



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
DI REFEZIONE SCOLASTICA, COMPRENDENTE
PREPARAZIONE, SOMMINISTRAZIONE E DISTRIBUZIONE
DEI PASTI DESTINATI AGLI ALUNNI
E AL PERSONALE SCOLASTICO AVENTE DIRITTO**

**ANNI SCOLASTICI
2026/2027 – 2027/2028**





COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

Sommario

PARTE I – INDICAZIONI GENERALI	4
Art. 1 – Oggetto del servizio	4
Art. 2 – Modalità dell'appalto	5
Art. 3 – Durata dell'appalto	5
Art. 4 – Valore dell'appalto e prezzo a base d'asta	6
Art. 5 – Direttore dell'esecuzione del contratto.....	7
Art. 6 – Avvio dell'esecuzione del contratto	7
Art. 7 – Divieto di modifiche introdotte dall'esecutore.....	7
Art. 8 – Tipologia dell'utenza e sedi scolastiche interessate al servizio	8
Art. 9 – Subappalto	8
Art. 10 – Responsabilità civile verso terzi – Assicurazioni.....	9
Art. 11 – Garanzia provvisoria e definitiva	10
PARTE II – SPECIFICHE DEL SERVIZIO.....	12
Art. 12 – Attività costituenti il servizio	12
Art. 13 – Centro cottura.....	13
Art. 14 – Menù, composizione dei pasti, tabelle dietetiche e diete speciali	14
Art. 15 – Caratteristiche generali e requisiti di qualità delle derrate alimentari.....	18
Art. 16 – Approvvigionamento delle derrate alimentari e requisiti specifici degli alimenti	21
Art. 17 – Norme e modalità di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti e conservazione degli alimenti	26
Art. 18 – Sicurezza alimentare, rintracciabilità di filiera agro-alimentare e gestione delle non conformità.....	30
Art. 19 – Igiene	31
Art. 20 – Trasporto, consegna e distribuzione dei pasti	33
Art. 21 – Vigilanza e controllo – Commissione mensa	36
Art. 22 – Calendario e modalità temporali di erogazione del servizio	37
Art. 23 – Gestione telematica del servizio.....	38
Art. 24 – Riscossione delle tariffe	39
Art. 25 – Progetti di educazione alimentare, iniziative a carattere sociale e gestione delle eccedenze alimentari	39
PARTE III- PERSONALE.....	40
Art. 26 – Clausola sociale	40
Art. 27 – Disposizioni generali relative al personale.....	41



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

Art. 28 – Formazione e aggiornamento del personale	43
Art. 29 – Controllo della salute degli addetti.....	43
Art. 30 – Sciopero ed interruzione del servizio	44
PARTE IV – NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO	46
Art. 31 – Disposizioni in materia di sicurezza.....	46
Art. 32 – Imposizione del rispetto delle norme e dei regolamenti.....	46
Art. 33 – Impiego di energia.....	46
Art. 34 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	46
Art. 35 – Piano di evacuazione	47
Art. 36 – Norme di sicurezza nell’uso dei detergenti e dei sanificanti.....	47
Art. 37 – Pulizia di impianti e attrezzature	47
PARTE V – ONERI INERENTI AL CONTRATTO	48
Art. 38 – Corrispettivi.....	48
Art. 39 – Pagamento dei corrispettivi	48
Art. 40 – Penali	48
Art. 41 – Stipula del contratto.....	50
Art. 42 – Risoluzione del contratto.....	51
Art. 43 – Procedimento conseguente all’inadempimento e conseguenze economiche	51
Art. 44 – Recesso.....	52
Art. 45 – Sospensione dell’esecuzione del contratto	53
Art. 46 – Foro competente.....	53
Art. 47 – Esecuzione in pendenza di stipula.....	53
Art. 48 – Domicilio legale	54
Art. 49 – Informazioni generali	54
PARTE VI – NORME FINALI.....	55
Art. 50 – Tracciabilità dei pagamenti	55
Art. 51 – Applicazione delle disposizioni in materia di protezione dei dati personali	55
Art. 52 – Norma di salvaguardia.....	56
Art. 53 – Osservanza di leggi e regolamenti.....	56



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

PARTE I – INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 – Oggetto del servizio

Il presente Capitolato ha per oggetto l'affidamento della gestione completa del servizio di refezione scolastica in favore degli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia e le scuole primarie presenti sul territorio comunale di Cagnano Varano, nonché del relativo personale docente e non docente autorizzato, presso i plessi scolastici indicati al successivo art. 8.

In particolare, il servizio ha ad oggetto la provvista e l'approvvigionamento delle derrate alimentari, la preparazione e cottura, il confezionamento, il trasporto, la somministrazione, la distribuzione e lo scodellamento dei pasti, nonché la pulizia e la sanificazione dei locali, delle attrezzature e degli spazi utilizzati per la preparazione e il consumo degli stessi, secondo quanto più dettagliatamente disciplinato nel presente Capitolato.

L'intero servizio è ispirato alle esigenze educative e sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla coesione sociale, all'integrazione culturale, alla lotta allo spreco alimentare, alla promozione di una sana e corretta alimentazione fin dalla più tenera età, alla condivisione, alla convivialità, nonché ai principi dello sviluppo sostenibile e della riduzione dell'impatto ambientale.

Pertanto, il servizio in affidamento dovrà essere di qualità, a ridotto impatto ambientale e “*plastic free*” e realizzato in condizioni di lavoro dignitose lungo l'intera catena di fornitura, nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, applicabili al servizio di ristorazione collettiva, degli aspetti sociali di cui al D.M. 6 giugno 2012, nonché delle ulteriori disposizioni vigenti in materia, in conformità a quanto previsto dal D.Lgs. n. 36/2023 in materia di Green Public Procurement.

Il presente Capitolato è redatto in conformità alle “*Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica*”, di cui al Decreto del Ministero della Salute 28 ottobre 2021, alle “*Linee di indirizzo della Regione Puglia per la ristorazione scolastica ed aziendale*”, approvate con deliberazione della Giunta Regionale n. 1435 del 2 agosto 2018, nonché ai “*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*” (CAM), approvati con Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 marzo 2020, pubblicato nella G.U. n. 90 del 4 aprile 2020, e alle ulteriori disposizioni normative e regolamentari vigenti e applicabili per tutta la durata dell'appalto.

L'oggetto dell'appalto comprende, in via indicativa e non esaustiva, le seguenti prestazioni:

- Approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari e di tutti i prodotti occorrenti per la preparazione e il confezionamento dei pasti, ivi comprese le derrate necessarie alla preparazione delle diete speciali;
- Rilevazione, registrazione e prenotazione giornaliera dei pasti e delle diete speciali;
- Preparazione e cottura dei pasti secondo il sistema del legume fresco-caldo, presso il centro di cottura nella piena disponibilità dell'Appaltatore e avente le caratteristiche e i requisiti previsti dal presente Capitolato;
- Confezionamento dei pasti ordinari in modalità di multirazione, mediante l'impiego di idonei contenitori in acciaio, e confezionamento in modalità monorazione dei pasti destinati alle diete speciali, con successivo trasporto presso i plessi scolastici indicati al successivo art. 8, suddivisi per singole sezioni, assicurando la verifica della corrispondenza tra i pasti consegnati e quelli prenotati e il rigoroso rispetto delle disposizioni previste per le diete speciali;
- Sanificazione dei piani di appoggio prima e dopo la somministrazione dei pasti;



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

- Allestimento dei tavoli e dei locali adibiti a refettorio e somministrazione dei pasti in modalità di multirazione mediante proprio personale presso le strutture interessate, compresa l'apertura delle singole confezioni;
- Fornitura di utensili, stoviglie, materiali e attrezzature necessari allo scodellamento e alla somministrazione, nel rispetto delle prescrizioni in materia di riduzione dell'impatto ambientale;
- Igienizzazione delle stoviglie e di ogni altro strumento utilizzato nella preparazione, nel confezionamento, nella distribuzione, nel consumo, nel trasporto e nella somministrazione dei pasti;
- Pulizia, sanificazione e manutenzione degli impianti e dei locali adibiti a centro di cottura, nonché pulizia e sanificazione dei locali e/o delle aule adibiti a refettorio;
- Sbarazzo e pulizia dei tavoli e dei locali adibiti a refettorio al termine del consumo dei pasti;
- Lavaggio e riordino delle stoviglie e di tutto il materiale utilizzato per la somministrazione;
- Lavaggio dei pavimenti delle aule e/o dei refettori al termine della somministrazione e del consumo dei pasti, limitatamente alle zone interessate dal servizio di refezione;
- Gestione dei rifiuti prodotti nell'ambito del servizio mediante raccolta differenziata, secondo la disciplina vigente e le modalità organizzative stabilite dal Comune, nonché recupero e riutilizzo dei contenitori ove previsto;
- Fornitura dei contenitori necessari per la raccolta differenziata dei rifiuti da collocare presso tutti i locali e/o le aule adibiti a refettorio;
- Fornitura di tutto quanto necessario per il corretto espletamento del servizio, ivi compresi i macchinari, le attrezzature e i materiali necessari per il confezionamento, il trasporto, la distribuzione e la somministrazione dei pasti;
- Esecuzione di ogni altra fornitura, prestazione o attività necessaria al corretto, completo e regolare espletamento del servizio, ancorché non espressamente indicata nel presente articolo, purché funzionalmente connessa all'oggetto dell'appalto;
- Esecuzione degli eventuali servizi aggiuntivi e delle proposte migliorative formulate dall'Appaltatore in sede di gara, ove valutate ai fini dell'attribuzione del punteggio all'offerta tecnica e successivamente recepite nel contratto.

Tutte le prestazioni sopra indicate, nonché quelle ulteriormente specificate nei successivi articoli del presente Capitolato, devono intendersi comprese nel corrispettivo contrattuale e devono essere eseguite a cura, spese, rischio e responsabilità dell'Appaltatore, salvo quanto espressamente posto a carico dell'Amministrazione comunale.

Art. 2 – Modalità dell'appalto

L'appalto è aggiudicato, ai sensi dell'art. 108 del D.Lgs. n. 36/2023, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, secondo gli elementi e i criteri stabiliti nei documenti di gara.

La procedura prevista per la scelta del contraente è la procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023.

Art. 3 – Durata dell'appalto

L'appalto avrà durata di n. 2 (due) anni scolastici, con riferimento agli anni scolastici 2026/2027, e 2027/2028, con decorrenza dalla data indicata nel verbale di consegna del servizio.



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

Il servizio sarà espletato, nell'ambito di ciascun anno scolastico, per il periodo di effettivo funzionamento del servizio di refezione scolastica, secondo il calendario scolastico, le esigenze organizzative degli Istituti interessati e le disposizioni dell'Amministrazione comunale.

Ai sensi dell'art. 120, comma 11, del D.Lgs. n. 36/2023, esclusivamente qualora ricorrano i presupposti previsti dalla normativa vigente e per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura finalizzata all'individuazione del nuovo contraente, il contratto potrà essere prorogato in via tecnica; tale proroga non costituisce rinnovo né prosecuzione ordinaria dell'affidamento oltre la durata prevista, ma una misura eccezionale e temporanea volta ad assicurare la continuità del servizio nelle more dell'avvio del nuovo affidamento, fermo restando che l'Appaltatore sarà tenuto a proseguire l'esecuzione delle prestazioni agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto o alle condizioni di mercato ove più favorevoli per la Stazione appaltante.

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

L'esecutore è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive impartite dalla Stazione appaltante per l'avvio e il regolare svolgimento dell'esecuzione contrattuale. Qualora l'esecutore non adempia alle predette disposizioni, la Stazione appaltante potrà adottare i provvedimenti previsti dal presente Capitolato e dalla normativa vigente, ivi compresa, nei casi previsti, la risoluzione del contratto.

Art. 4 – Valore dell'appalto e prezzo a base d'asta

Il numero presumibile dei pasti per l'intera durata dell'appalto è pari a circa 57.000, determinato sulla base di una stima di n. 220 pasti giornalieri per complessive n. 260 giornate di servizio riferite ai due anni scolastici oggetto dell'affidamento.

Il costo unitario del singolo pasto assunto ai fini della determinazione del valore dell'appalto è pari a € 4,60, oltre IVA nelle aliquote previste dalla legge.

Il quantitativo dei pasti sopra indicato ha valore puramente presuntivo ed è considerato esclusivamente ai fini della determinazione del valore dell'appalto. Esso non costituisce, pertanto, impegno per l'Ente, in quanto il numero effettivo dei pasti sarà determinato sulla base delle presenze effettive degli alunni e del personale avente diritto e dell'effettivo utilizzo del servizio di refezione scolastica.

Il numero dei pasti potrà, pertanto, subire variazioni, anche significative, in aumento o in diminuzione, in relazione, a titolo esemplificativo, al calendario scolastico, al numero degli iscritti al servizio, alle presenze giornaliere, alle esigenze organizzative degli Istituti scolastici, alla modifica degli orari o dell'organizzazione didattica e ad ogni altra circostanza incidente sull'effettiva fruizione del servizio, senza che ciò possa costituire titolo per richieste di indennizzi o risarcimenti da parte dell'Appaltatore, fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di modifiche contrattuali.

Qualora venga meno, in tutto o in parte, la domanda di pasti da parte degli utenti per epidemie, emergenze sanitarie, calamità naturali, scioperi, sospensione delle attività didattiche, chiusura dei plessi scolastici o altre circostanze che comportino la mancata erogazione del servizio, l'Appaltatore non potrà pretendere alcun compenso per i pasti non effettivamente forniti né indennizzi o risarcimenti a tale titolo.

Il presente appalto si configura con corrispettivo a misura, determinato moltiplicando il numero dei pasti effettivamente erogati per il prezzo unitario del pasto risultante dall'aggiudicazione.

Il valore presunto del servizio per l'intera durata biennale dell'appalto è pari a € 239.844,00 al netto dell'IVA, calcolato sulla base del numero presunto dei pasti sopra indicato e del costo unitario di € 4,60 per pasto.

Il costo unitario del singolo pasto, pari a € 4,60 oltre IVA, è attualmente così articolato:



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

- € 2,30 per costo del pasto;
- € 2,29 per costo della manodopera;
- € 0,01 per oneri della sicurezza.

Il prezzo unitario di aggiudicazione si intende comprensivo di tutti i servizi, le prestazioni, le forniture, gli oneri e le spese necessari alla completa e corretta esecuzione dell'appalto secondo le condizioni e le prescrizioni stabilite nel presente Capitolato e negli altri documenti di gara.

Sono ammesse modifiche del contratto in corso di esecuzione nei casi, alle condizioni e nei limiti previsti dall'art. 120 del D.Lgs. n. 36/2023, qualora si rendano necessarie per circostanze sopravvenute o per esigenze connesse al corretto svolgimento del servizio, purché non comportino alterazioni della struttura del contratto o modifiche sostanziali dello stesso, salvo quanto espressamente consentito dalla normativa vigente.

Art. 5 – Direttore dell'esecuzione del contratto

L'Amministrazione, prima dell'avvio dell'esecuzione del contratto, provvederà alla nomina del Direttore dell'esecuzione del contratto (DEC), cui sono affidati i compiti di direzione, coordinamento, controllo e monitoraggio del regolare andamento dell'esecuzione contrattuale, secondo quanto previsto dalla normativa vigente e dal presente Capitolato.

Il nominativo del DEC sarà tempestivamente comunicato all'Appaltatore, che dovrà garantire allo stesso la massima collaborazione e fornire ogni informazione, documento o chiarimento necessario ai fini delle attività di controllo e verifica sull'esecuzione del servizio.

Art. 6 – Avvio dell'esecuzione del contratto

L'Appaltatore è tenuto a dare avvio al servizio nei termini indicati dalla Stazione appaltante e a seguire le istruzioni e le direttive impartite dalla stessa e dal Direttore dell'esecuzione del contratto ai fini dell'avvio e del regolare svolgimento dell'esecuzione contrattuale.

L'avvio del servizio sarà formalizzato mediante apposito verbale di consegna, nel quale potranno essere indicate le disposizioni operative necessarie per l'organizzazione e l'esecuzione delle prestazioni.

Qualora l'Appaltatore non adempia alle disposizioni impartite per l'avvio del servizio o non dia corso all'esecuzione nei termini stabiliti, la Stazione appaltante potrà adottare i provvedimenti previsti dal presente Capitolato e dalla normativa vigente, ivi compresa, ricorrendone i presupposti, la risoluzione del contratto.

Art. 7 – Divieto di modifiche introdotte dall'esecutore

Nessuna variazione o modifica alle modalità di esecuzione del contratto può essere introdotta autonomamente dall'Appaltatore senza la preventiva autorizzazione della Stazione appaltante, su disposizione o previa valutazione del Direttore dell'esecuzione del contratto.

Le variazioni o modifiche eseguite senza preventiva autorizzazione non danno titolo ad alcun pagamento, compenso, rimborso o indennizzo e, qualora il DEC lo ritenga necessario, comportano l'obbligo per l'Appaltatore di ripristinare, a propria cura e spese, la situazione originaria o di conformarsi alle disposizioni impartite dalla Stazione appaltante e dal Direttore dell'esecuzione.

Resta fermo che eventuali modifiche del contratto in corso di esecuzione possono essere disposte esclusivamente nei casi, alle condizioni e secondo le modalità previste dalla normativa vigente e dal presente Capitolato.



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

Art. 8 – Tipologia dell’utenza e sedi scolastiche interessate al servizio

L’utenza è composta dagli alunni delle scuole dell’infanzia e delle scuole primarie, nonché dal relativo personale docente e non docente autorizzato, stimati complessivamente in circa 220 utenti giornalieri.

Le sedi scolastiche presso le quali dovranno essere consegnati e somministrati i pasti sono le seguenti:

- Plesso di Via Marconi – scuola primaria;
- Plesso di Via Marconi – scuola dell’infanzia;
- Plesso di Via Taranto.

Le sedi di erogazione del servizio, così come il numero e/o la tipologia degli utenti, potranno subire variazioni nel corso dell’esecuzione dell’appalto in relazione alle esigenze organizzative, scolastiche o dell’Amministrazione comunale; tali variazioni saranno tempestivamente comunicate all’Appaltatore.

L’eventuale variazione del numero degli utenti e/o delle sedi non darà luogo, di per sé, a variazioni del prezzo unitario pattuito né al riconoscimento di indennizzi o risarcimenti in favore dell’Appaltatore, fermo restando quanto previsto dalla normativa vigente in materia di modifiche contrattuali e revisione dei prezzi.

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere, nel corso dell’esecuzione dell’appalto, la fornitura di ulteriori pasti che si rendano necessari, anche in favore di differenti tipologie di utenti e/o presso sedi diverse rispetto a quelle indicate nel presente Capitolato, purché le relative prestazioni siano riconducibili all’oggetto dell’appalto. L’Appaltatore sarà tenuto ad assicurare tali prestazioni ai medesimi patti, condizioni e standard qualitativi previsti dal contratto, fatto salvo quanto eventualmente previsto dalla normativa vigente in materia di modifiche del contratto in corso di esecuzione.

Art. 9 – Subappalto

Il subappalto è disciplinato dall’art. 119 del D.Lgs. n. 36/2023 e dalle ulteriori disposizioni vigenti in materia. È nullo l’accordo con il quale sia affidata a terzi l’integrale esecuzione delle prestazioni oggetto dell’appalto, nonché la prevalente esecuzione delle prestazioni relative ai contratti ad alta intensità di manodopera.

In considerazione della natura unitaria e integrata del servizio di refezione scolastica, della necessità di garantire uniformità e continuità nell’esecuzione delle prestazioni, nonché dell’esigenza di assicurare una più intensa tutela delle condizioni di lavoro, della salute e della sicurezza degli utenti e dei lavoratori, le prestazioni principali oggetto dell’appalto devono essere eseguite direttamente dall’Appaltatore.

In particolare, devono essere eseguite direttamente dall’Appaltatore le attività di approvvigionamento e gestione delle derrate alimentari, preparazione e cottura dei pasti, confezionamento, trasporto dei pasti ai plessi scolastici, distribuzione e somministrazione, scodellamento, assistenza al pasto, pulizia e disinfezione dei tavoli e dei locali interessati dal servizio, nonché differenziazione e raccolta dei rifiuti prodotti nell’ambito della refezione.

Il ricorso al subappalto è consentito esclusivamente per le prestazioni residuali e accessorie e, in particolare, per il trasporto delle derrate alimentari, per le attività di manutenzione ordinaria e per le pulizie straordinarie, nel rispetto delle condizioni e delle procedure previste dall’art. 119 del D.Lgs. n. 36/2023.

L’operatore economico è tenuto a indicare, all’atto dell’offerta, compilando la relativa sezione del DGUE e secondo le modalità previste nei documenti di gara, le prestazioni o le parti del servizio che intende eventualmente subappaltare. In mancanza di tale indicazione il subappalto non potrà essere autorizzato.

Il subappalto è comunque subordinato alla preventiva autorizzazione della Stazione appaltante e alla verifica delle condizioni previste dalla normativa vigente. Il subappaltatore deve essere qualificato per



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

le prestazioni da eseguire, non deve trovarsi in alcuna delle cause di esclusione di cui al Capo II del Titolo IV della Parte V del D.Lgs. n. 36/2023 e deve essere in possesso dei requisiti richiesti ai sensi dell'art. 100 del medesimo Codice, in relazione alle attività affidategli.

L'Appaltatore è tenuto a trasmettere alla Stazione appaltante il contratto di subappalto e la relativa documentazione nei termini e secondo le modalità previste dall'art. 119 del D.Lgs. n. 36/2023.

L'Appaltatore e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della Stazione appaltante per l'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto. Il subappaltatore è tenuto a garantire, per le prestazioni affidategli, i medesimi standard qualitativi e prestazionali previsti dal contratto principale e dal presente Capitolato, nonché il rispetto degli obblighi in materia di trattamento economico e normativo dei lavoratori, sicurezza sul lavoro e tutela delle condizioni di impiego previsti dalla normativa vigente.

Resta in ogni caso ferma la piena responsabilità dell'Appaltatore nei confronti della Stazione appaltante per tutti i danni che, in relazione all'espletamento del servizio o per cause ad esso complementari o connesse, dovessero derivare al Comune, a persone o a cose, senza riserve o eccezioni. A tal fine, l'Appaltatore è tenuto a stipulare adeguata polizza assicurativa, secondo quanto previsto dal successivo articolo relativo alla responsabilità civile e alle assicurazioni.

È vietata, a pena di nullità, la cessione totale o parziale del contratto, fatto salvo quanto espressamente previsto dalla normativa vigente.

Art. 10 – Responsabilità civile verso terzi – Assicurazioni

Ogni responsabilità, sia civile che penale, per danni che, in relazione all'espletamento del servizio ovvero per cause ad esso complementari e/o connesse, dovessero derivare al Comune, a persone o a cose, si intende, senza riserve né eccezioni, a totale carico dell'Appaltatore.

L'Appaltatore è pertanto tenuto a stipulare, prima della sottoscrizione del contratto e comunque prima dell'avvio del servizio, adeguata polizza assicurativa idonea a tenere indenne l'Amministrazione comunale da tutti i rischi derivanti dall'esecuzione delle prestazioni oggetto dell'appalto, con riferimento agli infortuni e ai danni eventualmente subiti da persone o beni dell'Appaltatore, dell'Amministrazione o di terzi, derivanti da omissioni, negligenze, imprudenze, imperizie o altre inadempienze comunque connesse allo svolgimento delle attività contrattuali, anche qualora eseguite da soggetti terzi di cui l'Appaltatore si avvalga legittimamente.

La polizza, stipulata con primaria compagnia assicurativa, dovrà garantire la copertura dei rischi derivanti dalla responsabilità civile connessa allo svolgimento di tutte le attività previste dal contratto e dal presente Capitolato, per qualsiasi danno che l'Appaltatore possa arrecare all'Amministrazione comunale, ai suoi dipendenti e collaboratori, agli utenti del servizio o a terzi, anche con riferimento ai prodotti e ai servizi somministrati.

La copertura assicurativa dovrà comprendere, in particolare, i danni derivanti da intossicazione e tossinfezione alimentare, contaminazione degli alimenti, inquinamento, trattamento dei dati personali, nonché ogni altro rischio direttamente o indirettamente connesso all'esecuzione del servizio.

La polizza di assicurazione per responsabilità civile dovrà prevedere massimali non inferiori a:

- euro 5.000.000,00 per ciascun sinistro, con validità per l'intera durata del contratto di appalto;
- euro 500.000,00 per persona e per danni a cose.

L'assicurazione dovrà inoltre comprendere espressamente la responsabilità per danni cagionati a terzi dai prodotti preparati, forniti e somministrati nell'ambito del servizio.



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

La polizza dovrà prevedere l'espressa rinuncia, da parte della compagnia assicuratrice, all'esercizio di azioni di rivalsa nei confronti del Comune di Cagnano Varano per tutti i rischi coperti dalla stessa, salvo i casi inderogabilmente previsti dalla legge.

La polizza assicurativa e la documentazione comprovante il pagamento del relativo premio dovranno essere trasmesse all'Amministrazione comunale prima della stipula del contratto e, ove richiesto, prima dell'avvio dell'esecuzione del servizio. L'Appaltatore è tenuto a mantenere la copertura assicurativa pienamente valida ed efficace per tutta la durata dell'appalto, provvedendo tempestivamente ai relativi rinnovi e trasmettendo, su richiesta della Stazione appaltante, la documentazione attestante la permanenza della copertura.

L'esistenza e l'operatività delle polizze assicurative non liberano né limitano in alcun modo l'Appaltatore dalle responsabilità derivanti dall'esecuzione del contratto, avendo le medesime esclusivamente funzione di ulteriore garanzia.

L'Amministrazione comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altri eventi che dovessero occorrere al personale impiegato dall'Appaltatore nell'esecuzione del presente appalto, salvo quanto derivante da responsabilità direttamente imputabili all'Amministrazione stessa. Ogni onere connesso alla tutela assicurativa, previdenziale, assistenziale e antinfortunistica del personale impiegato si intende compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

Art. 11 – Garanzia provvisoria e definitiva

L'offerta è corredata da una garanzia provvisoria, ai sensi dell'art. 106 del D.Lgs. n. 36/2023, nella misura e secondo le modalità stabilite dal bando e dal disciplinare di gara predisposti dalla Centrale Unica di Committenza. Trattandosi di procedura di gara svolta in forma aggregata mediante Centrale di committenza, l'importo della garanzia provvisoria sarà determinato nei documenti di gara entro il limite massimo del 2 per cento del valore complessivo della procedura, ferme restando le riduzioni previste dalla normativa vigente.

Prima della stipula del contratto, l'Appaltatore dovrà costituire, ai sensi dell'art. 117 del D.Lgs. n. 36/2023, una garanzia definitiva a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali, del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento e degli ulteriori obblighi previsti dalla normativa vigente. Trattandosi di procedura svolta in forma aggregata mediante Centrale di committenza, la misura della garanzia definitiva sarà stabilita nei documenti di gara entro il limite massimo del 10 per cento dell'importo contrattuale.

Le garanzie sono costituite con le forme e secondo le modalità previste dagli artt. 106 e 117 del D.Lgs. n. 36/2023 e alle garanzie si applicano le riduzioni previste dall'art. 106, comma 8, del D.Lgs. n. 36/2023, secondo le condizioni e le modalità stabilite dalla normativa vigente e dai documenti di gara.

La garanzia definitiva è progressivamente svincolata in funzione dell'avanzamento dell'esecuzione del contratto, nel limite massimo dell'80 per cento dell'importo inizialmente garantito. L'ammontare residuo permane fino alla conclusione dell'esecuzione contrattuale e all'emissione del certificato di regolare esecuzione o della verifica di conformità, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Qualora la garanzia definitiva venga escussa, in tutto o in parte, l'Appaltatore è tenuto alla sua tempestiva reintegrazione. La mancata costituzione della garanzia definitiva comporta le conseguenze previste dall'art. 117 del D.Lgs. n. 36/2023.

Tutte le eventuali spese, imposte, tasse e oneri inerenti e conseguenti alla procedura di gara, alla stipulazione e all'esecuzione del contratto, ivi comprese quelle relative alle garanzie previste dal presente articolo, sono a carico dell'Appaltatore, salvo quanto diversamente disposto dalla normativa vigente.



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

PARTE II – SPECIFICHE DEL SERVIZIO

Art. 12 – Attività costituenti il servizio

Le attività costituenti il servizio sono quelle riportate, in via indicativa ma non esaustiva, all'art. 1 del presente Capitolato.

Tutti i servizi espressamente richiesti dal presente Capitolato e ogni ulteriore attività necessaria al regolare e corretto svolgimento del servizio di refezione scolastica devono essere assicurati a totale cura e spese dell'Appaltatore.

L'Appaltatore si impegna altresì a:

- Fornire agli alunni un'alimentazione sana, genuina, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità;
- Assicurare un valido e qualificato apporto nutrizionale, garantendo al contempo la gradevolezza e l'appetibilità dei pasti;
- Assicurare la più scrupolosa igienicità degli alimenti, delle stoviglie, dei materiali e delle attrezzature impiegate, nonché di tutti i locali utilizzati per l'espletamento del servizio;
- Rispettare le norme dietologiche, dietetiche e nutrizionali previste per le specifiche categorie di utenti cui il servizio è destinato.

La Ditta appaltatrice dovrà, inoltre, garantire:

- La messa a disposizione degli automezzi necessari allo svolgimento del servizio e la relativa pulizia e sanificazione, nonché l'impiego di idonee attrezzature e strutture per il trasporto dei pasti presso i diversi plessi scolastici e per il lavaggio e il ripristino delle attrezzature utilizzate;
- L'acquisto e la fornitura dei prodotti necessari alle operazioni di pulizia, disinfezione e disinfestazione dei locali, delle attrezzature e degli spazi del centro di cottura;
- La disponibilità, per l'intera durata dell'appalto, di un centro di cottura ubicato in posizione tale da consentire il trasporto e la consegna dei pasti presso i rispettivi plessi scolastici in un tempo di percorrenza non superiore a 15 minuti, che dovrà essere pienamente operativo fin dall'avvio del servizio, con assunzione a proprio carico di tutti i relativi oneri, compresi l'eventuale locazione dei locali, le utenze, l'acquisto, la manutenzione e l'adeguamento degli immobili, degli impianti e delle attrezzature.

La Ditta appaltatrice dovrà, infine:

- Fornire le stoviglie, gli utensili e il materiale necessario allo scodellamento e alla consumazione dei pasti, nel rispetto dei criteri di riduzione dell'impatto ambientale e dell'impostazione del servizio "*plastic free*";
- Fornire tovaglie e tovaglioli di carta, con ricambio giornaliero, per i tavoli dei refettori;
- Provvedere, a propria cura e spese, all'acquisto e all'installazione delle apparecchiature, delle attrezzature e degli arredi che, nel corso della durata del servizio, si rendessero necessari per garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza previste dalla normativa vigente o che risultassero necessari per il corretto svolgimento o il miglioramento del servizio. Alla scadenza del contratto sarà facoltà dell'Amministrazione comunale riscattare la proprietà di tali attrezzature al valore risultante, a tale data, dall'applicazione dei criteri di ammortamento civilistico;
- Mettere a disposizione, ove necessario, in prestito d'uso, apparecchiature, pentolame in acciaio inox, contenitori termici e ogni altro materiale utile alla corretta gestione del servizio,



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

provvedendo altresì alle eventuali sostituzioni o reintegrazioni rese necessarie nel corso della gestione per usura, danneggiamento o furto;

- Provvedere alla fornitura delle attrezzature e dei prodotti necessari allo svolgimento di tutte le operazioni di pulizia, sanificazione e disinfezione previste dal presente Capitolato.

Art. 13 – Centro cottura

La Ditta affidataria dovrà provvedere alla realizzazione del servizio avvalendosi di un centro di cottura, dichiarato in sede di offerta, di cui dovrà detenere la proprietà o la piena disponibilità giuridica per l'intera durata dell'appalto, adeguatamente corredato e attrezzato, conforme alla normativa vigente, con canoni, utenze e ogni altro onere gestionale a proprio carico.

Il centro di cottura dovrà essere ubicato ad una distanza tale da consentire il trasporto e la consegna dei pasti presso i rispettivi plessi scolastici in un tempo di percorrenza non superiore a 15 minuti.

Nel caso in cui i locali del centro di cottura non siano di proprietà dell'operatore economico o non siano già nella sua disponibilità, l'Impresa dovrà attestare, in sede di presentazione dell'offerta e ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, l'impegno a dotarsene tempestivamente in caso di aggiudicazione, indicando l'ubicazione del centro di cottura, che dovrà rispettare il limite temporale sopra individuato.

La positiva verifica di quanto dichiarato in sede di offerta relativamente al centro di cottura costituisce condizione per la stipulazione del contratto di appalto o, qualora disposto, per l'avvio anticipato dell'esecuzione del servizio.

La disponibilità del centro di cottura costituisce requisito di esecuzione dell'appalto e non requisito di partecipazione alla gara. Pertanto, fatti salvi gli impegni assunti in sede di offerta, gli operatori economici concorrenti dovranno dichiarare, in fase di partecipazione, l'impegno a garantire, per tutta la durata dell'appalto, la piena disponibilità giuridica di un centro di cottura in possesso dei requisiti previsti dal presente Capitolato, senza che sia richiesta l'effettiva disponibilità dello stesso già al momento della presentazione dell'offerta. Tale disponibilità dovrà essere comprovata dall'impresa aggiudicataria prima della stipulazione del contratto ovvero, qualora disposto, prima dell'avvio anticipato dell'esecuzione del servizio.

La produzione, la preparazione e il confezionamento dei pasti dovranno avvenire esclusivamente in strutture regolarmente registrate presso l'autorità competente ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 e, ove previsto dalla normativa vigente in relazione alle attività svolte, munite dei necessari riconoscimenti, titoli, autorizzazioni e requisiti igienico-sanitari.

Il centro di cottura dovrà possedere obbligatoriamente le seguenti caratteristiche:

- Essere regolarmente registrato e, ove previsto, riconosciuto o autorizzato dalle competenti autorità per le attività di stoccaggio, preparazione, produzione e confezionamento degli alimenti;
- Essere conforme alle disposizioni del Regolamento (CE) n. 852/2004, del D.Lgs. n. 193/2007 e della restante normativa vigente in materia di igiene e sicurezza alimentare, con obbligo di applicazione delle procedure permanenti basate sui principi del sistema H.A.C.C.P. e di predisposizione della relativa documentazione di autocontrollo;
- Disporre di locali, impianti, strutture, attrezzature e potenzialità produttiva adeguati al numero giornaliero dei pasti previsti dal presente appalto;
- Presentare caratteristiche tecniche, logistiche e organizzative degli spazi e un layout produttivo idonei a minimizzare i rischi di contaminazione delle derrate alimentari e dei pasti, anche attraverso un'adeguata separazione delle diverse fasi di lavorazione, nonché a garantire l'efficiente e sicuro svolgimento dell'attività lavorativa del personale;



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

- Possedere tutti i requisiti strutturali, igienico-sanitari e funzionali previsti dal Regolamento (CE) n. 852/2004 e dalla restante normativa vigente applicabile.

Il centro di cottura dovrà mantenere per l'intera durata dell'appalto tutti i requisiti prescritti dal presente articolo e dalla normativa vigente. Ogni variazione relativa all'ubicazione, alla disponibilità giuridica, alle autorizzazioni, alla registrazione o alle caratteristiche del centro di cottura dovrà essere preventivamente comunicata alla Stazione appaltante e non potrà comportare il venir meno dei requisiti e delle condizioni richieste per l'esecuzione del servizio.

Art. 14 – Menù, composizione dei pasti, tabelle dietetiche e diete speciali

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante dalle tabelle dietetiche e dai menù allegati al presente Capitolato, ai quali potranno essere apportate variazioni stagionali o conseguenti a indicazioni della competente ASL, e dovrà comunque essere predisposto e somministrato nel pieno rispetto delle indicazioni e delle prescrizioni del competente Servizio dell'ASL Foggia.

I menù dovranno garantire un'alimentazione equilibrata, varia e adeguata sotto il profilo nutrizionale, nel rispetto delle indicazioni contenute nelle linee di indirizzo nazionali e regionali vigenti in materia di ristorazione scolastica, dei livelli di assunzione di riferimento per la popolazione italiana e delle indicazioni formulate dai competenti servizi sanitari.

Nella predisposizione e nell'eventuale aggiornamento dei menù dovranno essere assicurati la varietà delle preparazioni, l'alternanza delle fonti proteiche, il rispetto della stagionalità dei prodotti, l'equilibrio nutrizionale complessivo e la gradevolezza delle pietanze, tenendo conto anche del gradimento degli utenti e dell'esigenza di favorire corrette abitudini alimentari e ridurre gli sprechi.

Sarà ammessa una tolleranza massima del 5 per cento in meno rispetto alle grammature indicate nei menù e nelle relative tabelle dietetiche, tenuto conto del fisiologico calo derivante dalla cottura. Il mancato rispetto dei predetti limiti comporterà l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato.

Le grammature indicate nei menù e nelle tabelle dietetiche si riferiscono, ove non diversamente specificato, all'alimento crudo, al netto degli eventuali scarti di lavorazione e, per i prodotti congelati o surgelati, al netto dell'eventuale calo di peso conseguente allo scongelamento. Ove richiesto dall'Amministrazione o dai competenti servizi sanitari, dovranno essere rese disponibili anche le grammature indicative a cotto e i relativi valori nutrizionali.

La programmazione dei menù dovrà essere sempre esposta nei locali nei quali viene effettuato il servizio di refezione. Il menù ordinario destinato a tutte le utenze scolastiche è composto da:

- Un primo piatto;
- Un secondo piatto;
- Un contorno;
- Pane;
- Frutta di stagione;
- Acqua.

I menù sono articolati su un ciclo di almeno due settimane e suddivisi in due periodi stagionali: autunno-inverno e primavera-estate.

I menù dovranno essere sufficientemente vari nell'ambito di ciascun ciclo e potranno essere oggetto, nel corso della durata dell'appalto, di aggiornamenti, sperimentazioni o introduzione di nuove preparazioni, qualora ciò sia ritenuto opportuno ai fini del miglioramento qualitativo e nutrizionale del servizio, previa autorizzazione dell'Amministrazione comunale e, ove previsto, del competente Servizio dell'ASL Foggia.



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

Ogni menù è corredato dalle relative grammature e ricette, nonché dall'indicazione dell'eventuale presenza di allergeni nelle singole preparazioni, nel rispetto del Regolamento (UE) n. 1169/2011 e successive modificazioni e integrazioni. L'indicazione degli allergeni dovrà tenere conto anche dell'eventuale presenza derivante da possibili contaminazioni crociate, secondo quanto risultante dalle informazioni fornite dai produttori e dalle procedure adottate dall'Appaltatore.

L'Appaltatore dovrà mantenere costantemente aggiornato il ricettario relativo ai menù somministrati, contenente almeno l'indicazione degli ingredienti, delle grammature e degli allergeni presenti nelle diverse preparazioni, mettendolo a disposizione dell'Amministrazione comunale e, ove richiesto, dell'utenza secondo le modalità stabilite dall'Ente.

Dovranno, inoltre, essere previsti:

- Un menù da utilizzare in situazioni di emergenza o in presenza di particolari condizioni non programmabili, quali guasti, eventi straordinari o indisponibilità improvvisa di personale non immediatamente sostituibile, garantendo analoghe soluzioni anche agli utenti che seguono diete speciali;
- Diete speciali per utenti celiaci, affetti da allergie o intolleranze alimentari, nonché per esigenze di carattere religioso, culturale o etico;
- In particolari casi e limitatamente a motivate problematiche di salute, un'alternativa di dieta "in bianco" rispetto al menù del giorno.

I prodotti inclusi nelle tabelle dietetiche dovranno garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati, secondo quanto previsto dalla normativa vigente e sulla base delle certificazioni e attestazioni dei fornitori.

L'Appaltatore può, in via temporanea e previa comunicazione agli uffici comunali competenti e relativa autorizzazione, effettuare variazioni del menù nei seguenti casi:

- Guasto di uno o più impianti;
- Interruzione temporanea del servizio per cause quali incidenti o interruzione dell'energia elettrica;
- Avaria delle strutture destinate alla conservazione dei prodotti deperibili;
- Mancata o ritardata consegna di una derrata alimentare ovvero consegna di prodotto risultato non conforme;
- Variazioni impreviste e rilevanti del numero dei pasti da preparare;
- Ulteriori circostanze eccezionali, adeguatamente motivate, che rendano impossibile la preparazione del menù programmato.

Le variazioni del menù dovranno, per quanto possibile, garantire l'equivalenza nutrizionale rispetto alle preparazioni sostituite e l'impiego di derrate aventi caratteristiche qualitative almeno equivalenti a quelle ordinariamente previste dal presente Capitolato.

Eventuali variazioni del menù dovranno essere preventivamente richieste all'Amministrazione comunale e dalla stessa autorizzate. Nessuna variazione o sostituzione degli alimenti potrà essere effettuata autonomamente dall'Appaltatore senza specifica autorizzazione, fatti salvi i casi di comprovata emergenza nei quali dovrà essere comunque data tempestiva comunicazione all'Amministrazione. Qualsiasi variazione o sostituzione di alimenti immotivata, arbitraria o non autorizzata comporterà l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato.

Le variazioni autorizzate dovranno essere tempestivamente comunicate alle scuole interessate e, ove previsto dalle modalità organizzative adottate dall'Amministrazione, alle famiglie attraverso la piattaforma telematica o gli altri strumenti informativi utilizzati per la gestione del servizio.



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

In nessun caso la Ditta potrà sospendere o interrompere il servizio; anche in presenza di eventi eccezionali o imprevedibili, dovrà adottare tutte le misure organizzative necessarie ad assicurarne la continuità, ricorrendo, ove necessario, al menù di emergenza e alle ulteriori soluzioni previste dal presente Capitolato.

Il menù di emergenza potrà essere attivato esclusivamente in presenza di circostanze gravi, eccezionali e imprevedibili che impediscano, nonostante l'adozione delle ordinarie misure organizzative, la preparazione del menù programmato. Il ricorso al menù di emergenza dovrà essere adeguatamente motivato e tempestivamente comunicato all'Amministrazione comunale e alle scuole interessate.

L'Appaltatore dovrà predisporre preventivamente una o più proposte di menù di emergenza, utilizzando derrate conformi ai requisiti qualitativi e merceologici previsti dal presente Capitolato e garantendo, per quanto possibile, un adeguato equilibrio nutrizionale.

Presso il centro di cottura dovranno essere mantenute le derrate necessarie a consentire, in caso di effettiva necessità, la tempestiva preparazione del menù di emergenza, nel rispetto delle condizioni di conservazione e delle relative scadenze.

È fatto salvo l'utilizzo di un eventuale secondo centro di cottura nella disponibilità della Ditta, dichiarato in sede di gara e, ove previsto dai documenti di gara, valutabile quale miglioria nell'ambito dell'offerta tecnica, purché in possesso dei medesimi requisiti previsti per il centro di cottura principale e idoneo a garantire il rispetto dei tempi massimi di trasporto stabiliti dal presente Capitolato.

Per diete speciali si intendono le tabelle dietetiche ad personam elaborate in risposta a particolari esigenze cliniche di singoli utenti. A queste si affiancano le richieste di alimentazione che prevedano l'esclusione di determinati alimenti per ragioni etiche, religiose o culturali.

Il regime dietetico ordinario costituisce, per quanto possibile, la base di riferimento per la predisposizione delle diete speciali, che dovranno essere formulate attraverso le necessarie esclusioni, sostituzioni e integrazioni, assicurando il mantenimento di un adeguato equilibrio nutrizionale, l'alternanza delle preparazioni e la massima varietà compatibile con le prescrizioni dietetiche individuali.

La Ditta aggiudicataria si impegna a fornire diete speciali personalizzate per particolari situazioni cliniche, comprese quelle destinate a utenti affetti da patologie croniche, allergie o intolleranze alimentari, nel rispetto delle prescrizioni sanitarie e delle indicazioni impartite dai competenti servizi dell'ASL di Foggia. Le diete speciali elaborate dal nutrizionista della Ditta appaltatrice dovranno essere sottoposte, ove previsto, all'approvazione del competente Servizio Nutrizione dell'ASL Foggia, a cura e spese della Ditta stessa, e successivamente trasmesse all'Ufficio comunale competente in materia di refezione scolastica.

La scelta delle derrate destinate alle diete speciali dovrà garantire, per quanto possibile, prodotti aventi caratteristiche qualitative analoghe a quelle delle derrate utilizzate per il menù ordinario, in modo da assicurare menù equilibrati, vari e graditi, compatibilmente con le limitazioni derivanti dalla specifica dieta prescritta. Eventuali differenze qualitative rispetto ai prodotti utilizzati nel menù ordinario dovranno essere motivate dalle particolari esigenze dietetiche o dalla necessità di utilizzare specifici prodotti dietoterapici.

Le diete speciali di tipo terapeutico, destinate in particolare agli utenti affetti da allergie o intolleranze alimentari, devono rispettare i seguenti requisiti:

- Gli alimenti destinati alle diete speciali devono essere conservati e mantenuti separati dagli altri alimenti utilizzati per la preparazione del menù ordinario;
- La preparazione delle diete sanitarie deve avvenire in una specifica area del centro di cottura ovvero attraverso una filiera dedicata, anche mediante separazione temporale delle lavorazioni, nel rispetto della normativa vigente e delle procedure di autocontrollo; per la preparazione dei



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

pasti destinati a soggetti affetti da celiachia restano ferme le specifiche prescrizioni previste dal presente Capitolato e dalla normativa regionale vigente, con particolare riferimento ai requisiti strutturali e organizzativi richiesti per il centro cottura di categoria A;

- Ogni vivanda destinata alla dieta speciale deve essere preparata e confezionata in area dedicata, anche temporaneamente, e collocata in appositi contenitori isoterme in acciaio inox ovvero mediante altra soluzione equivalente o migliorativa idonea sotto il profilo igienico-sanitario;
- Ciascun pasto speciale deve essere confezionato in monoporzione e chiaramente identificato attraverso un sistema che consenta l'individuazione certa del destinatario, nel rispetto della normativa in materia di protezione dei dati personali; non sono ammesse vaschette in alluminio, plastica o altri materiali non conformi alle prescrizioni del presente Capitolato;
- Gli utensili impiegati per la preparazione e il confezionamento delle diete speciali devono essere dedicati esclusivamente a tali lavorazioni o sottoposti a procedure idonee a prevenire qualsiasi rischio di contaminazione crociata, con particolare riferimento alla contaminazione da allergeni;
- Prima dell'utilizzo di ciascuna materia prima destinata alla preparazione di una dieta speciale dovrà essere verificata l'assenza degli allergeni incompatibili con lo specifico profilo dietetico, mediante controllo dell'etichettatura, della scheda tecnica e delle ulteriori informazioni rese disponibili dal produttore;
- La produzione delle diete speciali dovrà essere organizzata attraverso flussi di lavoro, sequenze temporali, spazi, attrezzature e utensili idonei a garantire la separazione delle materie prime e delle preparazioni e a prevenire contaminazioni crociate;
- La responsabilità della corretta preparazione, confezionamento, identificazione e somministrazione della dieta speciale al singolo utente è posta a carico del personale della Ditta appaltatrice, per le attività di propria competenza;
- Il personale addetto alla preparazione e alla distribuzione deve provvedere ad un accurato lavaggio delle mani e al rispetto delle procedure igieniche previste qualora abbia precedentemente manipolato altri alimenti;
- Gli utenti destinatari di diete speciali devono essere serviti con priorità rispetto agli altri commensali, al fine di ridurre il rischio di errori nella distribuzione e di contaminazioni;
- Il pasto speciale deve essere distribuito esclusivamente dopo la corretta identificazione dell'utente destinatario, effettuata dal personale addetto in raccordo con il personale scolastico presente;
- La corretta erogazione delle diete speciali dovrà essere verificata mediante apposita modulistica o altro sistema di tracciabilità che consenta di ricostruire le principali fasi del processo, dalla preparazione alla somministrazione.

Gli utenti affetti da intolleranze, allergie alimentari o altre condizioni che richiedano specifiche prescrizioni dietetiche dovranno presentare idonea certificazione medica secondo le modalità stabilite dall'Amministrazione comunale. La relativa documentazione dovrà essere prodotta all'atto dell'iscrizione al servizio di refezione scolastica ovvero, qualora l'esigenza insorga successivamente, nel corso dell'anno scolastico.

Le richieste e le informazioni relative alle diete speciali dovranno essere registrate e gestite anche attraverso la piattaforma informatica utilizzata dal Comune per la gestione del servizio di refezione scolastica, secondo le modalità operative stabilite dall'Amministrazione e nel rispetto della normativa in materia di protezione dei dati personali.

Nel caso in cui la richiesta di dieta speciale, corredata dalla prescritta documentazione sanitaria, venga presentata nel corso dell'anno scolastico, la Ditta dovrà garantire la fornitura del relativo pasto a



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

decorrere dal giorno successivo alla comunicazione o registrazione della richiesta, salvo che la particolare complessità della dieta richieda specifici adempimenti sanitari preventivi, da effettuarsi comunque nel più breve tempo possibile.

L'Appaltatore dovrà assicurare il costante aggiornamento delle informazioni relative alle diete attive e delle relative variazioni, garantendo che il personale addetto alla preparazione, al confezionamento e alla distribuzione disponga esclusivamente delle informazioni strettamente necessarie alla corretta gestione del pasto speciale.

Per le diete connesse a motivazioni etiche, religiose o culturali dovranno essere predisposti specifici menù e relativi ricettari, con indicazione delle grammature delle materie prime utilizzate, sia a crudo, al netto degli scarti, sia a cotto, differenziati in relazione alle diverse tipologie di richiesta, comprese, a titolo esemplificativo, le opzioni islamica, islamica praticante, induista, vegetariana e vegana.

L'Amministrazione comunale potrà richiedere, ove emergano ulteriori esigenze dell'utenza, la predisposizione di ulteriori tipologie di diete connesse a motivazioni sanitarie, etiche, religiose o culturali, previa verifica della relativa fattibilità tecnica e organizzativa e nel rispetto delle prescrizioni sanitarie applicabili.

Per le diete "in bianco" e per i menù di emergenza dovranno essere previste preparazioni idonee a far fronte a situazioni di indisposizione temporanea e/o ad altre esigenze contingenti. La dieta in bianco potrà essere richiesta per il singolo utente dai genitori o da chi ne esercita la responsabilità genitoriale e dovrà essere comunicata all'Appaltatore in tempo utile per la relativa preparazione, secondo le modalità organizzative stabilite dall'Amministrazione.

Tutti i condimenti dovranno essere utilizzati, ove tecnicamente compatibile con la preparazione prevista, preferibilmente a crudo, al fine di preservarne le caratteristiche nutrizionali e favorire la digeribilità delle preparazioni.

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

- Le preparazioni alternative dovranno avere un aspetto esteriore il più possibile simile a quello delle pietanze previste dal menù ordinario, al fine di non creare situazioni di disagio o differenziazione per l'utente, nel pieno rispetto delle prescrizioni sanitarie e dietetiche;
- Dovrà essere evitata, per quanto possibile e compatibilmente con le prescrizioni sanitarie, la monotonia e la ripetitività delle preparazioni destinate agli utenti che seguono diete speciali;
- Per le diete prive di glutine dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti idonei al consumo da parte di persone affette da celiachia e dovranno essere rigorosamente rispettate le procedure necessarie a prevenire la contaminazione da glutine;
- Le diete speciali eventualmente richieste per il personale adulto avente diritto alla consumazione del pasto presso la scuola sono disciplinate secondo le medesime modalità previste per gli alunni, in quanto compatibili;
- La Ditta appaltatrice dovrà predisporre, in coordinamento con l'Amministrazione comunale, un'adeguata informativa destinata alle famiglie sulle modalità di richiesta, attivazione, gestione, modifica e cessazione delle diete speciali;
- I menù relativi alle diete speciali dovranno essere resi conoscibili agli interessati con modalità analoghe a quelle previste per il menù ordinario, nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali.

Art. 15 – Caratteristiche generali e requisiti di qualità delle derrate alimentari



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

Tutte le derrate utilizzate per la preparazione e il confezionamento dei pasti, nonché quelle consegnate per il consumo, dovranno avere confezionamento ed etichettatura conformi alle prescrizioni della normativa vigente.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non conformi alla normativa vigente, con diciture poco chiare, illeggibili o comunque equivocabili. Le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno essere conservate in modo tale da mantenere sempre leggibile e identificabile l'etichetta originaria.

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti disposizioni comunitarie, nazionali e regionali in materia di sicurezza alimentare, igiene, produzione, conservazione, trasporto, confezionamento, etichettatura e tracciabilità, che qui si intendono integralmente richiamate.

Tutti i prodotti impiegati dovranno rispondere ai seguenti principi fondamentali:

- assenza di organismi geneticamente modificati, nei limiti e secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
- qualità superiore;
- sicurezza alimentare;
- rispetto dell'ambiente;
- tutela del benessere animale;
- trasparenza e tracciabilità lungo l'intera filiera;
- rispetto della stagionalità, ove applicabile;
- salvaguardia delle caratteristiche nutrizionali, organolettiche e merceologiche proprie di ciascun alimento.

Le materie prime e i prodotti finiti utilizzati per la preparazione e la distribuzione dei pasti dovranno essere in ogni caso di prima qualità, sia sotto il profilo merceologico sia sotto quello igienico-sanitario, e dovranno rispettare tutte le disposizioni normative vigenti.

L'Appaltatore dovrà utilizzare prodotti integri e caratterizzati dagli specifici requisiti organolettici propri dell'alimento, con particolare riferimento ad aspetto, colore, odore, sapore e consistenza. I prodotti dovranno essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, alterazioni, difetti merceologici, odori, sapori, consistenze o colorazioni anomale e di qualsiasi altra caratteristica incompatibile con la natura e la qualità del prodotto.

Le derrate dovranno risultare conformi ai limiti previsti dalla normativa vigente in materia di contaminazione microbiologica, chimica e fisica e, in particolare, ai limiti applicabili in materia di residui di prodotti fitosanitari, metalli e altri contaminanti, residui di farmaci veterinari, sostanze ormonali, micotossine, additivi, coloranti e ogni altra sostanza potenzialmente pericolosa per la salute.

L'Appaltatore dovrà adottare tutte le misure necessarie a prevenire l'impiego di derrate interessate da allerte alimentari o comunque non conformi ai requisiti di sicurezza, assicurando l'immediata identificazione, segregazione e mancato utilizzo dei prodotti eventualmente interessati e attivando le procedure previste dal proprio sistema di autocontrollo.

Al momento della consegna e dell'accettazione, le derrate alimentari dovranno presentare una vita commerciale residua adeguata alla tipologia di prodotto e alle esigenze di conservazione e utilizzo nell'ambito del servizio. Per i prodotti recanti una data di scadenza o un termine minimo di conservazione, la vita commerciale residua dovrà essere, di norma, superiore al 50 per cento della durata complessiva del prodotto, salvo prodotti caratterizzati da una shelf life particolarmente breve o specifiche esigenze debitamente motivate e autorizzate dall'Amministrazione comunale.

Prima dell'avvio del servizio, l'Appaltatore dovrà mettere a disposizione dell'Amministrazione comunale, per ciascuna tipologia di prodotto alimentare utilizzato, la relativa scheda tecnica, redatta in lingua italiana e aggiornata, contenente almeno:



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

- Denominazione del prodotto;
- Indicazione del produttore;
- Data di emissione o di revisione della scheda;
- Elenco completo degli ingredienti;
- Indicazione dell'origine o provenienza della materia prima e, ove previsto, della materia prima prevalente;
- Indicazione degli allergeni;
- Modalità e condizioni di conservazione;
- Durata commerciale o shelf life;
- Caratteristiche merceologiche e qualitative del prodotto;
- Eventuali certificazioni, marchi, regimi di qualità o caratteristiche ambientali dichiarate;
- Ogni ulteriore informazione obbligatoria prevista dalla normativa vigente o dal presente Capitolato per la specifica categoria di prodotto.

Le schede tecniche dovranno corrispondere ai prodotti effettivamente utilizzati nell'esecuzione del servizio e dovranno essere tempestivamente aggiornate in caso di variazione delle caratteristiche, della composizione, del produttore o di qualsiasi altro elemento rilevante.

L'introduzione nel servizio di prodotti diversi da quelli inizialmente comunicati o già autorizzati dovrà essere preventivamente comunicata all'Amministrazione comunale, con trasmissione della relativa scheda tecnica almeno 15 giorni prima del previsto utilizzo, salvo situazioni eccezionali e adeguatamente motivate che richiedano una sostituzione urgente. L'utilizzo del nuovo prodotto sarà subordinato alla verifica della sua conformità alle prescrizioni del presente Capitolato e, ove richiesto dall'Amministrazione, alla preventiva autorizzazione.

I prodotti utilizzati dovranno, per quanto possibile, mantenere caratteristiche qualitative omogenee e costanti durante l'esecuzione del servizio. Eventuali sostituzioni potranno essere richieste o proposte quando necessarie per assicurare la conformità, la sicurezza, il miglioramento qualitativo o il gradimento delle preparazioni, fermo restando il rispetto dei requisiti minimi stabiliti dal presente Capitolato.

I parametri generali cui fare riferimento nell'acquisto e nell'accettazione delle derrate sono i seguenti:

- Precisa denominazione dell'alimento e indicazione del relativo stato fisico e delle modalità di conservazione, quali, ove pertinenti, fresco, refrigerato, congelato, surgelato, sottovuoto o confezionato in atmosfera protettiva, secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
- Etichettatura completa, chiara e leggibile, in lingua italiana, contenente tutte le indicazioni obbligatorie previste dal Regolamento (UE) n. 1169/2011 e dalle specifiche disposizioni applicabili alle singole categorie merceologiche;
- Indicazione chiaramente leggibile del termine minimo di conservazione o della data di scadenza, ove prevista, su ogni confezione;
- Indicazione degli ingredienti e degli allergeni secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
- Presenza, per i prodotti di origine animale, del marchio di identificazione o delle ulteriori indicazioni sanitarie previste dalla normativa applicabile alla specifica categoria di prodotto;
- Conformità dell'etichettatura dei prodotti biologici, DOP, IGP, STG e degli altri prodotti assoggettati a specifici regimi di qualità alle relative disposizioni vigenti;
- Integrità degli imballaggi e delle confezioni, che dovranno risultare privi di alterazioni manifeste; non saranno pertanto accettate, a titolo esemplificativo, lattine bombate, arrugginite o ammaccate, confezioni danneggiate, lacerate o aperte, contenitori con segni di manomissione, fori o perdita del sottovuoto;



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

- Integrità e perfetto stato di conservazione del prodotto consegnato, con confezioni chiuse all'origine, ove previsto, e prive di muffe, parassiti, alterazioni, difetti merceologici, odori o sapori anomali;
- Conformità dei caratteri organolettici specifici dell'alimento, quali aspetto, colore, odore, sapore e consistenza;
- Rispetto delle temperature e delle condizioni di conservazione previste per la specifica categoria di alimento;
- Comprovata affidabilità e professionalità dei fornitori;
- Regolarità delle forniture e corrispondenza del peso netto dichiarato;
- Completa e corretta compilazione dei documenti di trasporto, delle bolle di consegna e della restante documentazione necessaria a garantire la tracciabilità delle derrate.

Tutti gli imballaggi e i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti dovranno essere integri, idonei all'uso previsto e conformi alla normativa vigente. Le derrate dovranno essere consegnate al centro di cottura in confezioni integre, chiuse all'origine ove previsto e prive di segni di manomissione o deterioramento.

Gli imballaggi primari, secondari e terziari dovranno inoltre rispettare le disposizioni vigenti in materia ambientale e i Criteri Ambientali Minimi applicabili al servizio di ristorazione collettiva, con particolare riguardo alla riduzione dei materiali impiegati, alla riciclabilità e all'impiego di materiale riciclato ove previsto.

Non è consentito l'impiego di prodotti di origine transgenica o sottoposti a trattamenti transgenici, nei limiti e secondo quanto previsto dalla normativa vigente. Non dovranno inoltre essere utilizzati prodotti contenenti grassi idrogenati o oli vegetali ad elevato contenuto di grassi saturi, quali olio di palma, palmisto o cocco, salvo che il loro utilizzo sia espressamente previsto o autorizzato nell'ambito di specifiche preparazioni e risulti compatibile con le indicazioni nutrizionali applicabili al servizio.

L'Appaltatore dovrà essere in grado, in qualsiasi momento, di documentare la provenienza, la tracciabilità, le caratteristiche qualitative e la conformità delle derrate utilizzate, mettendo a disposizione della Stazione appaltante e degli organi di controllo, su richiesta, etichette, schede tecniche, certificazioni, documenti di trasporto, documentazione commerciale e ogni altra documentazione utile.

Art. 16 – Approvvigionamento delle derrate alimentari e requisiti specifici degli alimenti

La Ditta appaltatrice è obbligata al rispetto delle disposizioni dettate dai Criteri Ambientali Minimi per il "Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", di cui al D.M. 10 marzo 2020, n. 65, con particolare riferimento al paragrafo C, lettera a), punti 1) e 2), nella preparazione dei pasti previsti dai menù e dai piani nutrizionali predisposti dal SIAN – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL Foggia.

L'approvvigionamento delle derrate alimentari dovrà essere effettuato perseguendo la tutela della salute degli utenti, la qualità nutrizionale e organolettica degli alimenti e la riduzione dell'impatto ambientale del servizio, privilegiando, nei limiti e secondo le modalità consentite dalla normativa vigente e dai CAM applicabili, prodotti biologici, prodotti ottenuti con sistemi di produzione integrata, prodotti DOP, IGP e STG, prodotti provenienti dal commercio equo e solidale, prodotti dell'agricoltura sociale e prodotti ottenuti attraverso filiere caratterizzate da un ridotto numero di intermediari e da una minore incidenza ambientale delle fasi di approvvigionamento e trasporto.

In ogni caso dovranno essere privilegiati i prodotti di stagione e dovranno essere assicurate la provenienza certa delle materie prime, la piena rintracciabilità dei prodotti utilizzati e la disponibilità della relativa documentazione commerciale, tecnica e di certificazione.



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

La Ditta dovrà programmare gli approvvigionamenti in modo da assicurare la continuità delle forniture, la costanza qualitativa delle derrate, il rispetto delle caratteristiche previste dal presente Capitolato e la disponibilità delle quantità necessarie alla regolare preparazione dei pasti, evitando stoccaggi eccessivamente prolungati e rotazioni delle scorte non coerenti con la natura e la shelf life dei prodotti. I pasti devono essere composti da primo e/o secondo piatto, contorno, una o più porzioni di frutta e dagli ulteriori alimenti previsti dal menù, costituiti da alimenti biologici o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, IGP o certificati nell'ambito dei sistemi di qualità riconosciuti, secondo le percentuali e le caratteristiche previste dai CAM vigenti. Per ciascuna delle categorie di alimenti di seguito indicate dovrà essere garantita, su base trimestrale, la somministrazione di alimenti aventi i requisiti di seguito specificati.

Frutta, ortaggi, legumi e cereali: biologici per almeno il 50 per cento in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta dovrà essere effettuata, qualora non biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o di sistemi equivalenti. La frutta esotica, quali ananas e banane, dovrà essere biologica oppure provenire dal commercio equo e solidale nell'ambito di schemi di certificazione riconosciuti o iniziative multistakeholder equivalenti. L'ortofrutta non dovrà essere di quinta gamma e dovrà essere di stagione.

I prodotti ortofrutticoli dovranno essere preferibilmente freschi. L'utilizzo di prodotti surgelati dovrà essere contenuto e limitato alle esigenze connesse alla stagionalità, alla disponibilità delle derrate e alla necessità di garantire varietà e continuità dei menù; per le verdure, esclusi legumi e patate, l'incidenza dei prodotti surgelati non dovrà di norma essere superiore al 20 per cento del quantitativo complessivamente utilizzato nel corso dell'anno scolastico, salvo motivate esigenze autorizzate dall'Amministrazione comunale.

Non è consentito l'utilizzo di prodotti ortofrutticoli di quinta gamma. L'eventuale impiego di prodotti di quarta gamma potrà avvenire esclusivamente nei casi compatibili con i CAM, con le esigenze organizzative del servizio e con le prescrizioni del presente Capitolato, previa verifica della relativa conformità.

La frutta fresca dovrà essere variata nelle specie e nelle cultivar compatibilmente con la stagionalità e con la disponibilità del mercato, evitando, per quanto possibile, la ripetizione frequente della medesima tipologia.

Uova, comprese quelle pastorizzate liquide o con guscio: biologiche. Non è ammesso l'utilizzo di altri ovoprodotti.

Carne bovina: biologica per almeno il 50 per cento in peso. Un ulteriore 10 per cento in peso dovrà essere, qualora non biologico, certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o di sistemi di qualità regionali riconosciuti, oppure conforme a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dalle competenti autorità, con particolare riferimento ai requisiti relativi al benessere animale, all'alimentazione priva di additivi antibiotici, ovvero recante marchio DOP, IGP o la qualificazione "prodotto di montagna".

Carne suina: biologica per almeno il 10 per cento in peso oppure in possesso di certificazione volontaria di prodotto, rilasciata da organismo competente, relativa almeno ai requisiti di benessere animale nelle fasi di allevamento, trasporto e macellazione e di allevamento senza antibiotici, secondo quanto previsto dai CAM vigenti.

Carne avicola: biologica per almeno il 20 per cento in peso. Le restanti somministrazioni, qualora non biologiche, dovranno essere effettuate con carne avicola conforme ai disciplinari di etichettatura facoltativa previsti dalla normativa vigente, recante almeno le informazioni relative all'allevamento



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

senza antibiotici e, ove previsto, all'allevamento rurale in libertà o all'aperto. Tali informazioni dovranno risultare dalle etichette e dai documenti di accompagnamento delle carni consegnate.

Le carni dovranno provenire da allevamenti e stabilimenti regolarmente autorizzati o riconosciuti ai sensi della normativa vigente, essere accompagnate dalla documentazione necessaria a garantirne l'origine e la rintracciabilità e rispettare le disposizioni applicabili in materia di sicurezza alimentare, benessere animale e utilizzo dei medicinali veterinari.

Non è consentita la somministrazione di carne ricomposta, prefritta, preimpanata o sottoposta ad analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'Appaltatore.

Prodotti ittici, compresi pesce, molluschi cefalopodi e crostacei: i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del Regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciata" dall'Unione Internazionale per la Conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>).

Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicereello (*Gymnammodytes cicereus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5).

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 Zootechnia o pesce da "allevamento in valle".

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*), il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione Europea.

Per tutti i prodotti ittici dovranno essere rispettate le disposizioni vigenti relative alla provenienza, alla zona di cattura o di allevamento, alla taglia minima, ai periodi di fermo pesca, ai sistemi di pesca sostenibile, all'etichettatura e alla rintracciabilità. Dovranno altresì essere effettuate le verifiche necessarie a escludere l'utilizzo di prodotti interessati da allerte o da livelli non conformi di contaminanti. 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: almeno il 30 per cento in peso dovrà essere biologico o, se non disponibile, a marchio DOP, IGP o recante altra indicazione di qualità riconosciuta dalla normativa vigente. I salumi somministrati dovranno essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico, sigla E621.

Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33 per cento in peso dovrà essere biologico.

Latte e yogurt: biologici. Il latte utilizzato nelle preparazioni dovrà avere caratteristiche qualitative e di conservazione adeguate allo specifico impiego e dovrà essere conforme ai requisiti previsti dal presente Capitolato e dalla normativa vigente.



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

Olio: quale grasso vegetale per il condimento e la cottura dovrà essere utilizzato olio extravergine di oliva. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali potranno essere utilizzati esclusivamente se idonei a tale uso alimentare e conformi ai requisiti di sostenibilità ambientale previsti dalla normativa vigente e dai CAM.

Succhi o nettari di frutta: biologici. Nell'etichetta dovrà essere riportata, ove prevista dalla normativa applicabile, l'indicazione relativa alla naturale presenza di zuccheri.

I prodotti dietoterapici e gli ulteriori alimenti specificamente destinati alla preparazione delle diete speciali dovranno essere scelti in funzione delle esigenze derivanti dalle singole prescrizioni dietetiche e possedere caratteristiche qualitative quanto più possibile analoghe a quelle dei prodotti utilizzati per il menù ordinario.

Nella scelta dei prodotti dietoterapici dovranno essere tenuti in considerazione, oltre alla sicurezza e all'idoneità rispetto alla specifica dieta, la composizione, la presenza o assenza di allergeni, la provenienza, le modalità di produzione e conservazione, la reperibilità, le dimensioni delle confezioni in rapporto agli effettivi consumi, la possibilità di assicurare varietà all'interno di regimi alimentari restrittivi e le eventuali certificazioni possedute.

I prodotti dietoterapici dovranno essere conservati in aree o spazi chiaramente individuati e con modalità idonee ad evitare contaminazioni accidentali con altre derrate, secondo le procedure previste dal Piano di Autocontrollo.

Acqua: dovrà essere utilizzata acqua di rete o microfiltrata, purché conforme ai requisiti previsti dalla normativa vigente in materia di qualità delle acque destinate al consumo umano. L'acqua dovrà essere servita agli utenti in idonee caraffe fornite dalla Ditta appaltatrice.

In conformità ai CAM vigenti, l'acqua di rete dovrà essere prelevata dai punti di erogazione esistenti presso ciascun terminale di consumo.

L'Appaltatore è tenuto, prima dell'avvio del servizio, a individuare e comunicare i punti di presa dell'acqua di rete da utilizzare presso ciascun terminale di consumo, che dovranno essere ubicati nel locale, settore o area appositamente destinati alla sporzionatura degli alimenti o al servizio delle aule adibite a refettorio.

Rimangono a carico della Stazione appaltante i costi dell'acqua, dell'energia elettrica e dell'esercizio della rete fognaria presso i terminali di consumo. In sede di sopralluogo dovranno essere individuati i relativi punti di rete presenti presso ciascun plesso.

Restano invece a carico della Ditta appaltatrice la fornitura, la posa in opera, la manutenzione e l'eventuale sostituzione dei sistemi di trattamento o microfiltrazione dell'acqua necessari allo svolgimento del servizio.

I prodotti biologici devono provenire da operatori assoggettati ai sistemi di controllo e certificazione previsti dalla normativa vigente in materia di produzione biologica ed etichettatura dei prodotti biologici e devono essere accompagnati dalla documentazione necessaria a comprovarne la relativa qualificazione.

I prodotti DOP, IGP e STG devono essere conformi alla normativa dell'Unione europea vigente in materia di indicazioni geografiche, denominazioni di origine e specialità tradizionali garantite e risultare regolarmente iscritti nei relativi registri ufficiali.

I prodotti tipici e tradizionali si intendono quelli ricompresi negli elenchi nazionali e regionali previsti dalla normativa vigente in materia di prodotti agroalimentari tradizionali.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da operatori sottoposti ai sistemi di controllo e certificazione previsti dalla normativa vigente e dagli standard applicabili.



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

I prodotti del commercio equo e solidale devono essere provenienti da organizzazioni, filiere o sistemi di certificazione riconosciuti o equivalenti, idonei a garantire il rispetto dei relativi principi e criteri.

Nell'ambito degli approvvigionamenti potranno essere valorizzati, nei limiti consentiti dalla normativa vigente e nel rispetto dei requisiti stabiliti dai documenti di gara, prodotti provenienti da esperienze di agricoltura sociale o da altre filiere caratterizzate da particolare valenza sociale, ambientale o di legalità, purché pienamente conformi ai requisiti igienico-sanitari, merceologici e qualitativi previsti dal presente Capitolato.

Tutti i prodotti agroalimentari tradizionali e i prodotti soggetti a specifici regimi di qualità devono provenire da fornitori legittimati alla relativa produzione e commercializzazione e devono essere corredati, ove previsto, dalle certificazioni rilasciate da organismi di controllo e certificazione accreditati secondo la normativa vigente.

Qualora, nel corso dell'esecuzione del contratto, si verifichi la temporanea indisponibilità di un prodotto avente le caratteristiche qualitative o le certificazioni previste dal presente Capitolato, l'Appaltatore dovrà darne tempestiva e documentata comunicazione all'Amministrazione comunale, indicando le cause dell'indisponibilità, la presumibile durata della stessa e il prodotto proposto in sostituzione.

La sostituzione potrà essere effettuata esclusivamente previa autorizzazione dell'Amministrazione comunale e dovrà avvenire con un prodotto avente caratteristiche merceologiche, nutrizionali e qualitative quanto più possibile equivalenti e comunque conforme ai requisiti minimi previsti dalla normativa vigente, dai CAM e dal presente Capitolato. L'indisponibilità di un determinato prodotto non potrà in alcun caso essere utilizzata per giustificare una riduzione generalizzata degli standard qualitativi contrattualmente previsti.

Nel corso dell'appalto l'Amministrazione comunale potrà effettuare, anche congiuntamente all'Appaltatore, verifiche periodiche sull'effettiva disponibilità sul mercato delle diverse categorie di prodotti e sull'andamento degli approvvigionamenti, al fine di valutare eventuali possibilità di miglioramento qualitativo del servizio, fermo restando il rispetto delle condizioni contrattuali e delle disposizioni vigenti.

La Ditta appaltatrice dovrà altresì assicurare il rispetto della L. 4 luglio 2005, n. 123, recante norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia, nonché predisporre e applicare specifiche procedure di autocontrollo per la preparazione, il confezionamento, il trasporto e la somministrazione dei pasti destinati a soggetti affetti da celiachia, allergie o intolleranze alimentari.

Verifica

Le verifiche saranno effettuate sia su base documentale sia mediante controlli in situ.

Le verifiche documentali saranno svolte anche a campione sulla documentazione fiscale e commerciale pertinente, quali, a titolo esemplificativo, documenti di trasporto, fatture, certificazioni, schede tecniche e ogni altro documento relativo alle specifiche categorie di alimenti acquistati e consegnati nel periodo di riferimento.

Le fatture e i documenti di trasporto dovranno consentire la riconducibilità delle derrate al presente appalto e riportare, ove applicabile, peso, tipologia e caratteristiche dei prodotti acquistati e consegnati, comprese le qualificazioni biologico, convenzionale, DOP, IGP, produzione integrata, commercio equo e solidale e, per i prodotti ittici, la denominazione scientifica della specie e il luogo di cattura o allevamento, nonché i riferimenti della Stazione appaltante e il CIG della procedura.

La documentazione relativa alle derrate dovrà consentire di verificare la corrispondenza tra i prodotti dichiarati, quelli acquistati e quelli effettivamente utilizzati nella preparazione dei pasti, nonché il rispetto delle percentuali e delle frequenze previste dal presente articolo.



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

Le verifiche in situ sono eseguite dal Direttore dell'esecuzione del contratto (DEC) o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal Comune, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

Art. 17 – Norme e modalità di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti e conservazione degli alimenti

La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera, nello stesso giorno di consumo, secondo il sistema del legame fresco-caldo, fatte salve esclusivamente le lavorazioni espressamente consentite dal presente articolo. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica, nutrizionale e organolettica, nel rispetto della normativa vigente e dei limiti di contaminazione microbiologica e chimica applicabili.

L'intero processo di produzione dovrà essere organizzato in modo da assicurare la rintracciabilità delle materie prime, degli ingredienti, delle preparazioni e dei pasti prodotti e somministrati, nonché il controllo delle diverse fasi di lavorazione, conservazione e confezionamento.

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0 °C e 4 °C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- Lo scongelamento dovrà avvenire con modalità tali da evitare contaminazioni, perdita delle caratteristiche igienico-sanitarie e permanenza degli alimenti a temperature non controllate; gli alimenti scongelati non potranno essere ricongelati;
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- La carne trita, direttamente tritata presso il Centro di Produzione Pasti, deve essere macinata in giornata;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- Il lavaggio ed il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- Le operazioni di impanatura devono essere effettuate 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, quali frittate, cotolette, polpette, ecc.;
- Tutte le vivande devono essere cotte in giornata, tranne gli alimenti per i quali il presente Capitolato consente espressamente la preparazione anticipata mediante utilizzo dell'abbattitore di temperatura;
- Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- Per i legumi secchi dovrà essere effettuato l'ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua;
- I primi piatti asciutti devono essere prodotti espressi, ossia la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima della somministrazione;
- Il pane e la frutta devono essere consegnati il giorno stesso della distribuzione e conservati in



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

luoghi e secondo modalità confacenti alla natura del prodotto;

- Per la cottura devono essere impiegate esclusivamente pentole in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù ed i sughi devono essere realizzati in pentole in acciaio inox o nelle brasiere.

Il rispetto delle corrette temperature di conservazione, preparazione, mantenimento e somministrazione degli alimenti è obbligatorio per l'intera durata del processo produttivo e distributivo.

In base alle caratteristiche delle materie prime e alle attrezzature a disposizione, una volta individuate le forme commerciali più idonee, fresco, surgelato o congelato, dovranno essere adottate tutte le regole e le procedure necessarie a garantire il mantenimento della salubrità, della qualità e delle caratteristiche organolettiche delle derrate.

Per la merce deperibile la durata dello stoccaggio non deve protrarsi oltre il mantenimento dei requisiti di freschezza; dovranno pertanto essere prefissati, nell'ambito delle procedure di autocontrollo, standard e limiti di accettabilità relativi ai tempi di conservazione, cui attenersi nello svolgimento del servizio. Anche per la merce non deperibile devono essere evitati stoccaggi prolungati e dovrà essere assicurata una corretta rotazione delle scorte, tenendo conto delle date di scadenza e dei termini minimi di conservazione.

Le merci dovranno essere mantenute nella confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione dei pasti, salvo che le esigenze di lavorazione richiedano il trasferimento in contenitori diversi, che dovranno essere idonei al contatto con gli alimenti, puliti, adeguatamente protetti e, ove necessario, identificati.

Nelle fasi di preparazione degli alimenti, qualsiasi operazione dovrà essere eseguita in modo da evitare possibili contaminazioni crociate tra prodotto "sporco" e prodotto "pulito", tra alimenti crudi e alimenti cotti o pronti al consumo e tra alimenti contenenti allergeni differenti.

Dovrà essere garantita la separazione funzionale dei flussi relativi a verdure, carni, uova, formaggi e salumi. Tale separazione dovrà essere assicurata mediante un'adeguata organizzazione degli spazi, delle attrezzature, degli utensili, delle sequenze e dei tempi di lavorazione.

La manipolazione delle vivande dovrà avvenire mediante l'utilizzo di idonei presidi, quali utensili, palette e guanti, ove previsti dalle procedure adottate. Il cibo dovrà essere assaggiato servendosi di utensili monouso o appositamente destinati a tale funzione e comunque con modalità idonee ad evitare qualsiasi contaminazione delle preparazioni.

Tra la cottura e il confezionamento, l'esposizione degli alimenti a temperatura ambiente deve essere limitata allo stretto indispensabile per le corrette operazioni di confezionamento e/o distribuzione.

I pasti appena cucinati devono essere confezionati in appositi contenitori multiporzione completamente riciclabili, igienicamente idonei e conformi alla normativa relativa ai materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti, e successivamente collocati in contenitori isotermici idonei al mantenimento delle temperature necessarie a garantire la sicurezza microbiologica dei cibi fino alla distribuzione dei pasti.

I contenitori isotermici dovranno essere lavabili e disinfettabili sia all'interno sia all'esterno, mantenuti costantemente in perfetto stato igienico e funzionale e muniti di coperchio a perfetta chiusura termica.

Ciascun contenitore deve essere contrassegnato con apposita etichetta o talloncino recante almeno:

- Ragione sociale della Ditta produttrice e indirizzo;
- Denominazione della pietanza contenuta, con evidenza degli eventuali allergeni presenti;
- Capacità in litri del contenitore e/o numero di porzioni contenute;
- Data e orario di preparazione;



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

- Indicazione della destinazione del pasto.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e adeguate alla tipologia di utenza e la scelta delle preparazioni deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura né riutilizzato per successive somministrazioni, fatti salvi gli eventuali recuperi delle eccedenze alimentari effettuati secondo quanto previsto dal presente Capitolato e dalla normativa vigente. Tutti i contenitori e le attrezzature utilizzati per il trasporto e la somministrazione dei pasti dovranno essere ritirati in giornata a cura della Ditta aggiudicataria.

Le lavorazioni consentite il giorno precedente la distribuzione, esclusivamente in presenza di abbattitore di temperatura e nel rispetto delle specifiche procedure previste dal Piano di Autocontrollo, sono:

- Cottura di arrostiti, bolliti e brasati di carne bovina;
- Cottura di paste al forno;
- Cottura di sughi e ragù.

Gli alimenti preparati il giorno precedente dovranno essere sottoposti, immediatamente dopo la cottura, ad abbattimento rapido della temperatura, conservati in condizioni di refrigerazione controllata e successivamente rigenerati secondo procedure idonee a garantire la sicurezza igienico-sanitaria e il mantenimento delle caratteristiche qualitative del prodotto.

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

La Ditta appaltatrice assume piena responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari e alla corretta applicazione delle procedure di produzione, preparazione, conservazione e confezionamento di propria competenza. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalla normativa vigente e dal Piano di Autocontrollo.

Particolare attenzione dovrà essere riservata alla preparazione dei pasti destinati a soggetti affetti da celiachia, allergie, intolleranze alimentari o altre patologie che richiedano regimi dietetici speciali.

La Ditta appaltatrice dovrà adottare specifiche procedure all'interno del Piano di Autocontrollo per la preparazione dei pasti differenziati, garantendo il massimo grado di sicurezza rispetto al rischio di contaminazione diretta e/o crociata e assicurando che tutte le fasi di ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento e identificazione dei pasti speciali siano adeguatamente presidiate.

I pasti destinati a soggetti affetti da celiachia, allergie o intolleranze alimentari dovranno essere preparati da personale appositamente formato, nel rigoroso rispetto delle prescrizioni mediche e delle procedure previste per la specifica dieta.

Prima dell'utilizzo di ogni materia prima destinata alla preparazione di una dieta speciale dovranno essere controllate l'etichetta, la scheda tecnica e le ulteriori informazioni disponibili, al fine di verificare l'assenza di ingredienti o allergeni incompatibili con il profilo dietetico dell'utente.

La produzione delle diete speciali dovrà essere organizzata mediante flussi di lavoro, sequenze temporali, spazi, superfici, attrezzature e utensili idonei a garantire la separazione delle lavorazioni e a prevenire contaminazioni crociate tra alimenti e materie prime contenenti allergeni differenti. Gli utensili e le attrezzature utilizzati dovranno essere sottoposti ad accurate procedure di pulizia e sanificazione prima dell'impiego.



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

Per la preparazione dei pasti destinati ai celiaci o ai soggetti affetti da allergie o intolleranze devono essere utilizzati, ove necessario in relazione al rischio da prevenire e secondo quanto previsto dalle procedure di autocontrollo, pentolame, utensili e posateria ad uso esclusivo e chiaramente identificati.

Per tali motivi e finalità, il centro cottura destinato alla preparazione di pasti per soggetti affetti da celiachia dovrà possedere i requisiti corrispondenti alla categoria A, caratterizzata dalla presenza di un ambiente fisicamente separato dal restante centro cottura e dotato di attrezzature e utensili dedicati alla preparazione dei pasti senza glutine, secondo quanto previsto dal paragrafo 1.5.2.1, comma 1, dell'allegato alla D.G.R. Puglia n. 890 del 9 maggio 2012, nonché dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale vigente in materia.

Le diete speciali destinate a soggetti affetti da patologie, allergie o intolleranze alimentari devono essere confezionate in monoporzione, mediante contenitori in acciaio inox o in altro materiale equivalente sotto il profilo igienico-sanitario, idoneo al contatto con gli alimenti e conforme alle prescrizioni del presente Capitolato, con esclusione di vaschette in alluminio o plastica. Ciascun contenitore dovrà essere perfettamente chiuso, in modo da evitare fuoriuscite, ingressi di sostanze o contaminazioni, chiaramente identificato secondo le modalità previste per le diete speciali e successivamente inserito in apposito contenitore isotermico idoneo a garantire il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino alla somministrazione.

Ciascun pasto speciale dovrà essere identificato in modo certo e inequivocabile mediante le informazioni strettamente necessarie a consentire l'individuazione del destinatario, del plesso scolastico e della tipologia o del contenuto del pasto, nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali. Per le diete caratterizzate da particolare gravità dovranno essere adottate ulteriori modalità identificative idonee a ridurre al minimo il rischio di errore nella preparazione, nel confezionamento e nella successiva distribuzione.

La Ditta appaltatrice dovrà predisporre e mettere a disposizione dell'Amministrazione comunale le procedure adottate per la produzione, il confezionamento, l'identificazione e il controllo dei pasti destinati alle diete speciali, assicurando il costante monitoraggio degli eventuali punti critici del processo.

Nella preparazione dei piatti, l'utilizzo di alimenti biologici dovrà avvenire nel rispetto del Regolamento (UE) 2018/848 e della normativa vigente in materia di produzione biologica ed etichettatura dei prodotti biologici.

Nella gestione degli ingredienti biologici, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione, deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli, nel rispetto del Regolamento (UE) 2018/848 e della normativa di attuazione vigente.

Tale separazione deve essere garantita attraverso distinzioni nello spazio, mediante aree o linee dedicate al prodotto biologico, o nel tempo, attraverso momenti specifici per la lavorazione del prodotto biologico.

Nelle fasi di trasporto, i contenitori utilizzati per gli ingredienti biologici e, se del caso, per i piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici devono essere di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali oppure chiaramente distinti mediante segnalazioni indelebili.

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

Dovrà essere adottata una campionatura rappresentativa del pasto, definita "pasto campione" o "pasto testimone".

Allo scopo di garantire la rintracciabilità dei prodotti consumati antecedentemente all'insorgenza di un'eventuale sintomatologia collettiva riconducibile a sospetta tossinfezione alimentare, la Ditta



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

appaltatrice è tenuta ad effettuare la campionatura rappresentativa del pasto. Il campione rappresentativo del pasto completo del giorno deve essere raccolto presso il centro cottura in cui è stato preparato.

Il pasto campione, altrimenti detto pasto testimone, è costituito dal campione rappresentativo di ciascun alimento preparato facente parte del pasto completo del giorno, che la Ditta appaltatrice è tenuta a conservare in modo idoneo.

La Ditta appaltatrice deve prevedere nel Piano di Autocontrollo un apposito paragrafo relativo al pasto campione e il Responsabile HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points – Analisi dei Pericoli e Controllo dei Punti Critici) della struttura, o il personale all'uopo delegato, deve essere responsabilizzato circa gli obblighi inerenti alla campionatura del pasto.

Ai fini delle procedure di verifica interna, delle eventuali contestazioni e dei controlli ufficiali, nonché al fine di consentire la più rapida individuazione delle cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la Ditta appaltatrice è tenuta a conservare il pasto testimone rappresentativo del pasto completo del giorno, compresi gli eventuali pasti sostitutivi del menù ordinario e le diete speciali, presso il centro cottura nel quale è avvenuta la preparazione.

Tali campioni, prelevati in modo igienico, devono essere posti singolarmente in idonei contenitori e/o sacchetti sterili, muniti di etichetta recante la data del prelievo e il nome del responsabile della preparazione o di un suo delegato, e conservati nel congelatore a temperatura non superiore a -18 °C per 72 ore.

Per quanto non previsto nel presente articolo si rinvia alle Linee di indirizzo regionali vigenti.

Art. 18 – Sicurezza alimentare, rintracciabilità di filiera agro-alimentare e gestione delle non conformità

In merito alla sicurezza alimentare e alla rintracciabilità, il Comune richiede e verifica la garanzia e il rispetto delle norme vigenti in materia:

- Regolamento (CE) n. 178/2002, in materia di sicurezza alimentare e rintracciabilità degli alimenti, e successive modificazioni;
- Pacchetto Igiene, con particolare riferimento al Regolamento (CE) n. 852/2004 e al Regolamento (CE) n. 853/2004, e successive modificazioni;
- Regolamento (UE) n. 1169/2011 e successive modificazioni;
- Regolamento (UE) 2017/625, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi.

La Ditta, ai sensi della vigente normativa, deve produrre e conservare documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva dei prodotti alimentari, al fine di garantire la rintracciabilità dell'intera filiera, dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale.

Il sistema di rintracciabilità adottato dall'Appaltatore dovrà consentire, in qualsiasi momento, di individuare almeno il produttore e il fornitore delle derrate, la provenienza delle materie prime, i lotti di appartenenza, le date di ricevimento e di utilizzo, la destinazione dei prodotti e, per quanto applicabile, la correlazione tra le derrate utilizzate e i pasti prodotti e distribuiti.

La documentazione relativa alla rintracciabilità dovrà essere costantemente aggiornata, conservata per i periodi previsti dalla normativa vigente e resa immediatamente disponibile, su richiesta, all'Amministrazione comunale, al Direttore dell'esecuzione del contratto e agli organi preposti ai controlli.

L'Appaltatore dovrà predisporre e mantenere operative specifiche procedure per l'individuazione, la gestione e la registrazione delle non conformità relative alle derrate alimentari e alle diverse fasi del processo produttivo e distributivo.



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

Qualora, in fase di ricevimento, stoccaggio, preparazione o utilizzo, venga riscontrata una derrata non conforme alle prescrizioni normative, alle caratteristiche previste dal presente Capitolato, alle schede tecniche approvate o agli standard igienico-sanitari e merceologici richiesti, la stessa dovrà essere immediatamente identificata, separata dalle derrate conformi e resa non utilizzabile per la preparazione dei pasti fino alla definitiva valutazione della sua destinazione.

Le derrate non conformi non potranno essere utilizzate nell'ambito del servizio e dovranno essere tempestivamente sostituite a cura e spese dell'Appaltatore, senza che ciò possa determinare ritardi, interruzioni del servizio o variazioni qualitative dei pasti.

L'Appaltatore dovrà disporre di procedure idonee alla gestione delle allerte e delle crisi alimentari, comprese le modalità di tempestiva identificazione dei prodotti coinvolti, il loro ritiro o richiamo, ove necessario, la ricostruzione della relativa filiera e la comunicazione agli organismi competenti e all'Amministrazione comunale. Il sistema di gestione dovrà inoltre prevedere procedure di analisi dei rischi finalizzate alla prevenzione delle frodi alimentari e alla gestione delle eventuali vulnerabilità della filiera.

In presenza di un'allerta alimentare, di un provvedimento di ritiro o richiamo, di una segnalazione dell'autorità competente o comunque di elementi che possano far presumere un rischio per la salute degli utenti, l'Appaltatore dovrà attivare immediatamente le procedure previste dal proprio Piano di Autocontrollo, sospendere l'utilizzo delle derrate interessate, individuare i relativi lotti e procedere agli adempimenti conseguenti.

L'Appaltatore dovrà informare tempestivamente l'Amministrazione comunale di ogni allerta, non conformità o altra circostanza rilevante che possa incidere sulla sicurezza alimentare, indicando i prodotti interessati, le quantità eventualmente utilizzate, i pasti coinvolti, le misure adottate e ogni ulteriore elemento necessario alla corretta gestione dell'evento.

Il sistema di gestione della sicurezza alimentare dovrà comprendere adeguate misure preventive volte a ridurre i rischi di contaminazione fisica, chimica e microbiologica degli alimenti, nonché i rischi derivanti dalla presenza di allergeni, da contaminazioni crociate e dall'impiego di sostanze potenzialmente pericolose per la salute.

Particolare attenzione dovrà essere assicurata al controllo dei contaminanti e dei residui eventualmente presenti nelle derrate, comprese, a titolo esemplificativo e non esaustivo, sostanze fitosanitarie, metalli, farmaci veterinari, sostanze ormonali, micotossine, additivi e coloranti, nel rispetto dei limiti stabiliti dalla normativa vigente.

L'Appaltatore è responsabile dell'efficace applicazione delle procedure di autocontrollo lungo tutte le fasi di propria competenza, dall'approvvigionamento delle materie prime alla preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, e dovrà garantire che il personale interessato sia adeguatamente informato e formato sulle relative procedure.

Tutte le registrazioni concernenti la rintracciabilità, le non conformità, le azioni correttive, i ritiri o richiami di prodotti e le eventuali allerte alimentari dovranno essere conservate e rese disponibili in occasione dei controlli effettuati dall'Amministrazione comunale o dalle autorità competenti.

Art. 19 – Igiene

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere utilizzati detergenti con etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla norma 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, ai sensi dei CAM 2020 di cui al D.M. 10 marzo 2020, n. 65, paragrafo C, lettera a), punto 7.



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

La produzione dei pasti deve rispettare gli standard igienici previsti dalla normativa vigente; tutte le operazioni relative alle fasi di ricevimento e stoccaggio delle merci, conservazione, preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti devono essere effettuate nel rispetto delle buone pratiche igieniche e di fabbricazione e delle procedure descritte nel Piano di Autocontrollo dell'Operatore aggiudicatario, obbligatoriamente redatto e consegnato alla Stazione appaltante prima dell'avvio del servizio.

Il Piano di Autocontrollo dovrà essere mantenuto costantemente aggiornato per tutta la durata dell'appalto e adeguato ogniqualvolta intervengano modifiche delle lavorazioni, delle attrezzature, dei locali, dei prodotti utilizzati o di qualsiasi altro elemento rilevante ai fini della sicurezza igienico-sanitaria.

La conservazione e lo stoccaggio delle derrate alimentari devono essere effettuati in conformità alla normativa vigente in materia e secondo condizioni di temperatura, umidità, protezione e separazione adeguate alla natura dei singoli prodotti.

Le derrate dovranno essere sistemate in modo ordinato e razionale, evitando il diretto contatto con pavimenti e pareti e garantendo la separazione tra prodotti aventi differenti caratteristiche igieniche, tra alimenti crudi e alimenti pronti al consumo e, ove necessario, tra alimenti contenenti allergeni differenti. Dovrà essere assicurata un'adeguata rotazione delle scorte, con priorità di utilizzo dei prodotti aventi data di scadenza o termine minimo di conservazione più ravvicinati, al fine di evitare giacenze eccessive, deterioramenti e utilizzo di derrate non più rispondenti ai requisiti di qualità previsti.

I locali, gli impianti, le attrezzature, gli utensili, i contenitori, i piani di lavoro e tutte le superfici destinate a venire direttamente o indirettamente a contatto con gli alimenti dovranno essere mantenuti costantemente in condizioni di perfetta pulizia, igiene ed efficienza.

L'Appaltatore dovrà predisporre un programma di pulizia e sanificazione nel quale siano individuati almeno gli ambienti, le attrezzature e le superfici interessate, la frequenza degli interventi, i prodotti utilizzati, le relative modalità di impiego, i soggetti responsabili delle operazioni e le modalità di verifica dell'efficacia degli interventi.

Le operazioni di pulizia e sanificazione dovranno essere effettuate con modalità e tempistiche tali da evitare qualsiasi rischio di contaminazione degli alimenti, delle superfici già sanificate e delle attrezzature destinate alla preparazione e alla somministrazione dei pasti.

I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti dovranno essere conservati nelle confezioni originali, correttamente etichettate, in locali, armadi o spazi appositamente individuati, separati dalle derrate alimentari e comunque non accessibili agli utenti.

È vietato travasare detergenti, disinfettanti o altri prodotti chimici in contenitori destinati ad alimenti o bevande o comunque in recipienti privi di chiara identificazione del contenuto.

Per ciascun prodotto utilizzato per le operazioni di pulizia, disinfezione e sanificazione dovranno essere disponibili le relative schede tecniche e, ove previste, le schede di sicurezza, che dovranno essere rese disponibili al personale addetto e agli organi di controllo.

Gli utensili e le attrezzature impiegati per la preparazione dei pasti, con particolare riguardo a quelli utilizzati per le diete speciali, dovranno essere sottoposti ad accurate procedure di pulizia e sanificazione in modo da prevenire la contaminazione con residui derivanti da precedenti lavorazioni e, in particolare, contaminazioni crociate da allergeni.

I piani di lavoro, le superfici, gli utensili e le attrezzature utilizzati per alimenti crudi dovranno essere adeguatamente puliti e sanificati prima di essere destinati ad alimenti cotti o pronti al consumo, qualora non siano disponibili superfici o attrezzature separate.



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

Il personale dovrà osservare scrupolosamente le norme di igiene personale e le procedure previste dal Piano di Autocontrollo, con particolare riguardo al lavaggio delle mani, all'uso di abbigliamento da lavoro idoneo e pulito, alla corretta gestione dei dispositivi di protezione eventualmente previsti e alla prevenzione di comportamenti che possano determinare contaminazioni degli alimenti.

Gli interventi di pulizia e sanificazione dovranno essere documentati attraverso apposite registrazioni, secondo quanto previsto dal Piano di Autocontrollo, e tali registrazioni dovranno essere rese disponibili alla Stazione appaltante e agli organi di controllo su richiesta.

L'Appaltatore dovrà inoltre assicurare un adeguato programma di prevenzione e controllo degli infestanti, mediante monitoraggio periodico dei locali e tempestiva adozione degli interventi eventualmente necessari, nel rispetto della normativa vigente e con modalità tali da non determinare rischi di contaminazione delle derrate e delle superfici destinate agli alimenti.

Qualora nel corso dei controlli vengano riscontrate condizioni igieniche non conformi, l'Appaltatore dovrà provvedere immediatamente al ripristino delle condizioni richieste, adottando le necessarie azioni correttive e documentandone l'avvenuta esecuzione.

Art. 20 – Trasporto, consegna e distribuzione dei pasti

Il trasporto deve avvenire senza promiscuità tra alimenti ed altre sostanze non alimentari, salvo che queste ultime siano dotate di confezioni atte ad evitare qualsiasi rischio di contaminazione o alterazione delle caratteristiche degli alimenti.

All'Impresa spetta il trasporto dei pasti dal centro di cottura alle scuole, avvalendosi di appositi contenitori termici e di attrezzature idonee a garantire il mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie e delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento della somministrazione. I pasti dovranno essere trasportati e consegnati in condizioni tali da preservarne la sicurezza, l'integrità, le caratteristiche organolettiche e la qualità complessiva.

L'Appaltatore deve elaborare un Piano di Trasporto per la consegna dei pasti presso i singoli istituti scolastici, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali e organolettiche dei pasti. Tale Piano dovrà essere presentato almeno 10 giorni prima dell'avvio dell'esecuzione del contratto.

Il Piano di Trasporto dovrà indicare almeno:

- Il centro di cottura di partenza;
- I plessi scolastici serviti e la relativa sequenza di consegna;
- I percorsi previsti;
- I tempi stimati di percorrenza e di consegna;
- Gli orari indicativi di partenza e di arrivo presso ciascun plesso;
- Il numero, la tipologia e la capacità degli automezzi utilizzati;
- Il personale impiegato nelle attività di trasporto e consegna;
- Le modalità organizzative adottate per garantire il mantenimento delle temperature e la puntualità delle consegne;
- Le soluzioni organizzative previste in caso di guasto, indisponibilità di un mezzo, impedimenti alla circolazione o altre circostanze suscettibili di compromettere il regolare svolgimento del servizio.

Il Piano di Trasporto dovrà essere costantemente rispettato e mantenuto aggiornato per tutta la durata dell'appalto. Qualsiasi modifica rilevante relativa ai mezzi, ai percorsi, all'organizzazione delle



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

consegne o alle altre condizioni indicate nel Piano dovrà essere tempestivamente comunicata all'Amministrazione comunale.

I tempi di permanenza nei contenitori del pasto trasportato sono definiti dai requisiti tecnici degli stessi; in ogni caso, il tempo complessivo di trasporto impiegato dal centro di produzione pasti fino alla consegna presso l'ultimo punto di ristorazione raggiunto non deve essere superiore a 15 (quindici) minuti. Il progetto offerto deve descrivere il Piano di Trasporto dei pasti in termini quantitativi e qualitativi, indicando anche le modalità di rispetto del Piano stesso, nonché il numero dei mezzi utilizzati. Il Comune si riserva il diritto di verificare la veridicità e l'effettiva attuazione del Piano di Trasporto, prima e/o dopo l'aggiudicazione della gara e per tutta la durata dell'esecuzione contrattuale, anche mediante controlli sui percorsi, sui tempi di percorrenza, sugli orari di partenza e di consegna e sull'idoneità dei mezzi e dei contenitori utilizzati.

La consegna dei pasti presso ogni aula/refettorio deve essere eseguita in un arco di tempo compreso tra i 30 (trenta) e i 10 (dieci) minuti antecedenti l'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo.

Il tempo di trasporto dal centro di cottura al singolo plesso scolastico non potrà in ogni caso superare i 15 (quindici) minuti.

Gli orari di consegna potranno essere modificati dall'Amministrazione comunale in relazione alle esigenze organizzative delle istituzioni scolastiche. L'Appaltatore sarà tenuto ad adeguare conseguentemente l'organizzazione del trasporto e della distribuzione, assicurando comunque il rispetto dei tempi massimi e delle condizioni previste dal presente Capitolato.

In caso di consegne inferiori, per quantità, ai pasti ordinati, su segnalazione dell'Ufficio Affari Scolastici del Comune, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere all'integrazione entro il termine tassativo di 20 (venti) minuti.

L'Appaltatore dovrà adottare procedure di verifica delle quantità consegnate presso ciascun plesso, assicurando la corrispondenza tra il numero e la tipologia dei pasti prenotati e quelli effettivamente consegnati, con particolare attenzione alle diete speciali e agli altri pasti differenziati.

Le operazioni di apparecchiatura dei tavoli devono essere eseguite anticipatamente rispetto all'orario di inizio del pasto e non sono cumulabili con le operazioni di consegna dei pasti.

Tali orari devono essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative concordate con la Stazione appaltante. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso, salvo casi documentati di forza maggiore. Solo per le derrate non deperibili, quali olio, zucchero, sale, aceto e simili, potranno essere effettuate consegne non giornaliere.

Per l'esecuzione del servizio, l'Impresa mette a disposizione automezzi sufficienti, per numero e capacità di trasporto, e un numero di unità lavorative di personale, entrambi indicati in sede di offerta, tali da garantire un tempestivo ed ordinato svolgimento del servizio medesimo.

L'Appaltatore dovrà garantire la disponibilità di idonee soluzioni sostitutive in caso di guasto o indisponibilità degli automezzi ordinariamente impiegati, in modo da evitare ritardi o interruzioni nella consegna dei pasti.

I mezzi di trasporto devono essere idonei a norma di legge e conformi alla normativa igienico-sanitaria vigente, con particolare riferimento al Regolamento (CE) n. 852/2004 e, per quanto applicabile, al D.P.R. n. 327/1980, in modo tale che dal trasporto non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti. I mezzi devono essere adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti, salvo quanto diversamente consentito dalla normativa vigente nel rispetto delle necessarie condizioni di separazione e sicurezza igienica.



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

I vani di carico dovranno essere realizzati e mantenuti in modo da consentire un'adeguata pulizia e sanificazione e da proteggere i contenitori e gli alimenti da contaminazioni, agenti atmosferici, polvere, sporco e qualsiasi altra possibile fonte di alterazione.

Durante le operazioni di carico, trasporto e scarico dovranno essere adottate tutte le precauzioni necessarie ad evitare danneggiamenti, aperture accidentali, rovesciamenti o contaminazioni dei contenitori e dei pasti.

È fatto obbligo di provvedere alla pulizia e sanificazione dei mezzi ogni qual volta necessario e almeno settimanalmente. Il protocollo di pulizia e sanificazione dei mezzi dovrà essere contenuto nel Piano di Autocontrollo HACCP.

La suddetta operazione deve essere adeguatamente documentata dalla Ditta aggiudicataria mediante apposite registrazioni, che dovranno essere conservate e rese disponibili all'Amministrazione comunale e agli organi di controllo su richiesta.

Entro il primo mese di servizio e ad ogni inizio di anno scolastico, l'Aggiudicatario dovrà comunicare all'Amministrazione l'indicazione degli automezzi utilizzati per il trasporto e la consegna dei pasti, precisandone la targa e l'intestatario. Ogni successiva sostituzione o integrazione dei mezzi utilizzati dovrà essere tempestivamente comunicata.

I contenitori termici e le attrezzature impiegate per il trasporto dovranno essere idonei al contatto con gli alimenti ove pertinente, resistenti, lavabili, disinfettabili, mantenuti in perfetto stato di pulizia e di efficienza e utilizzati in modo da garantire il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

L'Appaltatore dovrà prevedere nel Piano di Autocontrollo adeguate procedure per la verifica e la registrazione delle temperature dei pasti nelle fasi di confezionamento, trasporto, consegna e, ove previsto, distribuzione, secondo la normativa vigente e le procedure adottate.

Qualora venga rilevata una temperatura non conforme, l'Appaltatore dovrà adottare immediatamente le misure previste dal Piano di Autocontrollo, verificare l'idoneità del pasto alla somministrazione e, ove necessario, provvedere alla tempestiva sostituzione dello stesso senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione.

La consegna dei pasti presso le mense dovrà essere accompagnata da un documento di trasporto, nel quale dovranno essere indicati la data e l'ora di inizio del trasporto, le generalità del cedente e del cessionario, le generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, la descrizione della natura, qualità e quantità, espressa in cifra, dei beni trasportati e la numerazione progressiva del documento.

La documentazione di accompagnamento dovrà consentire di individuare con certezza il plesso destinatario, il numero complessivo dei pasti consegnati, la tipologia delle preparazioni e il numero degli eventuali pasti speciali o differenziati, nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali.

Il trasporto dei pasti destinati alle diete speciali dovrà avvenire con modalità idonee a garantire l'integrità delle confezioni, il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente e l'assenza di contaminazioni. I pasti speciali dovranno essere mantenuti chiaramente distinti e identificabili rispetto ai pasti ordinari per l'intera fase di trasporto e consegna.

Le confezioni relative alle diete speciali dovranno essere consegnate in modo da consentire al personale addetto di individuare con certezza il corretto destinatario, adottando particolare cautela nei casi di allergie, intolleranze, celiachia o altre condizioni sanitarie per le quali un errore nella distribuzione possa determinare un rischio per la salute dell'utente.

La distribuzione delle diete speciali dovrà avvenire mediante procedure idonee a prevenire scambi di pasti e contaminazioni crociate. Prima della consegna del pasto all'utente dovrà essere verificata la



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

corrispondenza tra il pasto speciale e il relativo destinatario, in raccordo con il personale scolastico presente.

Per il trasporto dei prodotti biologici si rinvia a quanto stabilito all'art. 17 del presente Capitolato.

Nel prezzo di aggiudicazione sono compresi tutti gli oneri, nessuno escluso, connessi al trasporto e alla consegna dei pasti, compresa la fornitura del carburante, gli oneri per la manutenzione ordinaria e straordinaria dei mezzi, le spese di bollo e di assicurazione, le operazioni di pulizia e sanificazione, nonché ogni altra spesa necessaria al corretto svolgimento del servizio.

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo; pertanto, tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, fatte salve esclusivamente le lavorazioni espressamente consentite dal presente Capitolato. In generale, tutte le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate nella giornata di consumazione del pasto.

Art. 21 – Vigilanza e controllo – Commissione mensa

Sono a carico e a cura dell'Impresa appaltatrice tutti i controlli finalizzati all'eliminazione del rischio igienico-sanitario degli alimenti. Tali controlli vengono principalmente svolti per mezzo del Piano di Autocontrollo, previsto dal presente Capitolato.

L'Impresa appaltatrice è tenuta ad avvalersi di un laboratorio indipendente accreditato per le analisi microbiologiche dei pasti e dell'acqua, da comprovare mediante apposita convenzione.

Controllo pasti: il laboratorio dovrà eseguire, presso il centro di cottura, almeno 3 (tre) controlli all'anno, distribuiti nel corso del periodo annuale di erogazione del servizio.

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

I controlli igienico-sanitari, dietologici e bromatologici spettano al Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL Foggia competente e saranno esercitati con le più ampie facoltà di azione e secondo le modalità ritenute idonee.

È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il centro di cottura, tramite tecnici incaricati, al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali.

L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di procedere a controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali e sulla qualità delle derrate impiegate, al fine di eliminare o ridurre eventuali rischi igienico-sanitari, sia presso il centro di cottura sia presso le aule/refettorio, allo scopo di accertarne la corrispondenza alle norme stabilite dal presente Capitolato.

Oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e i locali di refezione, il Direttore dell'esecuzione del contratto potrà disporre verifiche a campione, sottoponendo i MOCA – Materiali e Oggetti destinati al Contatto con gli Alimenti – in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di migrazione globale e specifica, effettuati secondo le metodiche previste dal Regolamento (UE) n. 10/2011, ove applicabile alla tipologia di materiale sottoposto a controllo.

A tale scopo, l'Amministrazione appaltante provvederà a costituire un'apposita Commissione "Mensa Scolastica", composta da personale comunale, rappresentanti dell'Istituto scolastico e rappresentanti dei genitori, con il compito di garantire una costruttiva collaborazione per il miglioramento del servizio e una maggiore efficacia nei controlli, nonché di costituire una sede di confronto in ordine ad eventuali contestazioni relative a carenze del servizio o violazioni contrattuali.

Inoltre, la Stazione appaltante, allo scopo di contribuire al contenimento degli impatti ambientali connessi alla pulizia degli edifici, dei luoghi, degli impianti e degli strumenti utilizzati dalla Ditta



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

appaltatrice nei processi di produzione dei servizi di ristorazione collettiva affidati, nonché alle connesse forniture dei prodotti per l'igiene dalla stessa impiegati, quali prodotti detergenti per le pulizie ordinarie, periodiche e straordinarie e prodotti in tessuto o carta per l'igiene personale, stabilisce che la Ditta appaltatrice debba rispettare, durante l'esecuzione del contratto, i CAM di settore di cui al D.M. 10 marzo 2020, n. 65, paragrafo C, lettera a), punto 7), nonché le disposizioni normative comunitarie e nazionali ivi richiamate.

La Ditta appaltatrice è tenuta a comunicare al DEC, prima del loro utilizzo nel servizio, la lista completa dei prodotti detergenti per le pulizie ordinarie, periodiche e straordinarie e dei prodotti detergenti e in carta-tessuto per l'igiene personale, indicando:

- La denominazione o la ragione sociale del fabbricante o, se diverso, del responsabile dell'immissione in commercio;
- Il nome commerciale di ciascun prodotto;
- La funzione d'uso;
- Le etichette ambientali o gli altri elementi attestanti la conformità alle prescrizioni stabilite dai CAM vigenti in materia di ristorazione collettiva.

La Ditta appaltatrice è tenuta, inoltre, a presentare idonea documentazione comprovante la conformità dello specifico prodotto alla normativa e ai CAM applicabili.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto verificherà in corso d'opera il rispetto delle predette prescrizioni da parte della Ditta appaltatrice, anche mediante sopralluoghi in situ presso il centro di cottura, i terminali di consumo e i luoghi di svolgimento dei servizi e delle attività complementari e ausiliarie al servizio di ristorazione, al fine di prendere visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari. Ove richiesto, l'Appaltatore è tenuto a fornire al DEC l'ulteriore documentazione probatoria pertinente. Nei casi previsti, ai fini della verifica della conformità dei detergenti ai CAM, potranno essere richiesti i rapporti di prova rilasciati da laboratori accreditati secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.

Il DEC svolgerà le operazioni di verifica anche mediante la consultazione e/o acquisizione della documentazione pertinente, quali fatture di acquisto, documenti di trasporto, certificazioni di conformità, etichettatura e quant'altro necessario, che la Ditta appaltatrice è tenuta ad esibire prontamente al DEC al fine di assicurare l'efficacia e l'efficienza delle verifiche.

Nei casi previsti, il DEC potrà altresì richiedere l'esecuzione di analisi presso laboratori accreditati, al fine di accertare la conformità dei prodotti utilizzati dalla Ditta appaltatrice ai CAM vigenti.

In caso di non conformità saranno applicate, a carico della Ditta appaltatrice, le penalità stabilite nei successivi articoli del presente Capitolato e la Ditta sarà tenuta a rimborsare alla Stazione appaltante le spese sostenute per le analisi di laboratorio di cui al presente articolo.

Art. 22 – Calendario e modalità temporali di erogazione del servizio

L'erogazione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico, nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole e di attivazione del servizio di refezione.

Il calendario scolastico tiene conto, in via indicativa, di circa 150 giorni di servizio annuo, decorrenti indicativamente dal 15 ottobre al 31 maggio, al netto delle festività previste dal calendario scolastico regionale, delle festività nazionali e delle eventuali sospensioni delle attività didattiche deliberate dalle competenti istituzioni scolastiche.

Il numero dei giorni di servizio indicato nel presente articolo ha carattere meramente presuntivo e potrà subire variazioni in relazione al calendario scolastico effettivamente adottato, alle esigenze organizzative



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

delle istituzioni scolastiche, al numero degli utenti, all'attivazione o sospensione del servizio e ad ogni altra circostanza che incida sull'effettivo svolgimento della refezione scolastica.

Le somministrazioni oggetto dell'appalto saranno effettuate nel periodo suddetto, ad esclusione di tutte le festività contemplate nel calendario scolastico, nonché di tutti i giorni in cui detta somministrazione non potrà essere effettuata per cause di forza maggiore, fatte salve le decisioni dell'Amministrazione comunale o dell'Autorità scolastica di posticipare l'inizio o anticipare la fine del servizio rispetto alle date stabilite.

Prima dell'avvio di ciascun anno scolastico, l'Amministrazione comunale comunicherà all'Appaltatore la data prevista di inizio del servizio e, sulla base delle informazioni trasmesse dalle istituzioni scolastiche, gli orari e le modalità organizzative necessarie per la corretta erogazione dei pasti.

Nel corso dell'anno scolastico potranno intervenire variazioni degli orari, dei turni, delle giornate di erogazione o delle modalità organizzative del servizio in relazione alle esigenze delle istituzioni scolastiche o dell'Amministrazione comunale. L'Appaltatore sarà tenuto ad adeguare tempestivamente la propria organizzazione, comprese le attività di produzione, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti, secondo le indicazioni comunicate dall'Ente.

Le eventuali sospensioni del servizio, programmate o comunque conosciute con anticipo dall'Amministrazione, saranno comunicate all'Appaltatore con la maggiore tempestività possibile, tenuto conto delle informazioni pervenute dalle istituzioni scolastiche.

In caso di sospensione imprevista delle attività scolastiche o del servizio di refezione, determinata da eventi eccezionali, provvedimenti delle autorità competenti, emergenze, condizioni meteorologiche avverse, indisponibilità dei locali o altre circostanze non preventivamente programmabili, l'Appaltatore dovrà adeguare la produzione dei pasti alle comunicazioni ricevute dall'Amministrazione comunale, adottando ogni misura organizzativa utile a limitare sprechi e costi non necessari.

L'eventuale minore durata dell'anno scolastico, la riduzione del numero delle giornate di effettiva erogazione del servizio, la modifica degli orari o dei turni, nonché la chiusura totale o parziale delle scuole, per qualsiasi motivo, non comportano alcun diritto ad indennizzo, risarcimento, compenso aggiuntivo o altro titolo di rivalsa da parte della Ditta appaltatrice, fermo restando il pagamento dei soli pasti effettivamente erogati secondo quanto previsto dal presente Capitolato.

Art. 23 – Gestione telematica del servizio

Il servizio di refezione scolastica è gestito mediante apposita piattaforma informatica messa a disposizione dall'Amministrazione comunale. Alla data di predisposizione del presente Capitolato il sistema gestionale utilizzato dal Comune è WeMApp.

La gestione del servizio avverrà, pertanto, in modalità telematica per l'intera durata dell'appalto e l'Appaltatore è tenuto ad utilizzare la piattaforma adottata dall'Ente e a conformarsi alle relative modalità operative, per tutte le attività di propria competenza.

La piattaforma è utilizzata, in particolare, per la gestione delle iscrizioni al servizio, delle anagrafiche degli utenti e dei relativi nuclei familiari, della registrazione dei fruitori del servizio, delle presenze e delle assenze giornaliere, della prenotazione e contabilizzazione dei pasti, delle diete speciali, nonché per la gestione e il monitoraggio del credito associato a ciascun utente e per le ulteriori funzionalità connesse alla gestione amministrativa e operativa del servizio di refezione scolastica.

L'Appaltatore dovrà provvedere, per quanto di propria competenza, alla consultazione, acquisizione, registrazione e aggiornamento dei dati necessari all'esecuzione del servizio attraverso il sistema informatico utilizzato dal Comune, assicurando il costante allineamento tra le risultanze della piattaforma e i pasti effettivamente preparati, consegnati e somministrati.



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

I dati risultanti dalla piattaforma costituiscono riferimento per la gestione operativa del servizio e, per quanto di competenza, per la verifica del numero dei pasti prenotati ed effettivamente erogati, ferma restando la possibilità per l'Amministrazione di effettuare ogni ulteriore controllo ritenuto necessario.

Nel corso dei cinque anni scolastici di durata dell'appalto, l'Amministrazione comunale potrà modificare, sostituire o aggiornare la piattaforma informatica utilizzata, nonché introdurre diverse modalità telematiche di gestione del servizio. In tal caso, l'Appaltatore sarà tenuto, senza soluzione di continuità nell'erogazione del servizio, ad adeguarsi al nuovo sistema e alle modalità operative stabilite dall'Ente, secondo le indicazioni che saranno tempestivamente comunicate.

L'Appaltatore dovrà garantire la collaborazione del proprio personale nell'utilizzo della piattaforma e nell'eventuale passaggio ad altro sistema gestionale, provvedendo agli adempimenti di propria competenza secondo le istruzioni impartite dall'Amministrazione comunale, senza che ciò possa comportare il riconoscimento di compensi aggiuntivi rispetto al corrispettivo contrattuale.

La gestione telematica del servizio dovrà avvenire nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali e delle disposizioni impartite dal Comune.

Art. 24 – Riscossione delle tariffe

Il Comune provvede alla gestione e alla riscossione delle tariffe dovute dagli utenti per il servizio di refezione scolastica, secondo le modalità organizzative e informatiche stabilite dall'Amministrazione comunale.

Resta in capo al Comune l'eventuale attività di recupero delle somme dovute dagli utenti morosi, secondo le modalità e le procedure previste dalla normativa vigente.

Art. 25 – Progetti di educazione alimentare, iniziative a carattere sociale e gestione delle eccedenze alimentari

Il Comune si riserva di promuovere laboratori di educazione alimentare, di cucina e del gusto, riservati anche agli adulti, quali genitori, insegnanti ecc., nonché iniziative di carattere sociale.

Le eccedenze alimentari, qualora possibile, potranno essere donate ai soggetti donatori individuati dalla L. n. 166/2016 e successive modificazioni, che effettuano, ai fini di solidarietà sociale e senza scopo di lucro, la distribuzione gratuita di prodotti alimentari, nel rispetto delle condizioni igienico-sanitarie e con modalità di gestione atte ad evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo.

Le eccedenze di cibo servito potranno essere donate a soggetti autorizzati a norma di legge per l'alimentazione degli animali oppure destinate al recupero mediante sistemi di compostaggio di prossimità, qualora presenti nelle zone limitrofe e nel rispetto della normativa vigente.



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

PARTE III- PERSONALE

Art. 26 – Clausola sociale

La Ditta appaltatrice del servizio dovrà garantire la tutela prevista dal CCNL applicabile in favore dei dipendenti già impiegati nel servizio di refezione scolastica del Comune di Cagnano Varano.

La Stazione appaltante applica al presente appalto la “clausola sociale” ai sensi dell’art. 57 del D.Lgs. n. 36/2023, volta a promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato nell’esecuzione dell’appalto, nel rispetto dei principi dell’Unione europea e della normativa vigente.

L’Impresa appaltatrice sarà tenuta ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell’operatore uscente, nei limiti e secondo le condizioni previste dalla normativa vigente e dal CCNL applicabile, garantendo il riconoscimento delle tutele economiche e normative spettanti, ivi comprese quelle connesse all’anzianità maturata, secondo quanto previsto dalla contrattazione collettiva applicabile.

Gli operatori economici concorrenti sono tenuti ad accettare espressamente la clausola sociale nei termini stabiliti dalla lex specialis di gara e l’obbligo sarà riportato nel contratto stipulato con l’Impresa aggiudicataria.

Ai fini dell’applicazione della clausola sociale si precisa quanto segue:

- a) l’applicazione della clausola sociale prevista nel presente Capitolato non comporta un indiscriminato e generalizzato obbligo di assorbimento di tutto il personale utilizzato dall’Impresa uscente, dovendo tale obbligo essere armonizzato con l’organizzazione aziendale prescelta dal nuovo affidatario;
- b) il riassorbimento del personale opera nella misura e nei limiti in cui sia compatibile con il fabbisogno richiesto dall’esecuzione del nuovo contratto e con la pianificazione e l’organizzazione definite dal nuovo affidatario nella propria offerta tecnica. Quanto sopra dovrà essere esplicitato dall’operatore economico concorrente nell’apposito progetto di assorbimento, secondo le modalità previste dai documenti di gara.

L’Impresa è obbligata ad osservare e applicare integralmente al proprio personale il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro individuato dalla Stazione appaltante ai sensi dell’art. 11 del D.Lgs. n. 36/2023 ovvero altro contratto collettivo che garantisca ai dipendenti le medesime tutele economiche e normative, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

L’Impresa è obbligata, inoltre, al puntuale rispetto delle vigenti norme in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni.

Fatti salvi gli impegni posti a carico dell’Impresa aggiudicataria in applicazione della clausola sociale, l’Impresa è tenuta a rispettare, nel reclutamento e nella disciplina dei rapporti di lavoro del proprio personale, tutte le disposizioni previste dalla normativa europea e nazionale vigente.

Costituiscono gravi violazioni contrattuali eventuali regolamenti interni, accordi o condizioni contrattuali che prevedano trattamenti economici o normativi inferiori a quelli minimi previsti dal CCNL applicabile o comunque non conformi alle tutele richieste dalla normativa vigente. In tali casi il Comune potrà adottare i provvedimenti previsti dal presente Capitolato e dalla normativa vigente, ivi compresa, ricorrendone i presupposti, la risoluzione del contratto, fatte salve le ulteriori azioni a tutela dell’Amministrazione.

Su richiesta del RUP e/o del DEC, l’Impresa è tenuta a fornire copia di tutti i documenti idonei a verificare la corretta corresponsione delle retribuzioni nonché il regolare assolvimento degli obblighi contributivi, previdenziali e assicurativi relativi al personale impiegato nell’esecuzione del servizio.



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

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

Le imprese concorrenti, nella redazione della propria offerta, dovranno tenere conto del costo del lavoro del personale, determinato in conformità alle disposizioni vigenti e alle tabelle ministeriali applicabili. Ai fini della determinazione dell'importo posto a base di gara, la Stazione appaltante individua nei documenti di gara i costi della manodopera ai sensi dell'art. 41 del D.Lgs. n. 36/2023.

Gli operatori economici concorrenti devono indicare nell'offerta economica, a pena di esclusione nei casi previsti dalla normativa vigente, i propri costi della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, ai sensi dell'art. 108, comma 9, del D.Lgs. n. 36/2023.

Tutti gli obblighi derivanti dalla vigente legislazione sociale, contributiva, assistenziale, previdenziale, assicurativa, antinfortunistica, contabile e fiscale sono a carico dell'Impresa appaltatrice, che ne assume la relativa responsabilità secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Art. 27 – Disposizioni generali relative al personale

In conformità a quanto stabilito dai CAM 2020, di cui al D.M. 10 marzo 2020, n. 65, paragrafo C, lettera a), punto 8), la Ditta appaltatrice impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici.

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

Il personale dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari eventualmente previsti dalla normativa vigente ed essere costantemente aggiornato sull'igiene alimentare e sulle norme di sicurezza e prevenzione. Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere idonea professionalità e deve conoscere le norme di igiene relative alla preparazione e somministrazione dei pasti e le norme in materia di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto alla produzione e al porzionamento dei pasti dovrà, prima dell'inizio del servizio, essere in possesso della formazione prevista per le mansioni svolte, con particolare riferimento alla formazione in materia di HACCP, celiachia e formazione degli alimentaristi ai sensi della L.R. Puglia n. 22/2007, del Regolamento Regionale n. 5/2008, del Regolamento (CE) n. 852/2004, del Regolamento (CE) n. 853/2004 e della restante normativa vigente applicabile.

Tutto il personale adibito al servizio dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente. Dovrà essere garantita la presenza di almeno una unità in possesso della qualifica professionale di "cuoco".

Inoltre, il personale addetto alla preparazione, al confezionamento e alla distribuzione/somministrazione dei pasti speciali dovrà essere in possesso della specifica formazione e/o degli aggiornamenti previsti dalla normativa vigente in materia di preparazione di pasti differenziati destinati a soggetti affetti da celiachia, allergie e intolleranze alimentari. Resta fermo quanto previsto dalla L. n. 123/2005 in materia di somministrazione di pasti senza glutine nelle mense scolastiche.

Il personale dovrà essere regolarmente assicurato presso i competenti istituti assicurativi e previdenziali. L'Aggiudicatario si impegna a documentare quanto sopra, inviando, all'inizio di ciascun anno scolastico e nel corso dell'anno in caso di variazioni, l'elenco del personale impiegato nella realizzazione del servizio, l'indicazione delle qualifiche possedute, delle mansioni svolte e delle relative sedi di lavoro,



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

nonché la documentazione attestante la formazione e gli ulteriori requisiti richiesti dalla normativa vigente.

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

L'Aggiudicatario dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari o comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta e regolare funzionalità del servizio.

L'inserimento di nuovi operatori deve essere preceduto da un adeguato periodo di formazione e, ove necessario, di affiancamento, al fine di evitare eventuali disservizi dovuti alla mancata conoscenza delle modalità operative.

Qualora intervengano variazioni nel numero o nella composizione del personale impiegato, le stesse dovranno essere tempestivamente comunicate all'Amministrazione comunale.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali relativi al personale dipendente sono a carico dell'Appaltatore, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

L'Appaltatore si impegna ad osservare e applicare integralmente le disposizioni del CCNL applicabile ai sensi della normativa vigente e gli eventuali accordi integrativi applicabili per il tempo e la località in cui si svolge l'appalto.

La Ditta aggiudicataria dovrà ottemperare, a propria cura e spese, agli adempimenti formativi e alla cura dell'igiene, dell'abbigliamento e della pulizia del personale impiegato per l'espletamento del servizio.

Essa deve inoltre ottemperare alle disposizioni del D.Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni, al DUVRI che forma parte integrante della documentazione contrattuale e, in generale, alla normativa vigente in materia di sicurezza e salute dei lavoratori nei luoghi di lavoro, coordinandosi con l'Amministrazione comunale al fine di attuare le misure necessarie alla prevenzione dei rischi connessi all'esecuzione del servizio.

La Ditta deve fornire a tutto il personale gli indumenti di lavoro e gli accessori, quali calzature, mascherine, guanti e quant'altro necessario, come prescritto dalla normativa vigente in materia di igiene e sicurezza, da utilizzare durante le ore di servizio. Dovranno essere previsti, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia, indumenti distinti e diversi da quelli utilizzati nelle fasi di preparazione e confezionamento.

Gli addetti alla lavorazione e alla distribuzione degli alimenti devono mantenere un elevato livello di igiene personale e indossare indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi. In particolare devono:

- Togliere anelli, bracciali e altri accessori che possano impedire la corretta pulizia delle mani o costituire fonte di contaminazione;
- Cambiare l'abbigliamento da lavoro ogni qual volta necessario;
- Mantenere una perfetta igiene delle mani e lavarle accuratamente con acqua e detergente idoneo secondo le procedure previste dal Piano di Autocontrollo;
- Lavare le mani, in particolare, prima di manipolare il cibo, dopo l'utilizzo dei servizi igienici, dopo aver starnutito o tossito, dopo ogni contatto con oggetti non attinenti alla manipolazione degli alimenti, dopo aver effettuato operazioni di pulizia, dopo la manipolazione dei rifiuti e ogni qual volta risultino necessari;
- Coprire eventuali ferite o lesioni della cute con idonee medicazioni protettive e utilizzare, ove necessario, guanti monouso;
- Utilizzare, per la preparazione delle diete speciali, indumenti distinti secondo quanto previsto dalle procedure di autocontrollo;



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

- Essere muniti di apposita tessera di riconoscimento, esposta in maniera visibile e corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione dell'azienda di appartenenza, secondo quanto previsto dal D.Lgs. n. 81/2008;
- Prima di accedere ai locali di produzione e distribuzione, indossare gli idonei indumenti da lavoro, da utilizzare esclusivamente nei locali e per le attività cui sono destinati;
- Utilizzare copricapo, camice o grembiule o giacca, pantaloni, calzature e gli ulteriori dispositivi o indumenti previsti dalla normativa vigente e dalle procedure aziendali per la specifica mansione.

L'utilizzo di guanti monouso e degli eventuali ulteriori dispositivi di protezione o presidi igienici dovrà avvenire secondo quanto previsto dalla normativa vigente, dal Piano di Autocontrollo e dalle procedure adottate dalla Ditta, con particolare attenzione alle operazioni che comportano la manipolazione diretta di alimenti pronti al consumo, di carni crude o cotte e alla preparazione delle diete speciali.

È rigorosamente vietato al personale:

- Fumare nei locali e durante le operazioni di preparazione, confezionamento e distribuzione degli alimenti;
- Starnutire o tossire sui cibi, sugli utensili o sui piani di lavoro;
- Pulire o asciugare le mani sugli indumenti da lavoro;
- Manipolare direttamente con le mani i cibi pronti per il consumo quando ciò possa determinare rischi di contaminazione.

È obbligatorio dotare ciascun dipendente di apposita tessera di riconoscimento, corredata di fotografia e contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro, che dovrà essere sempre esposta durante lo svolgimento delle attività in regime di appalto.

L'Appaltatore è responsabile del comportamento del proprio personale e si impegna, qualora i propri dipendenti non rispettino le disposizioni del presente Capitolato, ad adottare nei loro confronti i provvedimenti previsti dalla normativa e dal CCNL applicabile e, ove necessario ai fini del regolare svolgimento del servizio, a provvedere alla loro sostituzione.

Art. 28 – Formazione e aggiornamento del personale

Tutti i lavoratori devono possedere professionalità, capacità e competenze necessarie per l'esecuzione del servizio a regola d'arte; a tal fine, oltre alla formazione obbligatoria prevista dalla normativa vigente ed eventualmente dal CCNL applicato, la Ditta è tenuta a garantire anche lo svolgimento di corsi di formazione, addestramento e aggiornamento specifici, anche in materia di protezione dei dati personali e, ove pertinente, di prevenzione della corruzione, finalizzati a formare, informare e aggiornare nel dettaglio i lavoratori sulle modalità di esecuzione del servizio e sui relativi obiettivi.

Tale formazione è obbligatoria e deve essere garantita dalla Ditta prima dell'avvio del servizio, periodicamente nel corso dell'esecuzione contrattuale e in occasione dell'inserimento di nuovo personale, in relazione alle mansioni effettivamente svolte.

Art. 29 – Controllo della salute degli addetti

L'Impresa deve osservare tutte le disposizioni vigenti in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro e di prevenzione degli infortuni, con particolare riferimento al D.Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni.

L'Impresa deve inoltre osservare tutte le disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza del lavoro, assicurazione contro gli infortuni e le malattie professionali, previdenza e assistenza obbligatoria, nonché



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

ogni altra disposizione vigente o che dovesse intervenire nel corso dell'esecuzione del contratto a tutela dei lavoratori.

L'Impresa è tenuta ad assicurare, nei casi previsti dalla normativa vigente, la sorveglianza sanitaria dei lavoratori tramite il medico competente e a garantire che il personale impiegato nelle mansioni soggette a sorveglianza sanitaria sia in possesso del prescritto giudizio di idoneità alla mansione specifica, nel rispetto del D.Lgs. n. 81/2008 e della normativa in materia di protezione dei dati personali.

L'Impresa deve, in ogni momento e a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di essere in regola con gli obblighi di cui al presente articolo, mediante idonea documentazione, nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali e senza comunicazione di dati sanitari eccedenti rispetto alle finalità della verifica.

Art. 30 – Sciopero ed interruzione del servizio

Di norma non sono consentite interruzioni del servizio. In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee, fatta salva la messa in atto di soluzioni alternative concordate tra le parti. I casi presi in considerazione sono i seguenti:

a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale della Ditta

In caso di sciopero del personale della Ditta appaltatrice dovranno essere rispettate le disposizioni della L. n. 146/1990 e successive modificazioni e integrazioni, nonché le ulteriori disposizioni applicabili in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e di garanzia delle prestazioni indispensabili.

Fermi restando i termini di preavviso e gli ulteriori obblighi previsti dalla normativa vigente, dalla disciplina collettiva applicabile e dalle eventuali regolamentazioni di settore, l'Impresa dovrà dare tempestiva comunicazione dello sciopero al Dirigente scolastico e all'Amministrazione comunale e, comunque, ove possibile, con un preavviso di almeno 48 ore rispetto alla prevista incidenza dello stesso sul servizio di refezione scolastica.

In presenza di altri eventi prevedibili che possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Impresa dovrà darne comunicazione al Dirigente scolastico e all'Amministrazione comunale con un preavviso di almeno 48 ore; qualora l'evento non sia prevedibile, la comunicazione dovrà essere effettuata con la massima tempestività possibile.

In caso di mancata o tardiva comunicazione, ove la stessa fosse possibile nel rispetto delle circostanze concrete, la Ditta aggiudicataria dovrà comunque adottare ogni misura organizzativa ragionevolmente esigibile per assicurare la continuità del servizio o limitarne il disservizio; in caso di inadempimento saranno applicate le penali previste dal presente Capitolato.

In ogni caso potranno essere concordate tra la Ditta e il Comune soluzioni alternative, quali la fornitura di cestini o di piatti freddi alternativi, nel rispetto delle prescrizioni igienico-sanitarie, dietetiche e delle esigenze connesse alle diete speciali.

b) Interruzione temporanea del servizio per guasti

In via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee per guasti agli impianti e/o alle strutture di produzione tali da non consentire il regolare svolgimento del servizio. In tali casi dovranno essere adottate, ove possibile, soluzioni organizzative alternative concordate con il Comune, quali la fornitura di cestini o di piatti freddi alternativi, al fine di garantire la continuità del servizio.

c) Interruzione del servizio per cause di forza maggiore

A titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, sono considerate cause di forza maggiore terremoti e altre calamità naturali di straordinaria intensità, guerre, sommosse, disordini civili e ogni altro evento eccezionale e imprevedibile non imputabile alle parti.



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo della Ditta, che quest'ultima non possa evitare o superare mediante l'adozione della diligenza e delle misure organizzative ragionevolmente esigibili.

In presenza di tali eventi, la Ditta è comunque tenuta a darne immediata comunicazione all'Amministrazione comunale e ad adottare, ove concretamente possibile, tutte le misure necessarie a limitare l'interruzione del servizio e le relative conseguenze.

d) Interruzione del servizio per sospensione delle attività scolastiche senza preavviso

In caso di interruzione o sospensione, totale o parziale, delle attività scolastiche o del servizio di refezione, per qualsiasi causa e indipendentemente dal termine con cui la relativa comunicazione venga effettuata alla Ditta, nessun compenso, indennizzo, risarcimento o altro titolo economico potrà essere riconosciuto per i pasti non effettivamente erogati.

La Ditta è tenuta ad adeguare tempestivamente la propria organizzazione alle comunicazioni ricevute dall'Amministrazione comunale e/o dall'Istituzione scolastica, adottando ogni misura utile a limitare sprechi, produzioni non necessarie e ulteriori conseguenze organizzative.

La Ditta non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione del servizio con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con il Comune.

La sospensione unilaterale e ingiustificata del servizio costituisce grave inadempimento contrattuale e può comportare la risoluzione del contratto qualora la Ditta non riprenda il regolare servizio entro il termine intimato dal Comune mediante apposita diffida trasmessa a mezzo PEC. In tale ipotesi restano a carico della Ditta tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento degli eventuali ulteriori danni subiti dall'Amministrazione.



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

PARTE IV – NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 31 – Disposizioni in materia di sicurezza

È fatto obbligo alla Ditta, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori, con particolare riferimento al D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e successive modificazioni e integrazioni.

La Ditta deve, alla data di inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento di valutazione dei rischi di cui all'art. 28 del D.Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni, tenendolo a disposizione degli organi competenti e della Stazione appaltante per quanto di rispettiva competenza.

La Ditta deve inoltre garantire, per tutto il personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto, l'adempimento degli obblighi di sorveglianza sanitaria previsti dalla normativa vigente e assicurare che i lavoratori adibiti a mansioni soggette a sorveglianza sanitaria siano in possesso del prescritto giudizio di idoneità alla mansione specifica, rilasciato dal medico competente.

Su richiesta della Stazione appaltante, la Ditta dovrà attestare il rispetto degli obblighi di cui al presente articolo mediante idonea documentazione, nel rispetto della normativa in materia di protezione dei dati personali e senza trasmissione di dati sanitari eccedenti rispetto alle finalità della verifica.

Art. 32 – Imposizione del rispetto delle norme e dei regolamenti

La Ditta deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti e gli adempimenti previsti dalla normativa vigente a tutela della sicurezza e dell'igiene del lavoro e diretti alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare, la Ditta dovrà imporre a tutto il personale il rispetto delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sul lavoro e dovrà assicurare, tramite i propri dirigenti e preposti, per quanto di rispettiva competenza, la vigilanza sull'osservanza delle predette disposizioni e delle misure di prevenzione e protezione adottate.

Art. 33 – Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica da parte del personale della Ditta, o comunque da essa gestito, deve essere effettuato esclusivamente da personale adeguatamente informato e formato e che conosca le modalità di utilizzo e manovra dei quadri di comando e delle relative apparecchiature.

In particolare, per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica connessa all'utilizzo degli impianti e delle attrezzature da parte del proprio personale, ogni responsabilità è a carico della Ditta, fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente in relazione agli obblighi propri della Stazione appaltante.

Art. 34 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

La Ditta deve predisporre e far affiggere, a proprie spese, la segnaletica di sicurezza e i cartelli recanti le principali norme di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Sono altresì a carico della Ditta i presidi di primo soccorso previsti dal D.M. n. 388/2003 e successive modificazioni e integrazioni.



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

Art. 35 – Piano di evacuazione

La Ditta dovrà attenersi alle vigenti disposizioni contenute nei piani di emergenza ed evacuazione adottati presso le strutture scolastiche e dovrà coordinarsi con i responsabili della gestione dell'emergenza di ciascun edificio.

Art. 36 – Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di pulizia, disinfezione e sanificazione deve fare uso dei dispositivi di protezione individuale, quali mascherine, guanti e indumenti specifici, ogni qual volta ciò sia previsto o raccomandato dalle schede di sicurezza dei prodotti utilizzati, e deve in ogni caso attenersi scrupolosamente alle indicazioni e alle prescrizioni riportate nelle medesime schede.

Una copia aggiornata delle schede di sicurezza di ciascuna sostanza chimica e di ciascun prodotto utilizzato per le operazioni di pulizia, disinfezione e sanificazione deve essere conservata presso il luogo di lavoro e resa facilmente disponibile in caso di necessità, emergenza o intervento dei soccorritori.

Art. 37 – Pulizia di impianti e attrezzature

Al termine delle operazioni di distribuzione dei pasti, le attrezzature e le stoviglie presenti nelle cucine e nei refettori devono essere deterse e disinfettate a cura della Ditta.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di utilizzare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici e su ogni altra apparecchiatura o componente elettrica.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature, devono essere adottate tutte le misure di sicurezza necessarie e, ove previsto dalle procedure operative e dalla normativa vigente, gli interruttori di alimentazione devono essere disinseriti.



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

PARTE V – ONERI INERENTI AL CONTRATTO

Art. 38 – Corrispettivi

Con riferimento a quanto stabilito nel presente Capitolato, nel prezzo del pasto si intendono interamente compensati tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto, nonché ogni altro onere, espresso o comunque inerente e conseguente al servizio oggetto dell'affidamento.

Art. 39 – Pagamento dei corrispettivi

La Ditta aggiudicataria provvederà a fatturare mensilmente al Comune gli importi relativi ai pasti effettivamente erogati, che saranno liquidati sulla base del prezzo unitario di ciascun pasto risultante dall'aggiudicazione, mediante fatturazione elettronica al codice ufficio UFUC1T.

Nella fattura elettronica dovrà essere necessariamente indicato il Codice Identificativo di Gara (CIG), nonché ogni ulteriore riferimento richiesto dalla normativa vigente e dalla Stazione appaltante.

Al fine di consentire al Comune il controllo tra i pasti effettivamente erogati e gli importi fatturati, la Ditta dovrà trasmettere un prospetto mensile riepilogativo del numero dei pasti somministrati, fatte salve le diverse modalità di rilevazione, rendicontazione e verifica che potranno essere previste attraverso la piattaforma informatica adottata dal Comune per la gestione del servizio di refezione scolastica.

Il Comune provvederà alla liquidazione dei corrispettivi dovuti alla Ditta entro 30 giorni, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, previa verifica della regolare esecuzione delle prestazioni, della corrispondenza tra i pasti erogati e quelli fatturati, della regolarità contributiva e degli ulteriori controlli previsti dalla legge e dal presente Capitolato.

Eventuali ritardi nel pagamento non esonerano in alcun modo la Ditta dagli obblighi e dagli oneri derivanti dal contratto, fermo restando quanto previsto dalla normativa vigente in materia di interessi moratori.

Art. 40 – Penali

In caso di prestazioni non soddisfacenti, l'Amministrazione potrà, a suo esclusivo giudizio ovvero anche a seguito di segnalazione della Commissione mensa, chiedere all'Impresa la ripetizione del servizio ovvero il suo completamento.

Tutte le irregolarità riscontrate, comprese quelle segnalate dalla Commissione mensa, anche in mancanza di specifico verbale, saranno comunicate per iscritto alla Ditta aggiudicataria, che potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro il termine indicato nella nota di contestazione e, comunque, non oltre 10 giorni dal ricevimento della stessa.

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

N.	TIPOLOGIA DI INADEMPIMENTO	PENALITÀ
1	Standard merceologici	
A	Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche	Da € 500,00 a € 2.000,00
B	Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia	Da € 500,00 a € 2.000,00
C	Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia	Da € 500,00 a € 2.000,00



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

N.	TIPOLOGIA DI INADEMPIMENTO	PENALITÀ
D	Mancato rispetto delle migliori eventualmente offerte relativamente ai criteri di valutazione 1, 2, 3 e 4 “Migliorie prodotti biologici”	Da € 1.000,00 a € 4.000,00
2	Quantità	
A	Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati	€ 500,00
B	Totale mancata consegna dei pasti ordinati presso ogni singolo plesso scolastico	€ 5.000,00
3	Rispetto del menù	
A	Mancato rispetto del menù previsto per ogni giorno	€ 1.000,00
B	Mancata consegna di pasti speciali	€ 1.000,00
C	Consegna di alimenti non previsti dal menù	€ 1.000,00
D	Variazioni del menù non concordate preventivamente con il Comune	€ 1.000,00
4	Igienico-sanitario	
A	Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici	Da € 500,00 a € 10.000,00
B	Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti	Da € 1.000,00 a € 10.000,00
C	Inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili	Da € 500,00 a € 5.000,00
D	Inadeguata igiene degli automezzi	Da € 500,00 a € 5.000,00
E	Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica	€ 1.000,00
F	Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il centro cottura	Da € 500,00 a € 5.000,00
G	Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente	Da € 500,00 a € 5.000,00
H	Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie del personale del centro cottura e/o del personale addetto al trasporto dei pasti	Da € 500,00 a € 5.000,00
I	Mancato rispetto della conformità dei prodotti utilizzati dalla Ditta appaltatrice ai CAM 2020 “Ristorazione collettiva”, a seguito di analisi di laboratorio effettuate dalla Stazione appaltante	Da € 500,00 a € 5.000,00
L	Mancato rispetto di quanto offerto in migliororia relativamente al criterio di valutazione “Piano dei controlli sanitari”	Da € 500,00 a € 5.000,00
5	Tempistica	
A	Mancato rispetto degli orari di consegna del pasto per un ritardo superiore a 10 minuti	Da € 500,00 a € 5.000,00
6	Personale	
A	Mancato rispetto dell’adeguatezza numerica e organizzativa del personale impiegato nella fase di distribuzione dei pasti, tale da compromettere il regolare, tempestivo e corretto svolgimento del servizio	Da € 500,00 a € 5.000,00



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

N.	TIPOLOGIA DI INADEMPIMENTO	PENALITÀ
B	Mancato rispetto del Piano di assorbimento – clausola sociale, eventualmente offerto, di cui al criterio di valutazione “Piano di assorbimento del personale uscente”	Da € 10.000,00 a € 30.000,00
C	Mancato rispetto dell’aumento del numero di ore settimanali del personale, eventualmente offerto, di cui al criterio di valutazione “Aumento del numero ore settimanali del personale”	Da € 2.000,00 a € 20.000,00
D	Mancato conseguimento, da parte del personale addetto alla fase della preparazione, dell’attestato di formazione e/o aggiornamento sui “Protocolli alimentari e requisiti minimi indispensabili per la preparazione di pasti differenziati” ai sensi della L. n. 123/2005, art. 4 (vedasi Art. 27 – Disposizioni generali relative al personale)	Da € 500,00 a € 5.000,00
E	Mancato rispetto del preavviso in caso di sciopero	€ 1.000,00

Il Comune procede al recupero della penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta.

L’applicazione delle penalità è indipendente dai diritti al risarcimento del Comune derivanti da eventuali violazioni contrattuali.

Art. 41 – Stipula del contratto

Il contratto è stipulato, a pena di nullità, in forma scritta ai sensi dell’Allegato I.1, art. 3, comma 1, lett. b), del D.Lgs. n. 36/2023, in modalità elettronica nel rispetto delle pertinenti disposizioni del Codice dell’Amministrazione Digitale di cui al D.Lgs. 7 marzo 2005, n. 82.

La stipulazione del contratto avviene secondo le modalità previste dall’art. 18 del D.Lgs. n. 36/2023 e dai documenti di gara predisposti dalla Centrale Unica di Committenza. I documenti di gara, il presente Capitolato, l’offerta dell’Aggiudicatario e gli ulteriori documenti espressamente richiamati costituiscono parte integrante e sostanziale del contratto.

Divenuta efficace l’aggiudicazione ai sensi dell’art. 17, comma 5, del D.Lgs. n. 36/2023, e fatto salvo l’esercizio dei poteri di autotutela, la stipula del contratto ha luogo entro i successivi 60 (sessanta) giorni, anche in pendenza di contenzioso, salvo i casi e le eccezioni previsti dall’art. 18 del medesimo Codice. Si applica il termine dilatorio previsto dall’art. 18, comma 3, del D.Lgs. n. 36/2023, ove ricorrano i relativi presupposti.

Tutte le spese, nessuna esclusa, comprese quelle conseguenti alla stipulazione, scritturazione, bollatura e registrazione del contratto di affidamento del servizio, nonché quelle relative alle eventuali variazioni intervenute nel corso della sua esecuzione, sono a carico dell’Aggiudicatario, salvo quanto diversamente previsto dalla normativa vigente.

Prima della sottoscrizione del contratto, l’Aggiudicatario è tenuto a costituire la garanzia definitiva ai sensi dell’art. 117 del D.Lgs. n. 36/2023, nella misura stabilita dai documenti di gara e comunque, trattandosi di procedura realizzata in forma aggregata mediante Centrale di committenza, entro il limite massimo del 10 per cento dell’importo contrattuale, fatti salvi gli eventuali incrementi e le riduzioni previsti dalla normativa vigente.

La garanzia definitiva è costituita con le modalità previste dagli artt. 106 e 117 del D.Lgs. n. 36/2023 e secondo quanto stabilito nei documenti di gara.



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

La mancata costituzione della garanzia definitiva comporta le conseguenze previste dall'art. 117 del D.Lgs. n. 36/2023 e dalla restante normativa vigente.

Art. 42 – Risoluzione del contratto

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali e dall'art. 122 del D.Lgs. n. 36/2023, ai sensi dell'art. 1456 del Codice civile le seguenti fattispecie costituiscono causa di risoluzione del contratto:

- a) Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Impresa aggiudicataria, nei casi e nei limiti previsti dalla normativa vigente;
- b) Messa in liquidazione o cessazione dell'attività dell'Impresa aggiudicataria, fatti salvi i casi consentiti dalla normativa vigente;
- c) Impiego di personale in violazione delle disposizioni del presente Capitolato e della normativa vigente;
- d) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente Capitolato in materia igienico-sanitaria;
- e) Gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente Capitolato relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate e dei prodotti utilizzati;
- f) Mancata osservanza del sistema e delle procedure di autocontrollo igienico-sanitario previste dalla normativa vigente e dal Piano di Autocontrollo dell'Appaltatore;
- g) Casi di grave tossinfezione alimentare imputabili all'Appaltatore;
- h) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione del contratto collettivo applicabile;
- i) Interruzione non motivata del servizio;
- j) Subappalto non autorizzato o comunque effettuato in violazione delle disposizioni di legge, del presente Capitolato e del contratto;
- k) Violazione grave o reiterata delle norme in materia di sicurezza e prevenzione;
- l) Grave difformità nell'esecuzione del servizio rispetto a quanto previsto dal progetto e dall'offerta presentati in sede di gara e accettati dalla Stazione appaltante.

Nelle ipotesi sopra indicate, ricorrendone i presupposti, il contratto potrà essere risolto a seguito di dichiarazione dell'Amministrazione comunale, trasmessa a mezzo PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa, fatto salvo quanto previsto dall'art. 122 del D.Lgs. n. 36/2023 e dalla restante normativa vigente.

In caso di risoluzione imputabile all'Appaltatore, l'Amministrazione potrà rivalersi sulla garanzia definitiva nei limiti consentiti dall'art. 117 del D.Lgs. n. 36/2023, fatto salvo il recupero delle maggiori spese sostenute per il completamento o il riaffidamento del servizio e il risarcimento dell'eventuale maggior danno.

Art. 43 – Procedimento conseguente all'inadempimento e conseguenze economiche

L'Amministrazione comunale, previa formale contestazione, potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza, procedendo nei confronti della Ditta appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente subiti e rivalendosi mediante escussione della garanzia definitiva e, ove ciò non fosse sufficiente, agendo per il pieno risarcimento dei danni, secondo quanto previsto dalla normativa vigente. Inoltre, l'Amministrazione comunale potrà disporre la risoluzione del contratto qualora ricorrano, a carico dell'Appaltatore, cause ostative alla prosecuzione del rapporto contrattuale previste dalla normativa antimafia di cui al D.Lgs. n. 159/2011 e successive modificazioni e integrazioni, nonché in



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

caso di violazione degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. n. 136/2010, nei casi in cui la medesima legge preveda la risoluzione del contratto.

L'Amministrazione comunale ha facoltà, ricorrendone i presupposti e fatto salvo quanto previsto dall'art. 122 del D.Lgs. n. 36/2023, di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento ai sensi degli artt. 1453 e 1456 del Codice civile, con escussione della garanzia definitiva nei limiti consentiti dalla normativa vigente e senza pregiudizio di ogni ulteriore azione per il risarcimento dei danni, nelle seguenti ipotesi:

- a) Cessione, anche parziale, del contratto in violazione della normativa vigente, ovvero subappalto non autorizzato o comunque effettuato in violazione delle disposizioni di legge, del presente Capitolato e del contratto;
- b) Grave intossicazione o tossinfezione alimentare imputabile a responsabilità dell'Impresa o dei suoi fornitori;
- c) Inosservanza grave delle norme igienico-sanitarie nel centro di produzione pasti e/o presso uno o più refettori;
- d) Gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino pregiudizio per la sicurezza e la salute degli utenti o dei lavoratori addetti al servizio;
- e) Mancata, anche singola, prestazione del servizio di erogazione dei pasti, fatte salve le cause di forza maggiore;
- f) Violazione grave o reiterata delle norme in materia di sicurezza e prevenzione;
- g) Mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali e assistenziali nei confronti del personale dipendente;
- h) Reiterate infrazioni contrattuali formalmente contestate e, qualora soggette a penalità, concluse con l'applicazione delle relative penali;
- i) Mancato rispetto degli obblighi derivanti dal contratto collettivo applicabile, definitivamente accertato;
- j) Perdita dei requisiti richiesti per l'esecuzione dell'appalto;
- k) Accertamento definitivo di violazioni fiscali o condotte fraudolente che, secondo la normativa vigente, siano incompatibili con la prosecuzione del rapporto contrattuale;
- l) Apertura di procedure concorsuali, messa in liquidazione, cessazione dell'attività o altre situazioni che comportino, ai sensi della normativa vigente, l'impossibilità di prosecuzione del contratto;
- m) Ogni altra grave inadempienza o fatto non espressamente contemplato nel presente articolo che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice civile e della normativa vigente in materia di contratti pubblici.

In caso di risoluzione per fatto imputabile all'Appaltatore, restano a carico dello stesso tutti gli oneri e le maggiori spese sostenute dall'Amministrazione per assicurare la continuità e il nuovo affidamento del servizio, fatto salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno.

Art. 44 – Recesso

L'Amministrazione si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico, di recedere in ogni momento dal contratto, con preavviso di almeno 20 (venti) giorni solari da comunicarsi all'Appaltatore mediante PEC.

In caso di recesso, l'Appaltatore ha diritto al pagamento, da parte dell'Amministrazione, delle prestazioni eseguite, nonché del valore dei materiali utili eventualmente esistenti in magazzino e al decimo



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

dell'importo delle prestazioni non eseguite, secondo quanto previsto dall'art. 123 del D.Lgs. n. 36/2023 e dall'Allegato II.14 al medesimo Codice.

Art. 45 – Sospensione dell'esecuzione del contratto

La sospensione dell'esecuzione del contratto è disciplinata dall'art. 121 del D.Lgs. n. 36/2023 e dalle ulteriori disposizioni vigenti in materia, applicabili ai contratti di servizi in quanto compatibili.

Qualora ricorrano circostanze speciali, imprevedibili al momento della stipulazione del contratto, che impediscano temporaneamente il regolare svolgimento delle prestazioni, il Direttore dell'esecuzione del contratto, se nominato, può disporre la sospensione dell'esecuzione, redigendo apposito verbale da trasmettere al RUP nei termini previsti dalla normativa vigente.

La sospensione può altresì essere disposta dal RUP per ragioni di necessità o di pubblico interesse.

Qualora circostanze imprevedibili o cause di forza maggiore impediscano soltanto in parte il regolare svolgimento del servizio, l'Appaltatore è tenuto a proseguire tutte le prestazioni concretamente eseguibili, mentre la sospensione sarà limitata alle sole attività temporaneamente non eseguibili.

La sospensione deve essere disposta per il tempo strettamente necessario. Cessate le cause che l'hanno determinata, il RUP dispone la ripresa dell'esecuzione del contratto secondo le modalità previste dalla normativa vigente.

L'Appaltatore non può sospendere o ritardare unilateralmente l'esecuzione delle prestazioni, neppure in presenza di controversie con l'Amministrazione comunale o di contestazioni relative ai pagamenti o ad altre obbligazioni contrattuali, fatti salvi esclusivamente i casi previsti dalla legge.

Restano ferme le specifiche disposizioni del presente Capitolo relative agli scioperi, alle interruzioni operative del servizio, alle cause di forza maggiore e alle sospensioni delle attività scolastiche, disciplinate all'art. 30, in quanto compatibili con il presente articolo.

Per quanto non espressamente previsto si applica l'art. 121 del D.Lgs. n. 36/2023, le cui disposizioni trovano applicazione, in quanto compatibili, anche ai contratti relativi a servizi e forniture.

Art. 46 – Foro competente

Gli atti relativi alla procedura di affidamento sono impugnabili dinanzi al Tribunale Amministrativo Regionale competente, nei termini e secondo le modalità previste dalla normativa vigente.

Per qualunque controversia relativa all'interpretazione, esecuzione, validità, efficacia, risoluzione o comunque alla fase esecutiva del presente Capitolo e del relativo contratto di appalto, ove appartenente alla giurisdizione del giudice ordinario, è competente il Foro di Foggia.

Resta ferma la giurisdizione del giudice amministrativo nei casi previsti dalla legge.

Art. 47 – Esecuzione in pendenza di stipula

La Ditta aggiudicataria si obbliga, qualora disposto dalla Stazione appaltante nei casi e secondo le modalità previste dalla normativa vigente, a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del relativo contratto.

In tal caso restano fermi tutti gli obblighi previsti dal presente Capitolo, ivi compresi quelli relativi alle coperture assicurative, alla sicurezza, al personale e alla garanzia definitiva.

Le prestazioni regolarmente eseguite in pendenza della stipula del contratto saranno contabilizzate e liquidate secondo le condizioni economiche risultanti dall'aggiudicazione e nel rispetto della normativa vigente.



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

Art. 48 – Domicilio legale

Agli effetti del rapporto contrattuale e ai fini della competenza giudiziaria, la Ditta dovrà comunicare tempestivamente alla Stazione appaltante, dopo l'aggiudicazione, il proprio domicilio legale, nonché ogni eventuale variazione dello stesso.

Art. 49 – Informazioni generali

È facoltà dell'Amministrazione comunale non procedere all'aggiudicazione della gara qualora ritenga che nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto o qualora sopravvengano motivate ragioni di interesse pubblico, nei casi e secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

La stipulazione del contratto avrà luogo entro i termini e secondo le modalità previste dall'art. 18 del D.Lgs. n. 36/2023.

L'operatore economico è vincolato alla propria offerta per il periodo previsto dai documenti di gara. L'aggiudicazione diviene efficace dopo la verifica del possesso dei requisiti prescritti, ai sensi dell'art. 17, comma 5, del D.Lgs. n. 36/2023.

L'accesso agli atti e alla documentazione amministrativa e tecnica relativa alla procedura di gara è disciplinato dagli artt. 35 e 36 del D.Lgs. n. 36/2023 e dalla restante normativa vigente, secondo le modalità e nei limiti ivi previsti.

L'Amministrazione si riserva, nell'esercizio dei poteri di autotutela e nei casi consentiti dalla normativa vigente, la facoltà di annullare o revocare gli atti della procedura per sopravvenute ragioni di interesse pubblico, senza che i concorrenti possano vantare pretese ulteriori rispetto a quelle eventualmente riconosciute dalla legge.



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

PARTE VI – NORME FINALI

Art. 50 – Tracciabilità dei pagamenti

Al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari relativi al presente appalto, l'Appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modificazioni e integrazioni, nonché dalla restante normativa vigente in materia.

I pagamenti relativi all'appalto dovranno essere effettuati mediante uno o più conti correnti bancari o postali dedicati, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche, secondo quanto previsto dall'art. 3 della L. n. 136/2010.

L'Appaltatore è obbligato a comunicare alla Stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sui medesimi conti, nei termini previsti dall'art. 3, comma 7, della L. n. 136/2010, provvedendo altresì a comunicare tempestivamente ogni eventuale variazione dei dati trasmessi.

Tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto dovranno essere effettuati mediante strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, nel rispetto delle modalità previste dalla normativa vigente.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, gli strumenti di pagamento dovranno riportare il Codice Identificativo di Gara (CIG) e, ove previsto, il Codice Unico di Progetto (CUP).

L'Appaltatore è altresì tenuto ad assicurare il rispetto degli obblighi di tracciabilità da parte degli eventuali subappaltatori e subcontraenti della filiera delle imprese, a qualsiasi titolo interessati all'appalto, e ad inserire nei relativi contratti apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. n. 136/2010.

Art. 51 – Applicazione delle disposizioni in materia di protezione dei dati personali

Si applicano al presente contratto le disposizioni in materia di protezione dei dati personali di cui al Regolamento (UE) 2016/679, al D.Lgs. n. 196/2003, come modificato e integrato, nonché alla restante normativa vigente e alla regolamentazione interna del Comune.

Il Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Cagnano Varano.

Qualora, per l'esecuzione del servizio, l'Appaltatore effettui trattamenti di dati personali per conto del Comune, lo stesso sarà nominato Responsabile del trattamento ai sensi dell'art. 28 del Regolamento (UE) 2016/679, mediante apposito atto o accordo che disciplinerà la natura, le finalità, la durata e le modalità del trattamento, nonché gli obblighi e le responsabilità delle parti.

L'Appaltatore dovrà trattare i dati personali esclusivamente per le finalità connesse all'esecuzione del servizio e nel rispetto delle istruzioni impartite dal Comune, adottando adeguate misure tecniche e organizzative a tutela dei dati personali e dei diritti degli interessati.

È fatto divieto all'Appaltatore e al personale dallo stesso impiegato di utilizzare le informazioni acquisite nell'espletamento delle attività connesse ai servizi oggetto del presente Capitolato per finalità diverse da quelle strettamente inerenti all'esecuzione del servizio.

Tutto il personale impiegato nell'esecuzione del servizio dovrà garantire la massima riservatezza relativamente alle informazioni e ai dati di cui venga a conoscenza nello svolgimento delle proprie attività.

Il trattamento dei dati potrà avvenire mediante strumenti cartacei, informatici e telematici, esclusivamente per le finalità connesse all'esecuzione del servizio e nel rispetto delle istruzioni impartite dal Comune e della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali.



COMUNE DI CAGNANO VARANO

Via Aldo Moro, 1 - 71010 Cagnano Varano (FG)

C.F. 84000390710 - P. IVA 00431950716

Tel. 0884.853281 - protocollo.comunecagnanovarano@pec.it

Per quanto concerne l'accesso agli atti, la riservatezza e la messa a disposizione della documentazione relativa alla procedura di affidamento si applicano gli artt. 35 e 36 del D.Lgs. n. 36/2023 e la restante normativa vigente in materia.

Art. 52 – Norma di salvaguardia

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si applicano le disposizioni del D.Lgs. n. 36/2023 e relativi allegati, le norme del Codice civile per quanto compatibili, nonché la restante normativa comunitaria, nazionale e regionale vigente applicabile al servizio oggetto dell'appalto.

Art. 53 – Osservanza di leggi e regolamenti

Oltre a quanto previsto e prescritto nel presente Capitolato, nei rapporti di diritto tra l'Impresa appaltatrice e l'Amministrazione comunale si osserveranno le disposizioni del Codice civile e delle leggi e dei regolamenti applicabili.

L'Impresa aggiudicataria è tenuta, inoltre, all'osservanza di tutte le norme emanate ai sensi di legge o che dovessero essere emanate dalle competenti Autorità statali, regionali e comunali aventi competenza nei territori nei quali si svolgono, in qualsiasi modo, le attività e le operazioni inerenti e connesse al presente appalto.