



Comune di Veglie

Provincia di Lecce

Settore II - Affari Generali e Segreteria

Servizi Scolastici



PROCEDURA APERTA

per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia statale e scuola primaria a tempo pieno del Comune di Veglie per anni 3 - periodo AA.SS. 2025/2026 – 2027/2028

CUI: S00462560756202500003 – CIG: B75978FFB2

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI

ARTICOLO 1

Finalità ed oggetto del servizio affidato

1. Il presente Capitolato disciplina il servizio di ristorazione scolastica per la fornitura di pasti in legame fresco-caldo agli alunni, insegnanti e al personale ATA delle Scuole dell'Infanzia Statali e delle Scuole Primarie a tempo pieno del Comune di Veglie.
2. Il servizio di mensa scolastica è finalizzato ad assicurare agli alunni la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata. Il servizio, nell'ambito delle competenze proprie dell'Ente, si propone altresì obiettivi di educazione alimentare, sulla base del recepimento della proposta di menu e tabelle dietetiche, nel rispetto della salute degli utenti, secondo quanto disposto dalle *"Linee di indirizzo regionali e nazionali per la Ristorazione Scolastica"*.
3. L'affidamento ha per oggetto il servizio di refezione con pasto veicolato a favore delle seguenti categorie di utenti:
 - alunni della scuola dell'infanzia statale;
 - alunni della scuola primaria;
 - personale docente ed ausiliario della scuola in servizio durante il periodo di consumo dei pasti, nei termini previsti dalla normativa vigente;
 - in casi eccezionali, altri destinatari individuati e autorizzati dalla stazione appaltante.
4. Il servizio affidato e disciplinato dal presente Capitolato comprende indicativamente, salvo più precisa specificazione:
 - la fornitura, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo da utilizzare per la preparazione dei pasti, da approvvigionarsi sulla base dei menù predisposti ed approvati dalla competente Azienda Sanitaria Locale;
 - la preparazione e cottura dei cibi nel centro di cottura nella disponibilità della ditta appaltatrice (per tutta la durata dell'appalto con continuità), nel rispetto del menù di cui sopra, delle *"Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica ed aziendale"* stabilite con la deliberazione di giunta 2 agosto 2018 n. 1435 della Regione Puglia e ss.mm.ii., dei Criteri Ambientali Minimi di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 e, possibilmente, nel rispetto dell'accordo stipulato tra ANCI Puglia e Coldiretti nell'aprile 2025;
 - il confezionamento dei pasti, compresi quelli rientranti nelle diete speciali di carattere medico, etico o religioso;
 - il trasporto, mediante utilizzo di veicoli idonei e di contenitori in grado di mantenere la temperatura di legge sino al luogo del consumo, degli alimenti dal centro di cottura ai plessi scolastici del Comune di Veglie. Il trasporto potrà avvenire in pluriporzione con l'esclusione dei pasti per le diete speciali che dovrà avvenire in monoporzione;
 - la porzionatura, la distribuzione e la somministrazione dei pasti agli utenti presso gli edifici scolastici;
 - la fornitura dei beni accessori alla preparazione, distribuzione, somministrazione dei pasti, quali

contenitori e carrelli vari;

- la fornitura dei beni necessari al consumo dei pasti, quali stoviglie, piatti, tovaglioli di carta, bicchieri, posate e degli altri materiali necessari per la preparazione dei tavoli da pranzo;
 - apparecchiatura, sparecchiatura e pulizia dei tavoli;
 - pulizia, disinfezione e rigoverno delle attrezzature e degli ambienti, ivi inclusi tavoli, pavimenti e servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione dei pasti;
 - rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (indifferenziato, organico, plastica, metallo, carta, vetro e comunque secondo le modalità previste dall'aggiudicatario del servizio di raccolta dei RSU);
 - prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari nel rispetto della normativa regionale e nazionale;
 - fornitura di software e/o utilizzo e gestione del software già in uso presso la stazione appaltante per la rilevazione delle presenze degli utenti implementato dai sistemi di pagamento pasti;
 - informazione e formazione delle lavoratrici e dei lavoratori impiegati nel servizio; la fornitura della massa vestiaria e dei dispositivi di protezione individuale (DPI) di cui al D. Lgs. n. 81/2008 ss.mm.ii, al personale impiegato nell'espletamento del servizio;
 - realizzazione di tutte le proposte e progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, approvata e concordata con l'amministrazione comunale, ovvero di altri servizi sostitutivi di quelli offerti indicati dall'A.C.;
 - rilevazione della *customer satisfaction* e la collaborazione con il Comune nella realizzazione di indagini statistiche e conoscitive relative al servizio in appalto;
 - gestione completa, per ogni mensa servita, del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D. Lgs. n. 155/97 (HACCP);
 - obbligo della ditta appaltatrice di integrare i beni e le attrezzature nella disponibilità del Comune con gli ulteriori beni ed attrezzature necessari ai fini del regolare espletamento del servizio;
 - ogni altro onere necessario per l'espletamento del servizio a perfetta regola d'arte che non sia espressamente posto a carico del Comune dal presente Capitolato.
5. La ditta affidataria curerà a proprie spese l'organizzazione del servizio oggetto del presente Capitolato, con propri mezzi organizzativi e finanziari relativi a impianti, automezzi, utenze e personale, dovendosi ritenere tutto compensato nel prezzo unitario per pasto somministrato offerto in sede di gara.
6. Il servizio oggetto dell'appalto è da considerarsi, a tutti gli effetti, «servizio pubblico» e quindi per nessuna ragione può essere sospeso o abbandonato. Il gestore del servizio è tenuto a rendersi disponibile ad incontri periodici con rappresentanti del Comune, del personale della scuola e della Commissione Mensa, per tutte le informazioni che fossero richieste o si rendessero necessarie.

ARTICOLO 2

Sedi plessi scolastici, periodo di servizio e dimensione presumibile dell'utenza

1. Il servizio prevede 5 (cinque) punti finali di erogazione del servizio articolati su n. 1 Istituto Comprensivo denominato attualmente "Peppino Impastato".
Il numero dei punti di erogazione e dei plessi può essere soggetto a variazione nel corso

- dell'appalto in conseguenza di possibili modificazioni dell'assetto strutturale ed operativo del servizio di ristorazione scolastica o di una diversa distribuzione della rete scolastica o di cause di forza maggiore.
2. Il numero medio presunto dei pasti serviti giornalmente è stato stimato pari a 338/die. Tale dato ha valore meramente estimativo ed è stato calcolato ai soli fini della computazione del prezzo unitario del pasto da porre a base di gara per la formulazione dell'offerta da parte degli operatori economici; il numero totale dei pasti stimato non costituisce obbligo contrattuale per il Comune, pertanto la fornitura dei pasti dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornalieri dell'utenza interessata. La Ditta non potrà chiedere aumenti e/o indennizzi per scostamenti giornalieri rispetto alla stima dei pasti e/o per un volume totale inferiore dei pasti somministrati. Nel caso in cui il totale dei pasti dovesse avviarsi al superamento della stima complessiva annuale, la Ditta è tenuta ad avvisare con congruo anticipo la stazione appaltante per provvedere alle necessarie azioni compensative.
 3. Il servizio di refezione di regola si svolge dal primo lunedì del mese di ottobre di ogni anno scolastico sino al 31 maggio, dal lunedì al venerdì sulla base del calendario scolastico fissato dalle Autorità scolastiche, tuttavia, estensioni e/o anticipazioni dei termini di tale periodo indicativo saranno concordate con l'O.E. aggiudicatario al fine di rispettare le esigenze organizzative delle Autorità scolastiche e dell'utenza evitando interruzioni, disservizi e minimizzando le interferenze con l'attività del gestore uscente/subentrante.
 4. Il Comune si riserva la facoltà di sospendere il servizio e/o modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito di variazioni nell'organizzazione della rete scolastica, per proprie esigenze organizzative e di bilancio e, comunque, per cause di forza maggiore.

ARTICOLO 3

Inizio, durata e recesso dell'affidamento dell'appalto

1. L'appalto avrà durata di **tre anni** decorrenti presumibilmente dalla data di avvio dell'a.s. 2025/2026 e, comunque, dalla data di consegna effettiva del servizio.
2. Il periodo contrattuale decorre dalla data di sottoscrizione del contratto d'appalto, o del verbale di consegna del servizio, nel caso si proceda alla consegna sotto le riserve di legge in pendenza della stipula del contratto.
3. La data di effettivo avvio e di conclusione alla scadenza del servizio di refezione è concordato con l'O.E. aggiudicatario al fine di rispettare le esigenze organizzative delle Autorità scolastiche e dell'utenza evitando interruzioni, disservizi e minimizzando le interferenze con l'attività del gestore uscente/subentrante.
4. In questa ultima ipotesi, avvalendosi della clausola di proroga espressamente prevista in sede di gara, la durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata dall'A.C., nelle more della procedura di gara finalizzata all'individuazione del nuovo contraente, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure. In detta ipotesi l'O.E. in carica/uscente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi, o più favorevoli, prezzi, patti e condizioni.
5. Il servizio dovrà essere assicurato con riferimento alla mensa scolastica, nei giorni di svolgimento delle attività didattiche ad eccezione dei giorni di sospensione che saranno comunicati, su richiesta del dirigente scolastico, dall'Amministrazione appaltante.
6. Il servizio dovrà essere, inoltre, fornito durante i periodi di svolgimento di eventuali ulteriori attività promosse dal Comune.
7. Al di fuori dei casi di risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'appaltatore disciplinati dalla normativa e dal presente Capitolato, il Comune di Veglie si riserva la facoltà in ogni caso di recedere unilateralmente dal contratto, con disdetta a mezzo raccomandata o PEC, che dovrà essere trasmessa di regola almeno **tre** mesi prima dalla decorrenza del recesso, nei casi

di sopravvenute ragioni di interesse pubblico, di cessazione del servizio e/o di bilancio.

ARTICOLO 4

Tipologia dell'utenza e numero pasti

1. L'utenza è composta dagli alunni delle scuole dell'infanzia statali, della scuola primaria a tempo pieno e dal personale docente ed ATA avente diritto al pasto, nonché da eventuali ospiti autorizzati dal Comune.
2. Le sedi ove è richiesta la fornitura sono così suddivise:

Denominazione Plesso Scolastico	Indirizzo	Alunni iscritti
Istituto Comprensivo Statale "Peppino Impastato"		
Scuola dell'Infanzia "Via Della Pace" - codice LEAA8AF033	Via Della Pace	138
Scuola dell'Infanzia "G.Rodari" - codice LEAA8AF011	Via Fieramosca	81
Scuola dell'Infanzia "G.Rodari" - codice LEAA8AF022	Via Taranto	76
Scuola Primaria "Aldo Moro" - codice LEEE8AF016	Via Casa Savoia	307
Scuola Primaria "Via Garibaldi" - codice LEEE8AF027	Via Garibaldi	209
Totale Scuole dell'Infanzia		295
Totale Scuole Primarie		516 (di cui 197 Tempo Pieno)
Totale generale		811

3. Il servizio di refezione deve garantire a ciascuna fascia di utenza il più appropriato accesso allo stesso, nel rispetto dell'economia, dell'efficienza e delle esigenze organizzative complessive del servizio.
4. Il numero dei pasti considerato nel progetto del Servizio è stimato presuntivamente in 338/die; tale numero ha valore "*presunto*". Detta entità è suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni che usufruiscono del servizio ed alla consistenza degli altri utenti autorizzati, nonché in relazione al calendario scolastico, e ad ogni ulteriore evenienza modificativa che dovesse realizzarsi nel corso degli anni scolastici oggetto dell'appalto. Pertanto, non costituisce minimo garantito per l'appaltatore il numero dei pasti ivi riportato.
5. Il servizio mensa nelle scuole è sospeso, oltre che nei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico, anche in presenza di eventi legati ad astensioni dal lavoro del personale scolastico docente e non docente, astensioni degli alunni dalle attività didattiche, ovvero a qualsiasi causa non preventivabile.
6. L'appaltatore ha diritto esclusivamente al pagamento dei pasti richiesti giornalmente dalle singole scuole entro le ore 9:30, comprese eventuali motivate rettifiche in diminuzione entro la stessa ora. Rettifiche in aumento operate dalle scuole medesime nell'arco della stessa giornata, successivamente alla prima richiesta, possono non essere accolte dall'Impresa aggiudicataria.
7. Prima dell'inizio dell'appalto, l'Amministrazione comunale concorderà con la ditta aggiudicataria modalità e termini di comunicazione degli utenti autorizzati, degli orari/turni di refezione e del calendario scolastico ufficiale, delle variazioni allo stesso per specifiche iniziative didattiche locali o altre circostanze (gite scolastiche, manifestazioni culturali, scadenze elettorali, scioperi, etc), nonché tempi e modi di comunicazione giornaliera del numero effettivo dei pasti da somministrare.

8. **Il corrispettivo di servizio verrà, in ogni caso, riconosciuto per i soli pasti effettivamente ordinati, incluse le rettifiche di cui ai commi precedenti. Si precisa, a tal fine, che il numero dei pasti prenotati dovrà corrispondere al numero dei pasti fatturati per le scuole interessate.**
9. In caso di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro normativo e/o regolamentare di riferimento e di interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al committente, o di sopravvenute non previste mutate esigenze di servizio che comportano diminuzioni e/o modifiche al tipo di menù stabilito, al di fuori dell'ipotesi sopra descritta, all'appaltatore non è riconosciuto alcun indennizzo di sorta. Anche in tal caso, in caso di diminuzioni del numero dei pasti, il corrispettivo è sempre erogato in relazione al numero dei pasti forniti. Con la presentazione dell'offerta il presente articolo si intende accettato dall'appaltatore.
10. L'amministrazione, per quanto di spettanza, riconosce, infine, che gli unici utenti aventi diritto alla somministrazione del pasto sono quelli che, salve esenzioni totali o parziali stabilite dallo stesso Comune, provvedono a corrispondere il relativo prezzo – nelle modalità concordate con il Comune e di seguito disciplinate - e gli insegnanti segnalati dalla scuola.

ARTICOLO 5

Importo contrattuale

1. Il valore presunto complessivo del contratto sarà determinato dal risultato ottenuto moltiplicando il prezzo unitario del pasto che risulterà dall'aggiudicazione in gara, comprensivo del costo della manodopera e del costo per gli oneri di sicurezza, per il numero medio presunto dei pasti da servire annualmente, pari a 54.080 (338 pasti giorno x 5 giorni/settimana x 32 settimane servizio), e per il numero di anni di affidamento del servizio previsto dal bando (tre).
2. La suddetta quantificazione ha un valore puramente indicativo e non costituisce obbligo per l'Ente, il quale non garantisce all'affidatario l'erogazione di un numero minimo di pasti essendo lo stesso subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili e modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi.
3. Il valore effettivo complessivo del contratto è infatti variabile e dipenderà dal numero di pasti effettivamente erogati nel periodo in considerazione; infatti, **le prestazioni saranno pagate esclusivamente sulla base del numero dei soli pasti effettivamente ordinati, incluse le rettifiche di cui agli articoli precedenti.**
4. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di apportare, a suo insindacabile giudizio, variazioni sia al numero sia alle sedi di mensa scolastica, con semplice preavviso scritto, senza che dette variazioni incidano sul corrispettivo unitario.
5. Nel prezzo unitario di un pasto, rideterminato secondo l'offerta vincitrice, che si intende impegnativa e vincolante, si considerano interamente compensati dall'Amministrazione Comunale all'Impresa affidataria tutti i servizi, le risorse strumentali, le prestazioni del personale, le derrate ed ogni altro onere, espresso e non dal Capitolato speciale d'appalto, inerente e conseguente al servizio di che trattasi.
6. L'aggiudicatario, trascorso un anno dall'affidamento, potrà richiedere l'adeguamento del prezzo, ai sensi delle vigenti disposizioni in materia di appalti pubblici.

ARTICOLO 6

Clausole di modifica del contratto:

Ripetizione di servizi analoghi, quinto d'obbligo e proroga tecnica

1. **Opzione di proroga del contratto:** la stazione appaltante si riserva di prorogare il contratto per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo

contraente se si verificano le condizioni indicate all'articolo 120, comma 11, del Codice e comunque per una durata massima pari a 1 anno ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto o, in alternativa, alle condizioni di mercato ove più favorevoli per la stazione appaltante.

La durata massima della proroga pari ad 1 anno è stata assunta al fine di garantire la continuità del servizio per tutto l'A.S.

L'importo stimato di tale opzione è pari a € 297.440,00, al netto di Iva. L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'appaltatore di norma almeno 3 mesi prima della scadenza del contratto.

2. **Affidamento di servizi analoghi di cui all'articolo 76, comma 6, del Codice:** entro un congruo termine, comunque non superiore al triennio successivo alla stipula del contratto originale, la stazione appaltante si riserva la facoltà di affidare all'aggiudicatario nuovi servizi consistenti nella ripetizione del servizio affidato (refezione scolastica per gli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia statale e scuola primaria a tempo pieno del Comune di Veglie) per ulteriori anni 2 e ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto o, in alternativa, alle condizioni di mercato ove più favorevoli per la stazione appaltante.

L'importo stimato di tale opzione è pari a € 594.880,00, al netto di Iva. L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'appaltatore di norma almeno 3 mesi prima della scadenza del contratto.

3. **Variazione fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto:** qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto. L'importo stimato di tale opzione è pari a € 178.464,00, al netto di Iva.

ARTICOLO 7

Rilevazione presenze

1. La rilevazione delle presenze è a totale carico e cura della Ditta, mediante propri mezzi informatici o con l'utilizzo e la gestione di quelli in uso presso la stazione appaltante e dovrà predisporre procedure e strumenti, anche in collaborazione con l'Amministrazione comunale e le Scuole interessate, perché possano essere rilevate quotidianamente, precisamente e con celerità ed efficienza le utenze da servire entro le ore 9,30. I tabulati recanti ordini e relative rettifiche dovranno essere resi mensilmente al Direttore dell'Esecuzione del Servizio e al RUP.
2. Tuttavia, prima dell'inizio del servizio, al fine di garantire la migliore organizzazione, l'Amministrazione comunale concorderà con l'impresa affidataria modalità e termini di comunicazione degli utenti autorizzati, degli orari/turni di refezione e del calendario scolastico ufficiale, delle variazioni allo stesso per specifiche iniziative didattiche locali o altre circostanze (gite scolastiche, manifestazioni culturali, scadenze elettorali, scioperi, etc), nonché tempi e modi di comunicazione giornaliera del numero pasti prenotati per tipologia di utenza (sulla base delle presenze in aula).
3. La ditta affidataria assumerà a proprio carico il riscontro giornaliero della corrispondenza tra le effettive presenze utenti (pasti erogati) ed i pasti ordinati. Eventuali discordanze verificate in tempo utile dovranno essere opportunamente tradotte in rettifiche delle schede di rilevazione, debitamente siglate dal personale dalla stessa incaricato.
4. In ogni caso, il corrispettivo di servizio verrà riconosciuto per i soli pasti effettivamente ordinati, quali risultanti da dette schede di rilevazione, eventualmente rettificate nelle modalità di cui al comma precedente e, comunque, in caso di discordanza, per un numero di pasti non superiore a quelli fatturati dall'Ente agli utenti.

ARTICOLO 8

Software di gestione del servizio

1. L'anagrafe degli utenti, le presenze giornaliere e le situazioni creditorie/debitorie saranno gestite tramite il sistema informativo/software messo a disposizione dalla ditta aggiudicataria secondo l'offerta tecnica presentata. Il software, in continuo aggiornamento, dovrà garantire all'Ufficio Comunale competente la gestione efficiente ed il controllo sul servizio; all'utenza l'accesso al servizio secondo criteri di semplicità e trasparenza.
2. A fine esemplificativo e non esaustivo, il sistema informatico di gestione dovrà implementare le fasi di seguito riportate:
 - Gestione anagrafica completa degli alunni, dei genitori/tutori e delle relative tariffe, che saranno a tal fine comunicate dal competente ufficio comunale ai fini dell'implementazione, sul software, da parte della Ditta;
 - Interfaccia per le famiglie ai fini della comunicazione di disdetta dei pasti, comunicazioni di variazioni, visualizzazione debito/credito pasti, etc;
 - Prenotazione/disdetta informatizzata dei pasti tramite strumenti messi a disposizione della ditta aggiudicataria (es. Tablet Touchscreen in sede scolastica, app online, etc).
 - Contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente;
 - Segnalazione agli utenti del credito residuo, di eventuale debito, e alert che segnali l'approssimarsi della scadenza del credito;
 - la gestione dei pasti del personale docente con prenotazione differenziata;
 - la possibilità di gestire variazioni del pasto in prenotazione (es. piatti in bianco);
 - la gestione completa delle ricariche dei conti utenti, mediante l'utilizzo dell'applicativo fornito dalla ditta appaltatrice senza alcun onere aggiuntivo per l'Ente;
 - Comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, di e-mail di accesso al portale web dedicato alle famiglie.
3. Il Sistema informatizzato dovrà essere implementato con il sistema dei pagamenti elettronici a favore della Pubblica Amministrazione in attuazione dell'art. 5 del Codice dell'Amministrazione Digitale e dal D.L. n. 179/2012. Il Gestionale pertanto dovrà integrare il Sistema "PAGOPA" e/o eventuali altri sistemi previsti da future normative, secondo le disposizioni della normativa in materia, senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale.
4. L'aggiudicatario dovrà garantire l'accesso all'intera banca dati del sistema al Responsabile del servizio e/o a soggetti individuati e delegati da quest'ultimo al fine del controllo e monitoraggio di tutti i dati raccolti (es: presenze, pagamenti effettuati, comunicazioni inviate, ecc).
5. In caso di malfunzionamenti delle apparecchiature, l'I.A. è tenuta a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino della verificata irregolarità a propria cura e spese.
6. Sono a carico dell'Amministrazione Comunale:
 - A) La comunicazione delle tariffe da applicare agli utenti;
 - B) l'invio di solleciti di pagamento agli utenti con debiti elevati, o di altre eventuali comunicazioni ai genitori;
 - C) Il recupero del debito ed eventuale rimborso del credito;
 - D) La riscossione coattiva / diffida per gli utenti insolventi.
7. Sono a carico dell'Aggiudicatario:
 - a La manutenzione per la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software, nonché l'assistenza agli operatori comunali per la verifica a fine mese, tramite il programma, dei dati consuntivati;
 - b L'imputazione dei dati di prenotazione sul sistema informatico;
 - c La verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole;
 - d Gestione degli avvisi alle famiglie del credito in esaurimento, tramite messaggistica telefonica secondo modalità che verranno concordate con l'Ente. Eventuali costi per l'invio dei

- messaggi si intendono compresi nel servizio;
- e L'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione;
 - f L'attivazione di strumentazione, presso la Cucina, per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata;
 - g Tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico;
 - h Eventuali sessioni formative di approfondimento che si rendessero necessarie per il personale comunale in merito all'utilizzo del sistema.
7. Al termine del contratto, l'I.A. dovrà trasferire, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune, la piena proprietà delle banche dati e della strumentazione. Il Comune resterà proprietario delle licenze d'uso del software nonché dell'hardware installato, ulteriore rispetto a quanto già in uso.

ARTICOLO 9

Standard minimi di qualità del servizio

1. Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato.
2. Il Capitolato Speciale d'Appalto deve essere accettato incondizionatamente; esso contiene tutte le indicazioni e le condizioni generali del servizio, e ad esso occorre fare riferimento prima di formulare l'offerta.

ARTICOLO 10

Luogo cottura pasti

1. L'aggiudicatario dovrà:
 - a) indicare i locali agibili da destinare a centro di cottura; tale requisito dovrà essere attestato mediante apposita dichiarazione a firma del titolare o del legale rappresentante d'impresa, resa in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28.12.2000 n.445, relativa a:
 - I. Sede di ubicazione del centro di cottura (specificando la via, il numero civico ed il comune);
 - II. Titolo giuridico di disponibilità del centro di cottura (proprietà, locazione, ecc.).
 - b) impegnarsi a presentare prima dell'effettivo inizio del servizio, e/o nella documentazione di gara, la documentazione relativa all'immobile sede del Centro di cottura, ivi comprese ogni necessaria autorizzazione e certificazione di legge.
2. Il centro di cottura, con canoni ed utenze a carico della Ditta, dovrà prevedere la produzione e la preparazione di pasti veicolati a legume freddo-caldo e dovrà essere dotato di tutte le certificazioni e/o autorizzazioni previste dalla legge.
3. Tutte le attrezzature della Ditta dovranno essere conformi alle relative norme di legge. Il centro di cottura dovrà essere dotato di tutte le certificazioni sanitarie e di agibilità.
4. I pasti, chiusi in appositi contenitori isotermici a norma, saranno trasportati e consegnati ai punti di consumo, ubicati negli istituti scolastici indicati all'art. 4 del presente Capitolato.
5. L'Impresa affidataria dovrà disporre di un centro di cottura e un centro alternativo o di emergenza, idonei ed attrezzati alla preparazione dei pasti giornalieri richiesti, ubicati ad una distanza non superiore a **15 chilometri** dalle sedi scolastiche (distanza come risultante da Servizio attestazione distanze ACI);
6. Qualora, in corso di vigenza del contratto, il Comune di Veglie rendesse disponibile locali propri per lo stoccaggio, lavorazione, cottura degli alimenti, gli stessi saranno messi a disposizione dell'Operatore Economico aggiudicatario del servizio, in condizione agibile ed adeguata alla norma vigente. L'O.E. avrà l'obbligo di utilizzarli assumendo a proprio carico i relativi oneri gestionali che saranno dettagliati nel contratto di concessione del bene.

TITOLO II

STRUTTURE, ATTREZZATURE

E ARREDI

ARTICOLO 11

Immobili comunali - consegna

1. Per l'espletamento del servizio e limitatamente al periodo necessario all'espletamento dello stesso, l'A.C. metterà a disposizione dell'I.A. i locali, gli impianti, le attrezzature e gli arredi esistenti per il servizio di distribuzione nelle scuole.
2. La descrizione dello stato dei locali, degli impianti ed attrezzature sarà effettuata a mezzo verbali redatti a cura delle parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio della gestione.
3. La formale "consegna" di locali, impianti ed attrezzature avverrà all'inizio dell'appalto, previa redazione di apposito verbale sottoscritto da entrambi i contraenti. La disponibilità degli stessi viene trasferita all'appaltatore limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto.
4. L'A.C. si riserva la piena e insindacabile facoltà di disporre in via residuale delle struttura, in relazione ad eventuali utilizzi di diversa natura istituzionale, fatto salvo l'obbligo di congruo preavviso e di provvedere a propria cura e spese al ripristino della stessa nelle condizioni in cui si trovava al momento dell'utilizzo.

ARTICOLO 12

Oneri appaltatore

1. L'appaltatore si costituisce custode dei beni consegnati e si obbliga:
 - a mantenere, a propria cura e spese, in perfetto stato di pulizia ed igiene, i locali, gli impianti e le attrezzature, nonché a provvedere, sempre a propria cura e spese, alla manutenzione sia ordinaria che straordinaria degli impianti e delle attrezzature esistenti, necessaria al fine dell'ottimale mantenimento in efficienza dei beni ricevuti in disponibilità;
 - a mantenere, sempre a propria cura e spese, in perfetto stato di conservazione, salvo la normale usura, tutti gli impianti e le attrezzature affidati, impegnandosi a provvedere al reintegro di quanto mancante e/o non funzionante con altro bene dello stesso tipo e qualità o, secondo autonoma valutazione, alla riparazione di quanto danneggiato.
2. Alla fine dell'appalto saranno eseguiti in contraddittorio il controllo inventariale e l'eventuale integrazione dei beni mancanti o danneggiati.
3. L'I.A. è obbligata ad integrare i beni e le attrezzature date in uso dal Comune con gli ulteriori beni ed attrezzature necessari ai fini del regolare espletamento del servizio.
4. Alla fine dell'appalto, le attrezzature ed i beni forniti in uso al Comune ritorneranno nella disponibilità dell'I.A. nello stato in cui si trovano, mentre le migliorie apportate a locali, beni ed attrezzature di proprietà comunale resteranno in proprietà di quest'ultimo senza che la ditta appaltatrice possa avere nulla a pretendere in merito. A tal punto si rimanda ai successivi articoli.
5. I locali, gli impianti, le attrezzature ed i veicoli utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari dovranno essere muniti, a cura e spese della ditta appaltatrice, delle autorizzazioni sanitarie e/o amministrative prescritte dalla normativa vigente in materia. A tal punto si rimanda ai successivi articoli.

TITOLO III

MENÙ, DIETE SPECIALI, CONFORMITÀ AI CAM, GESTIONE DELLE ECCEDEXENZE ALIMENTARI

ARTICOLO 13

Menù e tabelle dietetiche

1. La ditta appaltatrice dovrà fornire i pasti nel rispetto delle *“Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica ed aziendale”*, riportate nella Deliberazione n. 1435/2018 della Giunta della Regione Puglia, delle relative tabelle merceologiche e nutrizionali allegate al presente Capitolato, dei Criteri Ambientali Minimi di cui al Decreto del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020, e del Menù predisposto dalla ASL.
2. Costituiscono specifiche tecniche del servizio e sono parte integrante e sostanziale del presente Capitolato:
 - il vigente menù diviso per 5 settimane e per stagionalità (Autunno/Inverno e Primavera/Estate);
 - la tabella delle grammature degli alimenti e le caratteristiche merceologiche di cui alla DGR 1435/2018;
3. Ogni pasto fornito dovrà comprendere di regola: un primo piatto; un secondo; un contorno; pane; frutta fresca; acqua.
4. Il pane dovrà essere di produzione locale e, sia che venga fornito in confezioni monoporzione sia che venga sporzionato da lotto unico di fornitura, dovrà essere sempre accompagnato da originale o copia dell’etichettatura a norma, dal quale risulti desumibile la provenienza, la data di produzione e la data di scadenza, nonché l’origine delle materie prime utilizzate;
5. L’acqua dovrà essere fornita in quantità minima di 0,5 lt per bambino;
6. Non è consentito il *bis* di alcune portate del menù in sostituzione di altre.
7. Il menù Autunno/Inverno entra in vigore con l’avvio del servizio di ogni anno, mentre il menù Primavera/Estate di regola dal 1° lunedì del mese di aprile, salvo eventuali specifiche variazioni richieste dal Comune.
8. È consentita in via temporanea una variazione dei piatti previsti nel menù nei seguenti casi:
 - guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
 - interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni di energia elettrica, ecc;
 - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
 - difficoltà oggettive nel reperimento di alcune derrate alimentari;
 - blocco delle strutture in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
 - blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.
7. Tale variazione deve essere in ogni caso comunicata all’Ufficio comunale competente in forma scritta e/o tramite il sistema gestionale dedicato tempestivamente e possibilmente con congruo anticipo, in modo da consentire all’ufficio di darne adeguata comunicazione all’utenza.
8. I menù potranno, nel periodo contrattuale, subire tutte le variazioni che il Comune riterrà opportune, anche su proposta della Commissione Mensa e acquisita l’approvazione del competente SIAN di ASL/Lecce. In questo caso la ditta appaltatrice dovrà garantire, alle stesse condizioni di prezzo, anche in presenza di variazioni qualitative e quantitative nell’approvvigionamento delle derrate, la predisposizione di menù diversi.

9. I pasti dovranno essere preparati il giorno della distribuzione e immessi nei contenitori termici non più di un'ora prima di quella prevista per il pasto (cfr. Titolo VI del Capitolato).
10. L'acqua minerale naturale verrà fornita in bottiglia come da allegata tabella merceologica. L'Appaltatore dovrà fornire un adeguato quantitativo di scorta di acqua in bottiglia presso ogni punto di distribuzione.
11. È ammessa la fornitura di acqua microfiltrata e refrigerata in caraffe secondo le modalità che saranno concordate con l'Ufficio e la ASL.

ARTICOLO 14

Qualità e tipologia delle derrate alimentari

1. È a cura e spese dell'Appaltatore l'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti. Le stesse dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e a quanto stabilito dall'autorità sanitaria, che qui si intendono tutte richiamate, nonché alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui agli articoli seguenti. In particolare, Le derrate alimentari, dovranno essere:
 - di "prima qualità" sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale; conformi alle caratteristiche tipologiche e qualitative minime, con riferimento alle principali materie prime di composizione dei pasti;
 - conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare, nazionale e locale, con particolare riferimento alle direttive emanate in materia di ristorazione scolastica dalla Regione Puglia, nonché alle eventuali prescrizioni specifiche dell' A.S.L. Lecce – Dipartimento di Prevenzione – Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione;
 - conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari;
 - conformi alle caratteristiche tipologiche e qualitative minime, con riferimento alle principali materie prime di composizione dei pasti;
 - approvvigionate 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.
2. Al fine di favorire nei ragazzi il legame con i prodotti della propria zona di origine e nel rispetto delle abitudini alimentari degli utenti, l'impresa privilegerà l'acquisto di derrate alimentari di origine locale.
3. È espressamente previsto e richiesto, anche a seguito del protocollo siglato tra ANCI e Coldiretti nell'aprile 2025, l'utilizzo dei prodotti tipici e tradizionali DOP e IGP, di filiera corta o km zero, che sarà garantito secondo la frequenza, le tipologie e le modalità indicate dalla ditta offerente nella Relazione Tecnica - Offerta tecnica;
4. L'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti, delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione, e dei tempi di deperimento degli stessi. Pertanto, le dimensioni delle confezioni (ove non identificate nelle schede merceologiche allegate), 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 avanzi di parte del prodotto sfuso. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale o infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.
5. L'approvvigionamento di pane, pizza e pasta per pizza dovrà avere cadenza giornaliera.
6. L'approvvigionamento degli ortaggi e della frutta fresca dovrà essere effettuato almeno con frequenza bisettimanale, al fine di mantenere le qualità organolettiche delle stesse.
7. È tassativamente vietata la congelazione degli alimenti e la loro ricongelazione. Il congelamento

- delle materie prime acquistate fresche è possibile, solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative formalmente comunicate all'A.S.L.
8. La calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua del prodotto garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate, nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.
 9. La qualità delle derrate alimentari acquistate dovrà risultare compatibile con i menu giornalieri nonché rispondente ai Criteri Ambientali Minimi di cui al D.M. 10 marzo 2020. Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.
 10. E' tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente o dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse.
 11. È assolutamente vietato somministrare:
 - carni al sangue;
 - cibi fritti;
 - succo di limone confezionato;
 - qualsiasi tipo di alimento elaborato mediante uso di uova crude (es. maionese);
 - residui dei pasti dei giorni precedenti;
 - dado da brodo o preparati contenenti glutammato;
 - fiocchi di patate;
 - conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
 - alimenti geneticamente modificati, cioè che contengono o sono costituiti da organismi geneticamente modificati (OGM), ai sensi del Regolamento CE n. 641 del 06.04.2004 e del Regolamento CE n. 1830/2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM;
 - verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
 - soffrittura (da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo);
 - vino o altri alcolici, nonché l'utilizzo degli stessi nella preparazione delle pietanze.

ARTICOLO 15

Conformità degli alimenti ai Criteri Ambientali Minimi (CAM)

1. Gli alimenti utilizzati per la preparazione dei pasti, ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs. 36/2023, dovranno essere conformi a quanto previsto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al D.M. del 10 marzo 2020 n. 65. In particolare:
 - ✓ **Frutta, ortaggi, legumi, cereali** devono essere biologici per almeno il 50% in peso. 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 multi-stakeholder 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 adottato dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del D.M. 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" o, nelle more della relativa adozione, secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.
 - ✓ **Uova** (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio) devono essere biologiche e provenienti da centri di produzione locali. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti.
 - ✓ **Carne bovina** deve essere 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”.

- ✓ **Carne suina** deve essere biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti “benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione” e “allevamento senza antibiotici”. Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi 4 mesi.
- ✓ **Carne avicola** deve essere biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi del D.M. 29 luglio 2004 recante “Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame” per almeno le seguenti informazioni volontarie: “allevamento senza antibiotici”, allevamento “rurale in libertà” (free 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.
- ✓ **Non è consentita** la somministrazione di “carne ricomposta”, né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.
- ✓ **Prodotti ittici** (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei), 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. Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnamodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da “allevamento in valle”. Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione Europea. Non è consentita la somministrazione di “pesce ricomposto” né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.
- ✓ **Salumi e formaggi** devono essere biologici per almeno il 30% in peso 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).
- ✓ **Latte e yogurt** devono essere biologici.
- ✓ **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.
- ✓ **Pelati, polpa e passata di pomodoro** devono essere biologici per almeno il 33% in peso.
 - ✓ **Succhi di frutta o nettari di frutta** devono essere biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri".
 - ✓ **Acqua** deve essere di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31, fatti salvi i pranzi al sacco.

ARTICOLO 16

Documentazione fiscale e di qualità delle forniture

1. L'Appaltatore deve acquisire dai propri fornitori e rendere costantemente disponibile agli Uffici Comunali, in originale o copia conforme, la seguente documentazione per ogni prodotto consegnato al centro di cottura:
 - la documentazione di cui al D.Lgs. n. 155/97 s.m.i. e al D.M. n.65 del 10 marzo 2020 (CAM);
 - una "*scheda tecnica del prodotto*" contenente, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente in tema di prodotti alimentari, l'origine del prodotto, le sue caratteristiche qualitative/commerciali (peso e pezzatura, tipo di confezionamento, durabilità, tempo di stagionatura, ecc.), le modalità di consegna (frequenza, tipo di imballaggi, tipologia dell'automezzo, temperature durante il trasporto, ecc.), le caratteristiche nutrizionali, il profilo microbiologico e altre informazioni utili a qualificare il prodotto;
 - la documentazione fiscale (bolla di accompagnamento, fattura, ecc.).

ARTICOLO 17

Gestione delle diete speciali

1. La ditta appaltatrice si impegna a garantire la redazione e l'approvazione da parte dell'ASL delle diete speciali/personalizzate e la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate, a carattere permanente o temporaneo, nel pieno e scrupoloso rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici elaborati a cura delle autorità sanitarie competenti.
2. Le richieste di tali regimi dietetici dovranno essere comunicate alla ditta aggiudicataria dal servizio comunale competente.
3. La produzione delle diete speciali deve essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale e la relativa procedura deve trovare riferimento nel documento di autocontrollo.
4. A titolo indicativo e non esaustivo, tali diete speciali, richieste dall'utenza, sono destinate a:
 - soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, e da favismo;
 - soggetti obesi;
 - soggetti diabetici;
 - soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenichetonuria, glicogenosi, ecc.);
 - soggetti affetti da altre patologie (celiachia, insufficienza renale, ecc.).
5. Le patologie e/o intolleranze alimentari che comportino l'adozione di un menu speciale dovranno essere debitamente attestate da certificazione medica.
6. I menu relativi alle diete di cui sopra dovranno essere confezionati secondo le specifiche che verranno fornite dall'ASL, su richiesta della Ditta, utilizzando anche materie prime non comprese e/o specificate nelle alleghe tabelle merceologiche, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Comune.
7. Le diete speciali devono essere confezionate in apposite vaschette monoporzione termosigillate,

- contrassegnate esclusivamente mediante etichetta adesiva riportante il nome della scuola, i riferimenti identificativi dell'utente, il contenuto e la data di preparazione.
8. Per quanto attiene alla dieta senza glutine, il gestore del servizio dovrà utilizzare alimenti sicuri che riportino in etichetta, ai sensi dei Regolamenti UE 1169/2011 e 828/2014, la possibilità di essere assunti da celiaci (alimenti senza glutine/adatto ai celiaci/o specificamente formulato per celiaci) ovvero essere alimenti naturalmente privi di glutine. Per la preparazione conservazione e distribuzione dei pasti per i celiaci devono essere utilizzati flussi produttivi e attrezzature separate.
 9. Le diete speciali afferenti a Disturbi gastroenterici temporanei per i quali si richiede un regime alimentare leggero (c.d. dieta in bianco) dovranno essere composte da:
 - Un primo piatto: pasta o riso in bianco condito con olio extravergine d'oliva;
 - Un secondo piatto: carne bianca o pesce cotti ai ferri o al vapore;
 - Un contorno: verdura lessa;
 - Pane;
 - Acqua minerale naturale.
 10. Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni cinque, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.
 11. L'Appaltatore è tenuto a fornire per tutte le diete speciali un menù il più possibile aderente a quello generale.

ARTICOLO 18

Cestini freddi

1. Il Comune potrà richiedere all'Appaltatore la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in monorazione. I panini dovranno essere avvolti separatamente con involucri per alimenti. I cestini saranno composti a titolo esemplificativo con un assortimento delle seguenti pietanze, rispettando un corretto equilibrio dietetico e il giusto apporto calorico in relazione all'età degli alunni:
 - panino confezionato con una porzione di formaggio;
 - 70 gr. di focaccia bianca con una porzione di formaggio;
 - panino con marmellata;
 - succo di frutta;
 - banana;
 - pacchetto di biscotti da 40 gr.;
 - acqua minerale da 50 cl.
2. Per la preparazione dei cestini freddi dovrà essere assicurato il rispetto della dieta speciale eventualmente richiesta dall'utente, prevedendo opportune variazioni.

ARTICOLO 19

Pasti sostitutivi

1. In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento della distribuzione, l'Appaltatore entro 30 minuti dovrà provvedere alla relativa sostituzione come segue:
 - Primo piatto: pasta o riso in bianco qualora la sostituzione possa avvenire senza comportare ritardi nell'inizio del servizio; altrimenti il primo piatto sarà sostituito con cioccolata in tavolette e pane/biscotti;
 - Secondo piatto: tonno o formaggio o prosciutto;
 - Contorno: succo di frutta;

- Frutta: altro alimento simile o dessert.
2. Nella preparazione del pasto sostitutivo dovrà essere assicurato il rispetto della dieta speciale eventualmente richiesta dall'utente, prevedendo opportune variazioni.

ARTICOLO 20

Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

1. Per prevenire gli sprechi alimentari, la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando la giusta quantità attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).
2. Le eventuali eccedenze alimentari devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.
3. Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi.
4. L'Appaltatore, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, deve assicurare che:
 - le derrate integre non consumate siano prioritariamente donate ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della L. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e siano gestite in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale;
 - le eccedenze di cibo servito siano destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

TITOLO IV

IGIENE NELLA PRODUZIONE ED ETICHETTATURA DELLE DERRATE

ARTICOLO 21

Sistema di autocontrollo igienico (HACCP)

1. L'Appaltatore dovrà obbligatoriamente gestire — per ogni plesso scolastico servito — tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (HACCP) previsto dalla vigente normativa nazionale e comunitaria.
2. Dovranno essere svolte a cura della ditta le seguenti attività minime per ogni plesso scolastico servito:

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

In relazione alle attività di cui sopra, la ditta dovrà designare prima dell'inizio dell'appalto un proprio rappresentante che assumerà — in nome e per conto della ditta medesima — la qualifica di “*responsabile dell'industria alimentare*” per tutte le mense comunali attivate e sarà tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

ARTICOLO 22

Igiene della produzione, confezione e deposito

1. Ferma restando la corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale [HACCP] e di ogni norma vigente in materia di refezione, devono essere rispettati i seguenti principi igienici:
 - il personale adibito alla preparazione di piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione, deve togliere anelli e braccialetti, lavarsi accuratamente le mani, indossare il camice, cuffia e mascherina, guanti e idonei calzari (cfr. Titolo VI);
 - il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato;
 - l'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni e un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (HACCP);
 - devono essere utilizzati i DPI;
 - le carni, le verdure, i salumi, i formaggi di confezione, nonché i prodotti surgelati e congelati dovranno essere conservati in celle o in frigoriferi distinti. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere partitamente confezionate e collocate separatamente;
 - ogniqualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in un altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati la data di apertura del contenitore e i dati identificativi dell'etichetta originale, applicando, ove possibile, direttamente questa ultima;
 - i prodotti a lunga conservazione — quali pasta, riso, legumi, cereali, farina, ecc. — devono essere conservati in confezioni ben chiuse, al fine di evitare attacchi da parassiti. Se una confezione viene aperta e il contenuto non immediatamente consumato, l'etichetta originale deve essere conservata e, ove possibile, applicata sul contenitore;
 - tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti separatamente in contenitori

di limitata capienza;

- le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i piatti freddi, dovranno essere trattati su piani di lavoro separati;
- tutte le verdure, fresche o secche, dovranno essere attentamente controllate prima della cottura per evidenziare lo stato di conservazione delle stesse e la presenza di eventuali corpi estranei;
- le uova dovranno essere sottoposte, prima dell'uso, a immersione istantanea in soluzione di acqua acidulata con immediata successiva asciugatura;
- i prodotti surgelati, prima della loro cottura, devono essere scongelati esclusivamente in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e 4°C ovvero mediante de-congelatore o forno a microonde;
- la porzionatura delle carni crude destinate a cottura dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o al massimo il giorno precedente il consumo; le porzioni così ricavate dovranno essere collocate in appositi contenitori muniti di coperchio e riportanti l'indicazione della data di preparazione;
- la carne tritata deve essere macinata nella giornata stessa in cui verrà consumata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato nella giornata stessa in cui verrà consumato, avendo cura di rimuovere le croste;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nella giornata stessa in cui verrà consumata;
- le porzionature di prosciutto, bresaola e formaggi devono essere effettuate nella giornata stessa in cui verranno consumati;
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne gli alimenti per i quali è espressamente ammessa la preparazione il giorno precedente [arrosto, bollito, brasati di carne bovina], purché dopo la prima cottura vengano raffreddati entro il tempo massimo di 90 minuti, con l'ausilio di abbattitori rapidi di temperatura, posti in recipienti idonei e conservati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura compresa tra un 0°C e 4°C per non più di 24 ore;
- per la cottura e la conservazione deve essere impiegato esclusivamente pentolame in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. Il ragù e i sughi devono essere cotti nelle apposite brasiere;
- la pastasciutta deve essere condita al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione; i sughi e i condimenti vari della pasta dovranno essere conservati a temperatura ottimale, in modo tale che il loro impiego non causi raffreddamenti alle pietanze;
- non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto i pomodori pelati e la passata di pomodoro;
- per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva o burro, qualora previsto nel menu;
- è vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati e non consumati;
- gli spinaci e le bietole devono essere ben strizzati e tagliati finemente; le foglie di insalata

- devono essere ben tagliate; i pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili.
2. Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria, per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico sanitaria, prescrivessero particolari interventi relativi all'igiene della produzione, all'igiene del personale o alle operazioni di pulizia, l'impresa vi deve provvedere immediatamente senza alcun maggiore onere per la stazione appaltante.

ARTICOLO 23

Etichettatura delle derrate

1. Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti e al presente Capitolato. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive di traduzione in lingua italiana. Tutte le norme di legge vigenti in materia si intendono qui richiamate.
2. Al fine di garantire la rintracciabilità, gli alimenti riconfezionati dall'Appaltatore devono essere identificati con i dati contenuti nell'etichetta originale; inoltre devono indicare la data entro la quale il prodotto deve essere utilizzato/consumato.
3. Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale, escluse le confezioni contenenti verdure varie per minestrone e fondi le cui indicazioni, in alternativa, possono essere inserite nel documento di trasporto.

ARTICOLO 24

Pasto campione (c.d. pasto testimone)

1. La ditta appaltatrice è tenuta a conservare presso il centro di cottura un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e/o dell'eventuale pasto sostitutivo qualora siano intervenute delle variazioni. Tali campioni devono essere prelevati in modo igienico e vanno posti in idonei contenitori sterili ermeticamente chiusi e, previo abbattimento di temperatura per i prodotti cotti, devono essere riposti immediatamente nella cella frigorifera per le 72 ore successive. Ciascun contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto, firma dell'operatore che provvede al campionamento. I campioni prelevati il venerdì devono essere conservati sino al martedì della settimana successiva.
2. Detti campioni devono essere messi a disposizione delle Autorità competenti per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

TITOLO V

TRASPORTO - CONSEGNA - DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ARTICOLO 25

Trasporto dei pasti e requisiti confezionamento

1. Il trasporto dei pasti è a carico della ditta appaltatrice.
2. Le attrezzature e i mezzi per la conservazione, la veicolazione e il trasporto dei pasti dovranno essere conformi alla normativa vigente, emanata o emananda, in materia di ristorazione collettiva e igiene e comunque conformi al DPR 327/80 e Reg. CE 852/2007, parimenti dovranno garantire il mantenimento degli alimenti alla temperatura prevista dalla legge fino al completamento delle operazioni di distribuzione dei pasti.
3. A mero titolo esemplificativo, fatte salve innovazioni tecnologiche che potranno subentrare nel

corso degli anni:

- a) **i contenitori** termici dovranno essere conformi alla normativa vigente, accuratamente puliti e sanificati quotidianamente. Gli stessi dovranno garantire che gli alimenti si mantengano in condizioni di commestibilità e organolettiche ottimali e siano evitati i fenomeni di impaccamento. A tal fine si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale e gli stessi dovranno essere dotati di coperchi a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori *gastronorm* in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni. I contenitori isotermici dovranno essere opportunamente identificati riportando il nome della scuola, il tipo di alimento e la quantità. Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente. La pasta non potrà essere immessa nei contenitori per un'altezza superiore a 10 cm, al fine di evitare fenomeni di impaccamento. Le *gastronorm* di acciaio inox con altezza superiore a 10 cm potranno essere utilizzate esclusivamente per il trasporto di sughi e minestre. La frutta dovrà essere trasportata in cassette o cartoni o in contenitori di plastica idonei all'uso alimentare muniti di coperchi. Le *gastronorm* contenenti vegetali in foglia corti 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). Per ogni tipologia di contenitori termici dovrà essere tenuta a disposizione del Comune la scheda tecnica nella quale sia evidenziata, fra l'altro, la perdita termica oraria.
 - b) **I mezzi di trasporto** devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla normativa vigente, anche in materia di tutela ambientale. È fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, con possibilità da parte del Comune di richiedere tale documentazione. È tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.
4. Entro il mese di settembre di ogni anno scolastico, e comunque prima dell'inizio del servizio, l'Appaltatore dovrà trasmettere al Comune l'elenco degli automezzi utilizzati per il trasporto delle derrate o dei pasti, con indicazione della targa e dell'intestatario.
 5. Il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli punti di distribuzione dovranno essere effettuati in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza e di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti. In ogni caso, gli automezzi e il personale impiegato per il trasporto dei pasti dovranno essere sufficienti a garantire che il lasso temporale intercorrente tra la fine delle preparazioni di cottura e l'arrivo effettivo nelle scuole non sia superiore a 30 minuti. Tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato alla Stazione Appaltante prima dell'inizio del servizio.
 6. Gli automezzi dovranno esporre la seguente indicazione: "Comune di Veglie – Refezione Scolastica – Trasporto Pasti".

ARTICOLO 26

Consegna e modalità di distribuzione dei pasti

1. La consegna e la distribuzione dei pasti sono a carico della ditta appaltatrice.
2. I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, nei locali adibiti a refettorio a cura dell'Appaltatore. Le sedi relative al servizio potranno essere ampliate, ridotte o sostituite a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, senza che l'aggiudicatario possa accampare o pretendere un miglioramento del prezzo di fornitura del pasto o rimborso spese per qualsiasi titolo.

3. La consegna dovrà essere effettuata tassativamente, salvo diversa comunicazione della stazione appaltante:
 - tra le ore 12.30 e le ore 13.00 per la Scuola primaria
 - tra le ore 12.00 e le ore 12.30 per la Scuola dell'infanzia
4. Gli eventuali pasti freddi per le gite giornaliere dovranno essere consegnati tra le ore 7.30 e le ore 8.00.
5. I prodotti alimentari crudi dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, nei locali adibiti a dispensa, a cura dell'aggiudicatario, giornalmente entro le ore 8:00. Solo per le derrate non deperibili, quali olio, zucchero, sale, aceto e simili potranno essere effettuate consegne non giornaliere ma in nessun caso con frequenze superiori alla settimana. In caso di consegna di un quantitativo di alimenti crudi superiore alle effettive necessità l'O.E. è autorizzato a recuperare le eccedenze.
6. Il mancato rispetto degli orari sopra indicati comporterà l'applicazione delle penalità ai sensi del presente Capitolato speciale d'appalto.
7. Per tutti i pasti recapitati, la ditta aggiudicataria emetterà una bolla di consegna con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati, nonché dell'ora di partenza del mezzo dal centro di cottura e di consegna presso la scuola, generalità del cedente, generalità del cessionario, generalità dell'eventuale incaricato del trasporto. Il personale addetto al ritiro firmerà per ricevuta restituendone copia all'appaltatore.
8. Il personale dell'Appaltatore addetto alla distribuzione nelle scuole dovrà essere adeguato al numero di alunni presenti.

ARTICOLO 27

Somministrazione dei pasti

1. La somministrazione dei pasti avverrà esclusivamente presso i locali dedicati a tale scopo degli edifici scolastici sopra elencati, e nel rispetto degli orari espressamente indicati, a cura dell'appaltatrice, che ne assume in pieno ogni responsabilità.
2. I tempi intercorrenti tra preparazione e somministrazione dei pasti dovranno essere calibrati in modo tale da garantire, con l'ausilio delle attrezzature termiche in dotazione, il mantenimento delle temperature a tal fine previste dalla normativa vigente ($> 70^{\circ}$ per alimenti da consumarsi caldi e $< 10^{\circ}$ per alimenti da consumarsi freddi).
3. Nelle aree di preparazione e somministrazione degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare o qualsiasi altra azione non igienica); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.
4. Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel presente Capitolato.
5. L'onere della fornitura di ogni accessorio "materiale a perdere" (tovaglioli, piatti, posate e quant'altro necessario e non meglio precisato) connesso alla consumazione dei pasti rimane a carico dell'appaltatrice (cfr art. succ.).
6. Si fa inoltre rinvio alle norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

ARTICOLO 28

Sporzionamento dei pasti

1. Al momento dell'arrivo delle derrate alimentari, il personale addetto deve:
 - aprire il contenitore per effettuare il rilevamento delle temperature con relativa registrazione in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione deve essere rapida e non devono essere aperti più contenitori contemporaneamente. Una volta effettuato il rilevamento, i contenitori devono essere subito richiusi e collocati nel contenitore isotermico. Qualora il prodotto non risultasse conforme, l'eliminazione dello stesso dovrà avvenire obbligatoriamente nel plesso scolastico;
 - distribuire tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico;
 - utilizzare utensili adeguati.
2. Nel caso di diete speciali, il pasto sarà confezionato direttamente al tavolo garantendo la tracciabilità tra il piccolo utente e il pasto da dieta speciale ad esso destinato.
3. A tutti gli utenti deve essere garantito un tempo congruo al regolare consumo del pasto.

ARTICOLO 29

Requisiti di tovaglie, tovaglioli e degli oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti.

1. I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili quali bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile.
2. L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.
3. Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, 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 installare una lavastoviglie 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. I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione, i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.
4. Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica *Ecolabel* (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta *Oeko-tex standard 100* o "*Global Organic Textile Standard*" o equivalenti. Le tovaglie monouso eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative 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.

TITOLO VI
PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI
LOCALI, DELLE ATTREZZATURE
E DEGLI ARREDI –
GESTIONE DEI RIFIUTI

ARTICOLO 30

Norme da seguire nelle attività di pulizia e sanificazione

1. L'appaltatore assume a propria cura e spese la fornitura di ogni materiale di pulizia e sanificazione, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione dei servizi di cui al presente articolo, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.
2. Sono inoltre posti a carico dell'appaltatore:
 - la fornitura di ogni materiale di consumo, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione – in ogni fase - dei servizi oggetto dell'appalto (materiali a perdere per conservazione alimenti e campioni, per somministrazione, etc.), con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni;
 - il reintegro costante della stoviglie e dell'utensileria, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.
3. L'Appaltatore si impegna ad adottare e applicare un programma di pulizie, sanificazione e rigoverno non inferiore allo standard minimo di seguito individuato relativamente agli ambienti adibiti alla somministrazione dei pasti (compresi i pavimenti), alle attrezzature ed arredi (inclusi i tavoli), nonché ai servizi igienici e spogliatoi utilizzati dal personale addetto alla distribuzione dei pasti.
4. La ditta è comunque tenuta ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione a quanto stabilito dal Comune e dall'Autorità sanitaria e dovrà sempre tenere conto della situazione concreta dei locali e delle attrezzature delle sedi di servizio.
5. È fatto inoltre obbligo all'Appaltatore di tenere presso il refettorio (o locali annessi) delle scuole:
 - un registro sul quale dovranno essere indicati: data dei singoli interventi; tipo dell'intervento eseguito e prodotto utilizzato.
 - schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati.
6. Le modalità di gestione di tale servizio dovranno essere contemplate nel manuale di autocontrollo, ferma restando la possibilità da parte del Comune di effettuare ogni verifica sulla corretta esecuzione del servizio.
7. 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 tossici, non irritanti al contatto, di tipo “*ecologico*”, adatti specificatamente per le operazioni per le quali vengono utilizzati, secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione alla concentrazione e alle temperature;
 - per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti

- etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti;
- prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature;
 - tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione;
 - i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta;
 - il 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;
8. 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.

ARTICOLO 31

Frequenza delle pulizie

1. Per la pulizia e sanificazione dovranno di norma essere adottate le seguenti frequenze:
 - **Dopo ogni uso:** Stoviglie, utensili, piani di lavoro, carrelli, scaldavivande, vassoi, taglieri, arredi vari del refettorio, contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti, fornelli e simili.
 - **Giornalmente:** Pavimenti, lavelli, lavandini, contenitori per i rifiuti, servizi igienici e spogliatoi utilizzati dal personale della ditta aggiudicataria.
 - **Settimanalmente:** Cappe, frigoriferi, congelatori, lavastoviglie.

ARTICOLO 32

Prevenzione e gestione dei rifiuti

1. Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).
2. La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'Amministrazione Comunale. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.
3. I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti differenziati - a seconda della natura degli stessi - e depositati, al termine del pasto, negli appositi contenitori della raccolta. È

tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandino, canaline di scarico, ecc.), pena l'addebito all'Appaltatore delle spese di ripristino derivanti dall'otturazione degli stessi.

4. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

TITOLO VII

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

ARTICOLO 33

Personale

1. L'Appaltatore si obbliga ad espletare il servizio a mezzo di personale dipendente idoneo e in numero adeguato. Il personale per la preparazione e la distribuzione dei pasti, nonché quello per la guida degli autofurgoni utilizzati per il loro trasporto, è a totale carico dell'appaltatore che si obbliga a retribuirlo come per legge e secondo i contratti collettivi di lavoro di categoria.
2. Dovranno essere preferite modalità organizzative che favoriscano forme stabili di occupazione nel pieno rispetto dei diritti contrattuali, della sicurezza dei lavoratori, del principio di pari opportunità e non discriminazione.
3. Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e conoscere le norme di igiene relative alla somministrazione dei pasti e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro; deve essere munito degli idonei dispositivi di protezione individuali.
4. A tali fini, l'impresa dovrà effettuare costante attività di informazione e formazione del personale in materia di igiene e di corretta prassi operativa, nonché di corrette metodiche di cottura e manipolazioni relative a piatti e derrate, di normativa alimentare in campo merceologico e dietologico. In particolare:
 - gli addetti alla sala mensa e alla cucina devono ricevere adeguata formazione sulla porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia e primaria) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
 - gli addetti alla cucina devono ricevere adeguata formazione sulle tecniche di cottura, al fine di conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e consentire risparmi idrici ed energetici, e sulle procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.
5. Entro 60 giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere alla stazione appaltante il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.
6. La stazione appaltante si riserva il diritto di chiedere all'impresa la sostituzione del personale impiegato qualora ritenuto non idoneo al servizio o inadatto anche sotto il profilo del corretto rapporto con gli utenti della refezione senza che ciò possa costituire un maggior onere per l'Amministrazione.
7. Alla stazione appaltante dovranno obbligatoriamente essere comunicati per iscritto, prima dell'inizio del servizio:
 - il nominativo del responsabile del servizio, al quale il responsabile comunale potrà rivolgersi per eventuali osservazioni e proposte;

- il nominativo del responsabile per la sicurezza dei lavoratori aziendale;
 - l'elenco del personale impiegato nel servizio, specificando l'orario di lavoro giornaliero, l'unità operativa di attribuzione ed eventuali variazioni.
8. L'organico del personale, per tutta la durata del contratto, deve essere di regola quello dichiarato in sede di gara di appalto dall'impresa in termini di consistenza numerica, mansioni, livello professionale e monte ore, fatte salve eventuali variazioni conseguenti ad una diversa organizzazione del servizio richiesta o approvata dalla stazione appaltante.
 9. L'Appaltatore dovrà sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari, o comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione al Comune.
 10. Il Comune di Veglie promuove la professionalità e la stabilità occupazionale del personale impiegato dall'impresa, nel rispetto dell'organizzazione aziendale e della libertà di impresa dell'Appaltatore.
 11. L'organico deve prevedere in ogni caso le seguenti figure professionali in numero adeguato alle esigenze del servizio appaltato:
 - responsabile del servizio, con il compito di coordinare le singole operazioni costituenti il servizio in appalto e sovrintendere alla puntuale esecuzione degli adempimenti di cui al presente Capitolato;
 - cuoco e aiuto cuoco;
 - autisti;
 - magazzinieri, con il compito di ritirare, verificare e sistemare rapidamente le derrate alimentari e ogni altro materiale consegnato dai fornitori;
 - scodellatrici, con lo scopo di sanificare i locali, apparecchiare e sparecchiare la mensa, eventualmente preparare le vivande per la distribuzione, sporzionare i cibi, e prestare assistenza agli insegnanti ed agli alunni nella fase del consumo, ad esempio con la pulizia della frutta.
 14. L'appaltatore dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla predisposizione di idonei strumenti di rilevazione presenze per tutto il proprio personale in servizio presso l'impianto di refezione, dandone idonea comunicazione all'Ente appaltante, che si riserva ogni insindacabile facoltà di verifica sugli strumenti adottati e sulla rispondenza delle presenze rilevate a quanto indicato in sede di gara.
 15. In caso di astensione dal lavoro del personale per sciopero o per riunioni sindacali, il soggetto appaltatore dovrà impegnarsi al rispetto delle norme contenute nella Legge n. 146 del 2 giugno 1990 e s.m.i. per l'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali. In particolare, il soggetto appaltatore si farà carico della dovuta informazione alla Stazione appaltante e agli utenti, attraverso idonee campagne di informazione, nelle forme e nei modi adeguati, almeno 5 giorni lavorativi prima dell'inizio della sospensione o ritardo del servizio. Dovranno altresì essere comunicati i modi, i tempi e l'entità di erogazione dei servizi nel corso dello sciopero, nonché la tempistica e le modalità della loro attivazione.
 16. Non saranno ammesse interruzioni di servizio, fatte salve esclusivamente le cause di forza maggiore, che non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.
 17. L'Ente appaltante si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato.
 18. Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno

essere tempestivamente rimediate dall'appaltatore e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal presente Capitolato.

19. L'Appaltatore deve garantire che il personale impiegato soddisfi i requisiti previsti dalla normativa igienico sanitaria vigente e deve predisporre un piano sanitario specifico.

ARTICOLO 34

Norme antinfortunistiche

1. L'impresa aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle norme previste dal D.Lgs. 81/2008 in materia di sicurezza sul lavoro e dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del responsabile aziendale del servizio di prevenzione e protezione.
2. In caso di inosservanza di norme in materia di sicurezza o in caso di pericolo imminente per i lavoratori, il Comune di Veglie tramite il Responsabile preposto, ovvero il DEC, potrà ordinare la sospensione del servizio, disponendone la ripresa solo quando sia di nuovo assicurato il rispetto della normativa vigente e siano ripristinate le condizioni di sicurezza e igiene del lavoro.
3. L'appaltatore dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati.
4. L'appaltatore si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti al proprio personale durante l'esecuzione dei servizi di cui al presente Capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'art. 1676 del C.
5. Per sospensioni dovute a pericolo grave ed imminente il Comune di Veglie non riconoscerà alcun compenso o indennizzo all'Appaltatore.

ARTICOLO 35

Osservanza del C.C.N.L. e delle norme previdenziali e assistenziali

1. La ditta è tenuta all'osservanza di tutte le norme contenute nei contratti collettivi nazionali di lavoro nonché nelle leggi e nei regolamenti in materia di assicurazioni sociali e previdenziali, prevenzione infortuni, tutela dei lavoratori, igiene del lavoro e, in generale, di tutte le norme vigenti in materia di personale o che saranno emanate nel corso dell'appalto, restando fin d'ora l'ente committente esonerato da ogni responsabilità al riguardo.
2. La ditta aggiudicataria deve, pertanto, applicare nei confronti dei propri dipendenti o, se cooperative, nei confronti dei soci, ai sensi dell'art. 11 comma 1 del D.Lgs. 36/2023, il contratto collettivo nazionale, in vigore alla data di presentazione dell'offerta, per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro e quello il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto svolta dall'impresa anche in maniera prevalente.
3. L'Appaltatore è tenuta ad applicare le eventuali successive modifiche e integrazioni del contratto come innanzi individuato.
4. I suddetti obblighi vincolano la ditta anche nel caso in cui questa non sia aderente ad una delle parti stipulanti il contratto ovvero receda da esso.
5. Al Comune di Veglie spetta altresì il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali ed assicurativi obbligatori.
6. L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, accertata dal comune di Veglie o ad esso comunicata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione della inadempienza accertata.
7. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati sino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti. Per tutto quanto sopra previsto, l'impresa non potrà opporre eccezioni al Comune di Veglie né avrà titolo al

risarcimento dei danni.

ARTICOLO 36

Clausola Sociale

1. Considerato che trattasi di contratto di servizio ad alta intensità di manodopera, ai sensi dell'art. 57 del d.lgs. 36/2023, come modificato ed integrato, sono previste specifiche clausole sociali volte a promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato.
2. Al fine di assicurare la continuità del servizio e dell'occupazione lavorativa, ai sensi dell'art. 57 del d.lgs. 36/2023, l'aggiudicatario dovrà riassorbire le unità di operatori già utilizzati, per detto servizio, dal precedente appaltatore, con le ore di lavoro che saranno eventualmente rideterminate in relazione alla nuova organizzazione del servizio da espletare.
3. La clausola sociale di cui sopra non impone all'aggiudicatario l'assunzione di tutto il personale della precedente società appaltatrice, in quanto tale obbligo sussiste solo in funzione del volume dell'appalto in proporzione alla proposta progettuale dell'aggiudicatario (ossia, al numero di unità lavorative con cui la stessa dimostra di poter assicurare il servizio).
4. L'appaltatore subentrante deve quindi prioritariamente assumere gli stessi addetti che operavano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.
5. Il concorrente presenta in sede di offerta un progetto di assorbimento, comunque denominato, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico).
6. Il rispetto delle previsioni del progetto di assorbimento sarà oggetto di monitoraggio da parte della stazione appaltante durante l'esecuzione del contratto.

ARTICOLO 37

Responsabile del servizio

1. La direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto dell'affidamento dovrà essere affidata ad un "Responsabile di servizio", da individuarsi tra il personale dell'I.A. destinato allo svolgimento del servizio in oggetto e impiegato presso il centro di cottura, costantemente reperibile e che possa presentarsi tempestivamente in loco in caso di necessità o se richiesto, in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione scolastica (in servizi di portata simile), opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate.
2. In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:
 - alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;
 - al pieno rispetto della disciplina del presente appalto, della normativa igienicosanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal presente ed ulteriormente garantiti in sede di gara, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
 - alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, nonché delle attività opzionali di customer care e marketing, degli interventi a miglioramento di ambienti, aree esterne a supporto del servizio, dell'inserimento di attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara;

- all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'Ente appaltante, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi), oltre che nei confronti degli Organi di controllo, delle Istituzioni scolastiche, delle Rappresentanze dell'utenza e di ogni altra autorità contestazioni d'inadempienza rivolte dall'Ente appaltante al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'Impresa).
3. In caso di assenza od impedimento del Responsabile del Servizio (per ferie, malattia, etc) l'Appaltatore dovrà provvedere comunque alla sua sostituzione con altro Responsabile di pari requisiti professionali, dandone comunicazione all'Ente.
 4. Il Responsabile del servizio dovrà altresì essere dotato di telefono cellulare od altro strumento in grado di garantirne la reperibilità dalle ore 7.30 alle ore 17.30.

ARTICOLO 38

Disciplina comune a tutto il personale in servizio

1. L'Affidatario si impegna ad osservare ed a far osservare a tutto il personale in servizio ogni norma vigente in materia igienico-sanitaria e di sicurezza del lavoro.
2. Si impegna inoltre specificamente ad osservare ed a far osservare la disciplina normativa e comportamentale di cui al presente articolo.
3. Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico - sanitaria, con riferimento a quanto previsto dal Reg. CE n. 852/2004, nonché dal presente Capitolato, ferma restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive comunitarie.
4. Il personale addetto alla distribuzione e alla preparazione prima di distribuire o preparare i pasti deve:
 - togliere anelli braccialetti, orologio, collane e orecchini (compresi vari tipi di piercing);
 - lavarsi le mani;
 - indossare il camice, guanti monouso, cuffia, mascherina;
 - riempimento caraffe dal punto di erogazione, posizionamento e sostituzione sui tavoli e ritiro a fine servizio con relativa pulizia e sanificazione giornaliera delle stesse;
 - aprire il contenitore all'arrivo delle derrate alimentari, per effettuare il rilevamento delle temperature con relativa registrazione, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione deve essere rapida e non prevedere l'apertura contemporanea di più contenitori, che debbono essere, terminato il rilevamento della temperatura, subito richiusi e collocati nel contenitore isotermico; qualora a seguito del rilevamento della temperatura il prodotto non risultasse conforme, l'eliminazione dello stesso dovrà avvenire obbligatoriamente nel plesso scolastico;
 - consentire una verifica costante delle porzioni somministrate agli utenti.
 - distribuire tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico;
 - utilizzare utensili adeguati.
5. Il personale in servizio dovrà: tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quali il servizio si svolge.

6. Nelle aree di preparazione e somministrazione degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare o qualsiasi altra azione non igienica); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.
7. Il personale in servizio dovrà altresì:
 - segnalare tempestivamente al responsabile di servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni;
 - ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti;
 - consegnare immediatamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nei locali destinati al consumo dei pasti;
 - mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

ARTICOLO 39

Vestiario

1. L'impresa deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.
2. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa e il nominativo del dipendente.
3. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione dei pasti, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.
4. L'impresa deve inoltre fornire camici monouso, mascherine e cuffie al personale incaricato o autorizzato dal Comune ad effettuare sopralluoghi presso il centro di cottura o i singoli refettori.

ARTICOLO 40

Duvri

1. In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 26 del D.lgs. n.81/2008, è stato redatto il Documento Unico di Valutazione dei Rischi preliminare che è parte integrante della documentazione di gara.
2. Il documento reca una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. È obbligo dell'Appaltatore assicurarsi che il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integri il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.

ARTICOLO 41

Ulteriori obblighi dell'impresa in materia di personale

1. Lo staff di personale addetto alla distribuzione dei pasti deve essere costituito da addetti con adeguati profili professionali.
2. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti ed il personale con funzioni di responsabilità dell'I.A. sarà tenuto ad improntare il servizio a spirito di collaborazione con tutto il personale dell'A.C. e con gli utenti, nonché a partecipare a periodici incontri di verifica con i responsabili designati dall'A.C. e di confronto con il personale delle scuole al fine del raggiungimento degli obiettivi sia gestionali, sia educativi.

3. Dovrà inoltre essere fornito un elenco nominativo completo di personale “jolly”, con adeguata formazione documentata, da utilizzare nel caso di eventuali sostituzioni.
4. L’I.A. dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione all’A.C.

TITOLO VIII

PAGAMENTO DEL CORRISPETTIVO E REVISIONI PREZZI

ARTICOLO 42

Pagamenti

1. Il corrispettivo mensile spettante all’Appaltatore è calcolato sulla base del prezzo aggiudicato, moltiplicato per il numero dei pasti effettivamente forniti ogni mese ed oltre Iva. Il pagamento mensile posticipato è subordinato alla regolarità del D.U.R.C. e ad ogni altra verifica a cui è tenuta la stazione appaltante ai sensi della normativa vigente. Il pagamento sarà effettuato previa attestazione di regolare esecuzione del servizio eseguita dal RUP e/o DEC del contratto; sull’importo liquidato sarà trattenuto l’importo di eventuali penali definitive comminate a norma del presente Capitolato a fronte di accertate inottemperanze e violazioni contrattuali.
2. Il pagamento dei corrispettivi avverrà in forma mensile posticipata, mediante mandato a 30 gg. dalla data di ricevimento delle relative fatture, debitamente documentate e distinte per tipologia d’utenza, previa liquidazione del competente Responsabile, sempre che non siano pervenute segnalazioni o non sia stata constatata l’irregolarità o l’insufficienza del servizio.
3. Ai sensi dell’art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i. tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto devono essere registrati su conti correnti dedicati anche in via non esclusiva e, salvo quanto previsto dal comma 3 dell’art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i., devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale o con strumenti diversi purchè idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni.

ARTICOLO 43

Revisione dei prezzi

1. Per ogni anno di durata del contratto dopo il primo, si potrà procedere su richiesta dell’Appaltatore esclusivamente alla revisione periodica del prezzo in base alla rivalutazione riviniente dall’indice di variazione ISTAT di riferimento.

ARTICOLO 44

Sospensione dei pagamenti

1. L'Amministrazione Comunale, al fine di garantirsi in modo efficace e diretto sulla puntuale osservanza delle prescrizioni dettate per la conduzione dell'appalto e per le prestazioni dei servizi che ne sono oggetto, ha facoltà di sospendere — in tutto o in parte — i pagamenti alla ditta appaltatrice cui siano state contestate inadempienze fino a quando la stessa non si sarà adeguata agli obblighi assunti, ferma restando l'applicazione di eventuali penalità e delle più gravi sanzioni previste dalla legge, dal presente Capitolato e dal contratto.

TITOLO IX

ASSICURAZIONI E GARANZIE

ARTICOLO 45

Responsabilità dell'appaltatore – Assicurazioni: RCT -RCO

1. L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'Amministrazione comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nella Relazione tecnica in sede di gara, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.
2. L'Appaltatore si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni conseguenti all'ingerimento da parte dei commensali di cibi contaminati o avariati distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.
3. Ogni responsabilità per danni, rilevanti in ambito civile e penale, che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve o eccezioni a totale carico dell'Appaltatore, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici. A tale scopo l'Appaltatore è tenuta a sottoscrivere, oltre alla copertura assicurativa obbligatoria stabilita da disposizioni di legge in favore del proprio personale, una polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e verso prestatori di lavoro (R.C.O.).
4. Il contratto assicurativo dovrà prevedere:
 - a) l'inclusione della condizione aggiuntiva «Mense» dello stampato R.C.D.;
 - b) l'inclusione della responsabilità personale degli addetti (dipendenti e/o collaboratori) al servizio e nell'esercizio delle attività svolte per conto della ditta appaltatrice;
 - c) l'inclusione della responsabilità derivante alla ditta appaltatrice e agli addetti della medesima (responsabilità civile personale) per l'attività di pulizia dei locali adibiti a refettori compresi i danni provocati ai locali e alle cose di proprietà dell'amministrazione comunale o di terzi ivi esistenti e che la ditta appaltatrice abbia in consegna e/o gestione;
 - d) che nella definizione di "terzi" ai fini dell'assicurazione stessa siano compresi gli alunni, gli insegnanti, gli amministratori del Comune di Veglie e gli altri soggetti che possono avere accesso ai refettori o al centro di cottura o effettuare gli assaggi previsti dal presente Capitolato;
 - e) l'estensione ai danni derivanti al Comune di Veglie o a terzi da incendio di cose della ditta appaltatrice o dalla stessa detenute.

Il massimale della R.C.T. non potrà essere inferiore a € 5.000.000,00 per sinistro, a €

1.000.000,00 per danni ad ogni persona e a € 500.000,00 per danni a cose e/o animali.

5. Nella garanzia di R.C.O. si dovranno comprendere anche i lavoratori parasubordinati e interinali eventualmente utilizzati dalla ditta appaltatrice. Il testo da adottare dovrà comprendere il «*danno biologico*» e il «*danno da somministrazione*». La garanzia dovrà comprendere anche l'estensione alle malattie professionali.
6. Il massimale della R.C.O. non potrà essere inferiore a € 1.000.000,00 per ogni “dipendente” infortunato. La polizza dovrà coprire, altresì, i danni accertati nei tre mesi successivi alla scadenza del contratto.
7. Il contratto sarà stipulato solo dopo la consegna di copia della polizza o di altro documento assicurativo rilasciato dall'assicuratore all'impresa aggiudicataria, riportante le garanzie sopra richieste.
8. L'esistenza di tale polizza non libera la ditta dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.
9. Detta polizza dovrà recare l'impegno espresso dell'Assicuratore a comunicare, entro dieci giorni, al Comune eventuali scoperture assicurative della ditta appaltatrice e dovrà, altresì, contenere espressa rinuncia da parte della Compagnia assicuratrice ad ogni rivalsa nei confronti del Comune per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione dei servizi.

ARTICOLO 46

Danni e ammanchi

1. L'Appaltatore sarà responsabile di ammanchi di qualsiasi genere e di tutti i danni a beni pubblici e privati che l'amministrazione riscontrasse nei luoghi oggetto del servizio. L'Appaltatore potrà ottenere l'esonero da tale responsabilità qualora provi che tali ammanchi e/o danni siano del tutto estranei all'attività dei propri dipendenti.
- 2.

TITOLO X

CONTRATTO, ADEMPIMENTI, CAUSE DI RISOLUZIONE E CONTROVERSIE

ARTICOLO 47

Stipula del contratto

1. La stipula del contratto in forma pubblica amministrativa è subordinata:
 - all'accertamento dei requisiti previsti dalla vigente normativa antimafia in capo all'impresa aggiudicataria;
 - alla prova documentale di tutti i requisiti previsti per l'accesso alla gara e precedentemente autocertificati;
 - all'attestazione di assunzione degli obblighi di tracciabilità dei pagamenti di cui alla L. 136/2010 e s.m.,
 - alla costituzione della cauzione definitiva;
 - al versamento dei diritti e delle spese inerenti il contratto di appalto e ad esse conseguenti (bolli, registrazione, diritti di segreteria, ecc.);

- alla presentazione delle autorizzazioni sanitarie dell'impresa aggiudicataria eventualmente necessarie per l'esecuzione del contratto di cui al presente Capitolato;
 - alla presentazione delle polizze assicurative e delle relative quietanze.
2. Costituiscono parti integranti del contratto:
- l'offerta economica dell'impresa, unitamente all'offerta tecnico-qualitativa (relazione tecnica), quest'ultima in forma di richiamo espresso ed integrale al documento presentato in sede di gara e formalmente depositato agli atti d'ufficio;
 - il presente CSA, firmato per accettazione, e gli inerenti allegati, questi ultimi in forma di richiamo espresso ed integrale al testo parimenti firmato per accettazione e formalmente depositato agli atti d'ufficio.

ARTICOLO 48

Garanzia definitiva

1. L'Appaltatore per la sottoscrizione del contratto deve costituire una “*garanzia definitiva*” pari al 10% dell'importo contrattuale al netto dell'IVA, sotto forma di cauzione o fideiussione, con le modalità di cui all'articolo 117 del D. Lgs. 36/2023.
2. La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore.
3. La stazione appaltante può richiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore.
4. La stazione appaltante ha il diritto di valersi della cauzione, nei limiti dell'importo massimo garantito, per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento del servizio nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'esecutore e ha il diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'esecutore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori addetti all'esecuzione dell'appalto.
5. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
6. La mancata costituzione della garanzia di cui al presente articolo determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria.
7. La cauzione definitiva resterà vincolata per tutta la durata dell'appalto e verrà restituita all'Appaltatore dopo che le parti avranno regolato in modo definitivo ogni pendenza dipendente dall'esecuzione del contratto.

ARTICOLO 49

Clausola risolutiva espressa

1. Ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile, il Comune ha facoltà di risolvere il contratto, fatti salvi l'incameramento della cauzione e il risarcimento dei danni, nei seguenti casi:
 - sospensione o interruzione del servizio, per qualsiasi causa, esclusa la forza maggiore, per oltre due giorni consecutivi;
 - abituale deficienza e negligenza nell'espletamento del servizio, allorché la gravità e la frequenza delle infrazioni commesse, debitamente accertate e notificate, compromettano

- il funzionamento del servizio medesimo;
 - subappalto totale o parziale del servizio;
 - intossicazione alimentare;
 - inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
 - in caso di esito interdittivo delle informative antimafia emesse dalla Prefettura;
 - eventi di frode, accertata dalla competente autorità giudiziaria;
 - apertura di una procedura concorsuale a carico dell'impresa aggiudicataria o di un'impresa facente parte del raggruppamento temporaneo;
 - messa in liquidazione o altri casi di cessazione di attività del soggetto aggiudicatario;
 - perdita, durante l'esecuzione del contratto, dei requisiti di partecipazione alla gara;
 - falsa dichiarazione o contraffazione di documenti nel corso dell'esecuzione delle prestazioni;
 - violazione delle disposizioni in materia di tracciabilità dei pagamenti e di tutela dei dati personali degli utenti.
2. Nelle ipotesi suindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della comunicazione del P.A.C., in forma scritta e per mezzo di raccomandata/PEC, con la quale dichiara di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa. In tal caso l'Appaltatore non avrà nulla a pretendere eccetto il pagamento dei corrispettivi dovuti per le prestazioni e i servizi regolarmente adempiuti fino al giorno della risoluzione.
 3. Con la risoluzione del contratto sorge per il Comune il diritto di affidare a terzi il servizio in danno della ditta appaltatrice.

ARTICOLO 50

Risoluzione per inadempimento

1. Ai sensi dell'art. 1453 e seguenti del Codice Civile, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza, previa diffida con la quale venga indicato un termine non inferiore a 15 giorni entro il quale l'Appaltatore deve uniformarsi agli standard richiesti ovvero agli obblighi normativi e/o contrattuali. In mancanza di tempestivo e integrale adempimento, il contratto si intende risolto di diritto alla scadenza del termine prefissato, salvo in ogni caso il risarcimento del danno.

ARTICOLO 51

Oneri fiscali

1. Saranno a carico dell'impresa aggiudicataria, che si impegna al pieno assolvimento, le imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione dei servizi oggetto dell'appalto

ARTICOLO 52

Divieto di cessione del contratto. Divieto di subappalto

1. Resta vietato, pena la risoluzione automatica del contratto e l'incameramento della cauzione definitiva, la cessione a terzi del contratto.
2. Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, nonché la prevalente esecuzione delle medesime.
3. Inoltre, in considerazione della peculiare natura del presente servizio, che ricomprende prestazioni da erogarsi a favore di utenza fragile (utenza minore) e che richiede uno stretto controllo sulla fase esecutiva, l'affidatario deve eseguire direttamente il servizio principale di fornitura e

somministrazione dei pasti mentre è ammesso il subappalto per i soli servizi accessori al servizio principale quali manutenzioni attrezzature, sanificazione dei locali, derattizzazione, disinfestazione. Tale subappalto non può essere ulteriormente subappaltato.

4. Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare. In caso di mancata indicazione delle parti da subappaltare il subappalto è vietato.
5. Il subappaltatore per le prestazioni previste nel contratto di subappalto deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale.
6. L'Aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto di contratto di subappalto. Trova inoltre applicazione quanto ulteriormente previsto dall'art. 119 del D.lgs. 36/2023.
7. E' altresì vietato cedere in tutto od in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione delle prestazioni previste dal contratto, senza espressa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

ARTICOLO 53

Fallimento, successione e cessione della ditta

1. Il contratto s'intende risolto in caso di fallimento dell'Appaltatore, anche a seguito di concordato preventivo.
2. Qualora venga meno il titolare dell'impresa individuale, il Comune può decidere la prosecuzione del rapporto contrattuale con il soggetto eventualmente subentrato nella gestione dell'impresa oppure, a suo insindacabile giudizio, con provvedimento amministrativo, può dichiarare risolto il contratto.
3. Il consenso scritto del Comune è analogamente necessario per il prosieguo del rapporto contrattuale in caso di cessione, fusione, incorporazione, trasformazione dell'Appaltatore.
4. Nei raggruppamenti di imprese, nel caso di fallimento dell'impresa mandataria o, qualora si tratti di impresa individuale, in caso di morte, di interdizione o inabilitazione del titolare, Il Comune ha facoltà di recedere dal contratto o di proseguirlo con altra impresa del gruppo o altra ditta, in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, entrata nel gruppo in dipendenza di una delle predette cause, alla quale sia stato conferito con unico atto mandato speciale con rappresentanza da parte delle singole imprese facenti parte del gruppo risultato aggiudicatario della gara e sia stata designata capogruppo. Tale mandato deve risultare da scrittura privata autenticata; la procura è conferita al legale rappresentante dell'impresa capogruppo.

ARTICOLO 54

Clausola legale

1. Per tutte le controversie che dovessero sorgere nella esecuzione del contratto è competente il Foro di Lecce.

TITOLO XI

CONTROLLI

ARTICOLO 55

Organismi preposti alla vigilanza

1. Gli organismi preposti al controllo sono secondo le rispettive competenze:
 - o i competenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione Medica dell'ASL Lecce;

- le eventuali strutture specialistiche e/o i professionisti incaricati dall'Amministrazione comunale;
 - l'Organo amministrativo comunale responsabile dei servizi oggetto d'appalto;
 - la Commissione mensa;
2. L'appaltatore provvederà a fornire a tutti i componenti degli organismi di controllo autorizzati dall'Amministrazione idoneo vestiario (camicci monouso e copricapi), da indossare durante la visita c/o i locali destinati al consumo dei pasti.
 3. Ai soggetti di cui ai commi precedenti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.
 4. In particolare si prevedono i seguenti tipi di controllo:
 - **controllo del rispetto degli standard qualitativi e del buon andamento del servizio:**
 - il rispetto della qualità merceologica degli alimenti utilizzati;
 - il rispetto delle porzioni;
 - il rispetto della buona organizzazione e conduzione del servizio;
 - l'accettazione del pasto da parte dell'utenza;
 - il rispetto di ogni altro requisito previsto dal presente Capitolato;
 - **controllo tecnico-ispettivo:**
 - la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato;
 - il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi del servizio;
 - il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il confezionamento, la veicolazione, la porzionatura e la distribuzione dei pasti.
- In tale tipologia di controllo tecnico-ispettivo rientrano anche le verifiche e le indagini presso il centro di cottura dell'Appaltatore.
- **controllo tecnico-ispettivo** svolto dalla competente autorità sanitaria relativamente al rispetto della normativa igienico - sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite e all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'impresa.
5. In materia di controlli, restano ferme e impregiudicate le competenze dei componenti della Commissione mensa comunale di cui all'articolo 58 del presente Capitolato.

ARTICOLO 56

Vigilanza e controlli da parte dell'Ufficio Comunale

1. In ordine al rigoroso rispetto degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, il Comune di Veglie si riserva la facoltà di procedere in qualsiasi momento, direttamente o a mezzo di propri delegati, ad ogni forma di controllo ritenuta necessaria, idonea e opportuna senza che l'Appaltatore possa sollevare eccezioni di sorta.
2. Il Comune potrà attivare, nel corso dell'appalto, forme di collaborazione con istituti, associazioni o enti per la realizzazione, a proprie spese, di analisi e controlli sulla qualità delle derrate alimentari acquistate, dei pasti somministrati nonché allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente Capitolato.
3. L'Appaltatore è tenuta a fornire agli incaricati del Comune la propria incondizionata collaborazione, consentendo, in ogni momento, il libero accesso alle strutture e disponendo altresì che il personale preposto al servizio fornisca i chiarimenti e i documenti richiesti.

4. In caso di segnalate inadempienze e/o non conformità, il Comune potrà procedere ad ulteriori verifiche e chiedere l'intervento delle Autorità competenti.

ARTICOLO 57

Commissione mensa

1. Il Comune di Veglie istituisce, secondo quanto previsto dal Regolamento comunale vigente, una Commissione mensa composta dai rappresentanti dei docenti e dai rappresentanti dei genitori degli utenti con le seguenti finalità e funzioni:
 - vigilare sul buon andamento del servizio per il raggiungimento degli obiettivi di qualità;
 - monitoraggio dell'accettabilità del pasto;
 - segnalare eventuali problemi e disfunzioni del servizio;
 - avanzare proposte di variazione del menù in cooperazione con altri soggetti.
2. I membri della commissione, il cui elenco sarà trasmesso al gestore del servizio e al SIAN territorialmente competente, sono autorizzati ad effettuare gratuitamente l'assaggio dei cibi distribuiti, redigendo apposito verbale da trasmettere al Settore Affari Generali del Comune. In caso di segnalate inadempienze e/o non conformità, il Comune potrà procedere ad ulteriori verifiche e chiedere l'intervento delle Autorità competenti.
3. Oggetto valutazione della Commissione Mensa possono essere:
 - la gradevolezza e la palabilità degli alimenti;
 - l'indice di gradimento;
 - la consistenza delle porzioni e la loro rispondenza al menù vigente;
 - l'organico del personale addetto al servizio in termini di numero, capacità e cortesia.

ARTICOLO 58

Non conformità delle derrate alimentari e metodologia del controllo di qualità

1. Le derrate alimentari immagazzinate presso il centro di cottura devono essere conformi agli standard qualitativi individuati dal presente Capitolato, sia sotto il profilo igienico - sanitario che sotto l'aspetto organolettico. In presenza di una derrata non conforme, l'Appaltatore è tenuto prontamente a sostituirla.
2. Esemplicativamente non è ammessa:
 - la presenza di corpi estranei nelle derrate consegnate;
 - la consegna di derrate visivamente alterate o con odori palesemente anomali;
 - la consegna di prodotti già scaduti al momento della consegna;
 - la consegna di prodotti in confezioni originali non integre.
3. I tecnici incaricati effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, ivi compreso l'asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi.
4. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto, al Comune, per le quantità di campioni prelevati.
5. L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione e, allo stesso

modo, il personale dell'Appaltatore non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dal Comune. I tecnici sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'Appaltatore

ARTICOLO 59

Blocco delle derrate

1. I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate"; le stesse andranno custodite in magazzino o cella frigorifera separatamente dagli altri prodotti stoccati, con apposizione delle dicitura "in attesa di accertamento".
2. L'Amministrazione comunale provvederà tempestivamente a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate oggetto del blocco ed a darne tempestiva comunicazione all'appaltatore. Qualora i referti diano esito sfavorevole, l'Affidatario provvederà all'eliminazione delle derrate in questione ed alla corresponsione delle spese di analisi, oltre ad essere assoggettato alle penali successivamente previste nel presente Capitolato.

TITOLO XII

PENALI

ARTICOLO 60

Penalità

1. Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato, si riserva di applicare le seguenti penali:

Infrazione	Penalità
Per ogni giorno di immotivata sospensione o interruzione del servizio	€ 4.000,00
Mancata o errata conservazione del pasto testimone/campione	€ 1.500,00
Mancata o tardiva esecuzione degli interventi di manutenzione delle attrezzature (per ciascuna infrazione)	€ 1.000,00
Etichettatura mancante o non conforme alla normative vigente in materia di rintracciabilità delle derrate; non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna	€ 500,00
Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente; rinvenimento prodotti scaduti (per ciascuna infrazione)	€ 1.000,00
Violazione delle norme igienico sanitarie riguardanti la preparazione, la conservazione dei pasti, la pulizia e la sanificazione della cucina, dei locali adibiti a refettorio, dei mezzi di trasporto e di qualunque altro mezzo utilizzato per il servizio	€ 2.000,00
Non conformità alle tabelle merceologiche e/o ai C.A.M. e che non sia tempestivamente sostituito	€ 500,00
Assenza ingiustificata del personale non previamente comunicata al Comune	€ 500,00

Rinvenimento corpi estranei, sia organici che inorganici, nelle derrate o nei pasti consegnati	€ 1.000,00
Rilevazione per n. 2 volte (anche non consecutive) di personale numericamente inferiore ai parametri fissati dal presente Capitolato (per ciascun dipendente mancante)	€ 1.000,00
Mancato rispetto delle temperature delle pietanze	€ 500,00
Mancata consegna di alcune pietanze o mancata somministrazione di pasti speciali (per ciascuna pietanza e/o pasto)	€ 500,00
Grammature diverse da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche, verificate su 10 pesate della stessa preparazione	€ 500,00
Variazione e/o difformità non giustificata delle pietanze servite rispetto a quelle previste dal menù giornaliero, qualora non siano state concordate con il Comune e autorizzate dal SIAN della ASL di competenza	€ 500,00
Mancato rispetto del piano dei trasporti (numero, tipologia dei mezzi, conformità, etc.), come previsto dal Capitolato e offerto in sede di gara. (per infrazione)	€ 500,00
Violazione del piano di autocontrollo adottato secondo il sistema HACCP	€ 1.000,00
Errata preparazione delle diete speciali o somministrazione di dieta ordinaria in luogo di dieta speciale	€ 2.000,00
Mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti indicato nel presente Capitolato	€ 200,00
Mancata o incompleta apparecchiatura dei tavoli	€ 200,00
Mancato rispetto delle disposizioni in ordine al vestiario da fornire al personale dipendente	€ 200,00
Mancata sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi su richiesta dell'A.C.	€ 500,00

2. Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio. In tal caso l'importo della penale sarà motivatamente determinato per analogia con la precedente tabella sulla base della gravità dell'inadempienza e/o irregolarità contestata, e comunque per un importo non inferiore al 50% del valore minimo previsto in tabella e non superiore al massimo.
3. L'applicazione delle penalità sarà preceduta dalla contestazione dell'inadempienza, alla quale l'Appaltatore avrà facoltà di presentare controdeduzioni, supportate dalla documentazione ritenuta necessaria, entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione. La penalità non verrà addebitata qualora l'Appaltatore dimostri che il disservizio non è dipeso da causa sé imputabile. L'importo a titolo di penale dovrà essere corrisposto mediante versamento su cc intestato al Comune. In subordine, la penale potrà essere recuperata mediante l'incameramento della cauzione.
4. In caso di violazioni che possono afferire a più fattispecie, le corrispondenti penali si sommano. In caso di violazioni occasionali e/o caratterizzate da particolare lievità, gli importi possono essere motivatamente ridotti sino al 50% a giudizio del dirigente/responsabile del Settore.
5. È comunque sempre fatta salva l'applicazione delle sanzioni di legge in caso di violazione di norme sanitarie cogenti.
6. L'Appaltatore risponde in ogni caso in sede civile e penale – indipendentemente dall'intervenuta

contestazione o applicazione della sanzione, di ogni danno lesione dovuta a fatto o colpa suo o dei suoi dipendenti.

7. Il Comune, oltre all'applicazione delle penali, si riserva comunque la facoltà di esperire ogni azione per il risarcimento dell'eventuale danno subito e delle spese sostenute in conseguenza dell'inadempimento contrattuale.

TITOLO XIII

NORME FINALI

ARTICOLO 61

Riferimenti normativi

1. Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, le parti faranno riferimento alle leggi, regolamenti e disposizioni ministeriali, emanati od emanandi, nulla escluso o riservato, nonché, per quanto applicabili, alle norme del Codice Civile.
2. È fatto obbligo all'Appaltatore di osservare e far osservare costantemente tutte le leggi, i regolamenti, le ordinanze, emanate ed emanande, che abbiano attinenza con il servizio aggiudicato.

ARTICOLO 62

Esecuzione d'ufficio

1. In caso di interruzione totale o parziale del servizio di cui al presente Capitolato, qualsiasi ne sia la causa, anche di forza maggiore e ivi compreso lo sciopero delle maestranze, il Comune avrà facoltà di provvedere, a rischio e spese dell'Appaltatore, alla gestione del servizio medesimo sino a quando saranno cessate le cause che hanno determinato la circostanza, avvalendosi, eventualmente, anche dell'organizzazione dell'impresa e ferme restando a carico della stessa tutte le responsabilità derivanti dalla avvenuta interruzione.

ARTICOLO 63

Riservatezza dei dati

1. I dati personali raccolti saranno trattati con e senza l'ausilio di strumenti elettronici per l'espletamento delle attività istituzionali relative al presente procedimento e agli eventuali procedimenti amministrativi e giurisdizionali conseguenti (compresi quelli previsti dalla L. n. 241/90 sul diritto di accesso alla documentazione amministrativa) in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza e comunque nel rispetto della normativa vigente. I dati giudiziari, raccolti ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, saranno trattati in conformità al D. Lgs. n. 196/2003 e del Regolamento UE 2016/679. In relazione ai suddetti dati l'interessato può esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del citato Decreto Legislativo.
2. Ai sensi della normativa vigente l'Appaltatore assume la qualifica di Responsabile del trattamento per i dati necessari per lo svolgimento del servizio, e deve uniformarsi alle disposizioni vigenti in materia e predisporre a propria cura e spese opportune misure organizzative e di sicurezza per il trattamento di dati sensibili assumendo le relative responsabilità, con divieto assoluto di diffusione e cessione a terzi.
3. L'inosservanza grave e ripetuta delle disposizioni in materia di tutela della riservatezza dei dati personali degli utenti è clausola risolutiva espressa del contratto.

ARTICOLO 64

Rinvio

1. Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si rinvia alle disposizioni normative e legislative vigenti in materia di affidamento di servizi nonché di servizi di refezione scolastica.

Veglie, giugno 2025

I Progettisti

(Dott.ssa Cinzia MARGARITO)

(Ing. Gianluca MANIERI)