



CAPITOLATO PER L’AFFIDAMENTO IN GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLA SCUOLA DELL’INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA DI MARTIGNANO E DEL SERVIZIO DI ACCOMPAGNAMENTO CON UTILIZZO DELLO SCUOLABUS COMUNALE PER IL SOLO TRAGITTO DI RITORNO DA SCUOLA A CASA. ANNO SCOLASTICO 2025/2026.

TITOLO I: OGGETTO E MODALITA DELL’AFFIDAMENTO

Articolo 1 - Oggetto dell’affidamento

L’affidamento ha per oggetto la gestione del:

- servizio di refezione scolastica consistente nella fornitura delle derrate, preparazione, trasporto e somministrazione, dei pasti “non precotti”, nel rispetto delle norme previste in materia, agli alunni richiedenti e frequentanti la scuola dell’infanzia e la scuola primaria a tempo pieno del Comune di Martignano. Sarà ammesso a fruire della mensa anche il personale insegnante e ausiliario che, per ragioni di servizio, si trovi all’interno dei plessi. Per quanto riguarda la mensa della scuola primaria è necessario il trasporto dei pasti con idoneo automezzo dalla cucina sita nel plesso della scuola dell’infanzia, sito in via Calvario, ai locali adibiti a refettorio per il consumo dei pasti per le classi del tempo pieno della scuola primaria, sita in via Garibaldi;
- servizio di accompagnamento, durante il trasporto con scuolabus comunale, per il solo tragitto di ritorno da scuola verso casa degli alunni della scuola dell’infanzia e della scuola primaria frequentanti il tempo pieno che usufruiscono del servizio di refezione scolastica, utilizzando il personale della ditta affidataria, secondo le modalità e gli orari che saranno stabiliti dal responsabile del servizio.

Il servizio affidato comprende:

- la fornitura delle materie prime necessarie per la preparazione dei pasti, secondo i menu predisposti ed approvati dalla competente Azienda Sanitaria Locale;
- la preparazione dei pasti da effettuarsi presso il Centro di cottura Comunale, sito nel plesso della scuola dell’Infanzia, che verrà concesso in comodato d'uso all'affidatario;
- il porzionamento e la somministrazione dei pasti che dovrà avvenire presso i refettori allestiti all’interno delle scuole
- l’attività di allestimento dei tavoli nei refettori e/o locali nei quali viene consumato il pasto;
- il trasporto dei pasti dal Centro cottura comunale, sito in via Calvario presso la scuola dell’Infanzia, nonché l’attività di consegna presso il punto di consumo (aule o refettorio); in particolare, i pasti preparati devono essere confezionati a caldo in contenitori a chiusura ermetica isotermici o termici multiporzione che garantiscano il rispetto delle temperature previste. I contenitori termici devono essere perfettamente chiusi. Per le consegne la ditta affidataria dovrà utilizzare appositi furgoni adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a 65 °C per i pasti caldi e non superiore ai 10 °C per i pasti freddi per tutta la durata del trasporto e fino alla consegna. L’impresa affidataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato durante il trasporto dei pasti;



- la pulizia e la disinfezione dei banchi o dei tavoli ove viene consumato il pasto, il lavaggio e la rigovernatura delle stoviglie, pulizia, disinfezione e il riassetto dei locali e dei tavoli dopo i pasti, la pulizia dei servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione pasti;
- la fornitura, a cura e spese della ditta affidataria, dei beni accessori alla preparazione, alla distribuzione ed al consumo dei pasti, compresi contenitori termici, piatti, bicchieri, e posate monouso, tovagliette e tovaglioli di carta in rapporto al numero dei pasti serviti;
- la preparazione di diete personalizzate per gli utenti aventi particolari necessità o esigenze, su richiesta dell'Amministrazione comunale;
- la rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (indifferenziato, organico, plastica, metallo, carta, vetro e comunque secondo le modalità previste dall'affidatario del servizio di raccolta dei RSU);
- l'impegno della ditta affidataria di integrare i beni e le attrezzature dati in uso dal Comune con gli ulteriori beni ed attrezzature che dovessero essere ritenuti necessari ai fini del regolare espletamento del servizio.

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 anche 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".

Il servizio di refezione scolastica è da effettuarsi cinque giorni a settimana, dal lunedì al venerdì, in favore degli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria frequentanti il tempo pieno di Martignano.

La ditta affidataria curerà a proprie spese l'organizzazione del servizio oggetto del presente capitolato, con propri mezzi organizzativi e finanziari relativi ad attrezzature, automezzi e personale.

Ai fini del presente capitolato, il Comune di Martignano è indicato per brevità Comune e la ditta affidataria Ditta o Affidataria.

Articolo 2 – Durata dell'affidamento

L'affidamento avrà durata 1 anno con decorrenza da fine settembre 2025 a metà/fine giugno 2026, fatta salva la necessità di una decorrenza successiva per esigenze straordinarie non dipendenti dalla volontà dell'Ente, ovvero qualora l'espletamento della procedura per l'affidamento e/o l'esecuzione dei successivi controlli si protraggano oltre il termine.

Qualora per qualsiasi motivo, alla scadenza del contratto, la procedura per la nuova gestione non sia ancora esecutiva o, comunque, la nuova ditta non abbia assunto effettivamente il servizio, la ditta è tenuta a prestare il servizio, in regime di proroga, ove espressamente richiesto dal Comune in tal senso, fino all'insediamento della nuova ditta e alle stesse condizioni della gestione passata.

L'Amministrazione si riserva anche la possibilità di ridurre la durata del servizio per ragioni diverse, non escluse quelle finanziarie, con un semplice preavviso scritto di almeno un mese.

Il contratto sarà risolto di diritto qualora, per ragioni di pubblico interesse, l'amministrazione non lo ritenga necessario senza che l'affidatario possa pretendere risarcimento di danni o indennizzi di sorta.



Articolo 3 – Dimensione presumibile dell'utenza

Per il periodo contrattuale la media presunta dei pasti giornalieri è la seguente:

- per la mensa della scuola dell'infanzia (e per il servizio di accompagnamento) è di n. 32 massimo per 5 giorni a settimana, da lunedì a venerdì, oltre al personale docente e ausiliario che, per ragioni di servizio, si trovi all'interno dei plessi;
- per la mensa della scuola primaria è di n. 43 massimo, oltre al personale docente e ausiliario che, per ragioni di servizio, si trovi all'interno dei plessi;

Tale dato ha valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce obbligo per l'Amministrazione comunale. Nel corso dell'esecuzione del servizio l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere aumenti o diminuzioni dei pasti, senza che l'affidatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti.

E' previsto l'utilizzo di buoni pasto cartacei. La ditta è tenuta, al momento della consegna dei pasti ordinati, a ritirare dal personale scolastico i buoni pasto. Il numero dei buoni pasto ritirati dovrà corrispondere al numero dei pasti forniti. La ditta, quindi, si impegna a consegnare al preposto ufficio comunale i buoni pasto ritirati ovvero un documento riepilogativo estratto dal sistema informatico quale dimostrazione dell'avvenuta erogazione, al fine della relativa liquidazione.

Articolo 4 – Valore presumibile dell'affidamento

Il prezzo presumibile per ogni singolo pasto è pari ad € 4,95 (quattro euro/95 centesimi) oltre IVA al 4%, comprensivo del servizio di accompagnamento, durante il trasporto con scuolabus comunale, per la sola tratta del ritorno dei bambini frequentanti la scuola dell'infanzia e la scuola primaria a tempo pieno di Martignano che usufruiscono del servizio di refezione scolastica.

Il valore presunto dell'affidamento è pari ad € 63.261,00, pari a n. 12.780 pasti.

Il numero dei pasti è presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

Gli oneri per la sicurezza ex art. 26 comma 3 D. Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii., non soggetti a ribasso, sono stimati in € 1.000,00.

Articolo 5 – Modalità della fornitura

Il servizio si svolgerà nel Centro Cottura di proprietà comunale sito nel Comune di Martignano in via Calvario presso la scuola dell'Infanzia, concesso in comodato d'uso alla ditta affidataria.

Il trasporto dei pasti dovrà essere effettuato in appositi contenitori termici a norma. I pasti dovranno essere trasferiti tramite idonei automezzi della Ditta, presso i punti di consumo (aule o refettori).

In ogni caso le attrezzature, le stoviglie, la posateria occorrente, i refrigeratori, i frigoriferi e i congelatori, eventualmente necessari, saranno messi a disposizione dalla Ditta e dovranno rispondere alle relative norme.

In particolare, la Ditta dovrà provvedere alla fornitura delle posate, stoviglie, bicchieri, tovaglie e tovaglioli, tutto in materiale completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia, ed avendo cura che tale fornitura sia adeguata al numero ed alle esigenze degli utenti.



In occasione delle visite d'istruzione che interessano l'intera giornata, la ditta dovrà confezionare, per gli alunni interessati, i pasti monoporzione (cestini) che dovranno corrispondere per tipologia, quantità e qualità a quelli indicati nel menù.

Articolo 6 – Organizzazione degli utenti

I bambini che fruiscono del servizio, laddove il pasto si consumi in sale allestite a refettori, saranno accompagnati alla mensa dal personale insegnante che li riaccompagnerà nelle aule al termine del pasto stesso. Il personale ausiliario, in collaborazione col personale insegnante, provvederà alle operazioni relative all'assistenza durante il pasto.

La collaborazione di cui sopra è finalizzata all'ottemperanza dei principi contenuti nelle linee guida diramate per la ristorazione scolastica emanate dal Ministero della Salute nel 2020 e dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, secondo cui la partecipazione del bambino alla mensa scolastica è un momento importante anche dal punto di vista psico-sociale.

La Ditta provvederà alle operazioni di asporto della posateria e di quanto necessario alla consumazione dei pasti, alla pulizia dei locali adibiti a refettorio o comunque adibiti al consumo dei pasti, provvedendo altresì alla gestione dei rifiuti prodotti.

Il personale della Ditta provvederà a quanto sopra descritto esclusivamente in ordine al ripristino delle condizioni di pulizia, di igiene e di sanificazione a seguito dell'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato.

Gli standards minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato.

Il Capitolato Speciale deve essere accettato incondizionatamente dai partecipanti; esso contiene tutte le indicazioni e condizioni generali del servizio e ad esso occorre fare riferimento prima di formulare l'offerta.

Articolo 7 – Organizzazione degli utenti - Scodellamento

Presso ogni scuola dovrà essere presente un adeguato numero di addetti forniti dalla Ditta che dovrà provvedere ai seguenti compiti:

- Ricevimento dei “contenitori pasto”
- Predisposizione dei tavoli per i pasti
- Scodellamento e distribuzione dei pasti
- Pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti
- Gestione dei rifiuti.

Per un “numero adeguato di addetti” deve intendersi una presenza di personale che garantisca, oltre alla qualità del servizio, lo svolgimento del pasto in 45/50 minuti, per non interferire con le attività didattiche pomeridiane.

Articolo 8 – Interruzioni del servizio



In caso di sciopero programmato del personale delle scuole, la Ditta dovrà essere preavvisata dall'Ufficio comunale competente, possibilmente almeno 24 ore prima.

Comunque, l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, sarà comunicata entro le ore 13,00 del giorno precedente la fornitura.

Per scioperi non programmati, la Ditta dovrà essere avvertita dall'Autorità scolastica entro e non oltre le ore 09,00 dello stesso giorno della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della ditta, la stessa dovrà darne comunicazione all'Autorità scolastica ed all'ufficio comunale competente con un preavviso di almeno 48 ore.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà applicata alla controparte. In caso di eventi improvvisi, non prevedibili, e/o non programmabili, con una normale cura del "buon padre di famiglia", che non consentono la preparazione dei piatti caldi, la ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi, dandone preventiva comunicazione al Comune.

In caso di gravi eventi, quali calamità naturali ecc, che dovessero comportare la chiusura improvvisa e immediata delle scuole, nessuna penalità è dovuta dal Comune.

Articolo 9 – Assicurazioni e responsabilità dell'affidatario

È obbligo del Concessionario stipulare:

A) Una polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi (RCT) avente

- per oggetto il medesimo oggetto del Servizio in affidamento di cui trattasi;
- un massimale unico per sinistro non inferiore a € 2.000.000,00 (Euro duemilioni/00), ed un limite di risarcimento per ogni persona deceduta o che abbia subito lesioni personali o per danni a cose, anche se appartenenti a più persone, o animali non inferiore ad € 1.000.000,00;

Il contratto dovrà altresì prevedere le seguenti clausole:

- l'equiparazione ai terzi di collaboratori, volontari, stagisti, soci di cooperative ed in genere ogni e qualsiasi figura non rientrante nella garanzia RCO di cui sotto in caso di danni subiti in occasione di lavoro e/o servizio;
- l'inclusione della responsabilità civile "personale" dei prestatori di lavoro del gestore, compresi gli addetti appartenenti a tutte le figure professionali previste, ai sensi delle vigenti normative di materia di lavoro, soci lavoratori di cooperative, tirocinanti ed ogni e qualsiasi altra persona fisica al servizio del Concessionario nell'esercizio delle attività svolte;
- i danni provocati alle strutture e alle cose mobili di proprietà del Comune, che il gestore ha in consegna e/o custodia;
- i danni derivanti da confezionamento, somministrazione, distribuzione e smercio di prodotti in genere compresi gli alimentari. L'assicurazione dovrà comprendere i danni cagionati entro un anno dalla somministrazione e/o consegna avvenuti durante la validità della polizza con esclusione dei danni dovuti a difetto originario del prodotto. Relativamente ai generi alimentari di produzione propria somministrati nell'ambito delle mense o in altri ambiti in connessione con la concessione l'assicurazione dovrà comprendere anche i danni dovuti a difetto originario del prodotto;
- i danni da incendio delle cose del Concessionario o dallo stesso detenute causati a terzi compresi gli Istituti Scolastici;



- Il predetto contratto assicurativo deve prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare per il Servizio di Ristorazione Scolastica, avvelenamenti, ingestione di cibi e/o vivande avariate subito dai fruitori del servizio di refezione, nonché ogni altro danno arrecato agli utenti da parte della ditta affidataria.

B) Una polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso dipendenti (RCO) avente un massimale per sinistro non inferiore a € 2.000.000,00 (Euro duemilioni/00), ed un limite di risarcimento per ogni infortunato non inferiore ad € 150.000,00.

Le polizze dovranno essere stipulate espressamente per il presente contratto e dovranno essere presentate in originale, debitamente quietanzate prima dell'avvio del servizio. I successivi pagamenti del premio assicurativo dovranno essere giustificati presentando la quietanza riportante la data di pagamento.

Il Concessionario non potrà esercitare alcuna attività nell'eventuale periodo di scopertura assicurativa.

Le eventuali franchigie e/o scoperti presenti in polizza non potranno essere opposte al Comune di Martignano.

In alternativa alla stipulazione delle polizze che precedono, il Concessionario potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, si dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche i servizi previsti dal presente contratto e precisando che il massimale per sinistro non è inferiore ad € 2.000.000,00 (Euro duemilioni/00) per RCT ed RCO.

Articolo 10 – Autorizzazioni

La Ditta affidataria dovrà essere in possesso delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la prestazione dei servizi oggetto dell'affidamento.

TITOLO II: ONERI INERENTI IL CONTRATTO

Articolo 11 – Spese contrattuali

Le spese contrattuali comprensive di oneri per diritti e spese registrazione del contratto saranno a carico dell'affidatario; il capitolato sarà allegato al contratto.

Articolo 12 – Corrispettivo dell'affidamento e modalità di pagamento

Il corrispettivo dell'affidamento sarà liquidato mensilmente alla Ditta su presentazione di fatture, corredate dagli eventuali buoni pasto ritirati dai rispettivi plessi ovvero da documento riepilogativo estratto dal sistema informatico e di numero corrispondente a quanto richiesto dalle stesse fatture, quindi sulla base dei pasti effettivamente somministrati, entro 30 giorni dalla data di ricevimento della stessa, inviata al protocollo generale del Comune, relativo al servizio effettuato nel mese precedente previo riscontro della documentazione fornita dalla Ditta.



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

Articolo 13 - Tracciabilità dei pagamenti di cui alla l. 136/2010

La ditta affidataria dovrà attenersi in materia di tracciabilità dei pagamenti al pieno rispetto di quanto previsto dalla legge 136/2010, Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia”, così come modificato dal D.L. n. 187/2010 ed in particolare:

- utilizzare il conto corrente dedicato alla commessa di cui trattasi e registrare tutti i movimenti finanziari relativi all'affidamento su detto conto.
- effettuare tutti i movimenti finanziari mediante bonifico o postale riportante il Codice Identificativo Gara (CIG) attribuito dall'autorità di vigilanza sui contratti pubblici
- pertanto, si dà atto che nel contratto d'affidamento saranno aggiunti i seguenti articoli: “L'affidatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e ss.mm.ii.”
- Nei casi in cui le transazioni derivanti dal presente affidamento siano eseguite senza avvalersi di banche o della Società Poste Italiane Spa, il contratto sarà risolto in applicazione del Comma 8 della Legge citata.
- In caso di inosservanza degli obblighi sopra elencati si applicano inoltre le sanzioni di cui all'art. 6 della legge suddetta.

Articolo 14 – Esonero da responsabilità per il comune

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

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

La ditta è tenuta inoltre a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

TITOLO III: PERSONALE

Articolo 15 – Personale

La ditta, nell'espletamento dei servizi di cui al presente affidamento, dovrà avvalersi di personale in quantità sufficiente all'espletamento del servizio, capace ed in regola con le leggi sanitarie in vigore previste per la manipolazione di prodotti destinati all'alimentazione. L'impresa dovrà individuare e comunicare all'Amministrazione comunale il responsabile dell'esecuzione del servizio.

La ditta dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nell'attività oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolge l'attività,



(C.C.N.L. per i dipendenti da aziende del Settore Turismo - ristorazione collettiva - mense aziendali), nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse essere successivamente stipulato per la categoria stessa.

Il personale utilizzato dovrà, inoltre, mantenere durante l'espletamento del servizio un comportamento decoroso e consono ad un ambiente frequentato prevalentemente da bambini e ragazzi.

Il Comune si riserva inoltre di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tal caso la ditta provvederà a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere per il Comune.

Il personale fornito dalla Ditta, in possesso delle autorizzazioni sanitarie prescritte per la manipolazione dei cibi, dovrà fornire la collaborazione eventualmente richiesta nel caso in cui i bambini non siano in grado di sbucciare la frutta; ciò in linea con quanto previsto dalle linee guida regionali di cui al D.G.R. Puglia n. 267/2002 e successive modifiche e integrazioni.

L'impresa affidataria fornirà a tutto il proprio personale indumenti da lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene e di tutela della sicurezza (es. calzature antiscivolo), da indossare durante le ore di servizio.

L'impresa affidataria dovrà garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed addestramento allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le modalità previste nel presente capitolato per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'Amministrazione comunale.

Articolo 16 – Servizio di accompagnamento durante il trasporto con scuolabus comunale

La ditta affidataria, utilizzando proprio personale, garantisce il servizio di accompagnamento durante il trasporto, dalla scuola a casa (nell'orario di uscita), con scuolabus comunale secondo le modalità e gli orari che saranno stabiliti dal responsabile del servizio. Il personale utilizzato dovrà essere in possesso dei requisiti e delle competenze inerenti al servizio in questione.

Articolo 17 – Responsabile tecnico

È fatto obbligo alla ditta di proporre un "Responsabile Tecnico" di comprovata capacità ed esperienza (minimo due anni di esperienza maturata nel settore) dimostrabile mediante idonee referenze da esibire prima dell'inizio del servizio, reperibile quotidianamente negli orari di servizio e comunque ogni qualvolta necessario.

In caso di assenza la ditta dovrà comunicare preventivamente un sostituto con equivalenti requisiti.

Articolo 18 - Applicazione norme contrattuali

Nell'esecuzione del servizio, la ditta è obbligata ad applicare integralmente tutte le norme del "Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro" per la categoria e degli "accordi locali integrativi" dello stesso, in vigore per il tempo e la località in cui il servizio viene espletato.



Inoltre, l'affidatario stesso si obbliga alla scrupolosa osservanza delle disposizioni concernenti gli infortuni sul lavoro e le assicurazioni sociali (invalidità, disoccupazione, tubercolosi, malattie, vecchiaia ecc.), nonché al pagamento dei contributi messi a carico dei datori di lavoro, come gli assegni familiari, ed i contributi per fini mutualistici, in conformità delle clausole contenute nei patti nazionali e provinciali.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo, accertata dal Comune o segnalata dall'Ispettorato del lavoro, il Comune stesso comunicherà alla ditta e, se del caso, anche all'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata, e sospenderà il pagamento delle prestazioni eseguite sino a quando dall'Ispettorato del lavoro non venga accertato che gli obblighi predetti non siano stati integralmente adempiuti.

Per la sospensione del pagamento di cui sopra, la ditta non può opporre eccezioni al Comune, neppure a titolo di risarcimento danni.

TITOLO IV: CARATTERISTICHE DERRATE ALIMENTARI

Articolo 19 – Caratteristiche

Per la preparazione dei pasti dovranno essere utilizzati prodotti freschi, sempre di prima qualità, provenienti di norma da produzione italiana e, ove previsto dal presente capitolato e dall'offerta, prodotti a denominazione protetta, così come disposto dalle normative vigenti in materia. Le caratteristiche merceologiche dovranno essere conformi a quelle risultanti dalle tabelle predisposte dall'ASL competente.

Per gli utenti del servizio di cui al presente affidamento, l'impresa affidataria dovrà fornire i pasti prodotti provenienti prevalentemente da coltivazioni biologiche e/o da trasformazioni biologiche, relativamente almeno ai sottoindicati alimenti a crudo, sempre nel rispetto delle Tabelle merceologiche predisposte dall'ASL competente. Pasta (tutti i tipi), Farina, Riso, Pane (tutti i tipi), Uova, Pelati, Polpa e Passata di pomodoro, Ortaggi, verdure e legumi tutti i tipi anche surgelati), Frutta (tutti i tipi) Yogurt, Olio di Oliva Extravergine.

La ditta potrà indicare, in sede di offerta, altri eventuali prodotti con una componente con particolare tipicità o tradizionale, che s'impegna a fornire al prezzo di affidamento.

La ditta deve accertare e garantire che le materie prime e gli ingredienti siano di prima scelta e in ottimo stato di conservazione. Gli stessi, quando vengono immagazzinati, devono essere opportunamente protetti e conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione, da conservarsi a temperatura ambiente o a temperatura da refrigerazione, ciascuna secondo le specifiche caratteristiche merceologiche. La separazione delle materie prime potrà avvenire nella stessa cella o nello stesso frigorifero su diversi scaffali, se la temperatura di conservazione è quella dell'alimento più deperibile e se si evita la commistione tra le varie derrate alimentari.

Articolo 20 – Approvvigionamento, stoccaggio, conservazione etichettature

Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della ditta affidataria 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 della A.S.L. Lecce;
- conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari.

Si evidenzia inoltre che:

- è fatto tassativo divieto di fornitura di 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;
- l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- l'affidatario dovrà acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alla vigente legislazione in materia;
- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- dovrà essere utilizzato pane con ridotto contenuto di sale (non superiore all'1,80-1,7% riferito alla farina);
- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati. 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.;
- è 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;
- l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane, pizza e pasta per pizza dovrà avere cadenza giornaliera;



- la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate (anche in funzione delle indicazioni specifiche a tal fine fornite nelle schede merceologiche allegate), nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione;
- La ditta è tenuta a conservare presso il centro di cottura la documentazione relativa alla fornitura delle derrate. I registri di carico e scarico delle merci dovranno essere costantemente aggiornati e disponibili per eventuali controlli.
- Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle vigenti leggi. Non sono ammesse etichettature incomplete ovvero che non rechino la traduzione in lingua italiana.

Articolo 21 – Garanzie di qualità

La ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

I prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti dovranno essere di prima qualità.

TITOLO V: IGIENE DELLA PRODUZIONE

Articolo 22 - Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle vigenti leggi.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della “marcia in avanti”.

La ditta deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche, che la stessa si impegna a far rispettare al personale addetto; tale regolamento deve essere visibile all’interno della struttura produttiva e fornito in copia al Comune.

Ogni stesura di regolamento deve riportare la data e la firma del responsabile Tecnico.

L’utilizzo di mascherine è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutto cotto, formaggio, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc..

In particolare, prima di utilizzare stabilmente nel menù gli ortaggi crudi, la ditta dovrà conseguire la specifica autorizzazione da parte della ASL competente, in ottemperanza delle linee guide regionali.

La ditta deve attenersi alle procedure di autocontrollo, e cioè deve individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Nell’impiego del pesce occorre che lo stesso sia surgelato e spinato per motivi, oltre che di igiene, anche di sicurezza per la presenza di spine.



Articolo 23 - Conservazione delle derrate

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con le potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili, non devono essere mai appoggiati a terra.

I prodotti sfusi non devono essere a diretto contatto con l'aria, sia nei magazzini sia nelle celle, che nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnante, deve essere riutilizzato. Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto a ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, il prosciutto cotto, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

Articolo 24 – Conservazione dei campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'impresa affidataria dovrà prelevare almeno 3 aliquote da 50 grammi ciascuna di prodotti somministrati giornalmente riponendoli in sacchetti sterili, in triplice campionamento (uno per gli accertamenti effettuati dell'Autorità sanitaria, uno per gli accertamenti effettuati dagli incaricati del Comune, uno a disposizione dell'impresa affidataria), con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di - 18° C per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovrà essere riportata la data e l'ora di prelievo. Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

A) primi piatti:



- Pasta e salse in sacchetti separati al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quale e non sulla preparazione già miscelata;
- Risotti e minestre: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);

B) secondi piatti:

- Campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);

C) contorni:

- Campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);
- Pane: campioni sul prodotto tal quale.

Articolo 25 – Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto, tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne per quanto contemplato nel successivo articolo 25 del presente capitolato.

TITOLO VI: MANIPOLAZIONE E COTTURA

Articolo 26 - Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Articolo 27 - Preparazione piatti freddi

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio delle mascherine. La conservazione degli stessi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C.

I latticini devono essere utilizzati solo se l'approvvigionamento è giornaliero.

Articolo 28 – Operazioni preliminari alla cottura

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

- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;



- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- Il lavaggio ed il taglio della verdura deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- Le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- Ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittata, cotolette);

Tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;

La porzionatura del prosciutto cotto e formaggi deve essere effettuata nelle ore antecedenti la distribuzione.

Articolo 29 – Pentolame per la cottura

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

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

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

Articolo 30 – Condimenti

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalle leggi in materia.

Articolo 31 - Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione (norme per il personale)

Il personale addetto alla distribuzione dovrà rispettare le seguenti prescrizioni:

- lavare accuratamente le mani, togliere anelli ed ori in genere;
- indossare camice e copricapo, che dovranno essere sempre puliti e decorosi;
- esibire il cartellino di riconoscimento;
- imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovagliette, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, bottiglie e piatti;
- procedere alla distribuzione, una volta che gli alunni abbiano preso posto a tavola;



- prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura, che consiste di valutare la quantità di cibo in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
- non mettere olio, aceto e salse sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze prima di servirle;
- distribuire ad ogni commensale la quantità di cibo relativa all'intera porzione, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
- eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri (per i freddi) e termici (per i caldi);
- procedere alla distribuzione del secondo piatto solo dopo che gli alunni abbiano terminato di consumare il primo;
- distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Istituzione scolastica;

TITOLO VII: MENU

Articolo 32 – Menu settimanali e tabelle dietetiche

I menu sono definiti dal SIAN – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL Lecce nel rispetto delle linee di indirizzo regionali approvate con delibera di G.R. n.1435 del 02/08/2018.

Nelle tabelle dietetiche predisposte dal SIAN dell'ASL Lecce sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. La ditta dovrà prevedere la fornitura di una percentuale aggiuntiva non inferiore al 10% di ogni ingrediente, per consentire eventuali ripassi. Queste ultime condizioni non determinano variazioni del prezzo dell'affidamento del pasto o del numero di pasti da fatturare che rimangono quelli effettivamente ordinati sulla base del numero di presenze.

Ogni pasto sarà composto, in particolare da:

Primo – secondo – contorno – frutta – pane, e sarà costituito giornalmente dai componenti e rispettive quantità risultanti dal menu.

Può accadere che, per motivi tecnici di servizio, debbono essere preparati “pasti” diversi da quelli previsti dal menu del giorno, da dette variazioni devono essere di volta in volta comunicate agli Uffici preposti del Comune per la necessaria autorizzazione e comunque devono garantire l'apporto calorico previsto.

La tabella dietetica e il menu potranno subire modifiche, sia per esigenze climatiche contingenti, che per esigenze inderogabili degli utenti, attestate dall'ASL, sia su espressa richiesta della stessa ASL, previa notifica al Comune, o su richiesta del Comune previa autorizzazione della ASL.

Il Comune sarà indenne da ogni conseguenza derivante dal consumo dei generi alimentari, per la quale sarà invece responsabile la ditta affidataria.



Articolo 33 - Diete speciali con particolare riguardo alla celiachia ed altre intolleranze alimentari, diete in bianco e diete differenziate

La ditta si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico alle Direzioni Scolastiche. Con particolare riguardo ai bambini affetti da celiachia ed altre intolleranze alimentari.

La ditta affidataria, come previsto dalla normativa vigente, si impegna, previa richiesta degli interessati, di fornire pasti differenziati ai soggetti aventi problemi connessi all'alimentazione (errori metabolici, celiachia o intolleranza al glutine, fibrosi cistica del pancreas), nonché ai diabetici, ai dislipidemicici e a coloro che sono affetti da allergie alimentari in genere.

A tal proposito si precisa che sarà a carico della ditta l'acquisto dei cibi impiegati per le diete speciali.

Il centro di cottura dovrà approntare le diete speciali per gli utenti affetti dalle suddette patologie di tipo cronico o per i portatori di allergie alimentari.

La predisposizione delle diete speciali dovrà avvenire da parte di un dietista e dovrà essere controfirmata dal medico curante. In particolare, nel caso di utenti affetti da patologie croniche e di utenti portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico di recente rilascio.

Spetta all'impresa affidataria integrare, se necessario, le attrezzature in dotazione per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni del prezzo di affidamento.

Si richiamano le disposizioni del DGR Puglia n. 890 del 9 maggio 2012 il quale, oltre a stabilire i requisiti indispensabili in ogni fase della filiera alimentare necessari per assicurare un pasto sicuro per i soggetti affetti da celiachia, ha assegnato alle imprese alimentari in esercizio, sei mesi per adeguarsi ai requisiti strutturali e funzionali previsti dal documento, in particolare al punto 1.6 del Piano di Autocontrollo, ha disposto che detto piano deve prevedere anche la linea produttiva relativa agli alimenti senza glutine, con una adeguata analisi del rischio glutine in tutte le fasi del ciclo produttivo e operazioni correlate ad una corretta individuazione e definizione delle relative misure preventive e correttive, di monitoraggio e controllo.

Gli operatori addetti alla produzione, somministrazione e vendita alimenti senza glutine, oltre alla formazione prevista per gli alimentaristi ai sensi della legge della Regione Puglia n. 22/07 e del Regolamento Regionale n. 5/08, devono aver seguito un corso di formazione specifico sulla celiachia e le relative problematiche alimentari.

Il centro di cottura provvede alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno. Le diete in bianco, che non necessitano di certificato medico, sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco, un panino, frutta ed acqua.

Potrà essere presa in considerazione la possibilità di elaborare menu specifici per oggettive e verificate esigenze di bambini appartenenti a nazioni diverse con proprie abitudini alimentari. L'impresa affidataria è tenuta, su richiesta dell'utenza, a predisporre menu conformi ad esigenze etnico-religiose, vegetariane e ad eventuali altre caratteristiche particolari. Le variazioni andranno concordate con l'Amministrazione comunale nelle prime settimane dall'inizio del servizio.



TITOLO VIII: NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI – CONTROLLI

Articolo 34 – Preparazione e distribuzione dei pasti

La preparazione e distribuzione dei pasti avverrà con il sistema del cosiddetto “fresco- caldo” veicolato, nel rispetto delle norme previste dalla legge in materia. La cottura dei cibi si effettuerà in strutture e con attrezzature idonee.

Articolo 35 – Contenitori

Il trasporto delle vivande dal luogo di cottura a quello della consumazione dovrà avvenire con confezioni conformi al Regolamento CE 852/2004, in contenitori termici, in modo che i cibi giungano al consumatore alla temperatura più idonea per il consumo ed evitando un doppio ciclo termico agli alimenti con raffreddamento o congelazioni intermedie.

In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.

I contenitori devono essere in polipropilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori gastro-nord in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare, sino al momento della distribuzione del pasto ai bambini, il mantenimento delle temperature previste per legge. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori separati (ad es. pasta, sugo, formaggio grattugiato, pietanza, contorno). In particolare, le vasche gastro-nord per il trasporto della pasta dovranno avere un'altezza superiore ai cd. 10, per evitare fenomeni di impiccamento.

Il pane e la frutta dovranno essere trasportati in contenitori ad uso alimentare muniti di coperchio.

Articolo 36 – Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto (la cui quantità, tipo e caratteristiche, dovranno essere debitamente descritte), dovranno essere idonei e conformi al Regolamento CE 852/2004 e s.m.i., adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e recanti la scritta esterna: “Refezione scolastica – Trasporto pasti”.

Tali mezzi dovranno essere quotidianamente sanificati per evitare insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Articolo 37 – Orario di trasporto e consegna pasti

La consegna dei pasti avverrà, a mezzo della ditta affidataria, presso i locali appositamente predisposti dall'Amministrazione Comunale nei vari plessi scolastici.

I pasti devono essere consegnati in un arco di tempo compreso tra i 25' e 10' prima dell'orario stabilito per il pranzo.

Articolo 38 - Vigilanza e controllo

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con tutte le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro di Produzione Pasti e presso le mense scolastiche per



verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato ed in particolare verificare:

- Confezionamento ed etichettatura;
- Corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati;
- Esatta consegna dei pasti destinati alle diete personalizzate;
- Esatta consegna di materiale a perdere;
- Rispetto delle grammature;
- Rispetto del menu previsto;
- Rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il centro di produzione pasti e addetto allo scodellamento presso i plessi scolastici;
- Igiene delle attrezzature.

Compete inoltre alla AUSL il controllo igienico – sanitario, per tutto il periodo di affidamento del servizio.

Per una migliore funzionalità del controllo, la ditta affidataria è obbligata a fornire agli incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria.

Potrà essere costituita una commissione mensa formata da rappresentanti dei genitori e degli insegnanti, che abbia i compiti assegnati dalle linee guida regionali di cui alla D.G.R. Puglia n. 267/2002 e s. m. i..

TITOLO IX: IMMOBILI — IMPIANTI ED ATTREZZATURE

Articolo 39 - Immobili — impianti ed attrezzature

Per l'espletamento del servizio e limitatamente al periodo necessario all'espletamento dello stesso, l'Ente metterà a disposizione dell'affidatario il Centro cottura dedicato per lo svolgimento delle attività di preparazione dei pasti, con le attrezzature ivi esistenti.

I locali, gli impianti e le attrezzature succitate sono di proprietà del Comune, che ne garantisce l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

La disponibilità degli stessi viene trasferita all'affidatario limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto del presente affidamento.

La ditta affidataria 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; 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.

Alla fine dell'affidamento saranno eseguiti in contraddittorio il controllo inventariale e l'eventuale integrazione dei beni mancanti o danneggiati.



La ditta 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.

Al termine dell'affidamento, le attrezzature ed i beni forniti in uso al Comune ritorneranno nella disponibilità della ditta affidataria 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 affidataria possa avere nulla a pretendere in merito.

Alla scadenza del contratto, la ditta affidataria si impegna a riconsegnare all'Amministrazione comunale i locali con impianti attrezzature ed arredi annessi, i quali devono essere corrispondenti in numero, specie e qualità a quelli di cui all'inventario iniziale.

Tali beni dovranno essere consegnati all'Amministrazione comunale in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Restano di proprietà dell'Amministrazione comunale, senza che ciò comporti pretese economiche da parte della Ditta, tutte le attrezzature e gli arredi ulteriori che la stessa ha messo a disposizione per l'esecuzione e/o per il miglioramento del servizio, comprese le apparecchiature eventualmente sostituite a seguito di rottura.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, macchine, arredi ed attrezzature, questi verranno stimati ed addebitati alla Ditta.

Articolo 40 - Oneri ed obblighi dell'affidatario

L'affidatario sarà tenuto all'uso e conduzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenere costantemente ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo.

Sono a carico della ditta affidataria:

- preparazione dei pasti
- confezionamento dei pasti
- trasporto con automezzo autorizzato dei pasti presso la scuola primaria di Martignano
- pulizia e riassetto dei locali, nonché dei servizi igienici eventualmente utilizzati dal personale dell'impresa affidataria
- fornitura di detersivi e attrezzi per la pulizia
- fornitura delle stoviglie
- fornitura del materiale a perdere (tovagliette, tovaglioli, piatti, bicchieri, posate)
- manutenzione ordinaria dei locali
- gestione del servizio di refettorio
- implementazione e gestione del piano di autocontrollo (HACCP) presso il centro cottura e presso i refettori



- elaborazione ed applicazione di piani d'emergenza
- formazione ed addestramento del proprio personale
- ogni altro onere, espresso o non espresso nel presente capitolato, ad esclusione delle spese per la fornitura di acqua ed energia elettrica, nonché delle spese connesse allo smaltimento dei rifiuti solidi urbani, che rimangono a carico dell'Amministrazione comunale
- l'informazione all'utenza realizzata attraverso:
 - l'esposizione permanente delle tabelle dietetiche in tutti i locali adibiti a refettorio, in apposita bacheca, per tutta la durata del servizio;
 - le comunicazioni all'utenza in forma scritta, relative al servizio, richieste dall'amministrazione comunale.

40 a) Interventi a miglioria (ove proposti):

L'affidatario provvederà, a propria cura e spese, alla realizzazione degli interventi volti al miglioramento della funzionalità dei locali cucina, stoccaggio e lavaggio nonché all'introduzione di nuove attrezzature (o sostituzione - miglioria di quelle esistenti), secondo le proposte a tale titolo eventualmente formulate in sede di offerta.

40 b) Pulizia - sanificazione e riordino di locali ed attrezzature

Particolare attenzione andrà posta ai processi di pulizia e sanificazione prevedendo il corretto utilizzo di detergenti e disinfettanti in coerenza con l'analisi del rischio secondo il metodo HACCP, già parte integrante dei Piani di autocontrollo previsti dai Regolamenti UE in tema di sicurezza alimentare. Ogni mensa scolastica assicura, mediante una specifica procedura, la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni. Le principali pratiche igieniche adottate dagli operatori del settore alimentare per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si manipolano, preparano, trasformano, confezionano e somministrano gli alimenti, rappresentano un approccio idoneo anche nei confronti della diffusione del SARS CoV -2.

L'affidatario è tenuto a provvedere, a propria cura e spese, alla costante pulizia, sanificazione e riordino di:

- locali cucina (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, etc.) e relativi arredi, impianti, attrezzature, stoviglie ed utensileria,
- locali refettorio e/o banchi e relativi arredi, impianti, attrezzature, stoviglie ed utensileria,
- locali accessori (servizi igienici, locali di deposito ed ogni altro locale accessorio) e relativi arredi, impianti ed attrezzature,
- aree esterne di pertinenza dei locali di produzione (zona di ricovero rifiuti provenienti dal ciclo di produzione).

Tali operazioni andranno effettuate "a regola d'arte", con cadenza quotidiana, nel pieno e rigoroso rispetto della normativa legislativa e regolamentare vigente.



Occorre quindi garantire la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica, con prodotti appositi, dei locali mensa e degli altri ambienti di consumo (aule didattiche).

40 c) Smaltimento dei rifiuti del centro cottura

I rifiuti solidi urbani provenienti dal centro cottura dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina) negli appositi contenitori per la raccolta, nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata, per il successivo ritiro e smaltimento.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

40 d) Materiali di pulizia e consumo

L'affidatario 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.

Sono inoltre posti a carico dell'affidatario:

- la fornitura di ogni materiale di consumo, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione - in ogni fase - dei servizi oggetto dell'affidamento (materiali a perdere per conservazione alimenti e campioni, per preparazione pasti, somministrazione, etc.), con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.
- il reintegro costante della stoviglieria e dell'utensileria, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.

TITOLO X: DISCIPLINA CONTRATTUALE

Articolo 41 – Responsabile del procedimento, rappresentante dell'affidatario ed elezione di domicilio

L'Amministrazione è rappresentata, quale responsabile del procedimento dal Responsabile del Settore Amministrativo del Comune di Martignano (Le) – Dott.ssa Emanuela Congedi.

L'affidatario dovrà indicare la persona che ne ha la rappresentanza legale, eleggere domicilio ed indicare tale domicilio quale sede utile presso la quale intende che vengano ritualmente effettuate tutte le comunicazioni, intimazioni, assegnazioni di termini e ogni altra notificazione dipendente dal contratto.

Ogni variazione del domicilio dell'affidatario deve essere tempestivamente comunicata al Comune.

Articolo 42 - Interpretazione del capitolato speciale e del contratto

L'interpretazione delle clausole contrattuali, così come delle disposizioni del capitolato speciale, deve essere fatta tenendo conto delle finalità del contratto e della comune intenzione delle parti. Per ogni altra evenienza trovano applicazione gli articoli da 1362 a 1369 del codice civile.



Articolo 43 – Disposizioni particolari riguardanti l'affidamento

Il presente Capitolato Speciale fa parte integrante formale e sostanziale del contratto.

La sottoscrizione del capitolato e dei suoi allegati da parte dell'affidatario equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme applicate in materia nonché della completa accettazione di tutte le norme che regolano il presente affidamento, compreso il Capitolato Speciale.

L'affidatario dà atto, senza riserva alcuna, della piena conoscenza e disponibilità della documentazione relativa al presente affidamento, delle condizioni pattuite in sede di offerta e di ogni altra circostanza che interessa il presente affidamento.

Articolo 44 – Rilievi inadempienze e procedimento applicazioni penali

In caso di accertate inadempienze da parte della ditta relative alla non conformità del servizio, il Comune provvederà all'applicazione di una penale.

Detta somma va detratta dalla fattura mensile riferita a tale periodo. A fronte di tale decurtazione, la ditta si obbliga ad emettere regolare nota di accredito, ai sensi e per gli effetti del DPR n. 633/72. qualora una inadempienza grave si ripeta tre volte, anche non nello stesso periodo mensile, il Comune avrà la facoltà di risolvere il contratto con esclusione di ogni formalità di legge.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza da parte dell'ufficio comunale competente, alla quale la Ditta avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre giorni dieci dalla contestazione.

Nel caso in cui la Ditta non presenti controdeduzioni in termini utili, oppure fornisca elementi inidonei a giustificare le inadempienze contestate, verrà applicata una sanzione, nelle misure sotto precisate, a titolo di penale, per ogni singola infrazione.

Articolo 45 – Penali

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato si riserva di applicare le seguenti penalità:

Standard Merceologici

- 1.1 € 129,11 Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.
- 1.2 € 129,11 Etichettatura non conforme alla vigente normativa.

Quantità

- 2.1 Da € 516,46 a € 258,23 Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati;
- 2.2 € 516,46 Totale mancata consegna dei pasti ordinati c/o ogni singolo plesso scolastico;
- 2.3 € 258,23 Totale mancata consegna di una portata c/o ogni singolo plesso scolastico;
- 2.4 Da € 516,46 a € 258,23 Mancata consegna dei pasti destinati alle diete personalizzate;



2.5 € 51,65 Mancata consegna di materiale a perdere;

2.6 € 129,11 Mancato rispetto delle grammature verificato su 10 pesate della stessa.

Rispetto del Menu

3.1 € 258,23 Mancato rispetto senza preavviso del menù previsto.

Igienico sanitari

4.1 € 516,46 Rinvenimento corpi estranei organici ed inorganici;

4.2 € 1.032,91 Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;

4.3 € 258,23 Inadeguata igiene della attrezzatura e utensili;

4.4 € 258,23 Inadeguata igiene degli automezzi;

4.5 € 516,46 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il centro di produzione pasti;

4.6 € 516,46 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti;

4.7 € 516,46 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei refettori e/o delle aule adibite al consumo dei pasti.

Tempistica

5.1 € 258,23 Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 20 min. dall'orario previsto.

Personale

6.1 € 258,23 Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo III del presente capitolato.

Nel caso venissero riscontrati ripetuti ritardi o disservizi, la Ditta provvederà a fornire un numero adeguato di addetti.

Articolo 46 – Diffida ad adempiere - risoluzione del contratto – clausola risolutiva espressa

- Diffida ad adempiere

L'affidatario dovrà garantire che l'esecuzione del servizio sia conforme a quanto previsto nel capitolato e con gli indirizzi generali fissati dal Comune. Nel caso in cui dovesse risultare che l'affidatario disattenda agli obblighi previsti nel presente capitolato, ovvero si riscontrassero gravi deficienze nelle attività dei servizi, sarà facoltà del Comune risolvere in qualsiasi momento il contratto restando a carico dell'affidatario il risarcimento di eventuali danni ed il rimborso di eventuali spese derivanti al Comune a questo riguardo. Pertanto, quando, nel corso del servizio, si accerti che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite dal contratto (e dal Capitolato) e a regola d'arte, il Responsabile del Settore Amministrativo inoltrerà alla Ditta apposita diffida ad adempiere mediante raccomandata A/R e/o pec, mettendo formalmente in mora l'affidatario, assegnando allo stesso un termine per adempiere agli obblighi contrattuali non maggiore a giorni 30. Tale termine decorre dal ricevimento della diffida da parte dell'affidatario.



- Risoluzione del contratto

Decorso inutilmente il termine prefissato nella diffida ad adempiere, fermo restando il diritto del Comune all'applicazione delle penalità convenzionalmente stabilite all'articolo 51 del presente capitolato, il Comune ha facoltà di ordinare all'affidatario l'immediata sospensione della gestione e dichiarare la risoluzione del contratto per inadempimento ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile senza che l'affidatario possa opporre eccezione alcuna.

Dopo tre richiami per inadempienza, l'affidamento viene annullato.

Articolo 47 – Cessione del contratto e cessione dei crediti

- Cessione del contratto

E' vietata la cessione del contratto, a pena di nullità.

- Cessione dei crediti derivanti dal contratto

Si valgono l'art. 120 del D. Lgs 36/2023 e s.m.i. e le altre disposizioni applicabili

Articolo 48 – Foro competente

Per ogni controversia inerente al presente atto è competente il foro di Lecce.

Articolo 49 – Richiamo normativo

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, si fa espresso richiamo alle norme contrattuali previste dal Codice Civile, alle norme vigenti in materia ed alle linee guida regionali contenute nella D.G.R. Puglia n. 267 del 19.03.2002, pubblicata sul B.U.R.P. n. 44 dell'8.4.2002.

TITOLO XI: PROTEZIONE DATI PERSONALI

Articolo 50 – Tutela della privacy – Informativa ai sensi dell'art. 13 del d. lgs 196/03 “codice in materia di protezione dei dati personali”

I dati raccolti sono trattati e conservati ai sensi del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del D. Lgs. 30 giugno 2003, n.196 recante il “Codice in materia di protezione dei dati personali” e ss.mm.ii., del DPCM n. 148/21 e dei relativi atti di attuazione. In particolare, si forniscono le seguenti informazioni sul trattamento dei dati personali.

I dati forniti per la partecipazione alla procedura saranno trattati nel rispetto dei principi di liceità, correttezza e trasparenza e, in conformità al principio di c.d. “minimizzazione dei dati”, i dati richiesti sono adeguati, pertinenti e limitati rispetto alle finalità per le quali sono trattati. In particolare, i dati sono raccolti e registrati unicamente per gli scopi relativi all'avviso pubblico sopra citato e saranno tutelate la dignità e la riservatezza dei dati indicati dagli Enti che intendono manifestare la volontà di partecipare.



Il conferimento dei dati è obbligatorio ed il rifiuto di fornire gli stessi comporta l'impossibilità di dar corso alla valutazione della domanda di manifestazione di interesse e agli adempimenti conseguenti e inerenti alla procedura stessa. I dati personali in questione sono trattati, nel rispetto delle disposizioni di legge, con l'impiego di misure di sicurezza idonee a garantire la riservatezza del soggetto interessato cui i dati si riferiscono. Il Titolare del loro trattamento è: Comune di Martignano, in persona del suo Legale Rappresentante: Sergio Luigi, che ha sede in Via Roma - 73020 Martignano (Le).

Il Responsabile della Protezione Dati è l'operatore 3P Italia spa (partita IVA 11024260967), e-mail mario.lorubio@3pitalia.it, direzione3pitalia@pec.it; il soggetto individuato quale referente per il Responsabile è la dott.ssa Battistoni Samantha (3888335326, samantha.battiston@milano.pecavvocati.it).

Le richieste potranno essere inoltrate agli indirizzi email dei soggetti responsabili o a mezzo del servizio postale presso la sede dell'Ente.

I dati personali possono essere comunicati ad altri soggetti, pubblici e privati, quando ciò è previsto da disposizioni di legge o di regolamento. I dati personali possono essere oggetto di diffusione nel rispetto delle delibere dell'Autorità garante per la protezione dei dati personali.

I dati conferiti, saranno trattati dall'Amministrazione per il periodo necessario allo svolgimento dell'attività amministrativa correlata e conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa.

L'interessato può esercitare, alle condizioni e nei limiti di cui al Regolamento UE 2016/679, i diritti previsti dagli articoli 15 e seguenti dello stesso: l'accesso ai propri dati personali, la rettifica o la cancellazione dei dati, la limitazione del trattamento, la portabilità dei dati, l'opposizione al trattamento. L'interessato può inoltre esercitare il diritto di proporre reclamo all'Autorità garante per la protezione dei dati personali.