/2006 e s. m.i. (Reg. CE 1126/2007, Reg. CE 629/2008, Reg. CE 165/2010, Reg. CE 594/2012, ecc.);
- c) le derrate biologiche devono essere conformi a tutta la normativa comunitaria e nazionale vigente in tema di metodi di produzione biologica e certificazione di tali prodotti; di conseguenza sono assolutamente vietati consegna ed utilizzo di materie prime o derivati contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.);
- d) per tutti i prodotti consegnati l'affidatario deve assicurare le procedure di rintracciabilità disposte dal Reg. CE 178/2002 e s. m.i.;
- e) i prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria, marchio di identificazione, stampigliatura o quant'altro previsto per ciascuna categoria di alimento;
- f) gli eventuali miglioratori alimentari contenuti nei cibi quali additivi, aromi ed enzimi, devono rispettare quanto stabilito dai Reg. CE 1332/2008, Reg. CE 1333/2008, Reg. CE 1334/2008 e s. m.i. e, inoltre, devono essere autorizzati secondo quanto stabilito dal Reg. CE 1331/2008 e dal Reg. CE 234/2011 e s. m.i.;
- g) i residui di antiparassitari nei prodotti alimentari devono essere conformi a quanto stabilito dal Reg. CE 396/2005 e s. m.i.;

- h) le etichette dovranno essere conformi al Reg. UE n. 1169/2011 e s. m.i.;
- i) gli imballaggi degli alimenti devono essere integri, senza alterazioni manifeste (rigonfiamenti, ammaccature, lacerazioni, ecc.); le confezioni dei prodotti consegnati devono essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e, se del caso, perdita di sottovuoto;
- j) i contenitori, gli imballaggi ed in generale tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi, al Reg. CE 1935/2004, al Reg. CE 2023/2006 e s. m.i.;
- k) i prodotti devono essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, di difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale;
- l) le derrate devono rispettare quanto previsto dalla normativa sugli allergeni secondo il Reg. UE 1169/2011 e s. m.i.

ART. 10 – REQUISITI DEGLI ALIMENTI, SPECIFICHE GENERALI, UTILIZZO DI PRODOTTI ALIMENTARI BIOLOGICI E DI QUALITÀ.

Ai sensi dell'art. 34, commi 1 e 3, del Decreto Legislativo n. 50/2016 ed in conformità a quanto stabilito in merito dai CAM2020 (cfr. D.M. 65/2020, paragrafo C, lettera a, punto 1), **l'appaltatore è obbligato ad osservare nella preparazione dei pasti** previsti negli allegati menù/piani nutrizionali predisposti dal SIAN della ASL TA adottati dalla stazione appaltante per il servizio di ristorazione collettiva in affidamento (Allegato 1), **le clausole contrattuali di seguito specificate.**

I pasti sono composti da primo e secondo piatto, contorno e frutta e devono essere preparati utilizzando le materie prime ed i prodotti indicati dal SIAN della ASL TA.

Nel rispetto di quanto disposto dai suddetti CAM deve essere garantita la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- a) **frutta, ortaggi, legumi, cereali, pasta, pane e prodotti da forno, farina e prodotti derivati e/o trasformati:** biologici per almeno il 50% (cinquanta per cento) in peso. Almeno una 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 Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità di cui all'allegato "A" ai CAM2020 approvati con D.M. 65/2020, oppure secondo il calendario di stagionalità della Regione Puglia, a cui si rinvia *per relationem*. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati preferibilmente "in pieno campo". Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
- b) **uova** (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche al 100%. Non é ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
- c) **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 priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
- d) **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 quattro mesi;
- e) **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 decreto ministeriale 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;

- f) **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>);
- g) **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);
- h) **latte**: biologico;
- i) **olio**: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico.
- j) **pelati, polpa e passata di pomodoro**: almeno il 33% in peso devono essere biologici.

ART. 11 - REPERIBILITÀ DEI PRODOTTI BIOLOGICI E CRITERI DI SOSTITUZIONE IN CASO DI IRREPERIBILITÀ

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto uno o più prodotti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio, DOP, IGP, a filiera corta, etc.) tra quelli obbligatoriamente richiesti dall'Ente, oltre a quelli introdotti a titolo di miglione dall'affidatario, non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali al fine di evitare la mancata erogazione del pasto.

L'appaltatore ha l'obbligo di comunicare con almeno 24 ore di anticipo (ed in ogni caso, per i prodotti freschi, la cui fornitura sia programmata nella stessa giornata di lavorazione e consumo, entro le ore 9.30 del giorno di consumo) l'elenco dei prodotti sostituiti nel determinato giorno, documentando adeguatamente le condizioni, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura. Nel caso in cui la ditta non comunichi al Comune la momentanea mancanza dei prodotti di cui trattasi, verranno comminate le penali previste dal presente capitolato.

I prodotti bio temporaneamente non disponibili devono essere sostituiti in via prioritaria con altri prodotti bio o con prodotti appartenenti alle categorie DOP, IGP, "lotta integrata" e, in via subordinata, quando non risultasse praticabile la precedente opzione, con prodotti convenzionali, comunque preferibilmente a filiera corta e a basso impatto ambientale.

In caso di sostituzioni concordate e prolungate si dovranno valutare e concordare le eventuali variazioni di carattere economico da compensarsi a vantaggio del Comune.

ART. 12 - FORNITURA E STOCCAGGIO DI DERRATE ALIMENTARI

L'approvvigionamento di derrate alimentari deve essere conforme:

- alle specifiche tecniche contenute nei citati "Criteri ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari di cui al D.M. del 10.03.2020 (CAM) pubblicato in G.U. s.g. n. 90 del 4.04.2020;
- alle Linee guida per l'educazione Alimentare - Ristorazione collettiva ed Attività fisica della Regione Puglia DGR n. 276 del 19 marzo 2002, così come aggiornate dalla deliberazione n. 1435 della Giunta Regionale del 2 agosto 2018;
- alle caratteristiche merceologiche previste nell'allegato 2 "Aspetti merceologici delle derrate alimentari" del presente capitolato.

In particolare, per la preparazione e il confezionamento dei pasti dovranno essere utilizzate derrate alimentari che rispondano ai criteri della buona qualità e della tutela dell'ambiente e che rientrino nelle seguenti categorie di prodotti:

- prodotti da agricoltura biologica - Reg. CE n. 834/2007 e ss.mm.ii.;
- prodotti DOP – Reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012;
- prodotti IGP – Reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012;
- prodotti agroalimentari tradizionali di cui al D.M. 18.07.2000 e successive revisioni;

- prodotti a filiera corta e/o Km;
- prodotti STG di cui al Reg. CE n. 509/2006;
- prodotti da agricoltura integrata;
- prodotti del commercio equo e solidale;
- prodotti provenienti da aree di produzione ubicate nel territorio regionale;
- prodotti da agricoltura convenzionale a basso impatto ambientale.

La verifica del rispetto delle percentuali previste dal Capitolato speciale di appalto, o di quelle migliorative offerte in sede di gara, viene effettuata mediante un rapporto almeno quadrimestrale, che l'appaltatore è tenuto a comunicare alla stazione appaltante, indicativamente nei mesi di gennaio e maggio di ogni anno.

Le derrate alimentari dovranno essere:

- di prima qualità sia dal punto di vista igienico sanitario che merceologico e commerciale;
- conformi ai requisiti previsti dai regolamenti CE dalla normativa italiana e regionale vigente che qui si intendono integralmente richiamate nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione dell'appalto;
- conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari;
- infine, quelle biologiche conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale.

Si evidenzia inoltre che:

- l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- è vietato congelare pane ed alimenti già scongelati;
- è obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza);
- l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci;
- per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera;
- la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate, nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione;
- le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzati di parte del prodotto sfuso;
- è vietato l'uso di cibi precotti e/o preconfezionati (es. spinacine, cotolette) e di alimenti congelati e surgelati ad eccezione, per questi ultimi, di quelli espressamente previsti dalle tabelle dietetiche;
- è vietato il riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti;

I prodotti forniti dovranno essere "O.G.M. – Free" non derivanti da O.G.M. ai sensi dei Regolamenti UE n. 1829/2003 e n. 1830/2003 che vietano la somministrazione di prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati o che contengono OGM o sostanze indesiderate.

La Ditta aggiudicataria non deve accettare dai propri fornitori materie prime o ingredienti se risultano contaminati da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, o siano decomposti o che contengano sostanze estranee che, anche dopo le operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento eseguite in maniera igienica, non risultino adatte al consumo umano.

Le materie prime e gli ingredienti immagazzinati devono essere opportunamente protetti e conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione. Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in apposito locale separato da quello di lavorazione. In particolare è necessario prevedere la separazione tra alimenti secondo le opportune temperature di conservazione.

Qualora, per motivi di forza maggiore, durante il rapporto di fornitura la ditta appaltatrice si trovi nella necessità di variare la tipologia dei generi da fornire (cessata produzione del marchio campionato, opportunità di mercato più favorevoli per qualità/prezzo, ecc.), l'Amministrazione comunale si riserva di accettare proposte alternative, mediante approvazione esplicita e scritta, purché abbiano carattere di eccezionalità, previa valutazione favorevole del prodotto sostitutivo per qualità e prezzo (tramite la scheda tecnica).

Non saranno presi in considerazione generi che non corrispondano alle caratteristiche indicate nell'Allegato 2. Al fine di documentare l'effettiva preparazione dei pasti con l'utilizzo di prodotti con le caratteristiche ed i requisiti richiesti dall'Ente e/o offerti in sede di gara, l'impresa deve tenere a disposizione per i controlli da parte della stazione appaltante presso il centro cottura copia dei documenti di trasporto relativi alla consegna dei prodotti sopra menzionati. La documentazione deve essere conservata presso il centro cottura fino alla data di scadenza dell'appalto.

Nel caso in cui l'impresa aggiudicataria si avvalga di un fornitore che a sua volta si rifornisce da un produttore, ai documenti di trasporto dei pasti dovranno essere allegate le copie di tutti i documenti di trasporto che permettano di verificare il percorso dei prodotti dal produttore fino al centro cottura dove saranno preparati i pasti.

Le fatture di acquisto ed i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato e devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura nel caso delle specie ittiche, ecc...).

L'impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle merceologiche.

ART. 13 - RINTRACCIABILITÀ ED ETICHETTATURA DELLE DERRATE

Le derrate dovranno essere in regola con tutte le norme nazionali e comunitarie relative alla rintracciabilità, al confezionamento ed alle etichettature. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme al Regolamento UE n. 1169/2011 ed in generale a tutta la normativa vigente in materia o che entrerà in vigore durante il periodo dell'appalto.

Si intende per etichettatura l'insieme delle indicazioni, marchi di fabbrica e di commercio, immagini o simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente nell'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo.

Le indicazioni sopra precisate possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto, previa comunicazione della scelta ritenuta più idonea da parte della ditta aggiudicataria.

Ogni fornitura di carne deve essere accompagnata da dichiarazione attestante la provenienza della carne e le modalità di allevamento e di produzione ai sensi della normativa vigente.

ART. 14 – MENÙ E MODALITÀ DI PREPARAZIONE DEI PASTI

Il menù allegato al presente Capitolato è stato elaborato dal Servizio SIAN della ASL Taranto nel pieno rispetto delle *“Linee guida per l'educazione Alimentare - Ristorazione collettiva ed Attività fisica; della Regione Puglia DGR n. 276 del 19 marzo 2002, così come aggiornate dalla deliberazione n. 1435 della Giunta regionale del 2 agosto 2018”*, ispirate al modello alimentare mediterraneo, con apporto consistente di cereali e loro derivati, anche integrali (es: pasta, riso, ecc.), di legumi, verdure e frutta di stagione e di olio extravergine di oliva alternando i secondi piatti e incentivando il consumo di pesce, legumi, uova e carni bianche.

Lo schema di menù allegato rispetta le frequenze indicate dalle Linee Guida e risulta di tipo “equilibrato” partendo dal concetto in base al quale il fabbisogno nutrizionale ed energetico dei componenti è rivolto ad una collettività non omogenea, come quella scolastica, e quindi deve essere determinato in termini di valori medi di gruppo, nel rispetto dei riferimenti scientifici: LARN- IV Revisione del 2014 e Linee Guida per la popolazione italiana.

I menù sono due: menù autunno/inverno, in vigore da ottobre a marzo, e menù primavera/estate per il periodo aprile/maggio, entrambi articolati su quattro settimane.

In ogni caso il pasto è composto da:

- un primo piatto;
- un secondo piatto con contorno fresco;
- pane fresco;
- frutta fresca di stagione, (offerta in non meno di tre diversi gusti nella medesima settimana);
- acqua minerale naturale non inferiore a 33 cl a testa.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati dal menù. Eventuali modifiche della tabella dietetica durante il periodo di svolgimento del servizio non comporteranno variazioni nell'applicazione del presente Capitolato e viene esclusa qualsiasi maggiorazione di oneri a carico dell'Amministrazione. Alla stessa tabella dietetica si fa riferimento per la tipologia e la qualità dei prodotti da impiegare. Dovranno essere in particolar modo rispettate dalla ditta le grammature degli alimenti previste dalla ASL in relazione all'età degli alunni.

Il peso degli alimenti si intende a crudo e al netto degli scarti di lavorazione. Il rispetto delle grammature dovrà essere garantito anche nel caso in cui le medesime siano diversificate a seconda degli alunni della stessa tipologia scolastica, indipendentemente dal fatto che il costo del pasto risulti il medesimo.

Il menù, oltre ad essere pubblicato dal Comune sul proprio sito istituzionale, deve essere esposto, a cura e spese dell'affidatario, nel locale mensa e nelle bacheche esterne alle scuole o in altro luogo concordato con le Istituzioni scolastiche idoneo a garantirne la visibilità ai genitori con le seguenti informazioni:

- menù redatti dal SIAN competente e tabelle dietetiche;
- modalità di preparazione;
- indicazione di tutti gli ingredienti utilizzati (per esempio per l'“*hamburger ai ferri*” andrà indicato il tipo di carne che la compone, per esempio manzo; non andrà indicato in modo generico “*verdura cruda o cotta*” ma andrà specificato se si tratta di zucchine, carote o altra verdura);
- indicazione delle sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze, così come elencati nell'allegato II del Regolamento UE n. 1169/2011. Tali informazioni dovranno essere rese secondo le modalità di cui alla Circolare del Ministero della Salute n. 3674 del 06.02.2015 e potranno essere fornite anche su richiesta dell'utente ma risultare da idonea documentazione scritta.

E' facoltà del Comune richiedere alla ditta di provvedere a modificare i menù per migliorare la qualità e la gradibilità, previa valutazione del competente Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) della ASL. Tali variazioni non comporteranno nessuna variazione del prezzo di aggiudicazione.

Potranno inoltre essere previsti, senza nessuna variazione del prezzo di aggiudicazione dei singoli pasti, integrazioni/complementi dei menù proposti, in occasione di specifiche ricorrenze (es. Natale, festa della mamma, festa di fine anno scolastico ecc), fino ad un massimo di 4 volte all'anno.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello ordinato, su segnalazione delle scuole e/o del Comune, la Ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

La ditta aggiudicataria dovrà fare in modo che il suo operato - acquisto, conservazione, lavorazione e distribuzione delle vivande, igiene e sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare - sia rispondente e conforme alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari nonché a tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti autorità.

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della L. 283/1962 e ss.mm.ii. per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art. 31 del D.P.R. 327/1980 e ss.mm.ii. per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi.

L'Impresa utilizzerà derrate alimentari conformi alle caratteristiche merceologiche specificate nell'allegato 2 “Aspetti merceologici delle derrate alimentari” e nell'allegato 1 “Tabella dietetica” ai quali potranno essere apportate variazioni richieste dall'Amministrazione Comunale o dall'Autorità Sanitaria, in funzione di particolari esigenze di interesse pubblico o di necessità individuali, legate ad esempio a diete speciali (per patologie alimentari, motivi etici o religiosi).

Tali variazioni non dovranno comportare rettifiche al prezzo dei pasti.

Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono essere preparate lo stesso giorno della distribuzione,

fatta eccezione, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di 10°C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a + 4°C in contenitori coperti), esclusivamente per le seguenti preparazioni: arrostiti, brasati di carne bovina, ragù, polpette, budini.

I pasti dovranno essere preparati e somministrati in giornata.

In particolare, i primi dovranno essere somministrati in un tempo inferiore a 30 (trenta) minuti dall'ultimazione della cottura preservando il più possibile le caratteristiche organolettiche e nutrizionali delle preparazioni proposte.

Nell'approntare il servizio la ditta deve:

- produrre espressi i primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima del confezionamento e del trasporto (anche diete speciali);
- condizionare nei contenitori termici la pasta ed il riso asciutti, conditi unicamente con olio extra vergine di oliva;
- condizionare in contenitori termici i sughi e le salse con cui condire pasta e riso asciutti ed inviarli ai terminali periferici dove, solo prima della distribuzione, vengono aggiunti ai primi piatti da condire;
- condizionare in contenitori termici i risotti al giusto grado di compattezza e mantecatura; inviare altresì ad ogni terminale di distribuzione, contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo con cui ammorbidire, all'evenienza, i risotti stessi;
- consegnare pane monoporzione, yogurt e frutta monoporzione, confezionati il giorno stesso della distribuzione.

I secondi piatti dovranno essere somministrati in un tempo inferiore a 60 minuti dall'ultimazione della cottura preservando il più possibile le caratteristiche organolettiche e nutrizionali delle preparazioni proposte.

La consegna dei pasti regolata dai tempi su indicati ha lo scopo di ottimizzare una produzione e un consumo dei pasti in modo che il tempo trascorso tra l'ultimazione dei pasti e il consumo sia il più breve possibile, onde favorire gli aspetti organolettici e nutrizionali delle pietanze.

Il trasporto dei pasti dal centro di cottura alle sedi scolastiche deve essere effettuato con il metodo ed i criteri del legame freddo-caldo, utilizzando esclusivamente teglie multiporzione e contenitori termici (ad esclusione delle diete speciali ed etico-religiose e/o altri pasti monoporzione richiesti e motivati dall'Amministrazione Comunale) che assicurino la temperatura e le garanzie igieniche previste dalla legge.

I cibi predisposti quali diete speciali dovranno essere confezionati individualmente e collocati nei contenitori termici in maniera tale da salvaguardarne le temperature di mantenimento previste attuando criteri di gestione che tutelino e ottimizzino gli aspetti nutrizionali e organolettici dei pasti proposti.

Le diete speciali dovranno inoltre riportare l'indicazione del destinatario.

È richiesto lo scarico dei contenitori nel locale esatto di utilizzo, presso ciascun plesso, ed il ritiro dei contenitori termici a fine pasto.

Le modalità di preparazione e cottura dei pasti devono rispettare le indicazioni presenti nelle *“Linee guida per l'educazione Alimentare - Ristorazione collettiva ed Attività fisica; della Regione Puglia DGR n. 276 del 19 marzo 2002, così come aggiornate dalla deliberazione n. 1435 della Giunta regionale del 2 agosto 2018”*.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco, salvo diverse disposizioni concordate con il Comune (attivazione di apposito progetto di distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale – Legge 155/2003 e successiva Legge 166/2016 *“Legge antisprechi”*, come da successivo art. 20 *“Lotta allo spreco alimentare”*).

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della ditta.

La ditta dovrà consegnare al Comune, allegata alla fattura, la documentazione attestante la conformità delle materie prime e l'elenco dei fornitori secondo quanto previsto nel Capitolato e nelle tabelle dietetiche e alla qualità dichiarata.

Il Comune si riserva di richiedere, per determinate materie prime, che vengano prodotte dichiarazioni di conformità relative a specifiche consegne.

I pasti appena confezionati, laddove veicolati, devono essere trasportati presso le singole scuole a mezzo di autofurgonati, che dovranno possedere sia i requisiti tecnico-costruttivi prescritti dalle apposite leggi in materia sia le autorizzazioni sanitarie.

Al fine di garantire la rintracciabilità dei prodotti consumati nei giorni antecedenti l'eventuale insorgenza di sintomatologia collettiva di una sospetta tossinfezione alimentare, deve essere conservata ogni giorno una

campionatura di prodotto somministrato, raccolta al termine di ogni ciclo di preparazione presso il centro di cottura nel quantitativo minimo di gr. 150 e mantenuto refrigerato a 0° C, + 4° C, per 72 ore dal momento della preparazione in idonei contenitori monouso ermeticamente chiusi sui quali dovrà essere apposta etichetta riportante la data del prelievo, la denominazione del prodotto e il nome del cuoco responsabile della preparazione, conservato in zona identificabile con cartello riportante la dicitura *“Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica e la data di produzione”*.

La ditta è tenuta a fornire, tutti i giorni e in quantità adeguata al numero degli utenti fruitori del pasto, apposita tovaglietta da apporre sul piano di consumazione del pasto, posate, stoviglie, bicchieri, tovaglioli e quant'altro necessario per la corretta somministrazione dei pasti nei refettori scolastici.

La ditta dovrà mettere a disposizione le buste occorrenti al ritiro rifiuti secondo le tipologie differenziate adottate dal Comune nel proprio territorio ed occuparsi di esporre i rifiuti all'esterno degli edifici scolastici, nel rispetto del calendario predisposto dall'Ente.

ART. 15 – DIETE SPECIALI E VARIAZIONI

Variazioni

Variazioni al menù potranno essere temporaneamente consentite solo nel caso di imprevista interruzione delle fonti energetiche, guasti gravi e imprevedibili agli impianti produttivi, altri eventi imprevisti non dipendenti da incuria o negligenza della ditta.

In caso di astensione dal lavoro per sciopero del personale della ditta aggiudicataria, tale da pregiudicare la normale preparazione dei pasti, l'Amministrazione comunale dovrà essere preavvisata con un anticipo di almeno 24 ore. In tale situazione la ditta si impegna a garantire un servizio sostitutivo (tipo "cestini freddi") da concordarsi tra le parti.

Diete speciali

La ditta aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per i bambini affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie ed intolleranze alimentari seguendo gli schemi dietetici predisposti dal competente SIAN di cui all'allegata Tabella dietetica.

È previsto per alcune tipologie di diete (celiachia, gravi allergie, ecc.) l'utilizzo di prodotti specifici. La formulazione delle diete speciali è di simile composizione al menù del giorno, mediante eventuale inserimento di prodotti per un'alimentazione particolare e verrà comunicata alla famiglia.

I menù speciali dovranno garantire l'alternanza e limitare il ricorso a piatti freddi, al fine di evitare errori, monotonia alimentare e squilibri nutrizionali.

Per motivi di salute sarà necessaria la presentazione da parte della famiglia di un certificato medico specialistico, contenente indicazioni per l'alternativa e le motivazioni da diagnosi.

Potranno inoltre essere richieste diete speciali per motivi etici e religiosi.

Per le diete particolari la ditta nominerà un cuoco responsabile di tutte le fasi della produzione e del confezionamento dei pasti.

Dovranno essere attuate modalità operative che consentano di gestire quotidianamente la richiesta di diete speciali contestualmente alla richiesta generale dei pasti senza comportare variazione di prezzo.

Per motivi di salute sarà necessaria la presentazione da parte della famiglia di un certificato medico specialistico, contenente indicazioni per l'alternativa e le motivazioni da diagnosi.

Potranno inoltre essere richieste diete speciali per motivi etici e religiosi.

Le diete speciali richieste dovranno essere confezionate dall'impresa in contenitori singoli, porzionate singolarmente e sigillate recante etichettatura riportante il nome dell'alunno, l'indicazione della scuola e della classe, così da permetterne una facile identificazione.

Dovrà essere garantito un sistema di trasporto adeguato in contenitori singoli e comunque atti a garantire il rispetto delle temperature di somministrazione richieste dalle attuali disposizioni legislative.

L'impresa aggiudicataria si impegna al trattamento dei dati relativi alle diete speciali in base a quanto richiesto dal D.Lgs.196/2003 e dal Reg. UE n. 679/2016 in materia di protezione dei dati personali.

Dieta leggera

In caso di malessere temporaneo o di convalescenza da disturbi gastrici, stomatiti ecc, è possibile richiedere una dieta di transizione per una durata massima di circa tre giorni.

Per dieta leggera o “in bianco” si intende la sostituzione del menù del giorno con un pasto costituito da:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;
- Secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano) o in alternativa carni magre;
- Contorno: carote o patate lesse;
- Frutta: mela;
- Pane.

Le diete leggere dovranno essere veicolate con modalità analoghe alle diete personalizzate.

Cestini freddi

Il Comune potrà richiedere alla ditta la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio in caso di gite, scioperi o altre emergenze.

La loro composizione, salve indicazioni diverse, è stabilita dal competente SIAN ASL TA ed è la seguente:

- n. 1 panino gr 30/50 con formaggio gr. 40/50, con insalata gr. 20/30;
- n. 1 panino gr 30/50 con prosciutto cotto gr. 40/50, con insalata gr. 20/30;
- n. 1 frutto di stagione;
- acqua minerale naturale ml. 500
- n. 2 bicchieri monouso;
- n. 2 tovaglioli di carta a perdere.

I cestini dovranno essere confezionati individualmente in sacchetti di carta ad uso alimentare con manici e idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti.

ART. 16 - TECNOLOGIE DI PREPARAZIONE E TRASPORTO

Per derrate semilavorate si intendono i prodotti alimentari che hanno già subito una prima fase di lavorazione (taglio, lavaggio, porzionamento) e sono pronti al consumo immediato, previa operazioni di condimento e/o porzionamento, oppure possono essere consumati a seguito di operazioni di cottura. Il confezionamento delle derrate semilavorate deve essere effettuato secondo le normative vigenti con materiali e condizioni igieniche idonei.

Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, per le verdure, devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e settori distinti strutturalmente o quantomeno funzionalmente, oppure tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata sanificazione delle superfici e delle attrezzature.

L'utilizzo dei guanti monouso nonché della mascherina è tassativo per le preparazioni per le quali non è previsto un successivo trattamento termico; se ne consiglia l'utilizzo per la manipolazione di materie prime e semilavorati che costituiscono una fonte riconosciuta di contaminazione crociata (formatura polpette, impanature, ecc.).

Preparazione piatti freddi.

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n.327 e leggi vigenti in materia.

Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di preparazione

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;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio 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 frittture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termo convenzione (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;
- i rifiuti devono essere frequentemente allontanati.

Linea refrigerata

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1° e 6° C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono: ragù per lasagne, arrostiti, brasati e bolliti.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Pentolame per la cottura

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex.

I ragù e i sughi devono essere cotti in brasiero.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

Condimenti

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dai Reg. CE n. 1989/2003 e 865/2004.

Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi al D.P.R. 327/1980 e al Reg. (CE) 852/2004 alla normativa comunitaria e nazionale vigente garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R.

L'appaltatore dovrà fare uso di contenitori isotermici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di chiusura a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizione, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra.

I contenitori isotermici dovranno essere opportunamente identificati.

Sono esclusi contenitori isotermici in polistirolo.

Le gastronomiche di acciaio inox con altezza superiore a cm. 10 potranno essere utilizzate esclusivamente per il trasporto di sughi e minestre.

Le gastronomiche contenenti vegetali in foglia cotti devono essere dotate di supporti forati per consentire la scolatura dell'acqua residua.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

Le prescrizioni ed indicazioni contenute nel presente articolo, e più in generale nel presente Capitolato, potranno subire variazioni in relazione all'introduzione di nuove norme aventi valore di legge, nel qual caso il gestore avrà l'obbligo di adeguarsi nei termini prescritti, oppure in relazione a nuove acquisizioni tecnico-scientifiche; in questo ultimo caso, le variazioni saranno concordate tra le parti.

L'impresa è, in ogni caso, tenuta all'osservanza ed al rispetto delle eventuali prescrizioni segnalate dagli uffici competenti dell'ASL e/o dagli altri organi di vigilanza.

ART. 17 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La ditta dovrà consegnare i pasti in tempo utile per l'orario di consumazione fissato presso ogni singola scuola; in linea di massima, l'orario di somministrazione dei pasti agli alunni e al personale scolastico dovrà essere il seguente:

- Scuole dell'infanzia: dalle ore 12,15 alle ore 12,45;
- Scuole primarie: dalle ore 12,45 alle ore 13,15.

Le prenotazioni dei pasti verranno comunicate alla ditta dallo stesso genitore (o dal personale scolastico qualora dovesse variare il sistema di prenotazione), a mezzo di apposita app, entro le ore 9,30 del mattino.

Nei singoli plessi scolastici il personale della ditta dovrà provvedere a:

- a. pulizia/sistemazione dei piani d'appoggio nel locale di ricevimento/frazionamento, pulizia e sanificazione utensili, stoviglie e posate;
- b. apparecchiatura dei tavoli con tovaglie a perdere;
- c. sistemazione del corredo da tavola (bicchieri, stoviglie e tovaglioli per ogni utente);
- d. preparazione bottiglie d'acqua e di quant'altro risulti necessario per la regolare esecuzione del servizio;
- e. porzionamento dei pasti direttamente nel piatto nelle scuole dotate di centro cottura;
- f. ricevimento dei contenitori termici e distribuzione dei pasti confezionati nelle scuole ove vengono veicolati;
- g. ritiro dei contenitori, vassoi, piatti, posate e stoviglie utilizzate durante il pasto;
- h. lavaggio delle stoviglie nelle scuole ove si cucina in loco;
- i. sanificazione dei carrelli utilizzati per la somministrazione dei pasti e pulizia dei frigoriferi;
- j. riordino e pulizia dei refettori/aule ove vengono consumati i pasti mediante spazzatura dei pavimenti, lavaggio e sanificazione dei pavimenti, lavaggio e sanificazione di tavoli e sedie;
- k. lavaggio dei locali ad uso ricevimento pasti o di produzione pasti;
- l. conferimento dei rifiuti previa differenziazione della frazione secca, organica, plastica, vetro e lattine presso i contenitori o sacchi posti in prossimità dell'ingresso ai plessi scolastici. La fornitura dei sacchi destinati a contenere le diverse tipologie di rifiuti si intende a carico della ditta appaltatrice.

Oltre a quanto sopra specificato, sono inoltre a carico della ditta:

1. la fornitura di materiale a perdere per l'apparecchiatura (tovaglie, tovaglioli, piatti, bicchieri, ...) che deve essere conforme a quanto previsto dai CAM in vigore. I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati) o in stoviglie, anche nelle scuole dell'infanzia, in ceramica o porcellana bianca e con posate in acciaio inossidabile. Nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario è tenuto ad installarne una entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco), si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432. 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. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata;
2. mantenimento del corredo da tavola durevole (piatti in ceramica, bicchieri di vetro, posate in acciaio) nelle scuole dotate di centri cottura;
3. interventi di revisione e ripristino delle attrezzature;
4. manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature adibite a cottura, preparazione, stoccaggio e distribuzione;
5. sostituzione ed integrazione qualora necessario di stoviglie, attrezzature e arredi;
6. manutenzione ordinaria dei locali affidati e fornitura di tutto il materiale e attrezzatura necessaria per la pulizia degli stessi (detersivi, stracci, scope, ...);
7. attivazione, a proprie spese e con proprio personale, di almeno un progetto di educazione alimentare per ogni anno scolastico di durata del presente appalto, con modalità e contenuti da concordare con il Comune. A tale fine la ditta dovrà, all'interno della relazione tecnica presentata in sede di gara, indicare quale programma di educazione alimentare intende approntare;
8. elaborazione concertata col Servizio Istruzione di questionari di customer satisfaction da somministrare agli utenti (bambini e adulti) almeno una volta l'anno e la elaborazione dei risultati degli stessi o individuazione altre modalità di valutazione del gradimento da parte dell'utenza da proporre in sede di gara.

Nelle scuole ove i pasti vengono preparati in loco, la ditta deve conservare nel tempo la dotazione iniziale presa in consegna, provvedere a sostituirla in caso di rottura e integrarla in caso di bisogno. Inoltre, laddove

necessario ad una migliore funzionalità del servizio, l'affidatario dovrà integrare l'attrezzatura esistente con altra di sua proprietà riconoscibile come tale (applicare targhetta o contrassegno) e che sia conforme alla normativa sulla sicurezza; di ciò dovrà darne comunicazione all'Amministrazione ed alla scadenza del contratto tutto il suddetto materiale rimarrà di proprietà del Comune.

I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori chiusi ermeticamente, facilmente lavabili e disinfettabili, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici per garantire il mantenimento dell'idonea temperatura, dotati di sistemi attivi elettrici o con carrelli termici di tenuta del calore o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione conformemente ai requisiti di legge (automezzi chiusi, rivestiti in materiale liscio e lavabile, adeguatamente predisposti e riservati esclusivamente al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento di una temperatura non inferiore ai +65°C fino alla somministrazione dei pasti).

Dovrà essere sempre a disposizione nei centri cottura e presso i punti di distribuzione un termometro a infusione per il controllo della temperatura degli alimenti.

L'appaltatore dovrà fornire ogni mensa di apposito termometro ad infusione per il controllo della temperatura al momento della distribuzione.

Per gli alimenti di origine animale e vegetale da consumarsi freddi la temperatura non dovrà superare i 10° C. La ditta dovrà obbligatoriamente gestire per ogni mensa servita tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P) previsto dalla vigente normativa in materia ed in particolare dal D. Lgs. 193/2007 e dal Regolamento CE 852/2004 e ss.mm.ii.

Ai sensi di tale normativa dovrà provvedere, autonomamente e a proprie spese, alla predisposizione ed alla gestione del **programma di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP**, riferito a tutte le fasi in cui si articolano i servizi oggetto dell'appalto. Tale programma dovrà essere illustrato nella relazione tecnica presentata in sede di offerta e sarà oggetto di valutazione, secondo quanto specificato nel disciplinare di gara. Il piano deve contemplare oltre alla produzione, anche il trasporto dei pasti ed il servizio di distribuzione e somministrazione pasti. Il piano deve essere redatto tenendo conto delle peculiarità di ciascuna cucina utilizzata e delle caratteristiche dei plessi in cui avviene la distribuzione.

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

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

Resta comunque nei compiti dell'appaltatore individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza e le relative registrazioni.

Presso i centri di produzione pasti e presso ciascuna sede di distribuzione deve essere depositata copia aggiornata del piano specifico di autocontrollo per il servizio specifico.

La ditta aggiudicataria dovrà individuare tra il proprio personale in possesso dei necessari requisiti di professionalità il responsabile del piano di autocontrollo di cui trattasi e comunicarne il nominativo al Comune di San Giorgio Ionico.

Ogni variazione ed aggiornamento del piano di autocontrollo deve essere fornito in copia al Comune e deve riportare la data e la firma del responsabile della procedura.

Il servizio di somministrazione dei pasti deve, inoltre, essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

- il personale dovrà: essere munito di corso di formazione come previsto dalla normativa vigente, il cui documento attestante la formazione dovrà essere conservato sul luogo di servizio; curare l'igiene personale e l'abbigliamento; eseguire tutto il lavoro in modo igienicamente corretto come previsto dalla normativa di settore;

- la distribuzione dei pasti dovrà avvenire con un numero adeguato di operatori per ogni singolo refettorio, legato al numero dei pasti da somministrare, nel rispetto dei parametri indicati nel successivo art. 26.

ART. 18 – VEICOLAZIONE E TRASPORTO DEI PASTI

All'impresa affidataria spetta trasportare i pasti prodotti dal centro di cottura al plesso scolastico.

Per l'esecuzione del servizio, la ditta deve mettere a disposizione automezzi sufficienti, per numero e capacità di carico, **comunque di numero non inferiore a 2 (due)** ed il personale da impiegare per il servizio stesso.

L'appaltatore dovrà utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto dei pasti e delle derrate alimentari, conformi ai requisiti minimi previsti nei CAM, **almeno euro 5**.

I mezzi di trasporto devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al Reg. CE 852/2004 e all'art. 43 del DPR n. 327/1980.

Devono essere in possesso della notifica ai sensi del reg. CE 852/2004 e secondo la D.G.R. 79/7605 del 26/11/2007 presentata all'Autorità Sanitaria competente.

All'inizio di ogni anno scolastico l'impresa deve presentare all'Amministrazione Comunale una relazione tecnica in cui sono indicati:

1. la tipologia del mezzo utilizzato, la targa e la copia della carta di circolazione;
2. il nome degli autisti incaricati del trasporto dei pasti.

Il vano di stoccaggio dei contenitori deve essere opportunamente coibentato onde consentire le necessarie operazioni di sanificazione.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto dalla normativa vigente.

I mezzi messi a disposizione devono essere perfettamente funzionanti, coperti da apposita assicurazione, in regola con il pagamento della tassa di proprietà e quant'altro previsto dal vigente ordinamento per la loro circolazione.

La ditta deve elaborare un **piano di trasporto** per la consegna dei pasti presso i singoli centri di ristorazione, **da presentare in fase di offerta**, organizzato in modalità tali da individuare:

- il numero di automezzi che si intendono utilizzare per la distribuzione dei pasti presso le sedi di consumo, (comunque di numero non inferiore a 2);
- l'orario di conclusione della fase di confezionamento dei pasti;
- l'orario di partenza di ciascun mezzo dal centro di cottura;
- l'indicazione dettagliata del percorso che ciascun automezzo effettua dal centro di cottura ai singoli plessi scolastici;
- l'orario di arrivo di ciascun mezzo presso ciascuna scuola;
- la stima dei tempi di percorrenza (utilizzando "google maps" o "Via Michelin") in un giorno ferial e nella fascia oraria corrispondente alla prestazione;
- la descrizione sintetica delle procedure di monitoraggio e verifica del tempo di percorrenza da mettere in atto durante l'espletamento del servizio. La procedura deve essere facilmente documentabile e consultabile (es. app, sistemi informatici, ecc...).

La consegna dei pasti dovrà essere effettuata presso i locali delle scuole di infanzia e primaria adibiti a refettorio, negli orari indicati nell'art. 17.

Ad ogni orario di inizio pasto deve corrispondere una consegna specifica e differenziata e conseguentemente un orario di trasporto e di cottura differenziato ed idoneo. Pertanto ogni automezzo deve trasportare unicamente pasti relativi allo stesso orario di consumazione pasto.

Quotidianamente l'impresa emetterà documenti di trasporto, nel rispetto delle vigenti norme, riportanti l'indicazione della scuola destinataria, l'ora di consegna ed il numero dei pasti forniti.

In particolare, per le consegne dei pasti veicolati, l'Impresa deve dotarsi di appositi automezzi:

- adeguatamente predisposti e riservati al solo trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a + 65° C per il legume caldo e non superiore a + 10° C per il legume freddo (temperatura che deve essere rilevata e monitorata per scritto all'arrivo dei pasti);
- in numero sufficiente a consentire la consegna nei tempi sopra indicati.

La ditta deve dotare il centro cottura ed i plessi terminali di termometro ad infissione per il controllo della

temperatura degli alimenti; inoltre, nei locali di distribuzione scolastica dovrà dotarsi di appositi scaldavivande idonei a mantenere la temperatura dei cibi integrando tutte le attrezzature necessarie per il mantenimento delle temperature in modo efficiente.

L'appaltatore deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione giornaliera dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti.

Il personale addetto deve tenere un comportamento cortese, corretto e collaborativo nei confronti del personale presente nelle sedi scolastiche.

Gli orari indicati nell'art. 17 devono considerarsi tassativi. Eventuali ritardi, purché sporadici e comunque non superiori a 15 (quindici) minuti, saranno tollerati solo se non dipendenti da carenze strutturali od organizzative attribuibili all'impresa.

In caso di mancato rispetto degli orari previsti, il Comune si riserva la facoltà di applicare le penalità indicate nell'art. 43 del presente Capitolato.

Qualora si verificassero modifiche degli orari del pasto, verrà data tempestiva comunicazione all'impresa, che sarà tenuta ad adeguarvisi.

Il piano dei trasporti dovrà essere aggiornato ogni qualvolta saranno apportate variazioni sui punti di destinazioni (apertura plessi scolastici, aumento degli utenti, ecc...) o sugli orari, con eventuale potenziamento dei mezzi e del personale senza che ciò determini variazioni del prezzo concordato. Eventuali variazioni del piano dei trasporti dovranno essere comunicate tempestivamente al responsabile del servizio indicato dall'Amministrazione Comunale, specificandone le motivazioni, per la relativa autorizzazione.

Laddove l'Ente dovesse ritenere non adeguato il piano dei trasporti, l'impresa concessionaria dovrà conformarsi alle prescrizioni fornite.

L'utilizzo dei mezzi in numero inferiore o difformi rispetto a quelli offerti, ovvero l'utilizzo di mezzi non idonei, comporterà l'applicazione delle sanzioni di cui al predetto art. 43.

ART. 19 - NORME E MODALITA' DELLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La ditta deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menu e nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune derrate, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

Le tabelle dei pesi, relative al menù stagionale in vigore, devono essere fornite al Comune ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.

La ditta dovrà impiegare nel servizio di distribuzione un numero di unità lavorative tali da assicurare la regolare esecuzione del servizio, secondo le modalità sotto esplicitate. I pasti sono distribuiti da personale dell'impresa nei locali ad uso refettorio o, ove previsto, nelle aule, dei plessi scolastici.

Il personale adibito all'esecuzione di tutti i servizi oggetto dell'appalto dovrà osservare tutte le procedure igieniche previste dalle normative vigenti, ed in particolare quelle previste dal sistema di autocontrollo HACCP, finalizzate ad evitare rischi di inquinamento e possibili tossinfezioni alimentari.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
2. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie;
5. distribuire i prodotti monouso (senza costi aggiuntivi per il Comune);
6. all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo, rilevare e registrare le temperature come previsto dal D.Lgs. 193/2007 e verificare la conformità dei cibi alle ordinazioni;
7. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
8. prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno facendo riferimento alle rispettive tabelle dei pasti a cotto e/o a crudo;
9. eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate;
10. utilizzare per la distribuzione utensili adeguati;

11. somministrare il secondo piatto solo dopo che gli alunni abbiano terminato di consumare il primo piatto;
12. distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto; per i bambini della scuola dell'infanzia la frutta dovrà essere distribuita priva della buccia, salvo modalità diverse concordate con l'autorità scolastica e il Comune; ove richiesto dai dirigenti scolastici la frutta dovrà essere distribuita priva della buccia anche per i bambini del primo ciclo della scuola Primaria;
13. mettere i sughi di condimento sulla pasta solo al momento di servirla.

Alla ditta è richiesto di mettere a disposizione dei componenti del Comitato mensa apposito vestiario monouso (camice, copricapo, copricalzari) in caso di effettuazione di sopralluoghi presso il centro di cottura.

ART. 20 - RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Tutti i rifiuti solidi urbani prodotti per l'effettuazione del servizio da parte del centro cottura e dei refettori scolastici saranno raccolti dall'appaltatore in modo differenziato negli appositi sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta, secondo le norme previste dal Regolamento comunale per la gestione dei rifiuti urbani.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti deve essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e nel rispetto delle norme igieniche.

Occorre provvedere regolarmente allo sgombero dei rifiuti di lavorazione dalle varie postazioni, servendosi degli appositi recipienti con coperchio e sacco intercambiabile; i recipienti vanno svuotati a fine servizio anche quando i sacchi non sono completamente pieni e vanno puliti.

I coperchi non devono mai mancare; i bidoni non vanno mai usati come appoggi e vanno sempre posti a debita distanza dalle postazioni di lavoro degli alimenti.

La ditta deve utilizzare contenitori di raccolta in numero adeguato per mantenere accuratamente raccolte sia le immondizie che i rifiuti del centro cottura e dei punti di somministrazione dei pasti.

Le operazioni di pulizia devono essere regolari e frequenti sia per i contenitori sia per i luoghi in cui vengono accumulati i rifiuti.

L'affidataria è tenuta a conferire agli organi preposti alla raccolta tutti gli oli e grassi animali e vegetali, residui di cottura.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

ART. 21 - CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI PRODUZIONE

L'affidataria che intende partecipare all'appalto dovrà dichiarare di garantire, nel termine di quindici giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione del servizio e comunque in tempo utile per assicurare la regolare erogazione del servizio stesso, **la piena disponibilità giuridica, per tutta la durata dell'appalto, di un centro di cottura ubicato rispetto alla sede municipale del Comune di San Giorgio Ionico a una distanza percorribile in un tempo massimo di 20 (venti) minuti. Il tempo di percorrenza verrà calcolato utilizzando il sito internet "Google maps", inserendo quale punto "partenza" l'indirizzo della sede del centro di produzione e "arrivo" quello della sede municipale del Comune di San Giorgio Ionico, sita in via Salvo d'Acquisto.**

Il centro cottura dovrà essere autorizzato alla produzione di pasti da asporto **con una capacità produttiva sufficiente a garantire la produzione media giornaliera di n. 345 pasti**, nonché le eventuali variazioni in aumento che dovessero verificarsi, nel corso dell'affidamento, ad oggi non prevedibili.

Tutta l'attività di manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti nel centro cottura avverrà con personale a carico dell'appaltatore e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.

Il centro cottura deve presentare i requisiti richiesti e descritti dalla normativa vigente e comunicati all'Autorità Sanitaria Locale ai sensi del D.lgs. 6 novembre 2007 n. 193 e ss.mm.ii.

La ditta è tenuta, conformemente alla normative in vigore (Regolamento CE 852/04), a dotarsi presso il centro di cottura di un piano di autocontrollo basato sul sistema HACCP. Nel piano HACCP devono essere compresi procedure e diagrammi di flusso di tutte le fasi della produzione (dal ricevimento delle materie prime fino alla fase di somministrazione dei pasti) nonché per quelle successive di pulizia e sanificazione dei locali, sia del centro di cottura che delle sedi di consumo dei pasti.

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

Locali

I locali devono possedere i requisiti previsti dal Regolamento CE 852/2004. Devono essere sufficientemente ampi per evitare ingombro di attrezzature e di personale addetto; devono essere dotati di sufficiente areazione naturale o artificiale per prevenire la condensazione del vapore proveniente dalle operazioni di cottura e per evitare la formazione di muffe. Ogni sistema di illuminazione posto al di sopra delle derrate alimentari, in qualsiasi fase della preparazione, deve essere protetto in modo da impedire la contaminazione degli alimenti in caso di rottura oppure devono essere utilizzate lampade antideflagra. Gli ambienti devono essere tali da consentire l'igiene delle operazioni permettendo il loro regolare svolgimento nei tempi e negli spazi dal momento dell'ingresso delle materie prime fino al confezionamento del prodotto finito.

Locali deposito e stoccaggio

I centri di produzione pasti devono possedere locali o aree distinte:

- locale per deposito materie prime non deperibili, attrezzato con scaffalature facilmente lavabili e disinfettabili e con bancali sollevati da terra per consentire adeguato monitoraggio visivo e procedure di sanificazione;
- celle frigorifere (o stanze refrigerate) sufficienti ad assicurare l'immagazzinamento e temperature adeguate, con rilevatore di temperature in posizione ben visibile.

Locali e aree distinte per:

- preparazione verdure;
- preparazione pesce;
- preparazione eventuali carni di volatile;
- preparazione di altre carni;
- cottura;
- diete speciali;
- porzionatura e confezionamento;
- assemblaggio in apposite contenitori per la distribuzione.

I locali o le aree devono essere adeguatamente forniti di arredi e di attrezzature, utili alle specifiche preparazioni da svolgere, che siano facilmente lavabili e disinfettabili e resistenti alla corrosione. Le zone o i locali devono prevedere un numero adeguato di vasche o lavelli distinti per funzioni con erogatore di acqua.

Per quanto riguarda l'area o la zona destinata alle diete speciali, si fa riferimento alle regole relative alla produzione e somministrazione dei pasti contenuti nelle "Linee guida per l'educazione Alimentare - Ristorazione collettiva ed Attività fisica" della Regione Puglia DGR n. 276 del 19 marzo 2002, così come aggiornate dalla deliberazione n. 1435 della Giunta Regionale del 2 agosto 2018 ;

Servizi annessi ai locali di preparazione

- zona lavaggio utensili pentolame e carrelli;
- zona per lo stoccaggio dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- zona destinata a raccogliere gli imballi da utilizzare per il trasporto;
- zona per la detenzione dei prodotti ed oggetti per la pulizia dei locali e delle attrezzature;
- servizi igienici e spogliatoi per il personale.

I servizi igienici e gli spogliatoi devono essere ben posizionati, ben illuminati, ventilati, adeguati al numero degli addetti e divisi per sesso, i primi dotati di lavamani con acqua corrente calda e fredda forniti di erogatori a comandi non manuali, di distributori di sapone e di asciugamani elettrici o comunque con mezzi non riutilizzabili, i secondi con armadietti a doppio scomparto per la separazione fra gli indumenti da lavoro e indumenti personali e provvisti di tettuccio inclinato.

Attrezzature e utensili

Le attrezzature e gli utensili destinati alla preparazione degli alimenti devono essere conformi alla normativa vigente. La dislocazione delle attrezzature deve essere tale da poter assicurare agevolmente le procedure di pulizia e sanificazione ed il monitoraggio visivo di queste ultime. La capacità dei depositi frigoriferi (o stanze refrigerate) deve essere sufficiente ad assicurare l'immagazzinamento (temperature negative - temperature positive) della quantità massima della produzione e delle materie prime giornaliere consentendo lo stoccaggio differenziato per genere al fine di evitare contaminazioni crociate.

È necessario quindi che:

- le celle frigorifero siano di cubatura tale da garantire lo stoccaggio dei diversi alimenti in relazione agli intervalli di approvvigionamento ed ai quantitativi necessari per il numero dei pasti richiesti dal ciclo

produttivo;

- le attrezzature per la preparazione e cottura (es. pelapatate, brasieri, cuocipasta, forni, fuochi, polpettatrici, abbattitori) devono, altresì, consentire per capacità produttiva l'intero ciclo in maniera continua e nella mattinata per le pietanze a legume fresco-caldo;
- la fase di trasferimento nei contenitori multiporzione nonché la fase di porzionatura e/o d'invaschettamento, laddove previsto, sia per le pietanze calde che fredde deve avvenire nel più breve tempo possibile al fine di garantire il mantenimento delle temperature dismicrobiche; a tal fine le invaschettatrici devono avere capacità tecniche adeguate;
- nel sistema di distribuzione multiporzione (o scodellamento), i contenitori adibiti al trasporto devono essere adeguati per numero e tipologia e devono essere utilizzati appropriati utensili (mestoli, palette, schiumarole, etc.) di diverse misure appropriate alle porzioni da servire per garantire la porzione idonea con una sola presa.

Tutte le attrezzature devono essere oggetto di una pianificazione degli interventi di manutenzione per garantire la piena efficienza e la prevenzione di eventuali inconvenienti.

L'aggiudicataria è tenuta per il proprio centro di cottura ad attuare tutte le prescrizioni di cui al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. nonché ad adeguare l'impianto elettrico a norma del D.M. 37/2008.

La ditta deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza alla classe minima A+ per i frigoriferi ed i congelatori e alla classe minima A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Per apparecchi "ad uso professionale" si richiede l'utilizzo di macchinari che garantiscano il minor consumo energetico, da rilevarsi da apposita documentazione tecnica.

Per la pulizia dei locali del centro di cottura e dei terminali di consumo, per il lavaggio delle stoviglie ed attrezzature e delle altre superfici dure l'aggiudicatario è tenuto a conformarsi a quanto previsto dal par. C, lett. a), n.7 dell'all. 1 al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10/3/2020.

Produzione

La produzione dei pasti deve rispettare le condizioni igieniche previste dalla normativa vigente e deve garantire la prevenzione da contaminazione da agenti biologici, chimici e fisici mediante il controllo di tutte le fasi della produzione secondo il regolamento CE n.852/2004 e deve essere assicurata la rintracciabilità dei prodotti di origine animale e vegetale. La ditta appaltante deve rispettare quanto indicato dal capo II artt. 3, 4 e 5 del Reg. CE 852/2004, per quanto attiene alle proprie competenze.

La ditta ha, inoltre, l'obbligo di redigere:

- un Piano di Autocontrollo specifico per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia ed intolleranze alimentari, così come approvato dalla Giunta Regionale con Deliberazione n° 2163 del 14/12/2007, individuando un responsabile nell'organigramma;
- un Piano di Autocontrollo specifico per la preparazione dei pasti per gli Asili Nido individuando un responsabile nell'organigramma.

Lista fornitori, approvvigionamento derrate e loro caratteristiche tecniche

Gli approvvigionamenti delle derrate alimentari devono avvenire nel rigoroso rispetto della disciplina stabilita al par. C (*Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica*), lett. a), n.1 dell'all. 1 al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10/3/2020 ed alle "Caratteristiche merceologiche" e la lista fornitori opportunamente aggiornata dovrà essere presente presso il centro di cottura come richiesto dalle norme vigenti in materia.

I fornitori delle derrate alimentari devono garantire la conformità dei prodotti richiesti per la preparazione dei pasti relativamente alle caratteristiche merceologiche allegate al presente Capitolato. Le fatture di acquisto ed i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato e 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.

Tutte le organizzazioni e tutti i produttori appartenenti al circuito equo e solidale (Fair Trade), che hanno le caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 2/7/98 A4 – 198/98 e dalla Comunicazione n.4 della Commissione al Consiglio Europeo del 29/11/99 COM 1999/619 e dall'allegato 1 della Risoluzione

A6-0207/2006 nonché dalla Carta Internazionale del Commercio Equo e Solidale del 2018 e dalla Carta Italiana del Commercio Equo e Solidale del 2012, sono da ritenersi idonei.

Tutte le materie prime che in fase di approvvigionamento non soddisfino le condizioni di trasporto, etichettatura e altro dovranno essere rifiutate e registrate come non conformi. L'approvvigionamento delle derrate deve essere fatto con una frequenza pianificata in relazione alla produzione in modo da eliminare i rischi conseguenti alla giacenza di un'eccessiva quantità di merce e, nel contempo, assicurare l'acquisto di generi alimentari di più recente produzione. Devono essere tassativamente esclusi alimenti geneticamente modificati; i previsti prodotti di origine biologica devono essere conformi al Reg. UE 848/2018 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici.

I prodotti DOP e IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Reg. 1151/2012 e successive modificazioni. I prodotti locali a KM 0 e/o a filiera corta devono essere conformi al par. C, lett. b), punto 1 di cui all'All.1 del DM 10 marzo 2020; a tal fine la rintracciabilità di filiera ed il possesso dei requisiti di territorialità dovranno essere garantiti a mezzo di certificazione di tracciabilità del prodotto alimentare. La ditta aggiudicataria deve essere in grado di documentare la rispondenza di tutti i prodotti ai requisiti richiesti attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitarne tutte le caratteristiche.

ART. 22 – LOCALI, ATTREZZATURE ED ARREDI

All'atto dell'aggiudicazione dell'appalto e fino al termine dello stesso l'Amministrazione comunale mette a disposizione dell'impresa appaltatrice, alle condizioni di cui al presente articolo e con decorrenza dalla data di inizio del servizio, le seguenti strutture, locali, attrezzature e arredi con il vincolo di utilizzo per i soli scopi di cui al presente Capitolato, fatto salvo quanto successivamente precisato.

Alla consegna delle chiavi, l'appaltante e l'aggiudicatario provvederanno a sottoscrivere apposito verbale di consegna, redatto al momento della stipula del contratto in duplice copia di cui una rimarrà agli atti del Comune e una della ditta.

Le strutture, arredi e attrezzature concessi sono:

- a) locali del centro produzione pasti scuola dell'infanzia "Leonardo da Vinci", sito in Via Leonardo da Vinci, per l'uso di preparazione dei pasti destinati agli alunni della stessa scuola, con relative attrezzature e arredi ivi ubicati;
- b) locali del centro produzione pasti scuola dell'infanzia "Costantinopoli", sito in Via Serro, per l'uso di preparazione dei pasti destinati agli alunni della stessa scuola, con relative attrezzature e arredi ivi ubicati;
- c) i terminali attrezzati per la ricezione frazionamento del pasto veicolato presso le scuole primarie "Maria Pia", sita in via IV novembre, "Nesca", sita in via Don Bosco, e "De Gasperi", sita in via Serro, nonché i relativi impianti, arredi e materiali;
- d) i refettori per la distribuzione pasti, comprensivi degli spazi accessori, con gli utensili e le stoviglie ivi collocati e destinati al servizio in oggetto.

Dei locali e delle attrezzature esistenti la ditta dovrà prendere visione prima della formulazione dell'offerta e dichiarare espressamente nella medesima di aver effettuato apposito sopralluogo, accettando le condizioni dell'appalto e tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio.

Sono a carico della ditta affidataria le apparecchiature, gli utensili, le attrezzature e i materiali, mancanti o non più a norma di legge, per rendere funzionanti le cucine il giorno di inizio del servizio. In particolare, si evidenziano le seguenti necessità: piani di lavoro, forni, cappe aspiranti, lavastoviglie, cucine, frigoriferi, congelatori, tritatutto multiuso, bilance, mobilio vario per conservazione stoviglie, pentolame per la cottura dei vari alimenti secondo le norme sanitarie, piatti, bicchieri, forchette, cucchiari, coltelli, tovaglie, tovaglioli, ceste, formaggiere e carrelli portavivande.

I beni impiegati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle stesse quantità e qualità in cui sono stati ricevuti.

I locali, le attrezzature, i materiali messi a disposizione della ditta aggiudicataria dovranno essere utilizzati in funzione dell'esecuzione dei servizi commissionati dal Comune di San Giorgio Ionico.

Tutto il materiale, ad eccezione degli elettrodomestici che dovranno comunque essere in ottime condizioni d'uso, dovrà essere di primo uso e resterà di proprietà esclusiva dell'impresa affidataria che provvederà al ritiro dello stesso al termine dell'appalto, fatta salva la facoltà della stessa, da esercitare in sede di offerta

migliorativa, di cedere all'Amministrazione Comunale la proprietà di tutte le attrezzature, gli arredi e i materiali utilizzati nell'esecuzione dell'appalto.

L'inventario e la descrizione di quanto sopra citato sarà effettuato con apposito verbale redatto e sottoscritto a cura di un rappresentante dell'Amministrazione comunale e di un rappresentante dell'aggiudicatario. Tale adempimento dovrà essere ultimato non oltre 30 giorni dall'inizio del servizio.

In qualsiasi momento, a richiesta dell'Amministrazione comunale ed in ogni caso con periodicità annuale ed in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dall'Amministrazione comunale.

L'appaltatore dovrà, inoltre, provvedere alle integrazioni e sostituzioni a proprio carico, salvo diversamente scelto dal Comune, delle attrezzature e arredi ricevuti in comodato e presenti nei centri di produzione e nei terminali attrezzati delle sedi di distribuzione, che si rendessero necessari per l'espletamento regolare ed efficiente del servizio e per il mantenimento delle normali condizioni di sicurezza. Qualora la Dta sia inadempiente o faccia uso di attrezzature, arredi e materiali non idonei dal punto di vista normativo e/o qualitativo, il Comune potrà chiedere di provvedere alla loro integrazione e/o sostituzione. Decorso il termine previsto per ottemperare senza che la ditta abbia provveduto, il Comune ha la facoltà di procedere autonomamente attribuendo a questa tutti gli oneri finanziari conseguenti.

La ditta appaltatrice dovrà, a seguito della sostituzione e/o integrazione delle attrezzature offerte in sede di gara, produrre all'Ente apposita certificazione comprovante l'avvenuta installazione e collaudo ai sensi della normativa vigente in materia.

Le attrezzature da sostituire dovranno essere rimosse a cura e spese dell'affidatario e smaltite presso discariche regolarmente autorizzate; copia dei formulari di avvenuto smaltimento dovrà essere prodotta all'Ufficio competente entro e non oltre 30 giorni dalla rimozione delle stesse.

È a completo carico della ditta appaltatrice la manutenzione ordinaria dei locali, delle attrezzature, degli arredi e degli elettrodomestici secondo le frequenze indicate nel manuale HACCP, ubicati nei centri pasti e nelle sedi di distribuzione, finalizzata al mantenimento del buon funzionamento ed utilità degli stessi ed al mantenimento delle normali condizioni di sicurezza.

La manutenzione è riferita a tutte le attrezzature e a tutti i locali concessi dal Comune.

L'onere della manutenzione straordinaria sui locali compete all'amministrazione, mentre la manutenzione straordinaria di arredi, attrezzature ed elettrodomestici è a carico dell'aggiudicatario.

Qualora la ditta non esegua gli interventi di propria competenza necessari, provvederà l'Amministrazione comunale ponendo il relativo costo a carico della ditta inadempiente.

Agli effetti del presente articolo si precisano le seguenti definizioni:

- **manutenzione ordinaria programmata e ordinaria:** si intendono tutti i lavori preventivi e periodici necessari a garantire il buono stato di funzionamento e di conservazione delle strutture, attrezzature, impianti, arredi e locali, ivi compresa le sostituzioni di pezzi soggetti a normale usura, nonché tutti gli interventi che riguardano opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti;
- **manutenzione straordinaria:** per quanto attiene le attrezzature si intende l'eliminazione di ogni difetto o guasto di attrezzature, impianti, arredi, attraverso la riparazione o la sostituzione dei pezzi rotti o difettosi fino a ripristinare le normali condizioni di efficienza; per quanto attiene i locali si intendono le opere e le modifiche necessarie per rinnovare e sostituire parti anche strutturali degli edifici, nonché per realizzare ed integrare i servizi igienico- sanitari e tecnologici.

La ditta avrà l'onere del controllo dei locali che riceverà in comodato e l'obbligo di segnalare in forma scritta all'Amministrazione comunale la necessità di interventi di manutenzione straordinaria sui locali.

Inoltre, dovrà trasmettere al Comune copia degli atti attestanti gli interventi di manutenzione ordinaria programmata e di manutenzione straordinaria sulle attrezzature a tale titolo effettuati. Detta manutenzione dovrà comprendere in particolare:

- interventi sulle apparecchiature con puliture accurate, disincrostazione, ingrassaggio e lubrificazione di tutte le parti interessate;
- revisione di rubinetterie, bruciatori, valvole di sicurezza, sportelli e tutto quanto attiene ai congegni meccanici ed automatici;
- accurata manutenzione degli elettrodomestici e di tutte le loro componenti;

- controllo periodico generale delle componenti elettriche;
- controllo periodico generale delle componenti idrauliche;
- controllo periodico generale delle componenti meccaniche;
- manutenzione ordinaria delle componenti impiantistiche (canne fumarie, filtri, cappe o ventole aspiranti, ecc.);
- sostituzione delle guarnizioni;
- sostituzione delle lampade;
- sostituzione periodica di eventuali terminali in gomma di adduzione del gas;
- sostituzione o riparazione di tutti i componenti usurati in seguito all'uso, e delle parti terminali (non sottotraccia) degli impianti (es. rubinetterie, valvole, ecc);
- controllo periodico e sostituzione all'occorrenza dei dispositivi di sicurezza (es. termocoppie nei fuochi a gas, microinterruttori interbloccanti sulle attrezzature, ecc.);
- tinteggio completo dei locali da eseguirsi con cadenza periodica e ripristino quando necessario;
- tinteggio dei termosifoni e degli infissi compreso il telaio delle zanzariere;
- ogni prescrizione dell'AUSL relativa ad interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli impianti.

Resta a carico del Comune la manutenzione straordinaria dei locali dei centri pasti e la manutenzione straordinaria dei terminali pasto e dei refettori.

La ditta avrà inoltre l'obbligo di mantenere e controllare periodicamente tutte le condizioni di sicurezza previste dalla vigente normativa in materia dei locali e di quanto in essi contenuto. Deve inoltre provvedere agli interventi di disinfestazione e derattizzazione effettuati nei centri di produzione e nei terminali, secondo il piano presentato in sede di gara, all'interno della relazione tecnica.

La ditta dovrà indicare in sede di gara, all'interno della relazione tecnica, il programma di manutenzione delle attrezzature, degli arredi, degli elettrodomestici e dei materiali che intende adottare, comprese le scadenze periodiche che intende applicare.

L'aggiudicatario ha la responsabilità della conservazione e della custodia dei beni concessi per tutta la durata del contratto e si impegna ad utilizzarli per le attività indicate nel presente capitolato con la massima diligenza e con l'obbligo di restituirli in buone condizioni, fatta salva la normale usura, senza pretese di alcun indennizzo.

In caso di danneggiamento dei beni per fatto doloso o colposo imputabile alla ditta, la stessa dovrà procedere all'immediata sostituzione del bene danneggiato con altro di caratteristiche analoghe, a propria cura e spese e senza nulla pretendere dal Comune di San Giorgio Ionico.

La ditta aggiudicataria non potrà opporsi ai lavori di modifica, ampliamento o miglioria che il Comune intendesse effettuare a proprie spese; in tal caso l'Ente si impegna a comunicare preventivamente gli interventi che intende realizzare ed i tempi necessari. La ditta aggiudicataria non potrà pretendere indennizzo alcuno per l'eventuale limitazione o temporanea sospensione dell'attività in dipendenza dell'esecuzione dei lavori medesimi. I tempi e le modalità di intervento dovranno essere concordati con la ditta aggiudicataria.

L'affidatario dovrà acquisire a proprio nome l'autorizzazione al funzionamento e ogni altra autorizzazione igienico-sanitaria necessaria per il funzionamento dei centri di produzione.

Non potrà asportare o introdurre negli immobili avuti in consegna macchine, attrezzature o utensili senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale. Eventuali danni causati da un cattivo utilizzo delle attrezzature o ad imperizia verranno addebitati alla ditta aggiudicataria.

I locali avuti in gestione devono sempre essere chiusi e l'ingresso riservato esclusivamente al seguente personale autorizzato:

- a) personale della ditta appaltatrice;
- b) personale del Comune o personale esterno, incaricato dei controlli da parte del Comune;
- c) personale ASL incaricato dei controlli;
- d) componenti della Commissione Mensa nell'espletamento dei controlli di competenza;
- e) tecnici di ditte incaricate della manutenzione degli immobili, delle attrezzature e degli impianti.

La riconsegna dei locali, arredi e attrezzature dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto.

ART. 23- OSSERVANZA DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E DI IGIENE DEGLI ALIMENTI

Ai sensi e per gli effetti della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti La ditta, in relazione a quanto previsto dal presente Capitolato, assume la qualità di “*impresa alimentare*” come definita dal Regolamento (CE) n. 178/2002 (“*ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti*”). Pertanto, ha l’onere di individuare, ai sensi dell’art. 6 del Reg. (CE) 852/2004, l’Operatore del Settore Alimentare responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell’impresa alimentare posta sotto il suo controllo e di trasmettere nonché aggiornare, con le modalità previste dalla legge, alle autorità competenti, con copia al Comune, le informazioni obbligatorie relative alla registrazione d’impresa.

Il Comune non sarà responsabile per le eventuali violazioni delle norme in materia di sicurezza alimentare commesse e/o accertate dagli organi di vigilanza, rimanendo a completo carico della Concessionaria ogni responsabilità per le violazioni medesime.

Eventuali sanzioni irrogate al Comune per violazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti saranno poste a carico dell’impresa, fatta salva l’eventuale richiesta di risarcimento degli ulteriori danni patiti dal Comune per effetto delle violazioni di cui sopra.

L’Operatore del Settore alimentare definito al precedente comma è tenuto ad osservare puntualmente tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene alimentare, con particolare riferimento a quelli previsti:

- dal Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- dal Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull’igiene dei prodotti alimentari;
- dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- dal regolamento UE 1169/2011 in relazione all’etichettatura e informazioni al consumatore;
- dagli ulteriori Regolamenti (CE) modificativi e/o integrativi di quelli più sopra citati.

L’appaltatore dovrà trasmettere al Comune, a semplice richiesta dello stesso, copia della documentazione comprovante l’attuazione della normativa vigente. In particolare l’Ente potrà richiedere: la documentazione predisposta relativa alla rintracciabilità degli alimenti, la documentazione attestante le procedure attuate in materia di ritiro/richiamo degli alimenti, la documentazione relativa alle procedure permanenti basate sul sistema HACCP (elaborate per il centro cottura e mezzi di trasporto e plessi di distribuzione), la documentazione attestante l’avvenuta effettuazione delle analisi fatte per verificare il rispetto dei criteri microbiologici fissati nel Regolamento CE n. 2073/2005 e i relativi risultati, la documentazione relativa alla presenza di allergeni negli alimenti, la documentazione relativa alle caratteristiche merceologiche dei prodotti impiegati, la documentazione attestante la formazione del personale, ecc..

Il personale dovrà essere in condizioni di salute idonee al contatto con gli alimenti.

L’Operatore del Settore Alimentare dovrà assicurare che personale temporaneamente non idoneo (per infezioni gastrointestinali, ferite infette, altre patologie o condizioni a rischio) venga escluso dalle attività produttive e, se del caso, gli venga interdetto l’accesso ai locali sino a completo superamento del rischio. Tali precauzioni devono essere prese in considerazione, quando necessario, anche quando il personale è indirettamente coinvolto in situazioni a rischio (per esempio casi di tossinfezioni alimentari in famiglia).

ART. 24 - LAVAGGIO, PULIZIA E DISINFEZIONE DEI LOCALI E DELLE EVENTUALI ATTREZZATURE PRESSO LE SALE/AULE ADIBITE A REFETTORI

Nell’esecuzione degli interventi di pulizia e igienizzazione, da effettuarsi con proprio personale, mezzi e prodotti, dovrà essere rispettato il seguente piano minimo di sanificazione:

TIPO DI INTERVENTO

FREQUENZA

Pulizia e sanificazione di refettori/locali/macchine annesse Lavaggio di attrezzature mobili - comprese posate, bicchieri e stoviglie - e arredi utilizzati per la distribuzione e porzionatura dei pasti forniti	Ogni giorno servizio – al termine del servizio
Pulizia tavoli e successiva pulizia dei locali di consumo (aule/refettori)	Ogni giorno servizio – prima dell'apparecchiatura e al termine del pasto
Pulizia contenitori e mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti	Ogni giorno servizio – al termine del servizio
Pulizia e sanificazione completa di tutti i locali - compresi sala mensa, spogliatoi, finestre, porte, pavimenti, pareti lavabili, ingressi, corridoi, arredamenti e quant'altro presente nei locali adibiti a mensa scolastica	Prima dell'avvio dell'anno scolastico ed alla sua conclusione

Tutte le operazioni di lavaggio, detersione, disinfezione e sanificazione debbono essere eseguite con l'osservanza delle norme di sicurezza, di buona tecnica e della normativa vigente in materia.

In particolare:

- i prodotti impiegati dovranno essere di idonea qualità, non corrosivi e non tossici, non irritanti al contatto, di tipo *“ecologico”*, adatti specificatamente per le operazioni per le quali vengono utilizzati;
- i detersivi impiegati per il lavaggio delle stoviglie dovranno essere a basso impatto ambientale ed essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione alla concentrazione e alle temperature;
- tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione;
- i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta;
- durante le operazioni di preparazione, confezionamento, porzionamento e distribuzione dei cibi è assolutamente vietato detenere nelle zone di lavorazione materiali e attrezzature destinate alla pulizia;
- il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla preparazione e alla distribuzione degli alimenti;
- la ditta dovrà altresì provvedere alla fornitura dei materiali di consumo per il funzionamento dei refettori e locali annessi, nonché dei servizi igienici annessi e/o destinati agli operatori dei refettori (sapone liquido, salviette asciugamani, carta igienica ecc.).

L'affidataria sarà tenuta a fornire prodotti con marchio di qualità ecologica dell'Unione (Ecolabel UE), o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o, nel caso di superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti.

Prima dell'avvio del servizio l'appaltatore dovrà comunicare al Comune il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare per le operazioni di manutenzione e pulizia, eventualmente accompagnati da depliant illustrativi e schede tecniche, in lingua italiana.

Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel UE, che sono presunti conformi, dovrà essere fornito qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

ART. 25 - GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

La ditta affidataria dovrà provvedere, per l'intera durata del contratto, all'acquisizione di un sistema informatico per l'iscrizione, la rilevazione giornaliera delle presenze, la prenotazione dei pasti e il pagamento della retta di compartecipazione al Comune, facendosi carico dei canoni di manutenzione e di hosting, aggiornamento software, assistenza telefonica e web.

Attualmente il servizio di rilevazione presenze, prenotazione pasti e addebito viene gestito attraverso un sistema di pagamento “pre-pagato” gestito con il software School E-Suite TM sviluppato dalla Progetti e Soluzioni S.p.a., di cui il Comune di San Giorgio Ionico è titolare delle licenze d'uso e dell'hardware necessario al funzionamento.

Per non creare gravi disservizi all'utenza sarebbe fortemente raccomandabile mantenere la medesima gestione. Qualora l'appaltatore optasse per un sistema informatizzato diverso da quello attualmente in uso, lo stesso dovrà garantire il trasferimento di TUTTI i dati, compreso lo storico dei dati gestiti con il sistema School E-Suite TM (nominativi alunni e tutori/presenze/versamenti/dichiarazioni per il 730/note/crediti/debiti / ecc.), il mantenimento delle attuali credenziali di accesso degli utenti e dei codici utenti in dotazione ai genitori per effettuare i pagamenti al fine di recare il minor disagio possibile alle famiglie ed essere pronti con le nuove iscrizioni per l'avvio del servizio mensa nell'a.s. 2023/2024, pena l'applicazione delle penalità previste dal contratto.

Il software dovrà permettere:

- l'iscrizione on line al servizio di refezione scolastica;
- la gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza secondo quanto descritto di seguito;
- la prenotazione ed addebito dei pasti attraverso l'applicazione che verrà messa a disposizione degli utenti;
- la gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari, attraverso un sistema completamente web based utilizzato in modalità asp e sito presso un data center certificato;
- il pagamento anticipato dei pasti, mediante ricariche ad importo libero, da effettuarsi tramite il sistema pagoPA da abilitare sull'app, sul portale web e disponibile presso i prestatori di servizi di pagamento (PSP) dislocati sul territorio comunale;
- l'elaborazione dell'attestazione dei versamenti effettuati per il servizio di refezione per ciascun anno solare;
- il sms di notifica del credito in esaurimento e di comunicazione di sollecito.

Detto sistema dovrà essere operativo dalla data di avvio del servizio.

La ditta si impegna, inoltre, ad attivare un **portale web** connesso al sistema informatizzato accessibile in modalità protetta dagli utenti - compatibilmente e nei limiti imposti dalla vigente normativa sulla privacy e sulla riservatezza dei dati - che consenta la conoscenza circa le modalità di accesso al servizio e al suo funzionamento, con inserimento di modulistica **on-line**.

Tale portale web deve prevedere la visualizzazione dei pasti contabilizzati e quello dei pagamenti effettuati.

L'affidatario potrà proporre ulteriori migliorie al sistema, che vadano nel senso di ampliare la comunicazione con l'utenza e privilegiare il portale Web e i pagamenti elettronici; è tenuto inoltre a garantire le funzionalità, senza alcun onere per il Comune, oltre a:

- installare il software sulle postazioni dell'Ufficio Istruzione del Comune e garantire il suo aggiornamento con le relative licenze;
- formare il personale comunale per le proprie competenze;
- garantire l'assistenza telefonica relativa al suddetto software, in orario d'ufficio, per tutto il periodo di durata dell'appalto.
- il sistema informatico dovrà permettere la completa gestione di riscossione in modalità anticipata attraverso ricariche ad importo libero dei pasti da effettuare tramite il sistema pagoPA da abilitare sull'app, sul portale web e disponibile presso i prestatori di servizi di pagamento (PSP) dislocati sul territorio comunale.

Rilevazione presenze e prenotazione pasti

Attraverso idonea applicazione i genitori per i propri figli e la scuola per il personale scolastico dovranno prenotare/disdire il pasto.

Il software dovrà inviare i dati nell'applicativo, rendendoli immediatamente disponibili sia per il cento cottura, ai fini della produzione e distribuzione dei pasti, sia per il Comune di San Giorgio Ionico interessato a monitorare l'andamento delle prenotazioni.

Il sistema gestionale offerto dall'appaltatore dovrà permettere all'Amministrazione Comunale:

- la visione, la stampa ed il salvataggio su **file** del numero di pasti, distinta quotidianamente per: tipologia di utenti, plesso scolastico/classe/sezione;

- i dati consuntivi ed il corrispettivo riscosso per ogni periodo di fatturazione, che evidenzii il numero di utenti appartenenti a ciascuna fascia di reddito ed il numero di pasti erogati distinto per: tipologia di utenti, plesso scolastico/classe/sezione;
- la visione/stampa/salvataggio su **file** della situazione contabile di ogni utente, ed in particolare i conti elettronici in negativo;
- l'accesso informatizzato a tutti i dati contenuti nel sistema mediante apposita interfaccia;
- l'acquisizione di apposite statistiche e **report** relative alle seguenti fasi della gestione del servizio: lo storico, i costi, le presenze, il numero complessivo dei pasti forniti (totale e/o parziale), secondo le date, i plessi, la tipologia di utente ed i periodi richiesti;
- per quanto riguarda il salvataggio su **file** dei **report** di cui ai punti precedenti, il sistema dovrà permettere il salvataggio degli stessi direttamente in **hard disk** locale e nei formati più diffusi, e particolarmente nei formati **"Microsoft Word"** e **"Microsoft Excel"**. Soprattutto per quanto riguarda quest'ultimo formato, il salvataggio del **file** dovrà permettere un'ampia flessibilità nell'esportazione selettiva dei dati in base a filtri liberamente impostabili sul **database** generale, permettendo l'ordinamento e la richiesta dei dati indifferentemente in base a tutore, alunno, tipologia di utente, ordine di scuola, plesso scolastico, classe, sezione, debito (filtrabile in base a specifico ammontare), stato del conto, data ultimo pagamento, e riportare le informazioni richieste in formato tabella visualizzando **record** e campi come da interrogazione a **database**.

Tutto il necessario per garantire quanto sopra dovrà essere predisposto dalla ditta con ogni onere e spesa a proprio esclusivo carico.

Pagamento dei pasti

Il sistema di pagamento dovrà permettere di ricaricare il conto pasti, con un importo libero, tramite il sistema pagoPA da abilitare sull'app, sul portale web e disponibile presso i prestatori di servizi di pagamento (PSP) dislocati sul territorio comunale, i quali permetteranno ai genitori di pagare anche con bancomat e carte di credito/debito.

Le ricariche (sia in contanti che con bancomat o carta di credito) avvengono a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della privacy e senza alcun costo per l'utenza.

Il riconoscimento degli alunni avviene con il codice identificativo personale.

Oneri dell'Ente appaltante

Compete all'Amministrazione Comunale:

- la gestione delle iscrizioni annuali, da eseguirsi online da parte dell'utenza con l'inserimento, in un apposito *form* preimpostato dalla ditta e concordato con l'Amministrazione Comunale, di una serie di informazioni da fornire obbligatoriamente per la successiva attivazione dell'accesso al servizio da parte dell'utente;
- la definizione delle tariffe, secondo proprie modalità, e l'incasso delle rette stesse;
- la gestione degli insoluti – a seguito dei n. 2 SMS di sollecito di pagamento - attraverso l'invio formale di diffide di pagamento e l'attivazione delle procedure per il recupero coattivo; la ditta non potrà in nessun caso sospendere unilateralmente il servizio per gli utenti insolventi.

Oneri dell'impresa aggiudicataria

Compete alla ditta affidataria:

- la manutenzione durante tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software;
- il mantenimento per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- il controllo giornaliero e la quadratura dei pasti forniti rispetto ai pasti prenotati; si precisa che la ditta dovrà emettere fattura per i pasti forniti sulla base dei pasti rilevati all'interno del sistema informatizzato i cui dati faranno fede ai fini della fatturazione e della relativa liquidazione delle fatture;
- l'installazione di un PC dotato di stampante presso il centro cottura, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo. Tale PC dovrà essere dotato della relativa connessione ad Internet di

tipo ADSL per poter permettere un agevole utilizzo dell'applicativo; dovrà inoltre essere dotato di una casella di posta elettronica;

- la formazione del personale impiegato all'utilizzo del sistema. A tal proposito si precisa che è da prevedersi almeno una giornata di formazione e addestramento a cura della società fornitrice del Sistema;
- l'invio di almeno n. 2 (due) MSM di sollecito di pagamento agli utenti insolventi;
- l'acquisizione di un numero di SMS sufficienti per la gestione dei solleciti di pagamento e delle comunicazioni da inviare ai genitori.

Poiché la gestione informatizzata da parte dell'affidataria comporta il trattamento di dati personali, anche sensibili, e considerato che l'Amministrazione Comunale non dispone di facoltà decisionale in merito alle strutture esterne e al personale dell'appaltatore in ordine alle modalità di trattamento dei dati affidati, la ditta verrà designata Titolare di trattamento correlato per i soli trattamenti connessi all'erogazione dei servizi contemplati nei precedenti paragrafi del presente articolo. In virtù di tale designazione, la ditta sarà tenuta, per tutta la durata del contratto, al rispetto della normativa in materia di trattamento dei dati personali, con particolare riferimento a quanto previsto nel D.Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del Regolamento UE 2016/679.

Sicurezza, gestione, conservazione dei dati e conformità alle leggi in materia

Il sistema informatizzato dovrà essere conforme alle prescrizioni della L. n. 4/2004 - Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici.

Pena l'esclusione, al fine di evitare perdita di dati e di garantire idonei livelli di qualità nonché continuità di servizio, la società di informatica dichiarata nell'offerta, produttrice e fornitrice del sistema, deve essere certificata ISO 27001, da apposito Ente accreditato EA, in merito allo sviluppo di applicazioni web, nonché al relativo mantenimento e fornitura di assistenza e supporto. La server farm della società informatica, inoltre, dev'essere certificata ISO 27001 e TIER IV.

L'Amministrazione comunale si riserva la possibilità di richiedere direttamente e in qualsiasi momento all'impresa le certificazioni previste e la documentazione relativa al regime di sicurezza applicato ai propri dati.

E' compito della ditta comunicare al Comune i riferimenti della persona incaricata della gestione del servizio informatico nonché il nominativo del responsabile del trattamento dati relativi agli utenti del servizio. Il numero dell'assistenza dovrà essere attivo durante tutta la giornata dal lunedì al venerdì. L'affidataria è responsabile della banca dati costituita dai nominativi degli utenti e dalle informazioni relativi agli stessi, secondo quanto definito dalla normativa vigente in materia di privacy dal Regolamento UE n. 679/2019 GDPR. I dati dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio in oggetto, non potranno essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti, come previsto dalle vigenti leggi sulla privacy.

In caso di decadenza della concessione o sua scadenza naturale, la banca dati dovrà essere interamente trasmessa al Comune di Martina Franca.

Viene esplicitamente richiesto alle Ditte partecipanti alla gara di fornire un PROGETTO TECNICO del sistema informatico che si intende utilizzare, specificandone le caratteristiche tecniche, le tecnologie e le certificazioni che garantiscono il soddisfacimento di quanto richiesto dal presente articolo.

Il mancato utilizzo o predisposizione del sistema informatico per tutta la durata dell'appalto e nei termini previsti dal capitolato e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara costituirà una condizione di mancato rispetto del contratto.

ART. 26 – PERSONALE DA IMPIEGARE NEL SERVIZIO

La ditta affidataria dovrà gestire l'intero processo di produzione, confezionamento, distribuzione ed erogazione del pasto con personale in possesso di adeguata professionalità.

L'appaltatore dovrà assicurare, per tutta la durata del contratto, l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze di un servizio efficiente, nella misura minima di seguito prevista e come presentato in sede di offerta tecnica:

CUOCHI

- **n. 1 cuoco** presso il centro cottura presente nella scuola dell'infanzia "Leonardo da Vinci";
- **n. 1 cuoco** presso il centro cottura presente nella scuola dell'infanzia "Costantinopoli";
- **n. 1 cuoco, n. 1 unità di controllo e coordinamento, n. 3 ausiliari addetti al confezionamento dei pasti e n. 2 autisti** presso il centro di produzione messo a disposizione dall'affidataria.

Il cuoco dovrà possedere adeguata competenza professionale ed aver acquisito un'esperienza lavorativa non inferiore a 48 mesi in servizi di ristorazione collettiva di cui almeno 24 mesi nell'ambito della ristorazione scolastica.

ADDETTI ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Per ogni plesso scolastico interessato alla somministrazione dei pasti dovranno essere impiegati addetti mensa **in misura pari ad almeno n. 1 (una) unità ogni 50 utenti iscritti al servizio**. A tal fine, l'Ufficio competente provvederà di anno in anno, almeno 15 giorni prima dell'avvio del servizio, a trasmettere alla ditta affidataria l'elenco dei bambini iscritti alla refezione scolastica; eventuali variazioni in più o in meno nel numero di utenti iscritti rispetto al precedente anno scolastico non darà luogo ad alcuna revisione del prezzo contrattuale.

L'impresa aggiudicataria si obbliga ad espletare il servizio a mezzo di personale dipendente assunto a norma di legge. Nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria, ai fini della stabilità occupazionale del personale, l'impresa dovrà prioritariamente assorbire il personale in servizio impiegato nel precedente appalto, prevedendo l'applicazione dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81. A tal fine, nell'allegato 3 "Elenco personale da riassorbire", sono indicati: numero unità, qualifica e livello contrattuale.

Gli operatori addetti al servizio di mensa scolastica, con particolare riferimento a quelli che operano nelle sedi scolastiche, sono tenuti a mantenere un comportamento caratterizzato da professionalità, diligenza, affabilità, correttezza, massima collaborazione con la scuola nella gestione del pranzo. Dovranno essere consapevoli dell'importanza del loro ruolo nel contribuire alla valorizzazione socio-educativa del momento del pranzo e delle sue molteplici funzioni che non si esauriscono nel soddisfare bisogni nutrizionali, ma investono gli aspetti della conoscenza reciproca, della convivialità, dell'educazione al gusto, della scoperta di sapori nuovi, dell'educazione al rispetto delle regole del vivere civile anche a tavola.

Gli operatori addetti al servizio di mensa scolastica dovranno essere consapevoli che con il loro comportamento contribuiscono alla buona immagine in primo luogo del servizio di ristorazione scolastica comunale e poi anche dell'azienda della quale fanno parte; inoltre, sono tenuti ad osservare il segreto d'ufficio e a mantenere la riservatezza sulle informazioni acquisite.

Requisiti del personale

La ditta che risulterà aggiudicataria del presente appalto organizzerà il personale necessario all'esecuzione dello stesso a sue cure e spese formando la manodopera necessaria e l'organizzazione tecnica.

Il personale della ditta appaltatrice deve:

- osservare le prescrizioni igieniche/sanitarie e applicare le procedure e le prescrizioni previste nel piano HACCP;
- tenere un comportamento irreprensibile ed agire in ogni circostanza con la massima diligenza, mantenere un contegno decoroso, irreprensibile, riservato, corretto, in particolare nei riguardi dell'utenza;
- essere disponibile alla collaborazione con gli altri operatori, con il personale ausiliario, insegnante ed amministrativo delle scuole, per il buon esito del servizio;
- osservare diligentemente gli oneri e le norme previste dal presente capitolato nonché rispettare i propri orari di lavoro;
- assicurare il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti;
- essere di sana e robusta costituzione fisica, in regola con tutte le norme di igiene e di idoneità sanitarie previste, in possesso dei diritti civili e politici;
- avere età non inferiore ai 18 anni;
- indossare specifico abbigliamento (fornito dalla ditta aggiudicataria) idoneo e conforme alla specifica attività lavorativa e dovrà esibire distintivo di riconoscimento visibile corredato di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione della ditta di appartenenza come previsto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/2008.

Tutto il personale dell'appaltatore deve essere professionalmente qualificato in specifica relazione al servizio oggetto del presente appalto, preparato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sulle norme di igiene della produzione degli alimenti, nonché sulle norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro.

La ditta dovrà inoltre garantire al proprio personale la massima informazione circa le modalità di svolgimento dei singoli servizi e le norme contenute nel presente capitolato, sollevando pertanto il Comune da oneri di istruzione del personale incaricato; il personale dovrà osservare diligentemente gli oneri e le norme previste dal presente capitolato ed attuare gli indirizzi indicati dall'Amministrazione.

La ditta, in considerazione della specifica delicatezza del servizio, garantisce che il personale da essa impiegato nei servizi oggetto dell'appalto, non abbia subito condanne penali o non abbia pendenze in atto.

Prima dell'inizio del servizio, l'aggiudicatario dovrà fornire all'Amministrazione comunale dettagliato elenco nominativo di tutto il personale utilizzato nei servizi, con l'indicazione delle qualifiche possedute, corredato da copia dei titoli necessari nonché dell'attestato di formazione. Tale elenco e la documentazione che lo correda devono essere presentati all'inizio del periodo contrattuale e devono essere costantemente aggiornati.

Dovrà essere comunicato in forma scritta all'Amministrazione comunale, prima dell'inserimento, la eventuale presenza di personale tirocinante o volontario.

Il personale della ditta operante nei centri produzione pasti o addetto alla somministrazione di pasti nonché trasporto e sanificazione è tenuto all'applicazione delle procedure e delle prescrizioni relative al metodo HACCP e, in particolare, alla compilazione delle schede di autocontrollo secondo le modalità che saranno illustrate durante l'intervento formativo obbligatorio, che la ditta è tenuta a organizzare, senza alcun onere ulteriore a carico dell'amministrazione rispetto al compenso pattuito.

La ditta si impegna inoltre ad effettuare a propria cura e spese tutti i controlli sanitari mirati a rischi specifici derivanti dall'attività lavorativa oggetto del presente capitolato.

La ditta dovrà comunque garantire personale qualitativamente e quantitativamente sufficiente per l'esecuzione dei servizi di cui all'oggetto.

ART. 27 – OBBLIGHI IN MATERIA DI PERSONALE

L'affidataria dovrà utilizzare, per lo svolgimento del servizio, personale assunto secondo le vigenti disposizioni di legge e nel rispetto, inoltre, del Regolamento Regionale 27 novembre 2009 n. 31 "L.R. n. 28/2006 - Disciplina in materia di contrasto al lavoro non regolare", applicando condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal contratto collettivo nazionale di lavoro, assolvendo, altresì, a tutti i conseguenti oneri, previdenziali, assicurativi e similari.

L'aggiudicatario deve applicare nei riguardi del proprio personale, soci (se in forma cooperativa) o dipendenti, tutte le leggi, regolamenti e disposizioni dei contratti di lavoro, sia per quanto concerne gli aspetti normativi e salariali, sia per gli obblighi ed oneri previdenziali ed assicurativi disciplinanti i rapporti di lavoro della categoria, con espresso esonero da parte dell'Amministrazione comunale di ogni responsabilità in merito.

La ditta assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine all'integrale osservanza ed applicazione di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore ed in ogni altro accordo decentrato a livello territoriale ed aziendale, se migliorativo dei precedenti, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche od integrazioni. I contratti collettivi andranno applicati anche dopo la scadenza, fino a sostituzione o rinnovo degli stessi. Il mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato, sarà oggetto di risoluzione del contratto. Si impegna, inoltre, a rispettare lo Statuto dei Lavoratori ed a risolvere eventuali controversie davanti al giudice del Lavoro previa conciliazione. Il Comune è estraneo ad ogni controversia che dovesse insorgere tra l'impresa ed il personale impiegato nei servizi.

La Ditta appaltatrice si impegna a garantire la stabilità del personale, fatti salvi i casi dovuti a fatti imprevedibili o concordati con l'Amministrazione, assicurando in tal modo continuità relazionale con gli utenti del servizio.

In caso d'inadeguatezza, costituita da carenze nella capacità relazionale e/o da mancanza di onestà e moralità, accertata in base a riscontri oggettivi anche su segnalazione dell'utenza, negligenza operativa, imperizia ed inosservanza dei propri compiti verso l'utente, l'aggiudicatario provvederà all'immediata sostituzione dell'operatore con altro personale avente i requisiti professionali richiesti entro un tempo massimo di tre giorni senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Comune.

In caso di ripetute ed accertate inadempienze e anche nel caso in cui si sia determinata una condizione di incompatibilità ambientale per l'operatore comunque lesiva del buon andamento del servizio, su richiesta scritta e motivata del Responsabile dell'Ufficio Istruzione inoltrata all'impresa, gli operatori dovranno essere

allontanati dall'esecuzione del servizio; in tale evenienza l'appaltatore si impegna a sostituire il personale impiegato con altro personale della medesima qualifica, dandone immediata comunicazione, come sopra detto.

Il rifiuto alla sostituzione da parte dell'impresa potrà comportare la rescissione del contratto.

Con riferimento alle sostituzioni e al turn over:

- a) l'aggiudicatario deve garantire la sostituzione del personale assente, anche per un solo giorno, per malattia, ferie ed altre cause di forza maggiore, con operatori con la stessa qualifica di quelli sostituiti. Le eventuali sostituzioni o modificazioni dovranno essere comunicate al Responsabile dell'Ufficio Istruzione;
- b) l'aggiudicatario deve garantire la piena e pronta disponibilità di operatori supplenti in sostituzione dei titolari, con le medesime caratteristiche professionali ed in possesso dei requisiti previsti, allo scopo di consentire in qualunque momento le necessarie sostituzioni degli operatori assenti secondo le modalità previste nel presente capitolato;
- c) l'aggiudicatario, in caso di sostituzione del personale per causa di forza maggiore (decesso, maternità, dimissioni,...), è tenuto a segnalare tempestivamente e con comunicazione preventiva scritta la sostituzione definitiva, o superiore ad un mese, allegando il relativo titolo professionale;
- d) l'aggiudicatario è tenuto ad assicurare la totale copertura degli orari del servizio anche nei casi in cui il personale, per imprevisti non possa completare il proprio turno di lavoro, provvedendo alle necessarie sostituzioni dei lavoratori assenti.

Per effetto del contratto nessun rapporto di lavoro subordinato, a tempo determinato o indeterminato, viene instaurato tra l'Amministrazione aggiudicatrice ed il personale dell'aggiudicataria, la quale solleva l'Amministrazione da ogni e qualsiasi pretesa che possa essere avanzata da detto personale nei loro confronti.

ART. 28 - FORMAZIONE DEL PERSONALE ADDETTO

Prima dell'avvio del servizio l'impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il personale circa le circostanze e le modalità previste nel capitolato per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune.

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e somministrazione ed al riordino dei locali deve ricevere una formazione professionale di base ed un aggiornamento continuo sui vari aspetti della refezione collettiva; in particolare i temi trattati durante tale formazione devono essere:

- a. alimentazione e dietetica (o salute);
- b. alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- c. caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- d. stagionalità degli alimenti;
- e. corretta gestione dei rifiuti;
- f. uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- g. energia, trasporti e mense;
- h. intolleranze e allergie alimentari;
- i. cenni relativi alla Norma Reg. CE 1169/2011 in tema di informazioni ed etichettatura;
- j. autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP;
- k. igiene e microbiologia degli alimenti;
- l. conservazione degli alimenti;
- m. salute e sicurezza sul lavoro;
- n. comportamento igienico del personale durante il lavoro;
- o. capitolato d'appalto.

I temi trattati per la formazione degli addetti al servizio di refettorio devono essere i seguenti:

- a. norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo (piano HACCP);
- b. pulizia, sanificazione, disinfezione;
- c. comunicazione con l'utenza;
- d. dietetica particolare, intolleranze e allergie.

I temi trattati per l'addestramento dei trasportatori devono riguardare:

- a. organizzazione e tempistica del servizio;
- b. igiene degli automezzi e dei contenitori ed autocontrollo;
- c. temperatura di mantenimento del pasto trasportato;
- d. situazioni di emergenza.

La formazione e l'addestramento del personale saranno oggetto di valutazione in sede di gara; a tale fine la ditta dovrà darne descrizione all'interno della relazione tecnica da presentare in sede di offerta.

Dell'effettuazione degli interventi formativi deve essere data preventiva comunicazione al Servizio Pubblica Istruzione del Comune di San Giorgio Ionico che avrà la facoltà di farvi partecipare i propri rappresentanti.

ART. 29 - REFERENTE DELLA DITTA

L'impresa aggiudicataria si impegna a indicare un Responsabile del servizio, in possesso di diploma di laurea e di un'esperienza almeno triennale nella direzione di servizi di ristorazione collettiva e/o scolastica, che sarà l'interlocutore principale della stazione appaltante con i compiti di:

1. dirigere e controllare le attività della cucina, la preparazione dei pasti, il trasporto presso le sedi indicate nel rispetto degli orari, la somministrazione, la pulizia degli ambienti e lo smaltimento dei rifiuti;
2. mantenere i rapporti con gli uffici comunali e con le autorità scolastiche per la risoluzione immediata di problematiche inerenti la distribuzione e la qualità dei pasti;
3. garantire la presenza ad eventuali incontri con i Dirigenti scolastici, con i componenti della Commissione mensa e/o con i rappresentanti del Comune.

L'impresa comunicherà inoltre il nome del responsabile dell'appalto, il numero di telefono e cellulare al quale dovrà essere reperibile dal lunedì al venerdì dalle ore 8,30 alle ore 14,00, e l'indirizzo di posta elettronica.

In caso di assenza o impedimento del Responsabile (ferie, malattia, ecc.) la ditta deve provvedere alla sua sostituzione con un altro soggetto di pari professionalità e requisiti, dandone immediata comunicazione scritta al Comune.

La ditta solleva il Comune di San Giorgio Ionico da ogni responsabilità per fatti verificatisi durante lo svolgimento del servizio, ritenendosi unica responsabile in caso di eventuali inosservanze delle norme in materia e di manchevolezze e/o trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

ART. 30 - RISPETTO DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

È fatto obbligo alla ditta affidataria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. (Testo Unico sulla salute e sicurezza sul lavoro).

Ai sensi dell'art. 26, comma 1, lettera b), del D.Lgs. 81/08, il Comune ha predisposto il Documento Unico di valutazione dei Rischi e Interferenze (DUVRI) relativo a possibili interferenze che esulano dall'attività ordinaria. Nella base d'asta del presente appalto sono pertanto computati gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso derivanti da rischi specifici. L'appaltatore, con la collaborazione del Comune, provvederà ad integrare il summenzionato DUVRI raccogliendo tutte le informazioni sui rischi esistenti negli ambienti in cui andrà ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza da adottare.

Inoltre, la ditta dovrà adempiere a tutti gli obblighi in materia di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenza per la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia, la tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori; dovrà in ogni momento a semplice richiesta del Comune, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra. È fatto divieto all'affidataria di eseguire qualsiasi operazione o intervento non autorizzati nei refettori scolastici.

Vestiaro-DPI

Come già precedentemente evidenziato, l'appaltatore dovrà fornire a tutto il personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materie di igiene, complete di idoneo copricapo, atto a contenere adeguatamente tutta la capigliatura, da indossare durante le ore di servizio. Sarà sua cura e onere dare precise disposizioni al proprio personale circa l'abbigliamento da indossare durante il servizio.

L'appaltatore deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art.42 D.P.R.327/1980 e Reg. CE 852/04) da indossare durante le ore di servizio e i Dispositivi di Protezione Individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al citato D.Lgs. n.

81/2008, nonché i presidi di primo soccorso. Qualora si verificassero situazioni di emergenza sanitaria, è richiesto allo stesso di dotare il proprio personale addetto alla distribuzione di specifici DPI (es. mascherine chirurgiche, gel disinfettante e simili) senza oneri aggiuntivi per l'Ente concedente.

Il Comune si riserva la facoltà, nel caso di episodi di infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari, di richiedere alla ditta di sottoporre i propri addetti al servizio ad analisi per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio.

L'impresa è tenuta al rispetto della normativa vigente sulla sicurezza e quindi a nominare e formare le figure della sicurezza necessarie alle proprie attività lavorative; in particolare qualora il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione non fosse presente sui luoghi di lavoro oggetto della concessione, l'impresa dovrà nominare e formare un preposto fra i propri lavoratori.

L'Impresa deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali. In particolare dovrà imporre al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza ed ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

ART. 31 – ESERCIZIO DEL DIRITTO DI SCIOPERO

In caso di azione collettiva di astensione dal lavoro dei propri dipendenti, il concessionario deve conformarsi a quanto disposto dalla normativa in materia L. n. 146/90.

In caso di proclamazione di sciopero del personale dell'appaltatore, la ditta si impegna a garantire la presenza di personale necessario per il mantenimento dei servizi essenziali, così come definiti dal Committente.

In caso di sciopero dei dipendenti della ditta appaltatrice, la stessa è tenuta a comunicare la sospensione del servizio con preavviso scritto, in modo da consentire al Comune l'informazione all'utenza nei termini di legge (almeno 5 gg. prima). Qualora la comunicazione da parte della ditta avvenga dopo il termine d'inizio dello sciopero, verrà applicata una penale pari al 50% del costo dei pasti non forniti (calcolato sul numero delle presenze del giorno lavorativo precedente lo sciopero), fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di procedere all'acquisto, a totale carico della ditta appaltatrice, di alimenti alternativi al pasto non fornito.

Qualora invece, la comunicazione non pervenga al Servizio Istruzione del Comune nei termini e con le modalità sopra indicati, è fatta salva l'applicazione delle penali di cui al successivo articolo

In caso di sciopero del personale scolastico trattandosi di dipendenti di altro Ente il Comune assicura l'informazione con la massima tempestività possibile, così come in caso di altro avvenimento straordinario che comporti l'interruzione del servizio.

In caso di sospensione dello sciopero la ditta dovrà essere in grado di effettuare il servizio, previa comunicazione da effettuarsi con almeno 24 ore di anticipo.

Nulla è dovuto alla ditta dal Comune per la mancata prestazione del servizio.

ART. 32 – COPERTURA ASSICURATIVA

L'appaltatore è responsabile di ogni danno che possa derivare a persone o a cose della Stazione appaltante e/o di terzi, nell'espletamento del servizio oggetto del presente appalto. A tal fine è tenuto a stipulare ed a mantenere efficace per tutta la durata del contratto una polizza di responsabilità civile a copertura dei danni cagionati a terzi per qualsiasi fatto o atto commesso dai propri dipendenti, collaboratori ed ogni soggetto (persona fisica/giuridica) che presti la propria opera per conto dello stesso nell'espletamento delle prestazioni oggetto del servizio, con le seguenti caratteristiche minime:

- sezione RCT massimale unico non inferiore ad € 2.000.000,00;
- sezione RCO massimale non inferiore ad € 2.000.000,00 con il limite per prestatore di lavoro infortunato di € 2.000.000,00.

La polizza dovrà prevedere le seguenti estensioni di garanzia (il termine assicurato è riferito all'appaltatore):

- danni a cose/enti di terzi da incendio, esplosione o scoppio di cose dell'Assicurato o da lui detenute, con un massimale non inferiore ad € 1.000.000,00;
- responsabilità civile conduzione ed uso di beni non di proprietà;
- danni a cose di terzi detenute e/o in consegna o custodia all'assicurato a qualsiasi titolo con un massimale non inferiore ad € 750.000,00;

- danni a cose nell'ambito di esecuzione dei lavori;
- i danni a locali, arredi, impianti, attrezzature e strutture in genere (dei luoghi sede delle manifestazioni/ evento promossi dall'assicurato);
- danni quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile, causati dalle cose prodotte nelle proprie cucine e somministrate ai fruitori del servizio di ristorazione ed imputabili a:
 - vizio originario del prodotto ed a cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto dei termini di scadenza (fatto salvo il caso di dolo), per i generi alimentari di produzione propria;
 - cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto dei termini di scadenza (fatto salvo il caso di dolo), negli altri casi;

con un massimale non inferiore ad € 1.000.000,00.

L'anzidetta polizza dovrà prevedere l'estensione dell'assicurazione alla responsabilità civile personale dei dipendenti (compresi i parasubordinati) e dei collaboratori che, in relazione all'attività oggetto dell'appalto, prestano la loro opera a qualunque titolo per conto della ditta appaltatrice.

I massimali previsti dalle polizze non sono da ritenersi in alcun modo limitativi della responsabilità assunta dalla ditta appaltatrice sia nei confronti di terzi, compresi i trasportati, sia nei confronti dell'Ente; qualora l'importo del risarcimento spettante a terzi ecceda i massimali della polizza sottoscritta la differenza resterà ad intero ed esclusivo carico dell'appaltatore. Eventuali scoperte o franchigie previste dalla polizza di responsabilità civile non potranno in alcun modo essere poste o considerate a carico dell'Ente appaltante e del danneggiato.

L'affidatario è comunque responsabile dei danni arrecati, nell'espletamento del servizio al patrimonio dell'Ente, a causa di imperizia e/o incapacità del personale, cattivo funzionamento dei macchinari, nonché all'utilizzo di materiale non idoneo, nulla escluso.

L'inefficacia del contratto assicurativo non potrà in alcun modo essere opposta all'Amministrazione e non costituirà esimente dell'affidatario per le responsabilità ad esso imputabili secondo le norme dell'ordinamento vigente.

L'accertamento dei danni sarà effettuato dalla Amministrazione comunale in contraddittorio con i rappresentanti della ditta; in caso di loro assenza si procederà agli accertamenti in presenza di due testimoni, anche dipendenti, dell'Amministrazione, senza che la ditta possa sollevare eccezione alcuna.

L'affidatario è tenuto a documentare al Servizio Istruzione, almeno 10 giorni lavorativi prima dell'avvio del servizio, l'adempimento di tali obblighi assicurativi.

In alternativa alla stipulazione della polizza di responsabilità civile, il prestatore di servizi potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, si dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre per l'intera durata del contratto di appalto anche il servizio in oggetto svolto per conto dell'Amministrazione aggiudicatrice, precisando che il massimale non è inferiore a quello da questa richiesto.

L'appaltatore, indipendentemente dall'osservanza degli altri obblighi stabiliti da norme legislative e contrattuali per esso vincolanti, dovrà dare notizia al Comune, con mezzo più celere, di qualsiasi fatto che possa interessare il servizio appaltato e di tutti gli incidenti che dovessero capitare, quale che sia la gravità di questi e ancorché non si verificano danni.

Il contratto potrà essere univocamente risolto dall'Amministrazione Comunale qualora per qualsiasi ragione la ditta appaltatrice venga a trovarsi priva della copertura assicurativa.

ART. 33 – MONITORAGGIO E CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

La vigilanza sul servizio spetta al Comune per tutto il periodo del contratto, nei tempi e modi ritenuti più idonei, affiancandosi e non sovrapponendosi ai poteri di competenza delle Autorità competenti per quanto concerne gli aspetti igienico sanitari. Tale attività avverrà nel rispetto della normativa vigente e senza interferire con lo svolgimento del servizio. La ditta è obbligata a fornire la massima collaborazione al personale incaricato dell'attività di controllo, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

Hanno altresì diritto di visitare i locali di preparazione e di refezione, per accertare le modalità di lavorazione e distribuzione, nonché il gradimento del pasto da parte dell'utenza, i rappresentanti della "Commissione mensa" debitamente autorizzati dal Comune.

In particolare, si prevedono i seguenti controlli:

- a. **controllo tecnico-ispettivo**, svolto dai dipendenti comunali o dai terzi collaboratori all'uopo incaricati e/o da persona competente designata dal Comune (nei plessi di distribuzione e/o nel Centro cottura), riguardante:
- la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato e relativi allegati;
 - il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi di esecuzione del servizio;
 - il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il trasporto, la consegna e la distribuzione dei pasti, l'etichettatura e la data di scadenza dei prodotti;
 - le modalità di sanificazione di ambienti ed attrezzature;
 - lo stato igienico degli automezzi per il trasporto;
 - lo stato igienico-sanitario del personale addetto;
 - la professionalità degli addetti ai refettori e il loro comportamento nei confronti dell'utenza (ragazzi ed adulti);
 - l'abbigliamento di servizio degli addetti;
 - l'applicazione di prescrizioni in materia di sicurezza ed igiene del lavoro;
 - le modalità di distribuzione, le quantità delle porzioni, il confezionamento e la corretta preparazione e distribuzione delle diete speciali;
 - la verifica di documentazione tecnica pertinente al servizio: schede tecniche dei prodotti, piano di autocontrollo, documentazione relativa alle certificazioni di qualità, attestati formativi, inquadramenti contrattuali, libretti tecnici attrezzatura, schede di monitoraggio, bolle di consegna, etichette, piani di monitoraggio infestanti, ecc.;
- b. **controllo igienico-sanitario** svolto dalle Autorità competenti e/o da persone competenti designate dal Comune relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'impresa. I controlli potranno comprendere prelievi di prodotti alimentari finiti e/o semilavorati nonché di tamponi superficiali delle attrezzature sanificate (indagine chimica e/microbiologica);
- c. **controllo sull'andamento complessivo del servizio** da parte dei componenti delle Commissioni mensa e/o da persone competenti designate dal Comune presso ogni singola struttura scolastica servita. Questi potranno accedere ai locali di somministrazione e/o al centro cottura. I controlli potranno verificare l'appetibilità e il gradimento del cibo (es. temperatura, aspetto, gusto, presentazione, servizio, ecc.), la conformità al menù e, in generale, il corretto funzionamento del servizio di refezione. In ogni caso i componenti della Commissione mensa sono tenuti a comunicare gli esiti dei suddetti controlli agli uffici del Comune che si occupano del servizio di ristorazione scolastica per le eventuali contestazioni all'impresa per inadempimenti contrattuali o per qualunque altro eventuale rilievo che possa essere formalmente mosso alla Concessionaria solo ed esclusivamente dal Comune.
- Sarà cura del Comune comunicare all'Impresa concessionaria l'elenco dei membri della Commissione mensa e i nominativi dei soggetti incaricati del Controllo tecnico ispettivo, indicandone tempestivamente ogni successiva variazione.

Qualora, in esito ai controlli di cui al presente articolo, il servizio erogato sia risultato difforme rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, il Comune procederà alla contestazione dell'episodio nel rispetto delle procedure stabilite nell'art. 43 "Penalità".

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, la ditta è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta. La Ditta dovrà inoltre fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi al centro di cottura e per l'accesso ai locali scolastici in cui viene effettuato lo sporzionamento delle pietanze. Non dovendo essere effettuata da tale personale alcuna manipolazione degli alimenti, non sarà richiesta agli stessi la tessera di idoneità sanitaria. La ditta dovrà inoltre fare in modo che i refettori siano dotati di strumentazione che consenta di controllare in modo rapido la temperatura dei cibi.

ART. 34 – COMMISSIONE MENSA

Annualmente viene nominata una Commissione mensa composta dai rappresentanti dei docenti e dei genitori, istituita ai sensi dell'art.17 del Regolamento comunale in materia di diritto allo studio, approvato con deliberazione di C.C. n. 38 del 06.10.2009.

Alla Commissione spetta il compito di verificare direttamente il buon andamento del servizio di mensa e di segnalare al Servizio Pubblica Istruzione del Comune eventuali problemi connessi al servizio od eventuali proposte relative all'alimentazione degli alunni.

La Commissione provvede a designare i membri autorizzati ad accedere nei refettori durante la distribuzione.

ART. 35 - PROPOSTE MIGLIORATIVE ED ATTIVITÀ INTEGRATIVE

È facoltà del proponente di avanzare proposte migliorative ed integrative degli standard minimi prestazionali, tecnico operativi e di personale previsti dal presente capitolato da attuare con mezzi e risorse proprie, nonché con figure professionali esclusivamente a carico dell'aggiudicatario, senza che ciò comporti alcun corrispettivo aggiuntivo a carico dell'Amministrazione.

Le proposte migliorative ed integrative saranno oggetto di valutazione in sede di esame delle offerte secondo i criteri ed i parametri indicati nel Disciplinare di gara.

ART. 36 – CORRISPETTIVO, FATTURAZIONE E MODALITÀ DI PAGAMENTO

Il prezzo a pasto risultante dalla gara deve considerarsi comprensivo di ogni onere, esclusa la sola IVA a norma di legge.

Il pagamento del corrispettivo dovuto all'aggiudicatario per il servizio di cui al presente appalto verrà effettuato a seguito di presentazione di regolari fatture elettroniche, presentate mensilmente e posticipatamente all'effettuazione del servizio, con indicazione del mese di riferimento. Il corrispettivo sarà pari al numero di pasti prenotati, risultanti dal sistema, per il prezzo offerto. L'Amministrazione Comunale, sulla base dei dati forniti dalla Dirigenza Scolastica, comunicherà all'impresa il numero di insegnanti e personale ATA autorizzati a pranzare presso ciascun plesso. Pertanto, andranno fatturate mensilmente:

- le somme relative ai pasti prenotati dagli alunni;
- le somme relative ai pasti consumati dagli insegnanti e personale ATA.

La fattura presentata dalla ditta aggiudicataria dovrà indicare:

- il numero dei pasti erogati agli alunni in ogni singola scuola;
- il numero dei pasti erogati al personale scolastico in ciascun plesso;
- i giorni di effettivo servizio effettuati nel mese di riferimento;
- il numero complessivo di pasti erogati in ogni scuola;
- il prezzo unitario di aggiudicazione;
- l'iva nella percentuale dovuta per legge;
- l'importo totale da liquidare.

La liquidazione della fattura avverrà entro 30 giorni dalla data di presentazione della stessa, fatto salvo eventuale maggior termine necessario per la verifica della regolarità della prestazione e della regolarità contributiva (DURC).

L'irregolarità del DURC comporta la sospensione del pagamento della fattura. Si applicano, in ogni caso, gli artt. 4 e 5 del DPR 207/2010 e s.m.i. in materia di intervento sostitutivo della stazione appaltante in caso di inadempienza contributiva e retributiva dell'appaltatore.

Le fatture, redatte in formato elettronico secondo le norme fiscali in vigore, dovranno riportare il codice CIG e il seguente codice univoco di fatturazione: EXQGAN.

Si informa altresì che il Comune di San Giorgio Jonico rientra nel regime di cui all'art.1, comma 629 lettera b), della legge 23 dicembre 2014 n. 190 (Split Payment). Nella fattura dovrà essere obbligatoriamente inserita l'annotazione "SCISSIONE DEI PAGAMENTI", così come disposto dall'art. 2 del Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze del 23/01/2015. L'Amministrazione Comunale provvederà al pagamento della sola base imponibile al netto di eventuali note di accredito, provvedendo successivamente al versamento dell'IVA esposta in fattura.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali penalità applicate per inadempienza a carico della ditta aggiudicataria e quant'altro dalla stessa dovuto.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione comunale tutti i servizi, le prestazioni, le spese, etc., necessari per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Al fine di poter verificare il rispetto delle disposizioni vigenti in materia di trattamento retributivo e contributivo nei confronti del personale impiegato nell'appalto, la ditta affidataria dovrà produrre ogni qualvolta la stazione appaltante lo riterrà opportuno, la seguente documentazione:

- copia dei contratti individuali di lavoro sottoscritti con il personale impiegato nel servizio;
- copia della busta paga di ogni lavoratore, con allegato il documento attestante l'effettivo pagamento del compenso mensile spettante, al fine di verificare il numero di ore retribuite rispetto a quelle effettivamente lavorate, e l'applicazione del C.C.N.L.;
- copia dei documenti attestanti il versamento dei contributi previdenziali, assistenziali e fiscali di ogni operatore impiegato per lo svolgimento del servizio (Mod. F24 o altro).

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente impiegato nell'esecuzione del servizio, l'ente attiverà l'intervento di cui all'art. 30, co. 6 del suddetto Codice.

ART. 37 – OBBLIGHI IN MATERIA DI TRACCIABILITÀ FINANZIARIA

La ditta in caso di aggiudicazione si impegna ad assolvere tutti gli obblighi in materia di tracciabilità dei movimenti finanziari di cui all'art. 3 della Legge 136/2010 e s.m.i.

Il mancato rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, oltre alle sanzioni specifiche, comporta la nullità assoluta del contratto, nonché determina la risoluzione di diritto del contratto nel caso di mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

In particolare, la ditta dovrà:

- utilizzare per tutte le transazioni relative al presente appalto, comprese le transazioni verso i propri subcontraenti, il/i conto/i corrente/i dedicato/i alle commesse pubbliche,
- inserire nei contratti sottoscritti con i subcontraenti, a pena nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge sopra richiamata;
- dare immediata comunicazione alla Stazione Appaltante e alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo della Provincia ove ha sede la Stazione Appaltante, qualora avesse notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 legge 136/2010;
- qualora nel corso dell'appalto si dovessero registrare modifiche rispetto ai dati comunicati in sede di stipulazione contrattuale, darne comunicazione alla Stazione appaltante entro 7 giorni;
- riportare il codice CIG assegnato in tutte le comunicazioni e operazioni relative alla gestione contrattuale e, in particolare, nelle fatture che verranno emesse.

Art. 38 - REVISIONE DEI PREZZI

Per ogni anno di durata dell'appalto successivo al primo, è consentita la revisione periodica del corrispettivo a carico del committente ai sensi dell'art. 106 c.1 lett. a) del D. Lgs. n. 50/2016.

La revisione annuale, verrà determinata in funzione della variazione, su base annua, dell'“Indice per le famiglie di operai e impiegati FOI (senza tabacchi)” di cui alla tabella ISTAT FOI(nt), pubblicata da ISTAT entro i primi mesi di ogni anno.

Non verranno concessi aumenti retroattivi. La revisione dovrà essere richiesta dalla ditta mediante posta elettronica certificata entro il 30 giugno di ogni anno e produrrà effetto dal successivo mese di settembre, subordinatamente all'adozione, da parte dell'Amministrazione Comunale, di apposito atto. Il relativo procedimento avrà termine decorsi 30 giorni dal ricevimento della richiesta di revisione, fermi restando i termini annuali di riferimento su indicati. La mancata richiesta entro i termini sopra riportati si intenderà come conferma dei corrispettivi vigenti.

ART. 39 - GARANZIE A CORREDO DELL'OFFERTA

A garanzia del mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali, la ditta affidataria è tenuta a prestare, prima della stipulazione del contratto, garanzia definitiva a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 93, co. 2, 3, 4, del Codice, pari al 10% dell'importo contrattuale ovvero alle ulteriori percentuali nelle ipotesi indicate dall'art. 103, co. 1, dello stesso Codice.

Alla garanzia definitiva, che dovrà essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico di concerto con il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti e previamente concordato

con le banche e le assicurazioni o loro rappresentanze, si applicano le riduzioni previste dall'art. 93, co. 7 del Codice.

La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto o la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

Lo svincolo della cauzione avverrà a fine rapporto contrattuale, una volta adempiute le prestazioni contrattuali.

ART. 40 – STIPULA DEL CONTRATTO

La ditta aggiudicataria dovrà produrre, prima della stipula del contratto, la seguente documentazione in originale o copia conforme:

- a) titolo legittimo comprovante la disponibilità per l'intera durata contrattuale del centro di produzione pasti offerto in sede di gara (in possesso delle caratteristiche dichiarate nell'offerta tecnica);
- b) licenze, concessioni e autorizzazioni prescritte dalle leggi e dai regolamenti vigenti in materia;
- c) polizze assicurative RC da stipularsi con primario Istituto assicurativo, con i massimali indicati e le estensioni previste nell'art. 32;
- d) ogni altra copertura assicurativa richiesta dalla documentazione di gara;
- e) garanzia definitiva di cui al precedente art. 39;
- f) Documento di Valutazione dei Rischi, ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e s.m.i.;
- g) ricevuta di versamento per le spese di rogito e registrazione contratto.

La mancata produzione della suddetta documentazione nel termine di 10 (dieci) giorni dalla richiesta da parte dell'Ufficio e/o l'esito negativo dell'esame della medesima documentazione comporterà la revoca dell'aggiudicazione e il contestuale incameramento della cauzione provvisoria, salvo il risarcimento del maggior danno.

Verificati i requisiti previsti dal disciplinare di gara ed acquisita la documentazione necessaria, l'aggiudicatario verrà convocato, a mezzo raccomandata a.r., nel giorno, ora e sede indicata, per la stipulazione del contratto. Decorso il termine la ditta si intenderà rinunziataria e si procederà nei suoi confronti come per legge.

Tutte le spese di contratto, inerenti e consequenziali, compresa la registrazione nonché ogni altra imposta o tassa, sono a carico dell'aggiudicatario.

ART. 41 - ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 8 della L. n. 120/2020, l'Amministrazione comunale si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in pendenza della stipulazione del contratto, alle condizioni di cui all'art. 32, co. 8 e 13 del D.Lgs. 50/2016 s.m.i. e, comunque, dopo:

1. la trasmissione della documentazione richiesta dall'Amministrazione comunale e di ogni altra autorizzazione, certificazione o titolo abilitativo previsto dalla normativa vigente per lo svolgimento dei servizi oggetto dell'appalto;
2. la comunicazione del nominativo e dei recapiti del Referente del servizio;
3. copia delle polizze assicurative;
4. la costituzione di cauzione definitiva;
5. la presentazione del Piano della sicurezza aziendale.

L'aggiudicatario entro 10 giorni dalla data di ricezione della comunicazione di aggiudicazione dell'appalto, in pendenza della stipula contrattuale, dovrà, ove ne ricorrano i presupposti, dare inizio al servizio, impegnandosi a rispettare tutte le norme del presente capitolato. Qualora non adempia, il Comune ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

Il direttore dell'esecuzione redige apposito verbale di avvio dell'esecuzione del contratto in contraddittorio con l'aggiudicatario.

ART. 42 - DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 111, co. 2, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., il Comune affiderà ad un soggetto professionalmente adeguato l'incarico di direttore dell'esecuzione, in conformità alle indicazioni contenute nelle Linee guida Anac 3/2016, che svolgerà il coordinamento, la direzione e il controllo tecnico contabile dell'esecuzione del contratto stipulato dalla stazione appaltante, in modo da assicurarne la regolare

esecuzione nei tempi stabiliti e secondo le prescrizioni contenute nei documenti contrattuali e nelle condizioni offerte in sede di aggiudicazione.

ART. 43 - PENALITA'

Nell'esecuzione del servizio, la ditta ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti ed il presente capitolato nonché l'offerta tecnica; in caso di mancato rispetto di tale obbligo è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria.

Il Comune, a tutela della qualità del servizio e della sua conformità alle norme di legge e contrattuali, applicherà, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, sanzioni pecuniarie in caso di verificata violazione di tali norme. Si riporta di seguito - a titolo esemplificativo, escludendo che l'elenco che segue sia esaustivo delle possibili eventuali inadempienze contrattuali - una descrizione delle principali tipologie di inadempienze e delle relative sanzioni pecuniarie, indicate negli importi massimi, a carico dell'impresa.

Standard merceologici

- a. Mancato rispetto degli standard previsti dalle tabelle merceologiche: € 1.000,00 (euro mille/00);
- b. Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia: € 1.000,00 (euro mille/00);
- c. Etichettatura non conforme alla vigente normativa: € 1.000,00 (euromille/00);
- d. Mancata fornitura di prodotti biologici per le tipologie merceologiche e per i quantitativi previsti euro: € 1.500,00 (euro millecinquecento/00);
- e. Mancata fornitura di prodotti a filiera corta e/o a Km per le tipologie merceologiche e i quantitativi previsti: € 1.500,00 (euro millecinquecento/00);
- f. Fornitura di prodotti non adatti per le diete speciali per le tipologie merceologiche previste e utilizzate: € 2.500,00 (euro duemilacinquecento/00);

Quantità

- a) Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati: € 1.000,00 (euro mille/00);
- b) Totale mancata consegna dei pasti e delle derrate ordinate, presso ogni singolo plesso scolastico: € 5.000,00 (euro cinquemila/00);
- c) Totale mancata consegna di una portata o di una derrata, presso ogni singolo plesso scolastico: € 2.000,00 (euro duemila/00);
- d) Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 1.000,00 (euro mille/00) per ogni dieta speciale;
- e) Mancata consegna materiale a perdere: € 250,00 (euro duecentocinquanta/00);
- f) Mancato rispetto delle grammature (valutato sulla media di 5 porzioni di alimenti da consumarsi crudi o cotti) € 500,00 (euro cinquecento/00) per le prime due sanzioni; dalla terza in poi € 1.000,00 (euro mille/00);

Rispetto del menù

- a) Mancato rispetto del menù previsto (primo o secondo piatto), se non comunicato almeno tre giorni prima con adeguata motivazione tecnica: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- b) Mancato rispetto del menù previsto (contorno o frutta), se non comunicato almeno tre giorni prima con adeguata motivazione tecnica: € 250,00 (euro duecentocinquanta/00);

Aspetti igienico-sanitari

- a) Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici nelle preparazioni e/o nei pasti: € 3.000,00 (euro tremila/00);
- b) Rinvenimento di parassiti: € 2.000,00 (euro duemila/00);
- c) Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 1.000,00 (euro mille/00);
- d) Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- e) Inadeguata igiene degli automezzi: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- f) Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: € 1.000,00 (euro mille/00);
- g) Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana: € 1.000,00 (euro mille/00);
- h) Mancato rispetto del piano di sanificazione e di pulizia: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- i) Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- j) Temperatura dei pasti (legame caldo 65,0°C e legame freddo 10,0°C) non conforme alla normativa vigente: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- k) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i centri di

produzione pasti: € 1.000,00 (euromille/00);

- l) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del responsabile addetto al trasporto dei pasti: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- m) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione e rigoverno dei locali di ristorazione: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- n) Mancato rispetto norme inerenti la gestione dei rifiuti: € 500,00 (euro cinquecento/00);

Tempistica

- a) Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti che provochino un ritardo nell'inizio della somministrazione dei pasti rispetto all'orario previsto superiore a 15 minuti: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- b) Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo superiore a 15 minuti dall'orario previsto: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- c) Mancato aggiornamento/registrazione attività d'impresa: € 500,00 (euro cinquecento/00);

Personale

- a) Mancato rispetto delle norme di igiene: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- b) Mancato rispetto delle disposizioni in materia di formazione: € 500,00 (euro cinquecento/00);
- c) Mancato rispetto del rapporto tra addetti e utenti/pasti di cui all'art. ---- del presente capitolato: € 1.500,00;
- d) Mancato rispetto di quanto esplicitato nel Capitolato d'appalto in materia di personale: € 1.000,00 (euro mille/00);

Altri aspetti

- f. Penale di € 200,00 per ogni giorno solare fino a un massimo di € 6.000,00 per il ritardo rispetto a quanto previsto dal CSC e rispetto ai tempi dichiarati in sede di gara nella messa in funzione dei servizi richiesti nel gestionale, inclusi i servizi di pagamento on-line;
- g. Penale di € 50,00 per ogni ora di ritardo nel ripristino degli eventuali malfunzionamenti fino a un massimo di € 500,00 rispetto ai tempi di ripristino o di intervento tecnico dichiarati in sede di gara.
- h. Ulteriori casi di violazione, inadempienza e ritardi nell'esercizio del contratto desumibili direttamente ed indirettamente dal contratto stesso oltre che dal capitolato e dai suoi allegati, e/o dall'offerta e dalle leggi e/o dai regolamenti vigenti: fino a € 2.000,00 a seconda della gravità.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati all'impresa, per iscritto tramite Posta elettronica certificata (pec), descrivendo l'anomalia accertata e fornendo tutte le informazioni necessarie (luogo e data, natura dell'anomalia specificando la contestazione, dati relativi all'accertatore, ecc.) e quest'ultima avrà facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro quindici giorni dal ricevimento della nota di contestazione.

Qualora la ditta non faccia pervenire al Comune le proprie controdeduzioni ovvero non risponda alle contestazioni di cui trattasi, nel termine ultimo di quindici giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione del Comune, con atto del Responsabile del Servizio competente, si procederà all'applicazione delle sanzioni sopra previste.

Il Comune, tramite il responsabile del Servizio competente, valutate le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dall'affidataria, nel caso in cui le stesse non fossero ritenute accettabili, provvederà a suo insindacabile giudizio, a comminare la relativa sanzione tramite comunicazione via pec.

Nel caso di cui sopra, verrà irrogata la sanzione e comunicato l'ammontare della penale che dovrà essere pagata entro 15 giorni dal ricevimento della pec; nel caso in cui l'Impresa concessionaria non paghi, l'importo sarà trattenuto dalla prima fattura in liquidazione.

In tutti gli altri casi, il Comune provvederà all'incameramento della cauzione, ivi inclusa l'ipotesi in cui si disponga l'esecuzione del servizio ad altra Impresa in danno alla società inadempiente.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per altre violazioni contrattuali.

Il Comune, tramite il responsabile del Servizio competente, non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste.

In caso di carente e/o mancata esecuzione delle prestazioni oggetto del servizio il Comune potrà provvedervi ricorrendo a terzi, con spese a totale carico dell'Impresa concessionaria inadempiente, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

L'esecuzione d'ufficio delle prestazioni oggetto del presente appalto dovrà essere sempre preceduta da formale diffida trasmessa a mezzo PEC.

Qualora nel corso del servizio si verifichino gravi o ripetuti casi di inadempimento contrattuale, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto ai sensi di Legge salvo il risarcimento di tutti i danni patiti.

ART. 44 – SUBAPPALTO

L'intendimento di avvalersi di eventuali subappalti deve essere espresso all'atto dell'offerta nei modi di legge, pena l'inammissibilità del ricorso al subappalto stesso.

L'effettivo ricorso al subappalto è comunque sottoposto alle condizioni e modalità previste dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016. La Stazione Appaltante ammette il subappalto purché in sede di documentazione amministrativa, pena l'impossibilità di usufruirne e senza possibilità di soccorso istruttorio al riguardo, l'operatore economico indichi le parti di commessa che intende subappaltare, ex art. 105 comma 4, lett. c) D. Lgs. n. 50/2016 e purché, all'atto della stipula del contratto del presente appalto, il subappaltatore detenga i requisiti di cui all'art. 105, comma 4, lett. b) D. Lgs. n. 50/2016, fatta salva la possibilità di cui successivo comma 12.

Il subappalto non comporta modificazione agli obblighi ed oneri della ditta appaltatrice, la quale rimane responsabile nei confronti del Comune della perfetta esecuzione del contratto anche per la parte subappaltata. In ogni caso l'Amministrazione Comunale rimane estranea al rapporto contrattuale tra l'appaltatore ed il sub appaltatore, per cui tutti gli adempimenti di legge e responsabilità contrattuali, nessuna esclusa, faranno capo esclusivamente all'appaltatore. Per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto, l'appaltatore è responsabile in solido dell'osservanza dei contratti collettivi e degli adempimenti in materia di sicurezza previsti dalla normativa vigente da parte del subappaltatore nei confronti dei propri dipendenti.

Art. 45 - CESSIONE

È vietato cedere anche parzialmente i servizi, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita della garanzia a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate al Comune e fatti salvi i maggiori danni accertati. Non sono considerate cessioni, ai fini del presente appalto, le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con il Comune.

Nel caso di cessioni di azienda, trasformazioni, fusioni o scissioni d'impresa si applica quanto previsto dall'art. 106 c.2 lett. d) n. 2 del D. Lgs. n. 50/2016.

ART. 46 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune si riserva di promuovere la risoluzione del contratto nei casi e nei modi previsti all'art. 108 del D.Lgs. 50/2016, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni da parte dell'Ente e nelle ulteriori seguenti circostanze:

1. per sospensione o interruzione del servizio, salvo cause di forza maggiore;
2. per contravvenzioni agli obblighi contrattuali o alle disposizioni di legge relativi al servizio non eliminati in seguito a diffida formale da parte dell'Amministrazione;
3. per gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche qualitative e quantitative previste dal capitolato;
4. per frode ed in caso di fallimento, concordato fallimentare o liquidazione coatta amministrativa;
5. per violazione dell'obbligo di sollevare o tenere indenne l'Amministrazione da qualsivoglia azione o pretesa di terzi;
6. al verificarsi di accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
7. al verificarsi di accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Concessionaria, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
8. per mancato possesso delle prescritte autorizzazioni, licenze e concessioni previste dalla normativa che disciplina la materia;
9. per gravi violazioni agli obblighi previdenziali ed assistenziali nei confronti dei dipendenti;
10. quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente per interposte persone, i

diritti e gli obblighi inerenti al presente Capitolato;

11. per ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile.

In tutti i casi sopra previsti l'infrazione è contestata all'Impresa concessionaria con PEC, con assegnazione allo stesso di un termine non inferiore a giorni 15 per la presentazione di eventuali repliche.

Nei suddetti casi di risoluzione, la ditta è comunque tenuta a garantire, nel rispetto degli obblighi contrattuali, la continuità del servizio, fino all'attivazione del servizio da parte del nuovo gestore. Qualora le insufficienze, le inadempienze, la violazione totale o parziale delle condizioni e degli obblighi contenuti nel presente Capitolato rivestano carattere d'imminente gravità tali da compromettere la funzionalità del servizio, il Comune procederà alla risoluzione immediata del contratto, ad introitare la garanzia definitiva di cui all'art.103 del D.lgs. 50/2016 e ad affidare la prosecuzione del servizio ad altra impresa, imputando all'appaltatore le eventuali spese che dovrà sostenere per supplire al mancato adempimento degli obblighi contrattuali.

Nei casi di risoluzione, il Comune sarà tenuto a corrispondere all'impresa soltanto il corrispettivo contrattuale delle prestazioni regolarmente effettuate sino al giorno della risoluzione, dedotte le eventuali penalità e spese sostenute.

Inoltre, le parti convengono la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 c.c., mediante la seguente clausola risolutiva espressa, previa dichiarazione da comunicarsi alla affidataria con comunicazione formale, nelle seguenti ipotesi:

- ⇒ perdita dei requisiti di idoneità;
- ⇒ accertamento di false dichiarazioni rese in sede di gara;
- ⇒ cumulo da parte del prestatore di servizi di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;
- ⇒ nel caso in cui il Comune accerti l'effettuazione di pagamenti senza l'utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni così come previsto dall'art. 3 della Legge n. 136/2010, così come modificata dal D.L. 187/2010.

In tutti i casi di risoluzione del contratto, l'Amministrazione Comunale avrà diritto di ritenere definitivamente la cauzione prestata, fermo restando il diritto al risarcimento dell'ulteriore danno e all'eventuale esecuzione in danno.

Rimane in ogni caso salva l'applicazione dell'art. 1453 c.c. nonché viene fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di compensare l'eventuale credito dell'aggiudicatario con il credito dell'Ente per il risarcimento del danno.

Alla naturale scadenza del contratto, lo stesso si intende risolto di diritto senza bisogno di disdetta da una delle parti.

ART. 47 - ESECUZIONE IN DANNO

Qualora l'impresa appaltatrice si riveli inadempiente, anche solo parzialmente, agli obblighi derivanti dall'esecuzione del contratto, l'Amministrazione appaltante avrà facoltà di richiedere ad altra impresa l'esecuzione parziale o totale del servizio rimasto non eseguito, addebitando i relativi costi all'aggiudicatario. Resta in ogni caso fermo il diritto al risarcimento dei danni che possono essere derivati all'Amministrazione e a terzi in dipendenza dell'inadempimento.

ART. 48 - RECESSO

L'Amministrazione si riserva la facoltà di esercitare il diritto di recesso di cui all'art.1671 C.C., in qualunque tempo e fino al termine del servizio, qualora intenda provvedere diversamente in merito all'esecuzione del servizio o per altre cause sopravvenute e imprevedibili che non consentono di far fronte agli oneri contrattuali.

Il recesso dovrà essere esercitato conformemente alle disposizioni dettate dall'art. 109 del D.Lgs. n. 50/2016 recante il Codice dei contratti, cui espressamente si rinvia.

L'aggiudicatario può richiedere il recesso in caso d'impossibilità ad eseguire i servizi per causa non imputabile alla stessa secondo le disposizioni del Codice civile.

ART. 49 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Per ciò che concerne il rispetto della normativa in materia di privacy, con esclusivo riferimento alle attività rientranti nel servizio oggetto del contratto, la Ditta, unitamente al conferimento dell'appalto è nominata ex D.Lgs. 196/03 Responsabile del trattamento dei dati di qualsiasi natura, concernenti i minori fruitori del servizio e le loro famiglie, conferiti direttamente dall'Ufficio Pubblica Istruzione e/o dai diretti interessati, nonché quelli relativi agli utenti domiciliari.

L'Impresa pertanto dovrà operare nel rispetto delle disposizioni del Regolamento UE n. 679/2016.

L'Impresa è pertanto autorizzata a svolgere tutti i trattamenti dei dati suddetti necessari per l'espletamento del servizio, sia in forma cartacea che elettronica.

I dati dovranno essere trattati nel rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. 196/03, con particolare riferimento alla liceità, alla correttezza, alla riservatezza ed alla adozione delle prescritte misure di sicurezza; non è autorizzata a riprodurre, diffondere o comunicare a terzi i dati suddetti se non per le finalità sopradescritte, fatti salvi i casi di estrema necessità in cui la comunicazione dei dati è indispensabile per la tutela dell'incolumità degli assistiti (es.: comunicazione di dati a strutture sanitarie in caso di infortuni, incidenti o qualora si renda necessario in caso di ricoveri d'urgenza degli assistiti durante il servizio).

Qualsiasi utilizzo e/o trattamento improprio o non conforme alle disposizioni del D.Lgs. 196/03 comporterà la piena ed esclusiva responsabilità della Impresa.

L'impresa è infine tenuta a rendere edotti i propri collaboratori e operatori delle suddette norme fermo restando che gli stessi operano sotto la sua diretta ed esclusiva responsabilità. E' tenuta inoltre a comunicare al Comune il nominativo del soggetto nominato Responsabile del trattamento dei dati.

ART. 50 – SPESE CONTRATTUALI

Il contratto sarà stipulato in modalità elettronica, in forma pubblico-amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante del Comune di San Giorgio Ionico.

Tutte le spese e gli oneri per la stipula del contratto sono a completo ed esclusivo carico dell'impresa aggiudicataria nella misura fissata dalla normativa in vigore.

Art. 51 - ELEZIONE DI DOMICILIO

Per tutti gli effetti del contratto (giudiziali ed extragiudiziali) la Ditta appaltatrice elegge domicilio legale nella Provincia di Taranto

ART. 52 - FORO COMPETENTE

È espressamente escluso il ricorso a collegio arbitrale rimandandosi la risoluzione delle vertenze al giudice ordinario. Per ogni controversia che dovesse insorgere tra le parti in dipendenza del presente Capitolato Speciale d'appalto e del contratto le parti concordano nel riconoscere la competenza esclusiva del Foro di Taranto.

ART. 53 - RINVIO

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato si rimanda alle disposizioni in materia contenute nella normativa vigente.

Il Responsabile del III Settore del Comune di San Giorgio Ionico

Dott.ssa Patrizia Palma

Sono allegati al presente Capitolato:

- 1) Tabella Dietetica
- 2) Aspetti merceologici delle derrate alimentari