

CAPITOLATO PRESTAZIONALE

MANIFESTAZIONE DI INTERESSE FINALIZZATO ALL'INDIVIDUAZIONE DI UNA DITTA SPECIALIZZATA (ISCRITTA SU ME.P.A.) PER L'AFFIDAMENTO IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA IN FAVORE DEGLI ALUNNI FREQUENTANTI LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE, STATALI E COMUNALI, E PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER L'ASILO NIDO COMUNALE "T.ONOFRI"PER IL PERIODO INDICATIVO OTTOBRE 2024/GENNAIO 2025, CON I CRITERI DI AGGIUDICAZIONE PREVISTI ALL'ART.50, COMMA 1, LETTERA E) DEL D.LGS.N.36/2023, CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICA PIÙ VANTAGGIOSA.

Il presente Capitolato Speciale d'Appalto recepisce i principi della sostenibilità ambientale come previsto dall'art. 57 del Codice dei Contratti Dlgs 36/2023.

Il servizio dovrà essere erogato garantendo, il rispetto dei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" previsti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, del 10 marzo 2020, pubblicato sulla GURI n. 90 del 4/4/2020, con il quale sono stati aggiornati i CAM adottati con il decreto 25/07/2021, ed elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n.107 del 8 maggio 2008-revisione 10 Aprile 2013;

G.U. R. I. n.102 del 3 maggio 2013).

La Stazione Appaltante in particolare, obbliga la Ditta Aggiudicataria all'applicazione dei criteri Ambientali Minimi relativamente a.

1. Requisiti degli alimenti.
2. Flussi informativi.
3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.
4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).
5. Prevenzione e gestione dei rifiuti.
6. Tovaglie, tovaglioli.
7. Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure.
8. Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio.

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Costituisce oggetto dell'appalto il servizio di ristorazione per le scuole dell'infanzia e primarie statali e comunali del territorio del Comune di Foggia nelle diverse fasi di acquisto delle materie prime, preparazione, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti presso le sedi indicate al successo art. 3, nonché l'allestimento dei tavoli dei refettori, la fornitura di piatti, lo scodellamento (nelle scuole ove sono presenti i refettori), pulizia e sanificazione dei tavoli.

Costituisce altresì oggetto dell'appalto la fornitura di derrate alimentari per l'asilo nido Comunale Tommy Onofri.

Più precisamente il servizio di ristorazione per le scuole dell'infanzia e primarie comprende:

- l'acquisto, stoccaggio, corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo da utilizzare per la preparazione dei pasti;
- la preparazione e cottura dei cibi nel centro di cottura indicato dall'o.e. aggiudicatario, nel

rispetto delle tabelle dietetiche e grammature dei menù concordati e validati dalla ASL – Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione;

- il confezionamento dei pasti;
- il trasporto dei pasti presso i plessi scolastici sopra indicati in pluriporzione negli Istituti provvisti di apposito locale refettorio (con la sola esclusione dei pasti per diete speciali previsti all'art. 12 del presente Capitolato, nei casi di temporaneo impedimento all'utilizzo dei refettori, nei quali casi i pasti dovranno essere consegnati in monoporzioni); mentre negli Istituti sprovvisti di appositi locali refettori i pasti dovranno essere consegnati in monoporzione, nei locali dove verrà consumato il pasto;
- il trasporto del pasto dovrà avvenire in contenitori in grado di mantenere la temperatura di legge sino al luogo del consumo e con mezzi idonei;
- il porzionamento ove previsto e la distribuzione al tavolo dei pasti agli utenti;
- l'apparecchiatura, la spaccchiatura e la pulizia dei tavoli (nei refettori);
- ritiro dei rifiuti e deposito degli stessi nell'immediata prossimità esterna all'area mensa.

Tali operazioni andranno effettuate a “regola d'arte”, con cadenza quotidiana, nel pieno e rigoroso rispetto della normativa legislativa e regolarmente vigente. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

Si dovrà provvedere inoltre, alla fornitura:

- di vassoi riutilizzabili, ritirati a fine pasto;
- materiale a perdere: tovaglietta e tovagliolo in carta, piatti, bicchieri, posate e qualsivoglia altro contenitore, tutti monouso, che dovranno essere in materiale completamente biodegradabile;
- stoviglie (cucchiai, mestoli, palette, coltello, ecc...) ed eventuali bacinelle o vassoi in materiale idoneo, lavabile e disinfettabile per il corretto svolgimento del servizio;
- piatti e vassoi multicomparti in materiale a perdere per i pasti personalizzati;
- materiale detergente, sgrassante e disinfettante per la pulizia dei tavoli dei refettori e delle attrezzature (tavoli, sedie, banchi di somministrazione, ecc...) compresi i sacchetti per la raccolta del rifiuto umido;

Si dovrà provvedere pure al ritiro, pulizia e disinfezione – da effettuarsi quotidianamente - dei contenitori termici adoperati per il trasporto dei pasti e di ogni altro eventuale utensile utilizzato per la distribuzione e il porzionamento dei pasti stessi. Tali operazioni andranno effettuate a “regola d'arte”, con cadenza quotidiana, nel pieno e rigoroso rispetto della normativa legislativa e regolarmente vigente.

Per gli Istituti, sprovvisti di apposito locale adibito a refettorio, la distribuzione/consegna dei pasti dovrà avvenire in contenitori monoporzione, “secondo le indicazioni del comitato tecnico scientifico relative alla fornitura del pasto in lunch box per il consumo in classe come misura proposta da attuarsi qualora le modalità di fruizione tradizionale (in refettorio) non permettano di rispettare i criteri di prevenzione citati.” nei locali messi a disposizione dai singoli Istituti.

L'organizzazione del suddetto servizio rimane a carico della Ditta, di concerto con i competenti Dirigenti Scolastici ed il Servizio comunale.

La Ditta appaltatrice è tenuta per ogni giornata di erogazione del servizio di mensa scolastica, a rendere disponibile, senza prenotazione, il limite massimo di n. 2 assaggi di pasti giornalieri, per i competenti Organi di controlli.

Il centro di cottura, a pena ammissibilità dello stesso, dovrà essere in possesso di certificazione UNI EN ISO 9001:2015 e dovrà essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie alla preparazione e veicolazione dei pasti come da normativa applicabile.

A tal proposito la Ditta è tenuta a consegnare in sede di offerta un piano organizzativo del servizio e dei trasporti dei pasti, dimostrativo della efficienza in termini di tempo.

Nei casi di sopravvenuta inagibilità del centro di cottura indicato nell'offerta tecnica per motivi straordinari, che determinino una temporanea e/o prolungata impossibilità di funzionamento dello stesso, la ditta aggiudicataria dovrà comunque garantire la fornitura dei pasti giornalieri.

A tal fine la ditta aggiudicataria entro l'avvio del servizio deve avere a disposizione in proprietà, affitto o altro titolo risultante da idonea documentazione, un centro di produzione dei pasti

alternativo, adeguato alla preparazione del numero dei pasti indicato nel capitolato, per i quali sia stata rilasciata autorizzazione sanitaria ai sensi della normativa applicabile.

Il servizio di mensa scolastica si svolgerà dal lunedì al venerdì per i seguenti periodi:

a.s. 2024/2025 periodo OTTOBRE 2024/GENNAIO 2025, prevedendo l'utilizzo delle somme non spese rivenienti dai pasti non fruiti;

La Ditta è tenuta a rendersi disponibile ad incontri periodici con rappresentanti del Comune, del personale della Scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste o si rendessero necessarie; a tal fine, la Ditta è resa edotta che il servizio sarà oggetto di periodiche verifiche e controlli da parte della Commissione Comunale Mensa, di cui al successivo art. 33 all'uopo costituita.

Fornitura di derrate alimentari per utenti dell'Asilo Nido Comunale Tommy Onofry

L'impresa è tenuta alla fornitura presso l'asilo nido comunale "Tommy Onofri" sito in Foggia alla Via L. Pinto n.6 delle derrate crude in quantità idonee a consentire la preparazione dei pasti e delle merende da parte di idoneo personale comunale avvalendosi del centro di cottura in dotazione presso tale struttura, a partire dalla di inizio del servizio mensa.

La fornitura delle derrate alimentari è suddivisa nelle seguenti categorie:

- FRUTTA E VERDURA
- CARNE - POLLAME – UOVA – PESCE – LEGUMI
- PRODOTTI SURGELATI
- PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO – RISO - OLIO
- PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA PLASMON/MELLIN
- PRODOTTI LATTIERO CASEARI
- PRODOTTI PER INTOLLERANZE ALIMENTARI
- BISCOTTI – CRACKER
- GENERI ALIMENTARI VARI DI DROGHERIA

Tutti gli alimenti forniti dovranno rispettare quanto indicato nel documento del Ministero della Salute: "*Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica*" (giugno 2017).

La fornitura delle derrate avrà inizio indicativamente 15 gg. dopo l'apertura dell'Asilo Nido Comunale, necessari ai piccoli utenti per l'ambientamento, e terminerà con la fine dell'anno educativo come stabilito da calendario scolastico.

Le derrate da fornire in termini quantitativi nonché le caratteristiche merceologiche e di qualità sono dettagliatamente riportate nell'allegata relazione tecnica illustrativa intitolata "forniture derrate alimentari per l'Asilo Nido Tommy Onofri".

L'Impresa deve fornire generi alimentari di prima qualità, di provenienza nazionale, di origine biologica nella misura minima del 35%, nel rispetto delle tabelle dietetiche e dei menù allegati al capitolato con l'osservanza delle più scrupolose norme della dietetica in considerazione delle particolari condizioni dei destinatari. Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate.

La merce dovrà essere consegnata, tre volte a settimana, soprattutto gli alimenti soggetti a precoce deterioramento, al personale di cucina, dalle ore 8,30 e non oltre le ore 9,00. Contestualmente all'inizio del contratto, l'Impresa deve inviare all'Amministrazione comunale l'elenco delle derrate alimentari e bevande utilizzate, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc. a fronte ed in rispondenza dei quali gli alimenti vengono accettati.

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta la revisione dell'elenco completo da inviare al Comune.

Ogni revisione deve riportare la data e la firma del responsabile del servizio dell'impresa

appaltatrice. I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

L'Impresa deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari. L'Impresa deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi.

L'Impresa deve attenersi a precisi standard qualitativi e merceologici indicati nel presente capitolato e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari (Reg. CE 852/04).

I prodotti alimentari forniti dall'Impresa devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati tramite certificazioni attestanti tali assenze con le limitazioni attualmente previste dal Regolamento CE n. 49/2000 e successive modificazioni.

ART. 1.1 – IMPORTO PRESUNTO

Il valore stimato dell'appalto, nelle modalità di erogazione è pari ad € 782.801,2 comprensivo dell'Iva , ed è così determinato:

| Totale quadro economico | Costo iva esclusa | Costo iva inclusa al 4% |
|--|------------------------|-------------------------|
| Costi generali periodo ottobre /gennaio n. 900 pasti x 75 gg. Costo pasto € 5,04 iva esclusa modalità pluriporzione | € 340.200,00 | |
| Costi generali periodo ottobre /gennaio n.800 pasti x 75 gg Costo pasto € 6,04 iva esclusa modalità monoporzio | € 362.400,00 | |
| Costo presunto del personale (1,5 ore /g x media €18,17/ iva inclusa) nei plessi con più di 50 € alunni fruitori(n. 3) (1ora/g. €18,17/ora iva € inclusa) negli altri plessi (n.13) x 75 gg. | 6.132,375 17.715,75 | |
| Derrate alimentari Asilo nido T. Onofri | € 10.000,00 | |
| Oneri per la sicurezza €0,03 x n. 1700 pasti x 75gg. | € 3.825,00 | |
| Iva al 4% | € 29.610,925 | € 769.884,05 |
| Contributo Anac | | € 410,00 |
| 2% (dell'80% a base d'asta) incentivi al R.U.P. | € 12.507,15 | € 12.507,15 |
| Base d'asta (costo dei pasti i.e.)(Costo derrate i. e.) | € 712.600,00 | |
| Valore complessivo stimato dell'appalto i.v.a. inclusa | | € 782.801,2 |

| Costo pasto oltre iva (al 4%) pluriporzione | Oneri della sicurezza per pasto oltre iva | Numero pasti all'anno | Costo manodopera | Importo appalto per anni 1 oltre iva |
|---|---|-----------------------|--|--------------------------------------|
| € 5,04* | € 0,03 x 900 pasti x 75gg | n. 67.500 | € 18,17 ora x 1,5 ore (3 istituti) x 75 gg. € 6.132,375 € 18,17 ora x 1 ora (13 istituti) x 75 gg. € 17.715,75 | € 366.073,125 |

*il costo del personale impegnato nello sporzionamento e nel riassetto dei locali refettori ha un'incidenza dello € 0,35330555.... sul costo del pasto.

| | | | |
|---|---|-----------------------|---|
| Costo pasto oltre iva(al 4%) monoporzione | Oneri della sicurezza per pasto oltre iva | Numero pasti all'anno | Importo appalto per anni 1 oltre iva (con oneri di sicurezza) |
| €. 6,04 | € 0,03 x 800 pasti x 75 gg. | n.60000 | € 364.200,00 |

| | | | |
|--|---|----------------------------------|---|
| Costo derrate alimentari Asilo Nido T. Onofri | Spesa media mensile con una media di numero di fruitori | Periodo presumibile di fornitura | Importo appalto per anni 1 oltre iva (con oneri di sicurezza) |
| Prezzo mensile medio calcolato sulla media delle spese sostenute degli anni precedenti | €. 2.500,00 | n. 4 mesi (settembre/gennaio) | € 10.000,00 |

L'importo di un singolo pasto a base d'asta è fissato in € 5,04 I.V.A. ed oneri della sicurezza esclusi. Il numero dei pasti **presunti** è di 1.700 al giorno di cui n. 900 forniti con modalità pluriporzione e n. 800 forniti in modalità monoporzione con un incremento di €. 1,00 (iva esclusa) per la diversa modalità di distribuzione.

Non sono ammesse offerte in aumento.

Nel prezzo finale di un pasto si intendono interamente compensati tutti i servizi, le prestazioni del personale ove previsto, la quota ammortamento degli investimenti effettuati dal Concessionario per la fornitura di beni, i costi dei canoni per la gestione informatizzata e ogni altro onere espresso e non espresso dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

La dimensione presunta dell'utenza è esemplificata nelle tabelle seguenti, e la variazione del numero dei pasti (in aumento o in diminuzione) non dà luogo a variazioni del prezzo:

ART. 2 – DESTINATARI

Il servizio di ristorazione scolastica è rivolto agli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia e primarie a tempo pieno ubicate nel Comune di Foggia. Potranno usufruire del pasto, con le stesse modalità previste per gli alunni, gli insegnanti delle Scuole suddette aventi diritto alla mensa in base a disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali.

ART. 3 – SEDI

Le sedi delle scuole destinatarie dei pasti sono elencate nella tabella che segue:

| N. | DENOMINAZIONE SCUOLA | UBICAZIONE | MODALITA'DI EROGAZIONE PASTI |
|----|--|-------------------------|------------------------------|
| 1 | IST. COMPR. PARISI/DE SANCTIS (INFANZIA) | VIA MARCHESE DE ROSA | MONOPORZIONE |
| 2 | IST. COMPR. PARISI/ DE SANCTIS(PRIMARIA) | P.ZZA MEDAGLIE D'ORO, 6 | MONOPORZIONE |
| 3 | IST. COMP. ALFIERI/ GARIBALDI (INFANZIA) | VIA GALLIANI | PLURIPORZIONE |
| 4 | IST.COMP. ALTAMURA/S.CHIARA (PRIMARIA) | VIA PETRUCCI | PLURIPORZIONE |

| | | | |
|----|---|------------------------------|---------------|
| 5 | IST.COMP. ALTAMURA/S.CHIARA (INFANZIA) | VIA PETRUCCI | PLURIPORZIONE |
| 6 | IST.COMP. ALTAMURA/S.CHIARA (INFANZIA) | P.ZZA S.CHIARA | MONOPORZIONE |
| 7 | IST.COMP. ALTAMURA/S.CHIARA (PRIMARIA) | P.ZZA S.CHIARA | MONOPORZIONE |
| 8 | IST.COMP. ALTAMURA/S.CHIARA (INFANZIA) | P.ZZA DE SANCTIS | MONOPORZIONE |
| 9 | IST.COMP. D. ALIGHIERI (INFANZIA) | VIA NEDO NADI | PLURIPORZIONE |
| 10 | IST. D. ALIGHIERI (PRIMARIA) | VIA SANT'ALFONSO DE' LIGUORI | PLURIPORZIONE |
| 11 | IST. COMP. FOSCOLO/GABELLI INFANZIA | VIA CAPEZZUTO, 1 | PLURIPORZIONE |
| 12 | IST. COMP. FOSCOLO/GABELLI Primaria | VIA CAPEZZUTO, 1 | PLURIPORZIONE |
| 13 | CIRCOLO S.PIO X | VIA R.GRIECO | PLURIPORZIONE |
| 14 | CIRCOLO MANZONI (INFANZIA MET. COMUNE) | VIA NANNARONE | MONOPORZIONE |
| 15 | CIRCOLO MANZONI (INFANZIA MET. MONTESSORI) | | MONOPORZIONE |
| 16 | CIRCOLO MANZONI (PRIMARIA MET.MONTESSORI) | | MONOPORZIONE |
| 17 | IST. COMPRESIVO V.DA FELTRE/ZINGARELLI (INFANZIA) | VIA ALFIERI | PLURIPORZIONE |
| 18 | IST. COMPRESIVO V.DA FELTRE/ZINGARELLI (INFANZIA) | VIA GRANDI | PLURIPORZIONE |
| 19 | CIRCOLO L. TEMPESTA - S. CIRO (AMICI DI ALESSIA) | VIA LABRIOLA | PLURIPORZIONE |
| 20 | IST. COMP. CATALANO/MOSCATI (INFANZIA) | VIA MENICHELLA | PLURIPORZIONE |
| 21 | SCUOLA DELL'INFANZIA COMUNALE "A.Fresu" | VIA CONSAGRO, 22 | PLURIPORZIONE |
| 22 | SCUOLA DELL'INFANZIA COMUNALE "D.Milani" | VIA MONS. FARINA, 11 | PLURIPORZIONE |
| 23 | SCUOLA DELL'INFANZIA COMUNALE "R.Tagore " | VIA GIOBERTI | PLURIPORZIONE |
| 24 | SCUOLA DELL'INFANZIA COMUNALE "S.F.Neri " | VIALE CANDELARO, 16 /A | PLURIPORZIONE |

ART. 4 – CALENDARIO

Il servizio di ristorazione scolastica deve essere garantito alle scuole dell'infanzia e primarie di Foggia nel rispetto del calendario scolastico e, comunque, dell'autonomia scolastica.

ART. 5 – DURATA DELL'APPALTO

Il servizio avrà inizio presuntivamente il 1 ottobre 2024, salvo diversa e posteriore decorrenza, in relazione alle esigenze di organizzazione ed avvio del servizio stabiliti dall'Amministrazione, da comunicarsi con preavviso alla Ditta appaltatrice di almeno 5 giorni, e si concluderà il 31 gennaio 2025, senza necessità di comunicazione preventiva da parte della stazione appaltante, con facoltà di recesso unilaterale da parte dell'Ente Responsabile del Servizio (Comune) in caso di esito non favorevole nei primi tre mesi di gestione del servizio o comunque in ogni momento qualora

sorgessero gravi problemi (es. tossinfezione alimentare, utilizzo di personale non idoneo).

Il Comune di Foggia per esigenze di funzionalità dello svolgimento delle lezioni si riserva la facoltà di dare avvio al servizio prima dell'aggiudicazione definitiva e a seguito dell'aggiudicazione provvisoria, sotto riserva di verifica di tutti gli elementi per l'aggiudicazione definitiva.

La mancata attivazione del servizio per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili all'Amministrazione Comunale non dà diritto a richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

L'Amministrazione Comunale, nel rispetto dell'autonomia scolastica, tenuto conto delle richieste dei Dirigenti Scolastici, si riserva la facoltà di anticipare o posticipare la data finale del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole. Eventuali sospensioni dovute a cause di forza maggiore, per le quali l'Amministrazione comunale o le Istituzioni scolastiche si adopereranno, ove possibile, a dare comunicazione, non costituiscono motivo di risarcimento danni o mancato guadagno.

ART.6 – CARATTERISTICHE DEI PASTI

Ogni pasto fornito dovrà comprendere:

- un primo piatto;
- un secondo;
- un contorno;
- pane;
- frutta fresca;
- acqua minerale naturale.

I tipi e le caratteristiche delle materie prime dovranno essere conformi a quelli precisati all'art. 13. Per ciascun utente dovrà essere fornito, per ogni giorno di servizio, vassoio riutilizzabile, tovaglietta, tovagliolo, stoviglie a perdere.

Detto materiale dovrà essere fornito in quantità superiore del 5% rispetto al numero dei pasti richiesti. Dovrà essere fornito, altresì, quanto necessario per il condimento delle verdure crude (olio extravergine di oliva, sale fino, limone, aceto di vino). Queste ultime andranno, infatti, condite al momento del consumo.

La Ditta è tenuta a rispettare le Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica approvate con Deliberazione della Giunta Regionale n.1435 del 2 agosto 2018 ed il menu mensile diviso per settimane con relativa grammatura, definito annualmente (Allegato I - II), che costituiscono specifiche tecniche del servizio e sono parte integrante e sostanziale del presente Capitolato.

L'Amministrazione Comunale, inoltre, potrà richiedere alla Ditta aggiudicataria la fornitura di cestini da viaggio e di pasti d'urgenza. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, dovranno essere somministrate in caso di sciopero o altre eccezionali situazioni.

I cestini freddi devono essere confezionati nella stessa giornata del consumo, salvo situazioni debitamente documentate per le quali gli stessi potranno essere confezionati al massimo il giorno precedente e correttamente conservati. I cestini freddi devono essere confezionati individualmente in sacchetti di carta ad uso alimentare con manici.

ART. 7 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere effettuato nei giorni di apertura delle scuole comunicati dall'autorità scolastica tramite apposito invio di calendario scolastico e indicati dal competente Ufficio Comunale, per un numero presunto di 1700 pasti giornalieri ed un numero complessivo di pasti, nel periodo previsto dalla procedura, stimato presuntivamente pari a 127.500. Il predetto quantitativo è indicativo e, pertanto, non impegnativo per l'Ente appaltante, essendo, di per sé, subordinato a circostanze non prevedibili (numero di iscrizione di bambini, assenze, adozione di moduli didattici differenti, applicazione di riforme scolastiche ecc...). Il numero dei pasti potrà, inoltre, subire una variazione percentuale da - 20% a + 20%, senza che siffatta variazione (in diminuzione o in aumento) possa comportare alcuna variazione dell'offerta praticata in quanto trattasi di appalto a misura. Nel numero di pasti sopra specificati sono compresi i pasti da fornire – con le stesse

modalità previste per gli alunni – agli insegnanti, in base a disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali.

ART. 8 – MENÙ

I menù sono diversificati per cicli scolastici. I menù sono articolati con rotazione su quattro settimane e distinti in menù estivo e menù invernale.

I menù non sono modificabili autonomamente ed unilateralmente da parte della Ditta aggiudicataria. La Ditta aggiudicataria in sede di offerta dovrà accettare la composizione dei menù con le relative grammature distinte per l'utenza scolastica e le altre categorie di utenza attenendosi scrupolosamente ai Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia (LARN) pubblicati dalla Società Italiana di Nutrizione Umana. Pertanto tutti gli ingredienti per la formulazione di ogni ricetta dovranno essere grammati e la quantità di ciascun ingrediente è definita in base ai livelli minimi di nutrienti raccomandati, LARN, secondo le citate indicazioni ministeriali.

Nessuna variazione potrà essere apportata al menù da parte del concessionario senza preventiva autorizzazione comunale. Nel caso di introduzione di nuove e diverse preparazioni gastronomiche, il concessionario sarà tenuto a fornire al Comune, l'esatta composizione qualitativa e quantitativa dei piatti proposti.

È consentita la variazione temporanea del menù stabilito, per un periodo massimo di giorni sei, nei seguenti casi:

- a. guasto di uno o più impianti o attrezzature necessarie alla preparazione del pasto previsto;
- b. interruzione temporanea della produzione per sciopero, incidenti, interruzione di energia elettrica, etc;
- c. avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- d. blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive e seguite;
- e. impossibilità documentata di reperire derrate alimentari specifiche.

La necessità e il motivo di variazione del menu dovrà essere comunicata e richiesta per iscritto al Comune per la previa autorizzazione.

Il pasto dovrà prevedere:

- un primo piatto con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo o continuativi e per limitazioni alimentari dovute a motivi etico religiosi;
- un secondo piatto con obbligo di alternativa per particolari regimi dietetici, siano essi limitati nel tempo o continuativi e per limitazioni alimentari dovute a motivi etico religiosi;
- un contorno adeguato al secondo piatto; frutta di stagione o dessert;
- n. 1 panino da 50 gr. fresco di giornata per i bambini;
- n. 2 panini da 50 gr. per personale educativo

La Ditta aggiudicataria dovrà predisporre pasti differenziati, debitamente autorizzati dalla autorità sanitaria, per gli alunni che presentano specifiche patologie (intolleranza alimentare, diete speciali, diete in bianco ecc.) o per altri motivi debitamente documentati (es.: per motivi etico-religiosi).

Diete speciali

Per i casi di allergie, intolleranze alimentari o malattie metaboliche - clinicamente accertati e verificati dal Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione del Comune, mediante acquisizione di adeguata certificazione medica, per motivi religiosi e filosofici, la Ditta provvederà, dietro richiesta dell'Amministrazione e previa autorizzazione della ASL di competenza, all'erogazione di diete speciali sulla base di menù individualizzati.

Le diete speciali devono essere fornite in monoporzioni sigillate, con un'etichetta riportante il nome della scuola, il nome del bambino, il contenuto e la data di preparazione. La Ditta è tenuta a fornire per le diete speciali un menù il più possibile aderente a quello generale e, pertanto, dovrà fornirsi di tutte le derrate necessarie; in particolare, per la dieta senza glutine, dovrà far uso del prontuario dell'Associazione Celiachia, che indica quali sono gli alimenti sicuri ed utilizzare prodotti che hanno specificato in etichetta la possibilità di essere assunti da celiaci.

Per la preparazione dei pasti per i celiaci si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti).

Per garantire soggetti affetti da celiachia e assicurare loro l'accesso equo e sicuro alla ristorazione scolastica, si dovrà porre particolare attenzione al rispetto della legge 123/2005, della D.G.R. n. 890 del 09/05/2012 su *“Indirizzi operativi per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano e/o vendono alimenti non confezionati privi di glutine, destinati direttamente al consumatore finale”* pubblicato sul BURP n. 81 del 05/06/2012 e ottemperare oltre alla formazione generica prevista per gli alimentaristi, all'obbligo di formazione specifica sulla celiachia e relative problematiche alimentari, così come definito dalla D.G.R. Puglia n. 2272 del 13/11/2012.

Analoghe procedure, requisiti organizzativi e strutturali dovranno essere assicurati in caso di preparazione di pasti per soggetti affetti da allergie alimentari. Tutto questo dovrà essere eseguito senza aggravio economico né per il Comune, né per la famiglia. Infine, in caso di indisposizione temporanea di qualche utente che ne faccia richiesta – documentata da adeguata certificazione medica, dovrà essere fornito un menù speciale, fino ad un massimo del 5% dei pasti per plesso scolastico.

Esso dovrà essere così composto:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio extravergine di oliva o minestra in brodo vegetale;
- Secondo piatto: carni bianche cotte al vapore;
- Contorno: patate o carote lessate;
- Pane;
- Acqua minerale naturale.

ART. 9 – CARATTERISTICHE DI MASSIMA DEGLI ALIMENTI DA FORNIRE

Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti è necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato dalle norme vigenti in materia, in particolare alle *“Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica” emanate dal Ministero della Salute - Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti - Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione (2010)*, alle *“Linee Guida per l'Educazione Alimentare – Ristorazione Collettiva ed Attività fisica” emanate dalla Regione Puglia e pubblicate sul BURP n. 44 del 08.04.2002 e successivi aggiornamenti*, alle *“Linee guida per una sana Alimentazione Italiana” (INRAN rev. 2003 e suoi aggiornamenti)* ed al programma del Ministero della salute *“Guadagnare salute”*, nonché alle Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica e aziendale di cui al precedente art. 7.

In particolare, tutti i prodotti alimentari, le derrate e le materie prime richiesti per la preparazione dei pasti (crudi o cotti) previsti dai menù devono essere di prima qualità, conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e rispondere alle caratteristiche specificate ed indicate nelle Tabelle Merceologiche previste nelle *“Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica ed aziendale”*,

L'impresa aggiudicataria è tenuta ad acquisire dai fornitori ed a rendere disponibili all'Amministrazione Comunale, ad ogni richiesta, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti normative in materia alimentare e alle Tabelle Merceologiche.

È tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica (OGM). Le carni impiegate devono provenire da animali alimentati con mangimi nella cui composizione non

sono presenti materie prime di origine transgenica.

L'Amministrazione Comunale, conformemente a quanto previsto dalla legge, promuove, per tutti gli utenti aventi diritto alla fruizione del servizio, l'impiego di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta (DOP, IGP) certificati ai sensi delle rispettive e vigenti normative comunitarie di riferimento, nonché di prodotti del mercato equosolidale.

Tutti i prodotti devono provenire da agricoltura biologica per almeno il 35% e da fornitori – anche se semplici commercianti - che obbligatoriamente devono operare all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE e, quindi, devono essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

L'impresa aggiudicataria deve, pertanto, pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento, che conserverà in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali. Per fornitore deve intendersi ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto nei centri cottura e la cui ragione sociale è presente nel DDT (documento di trasporto) che accompagna le derrate.

Nel caso in cui l'ortofrutta fresca prevista dal calendario stagionale non fosse disponibile sul mercato, a causa di eventi atmosferici particolari, l'impresa aggiudicataria dovrà proporre la sostituzione nel menù giornaliero con altra tipologia di ortofrutta proveniente da agricoltura biologica, previa autorizzazione dell'Amministrazione comunale.

La mancata reperibilità dell'ortofrutta prevista nel menù giornaliero deve essere debitamente documentata da parte dell'Impresa aggiudicataria mediante:

- a) dichiarazione del fornitore riguardante la scarsità e/o l'assenza del prodotto di quella specie;
- b) presentazione dei listini inerenti la commercializzazione di prodotti ortofrutticoli da agricoltura biologica da cui si evince la scarsità del prodotto mercato.

Tutti i prodotti DOP e IGP devono rispondere a quanto previsto dalla normativa di riferimento. Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, congelatori e nel magazzino e destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente Capitolato, dovranno essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche.

Non è consentito l'uso di carni congelate e/o surgelate, se non previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

È ammesso l'uso di pesce surgelato.

ART. 10 – NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti la Ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente. In particolare, la ditta aggiudicataria deve:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno, ed i secondi piatti al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti a crudo;
- Preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- Lavare perfettamente e mondare da ogni parte che risulti alterata le verdure da consumare crude, che verranno consegnate pronte all'uso e saranno condite al momento della distribuzione;
- Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- Somministrare la razione di carne e pesce in un'unica porzione;
- Evitare la precottura e la eccessiva cottura;
- Trasportare separati i sughi di condimento per condire la pasta solo al momento di servirla;

Se previsto nella ricetta, il parmigiano reggiano deve essere distribuito a tavola.

Per limitare la perdita di nutrienti si richiede di evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura e contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno.

Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio

alla pasta già cotta.

Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue;
- Cibi fritti;
- Il soffritto, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo;
- Il dado da brodo contenente glutammato;
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- Residui dei pasti dei giorni precedenti;
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- Alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica (OGM);

Nella cottura delle varie pietanze **non devono essere usati vino o altri alcolici.**

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente e scongelare prodotti surgelati sottoponendoli ad immersione in acqua.

Per la cottura e la conservazione di cibi cotti deve essere impiegato solo pentolame e utensili in acciaio inox.

I pasti devono essere prodotti e confezionati nella stessa mattinata del loro consumo.

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del pranzo non deve superare i 75/90 minuti.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore rapido di temperatura) sono:

- Cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);
- Cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- Cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

Tali alimenti, una volta cotti, andranno posti in recipienti idonei e conservati ad una temperatura compresa tra 1° e 4°C.

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore.

Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono, comunque, rispondere alle norme di cui al Reg. Ce 852-853-854 e 882 del 2004, per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo nonché alle norme in materia igiene e sicurezza alimentare (Pacchetto Igiene).

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

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza, entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici, si farà riferimento alle norme comunitarie vigenti, nonché alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

Affinché i ragazzi mangino tutto, è importante che i cibi non siano solo sani, ma anche freschi, stagionali e buoni.

Gli alimenti meno graditi (come le verdure e i legumi) andrebbero presentati in maniera fantasiosa e alternativa, favorendone il consumo con percorsi didattici specifici. Per questo in sede di esame dell'offerta tecnica verranno valutati eventuali metodi di servizio e presentazione dei piatti che rendano il pranzo più gustoso e accattivante, nonché proposte di percorsi didattici

specifici.

ART. 11 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La Ditta aggiudicataria è tenuta a conservare presso il centro di cottura un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e dell'eventuale pasto sostitutivo, qualora siano intervenute delle variazioni.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori sigillati, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo ed il nome del cuoco responsabile della preparazione, e conservati in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0° e +4° C per 72 (settantadue) ore con un'etichetta riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione".

I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

ART. 12 - CONTROLLO DI QUALITÀ E VERIFICHE BATTERIOLOGICHE

Oltre ai controlli previsti dal Reg. CE 852/2004, la Ditta dovrà assicurare periodici autocontrolli microbiologici sui semilavorati e sui prodotti, al fine di verificare lo standard microbiologico di qualità, rivolgendosi eventualmente anche a laboratori di analisi esterni.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare controlli periodici sugli alimenti finalizzati a verificarne la qualità e la carica batterica, avvalendosi dell'Azienda Sanitaria Locale competente per territorio.

Qualora le verifiche batteriologiche dovessero rilevare una situazione di carenza di norme igieniche che può diventare pericolosa per la salute, il Comune si riserva il diritto di rivalsa nei confronti della Ditta appaltatrice per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva la facoltà di risoluzione del contratto.

ART. 13 – MODALITÀ DI ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI

Il numero di pasti da fornire sarà comunicato alla Ditta appaltatrice dai rispettivi Istituti scolastici entro le ore 9.00 dello stesso giorno.

Il cibo dovrà essere consegnato garantendo la massima igiene per tutte le portate.

Per il trasporto dei pasti e delle derrate ai terminali di consumo devono essere utilizzati contenitori isotermici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi.

Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei.

Il trasporto dei pasti dovrà essere effettuato con appositi contenitori termici, di dimensioni diversificate in rapporto al contenuto, in perfette condizioni e con chiusura ermetica, riservati al solo trasporto di alimenti.

Per la consegna la Ditta appaltatrice dovrà servirsi di appositi furgoni, muniti dell'autorizzazione sanitaria prescritta dalla normativa in materia o certificazione equivalente, adeguatamente predisposti e riservati per il trasporto di alimenti.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati (con metodi conformi a quanto previsto dalla legge), in modo tale che il trasporto non determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

I contenitori e gli automezzi devono essere tali da garantire il mantenimento della temperatura dei pasti, sino alla loro somministrazione, a un livello non inferiore ai +65° C per i pasti caldi e non superiore ai 10°C, a seconda della tipologia degli alimenti, per i pasti freddi.

I pasti monoporzione saranno consegnati in vaschette termosigillate all'interno di contenitori in grado di mantenere la temperatura di seguito indicata per i pasti in pluriporzione.

I pasti caldi forniti in multiporzione dovranno essere trasportati e mantenuti in temperatura mediante appositi contenitori facilmente lavabili e disinfettabili (acciaio inox), chiusi ermeticamente, e con altezza tale da evitare fenomeni di "impaccamento" e versamento dei liquidi.

I singoli componenti del pasto dovranno essere inseriti in appositi contenitori tra loro distinti (diversi per la pasta, per i sughi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi andranno a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, debitamente coibentanti, in perfette condizioni.

I contenitori devono garantire il mantenimento dei cibi caldi ad un livello di temperatura non inferiore ai +65° C e dei cibi freddi ad una temperatura non superiore a 10°C sino all'atto della somministrazione.

L'attrezzatura necessaria a mantenere la temperatura durante le fasi di trasporto, consegna e sporzionamento deve essere fornita dalla Ditta appaltatrice.

Alla fine dello sporzionamento tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati dalla Ditta aggiudicataria.

Dovranno essere rigorosamente rispettati i tempi di seguito indicati:

– l'orario di fine produzione dei pasti da trasportare è individuabile in **75/90 minuti massimo** prima di quello di consumo dei pasti stessi;

– i pasti dovranno essere consegnati in tempo utile, affinché il servizio di mensa scolastica inizi regolarmente, secondo l'orario prefissato dalla scuola, **minimo 20 - massimo 30 minuti**, prima dell'inizio della somministrazione. In caso di consegne non accettabili per problemi di qualità o quantità, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o integrare i pasti.

In caso di ritardo o di non rispetto di quanto sopra evidenziato il Comune provvederà a garantire in altro modo il servizio di refezione con spesa a carico della Ditta stessa.

Sarà inoltre applicata la penale prevista al successivo art. 44, con le procedure in esso indicate.

La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro al termine del consumo, alla pulizia alla disinfezione e sanificazione dei locali adibiti a mensa e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto e la distribuzione dei pasti.

ART. 14 – RICICLO

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura ma deve essere eliminato in loco o, in caso di accordi con il Servizio Ambiente conferito al canile Comunale, ove fattibile e nel rispetto delle norme.

Nel rispetto delle norme igienico sanitarie, le derrate integre non consumate potranno essere ritirate dalle associazioni Onlus che ne facciano richiesta all'Amministrazione Comunale. In merito alla possibilità di ritirare, da parte di Associazioni o volontari zoofili, i residui di mense dalle refezioni scolastiche si stabilisce che:

- L'Associazione deve essere iscritta nell'apposito albo presente nella ASL;
- Deve essere individuata la colonia felina o canina interessate;
- L'Associazione deve essere in possesso di adeguati contenitori idonei per il ritiro del materiale e il volontario addetto al ritiro non può, comunque, entrare nei locali di cucina e mensa;
- La Ditta che effettua il servizio di ristorazione scolastica deve esserne informata;
- Deve essere regolamentato il momento del ritiro a norma di Legge.

ART. 15 – MODALITÀ E ORARI DI CONSEGNA DEI PASTI

I pasti dovranno essere consegnati dall'Impresa aggiudicataria presso i plessi scolastici di destinazione, nei locali adibiti a refettorio, e nei locali individuati per la consumazione del pasto monoporzione

All'interno degli edifici scolastici, i pasti dovranno essere trasportati con l'ausilio di carrelli termici, secondo gli orari indicati dai Dirigenti Scolastici.

Tali orari dovranno essere rispettati dall'Impresa aggiudicataria in modo tassativo.

In relazione ad eventuali esigenze organizzative dei plessi scolastici, l'Amministrazione comunale comunicherà alla Ditta eventuali modifiche degli orari prefissati.

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio, la Ditta emetterà bolla di consegna con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati, nonché dell'ora di partenza del mezzo dal centro di cottura e di consegna presso il refettorio.

Tali bolle di consegna dovranno essere conservate presso ciascun terminale di consumo per 30 giorni e mensilmente inoltrate, a cura della Ditta, al Comune, per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire con l'ausilio di appositi utensili.

Al termine del servizio l'Impresa deve provvedere alla pulizia la sparcchiatura e la pulizia dei

tavoli (nei refettori), al ritiro dei rifiuti e deposito degli stessi nell'immediata prossimità esterna all'area mensa; tali operazioni andranno effettuate a "regola d'arte", con cadenza quotidiana, nel pieno e rigoroso rispetto della normativa legislativa e regolarmente vigente. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

La distribuzione dei pasti, nei refettori, sarà effettuata al tavolo, a cura del personale competente. Tale personale deve avere un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare idoneo vestiario ed attenersi a quanto disposto in materia di legge.

La Ditta si impegna a rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dal Committente, di seguito elencati, che sono da ritenersi **minimi**:

1. in fase di distribuzione pasti nei refettori (impiattamento) la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale, per ogni singolo gastronorm o contenitore mono/pluri razione utilizzate/i, non dovrà essere inferiore ai 50°C per le pietanze da consumarsi calde;
2. in fase di distribuzione pasti nei refettori (impiattamento) la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale, per ogni singolo gastronorm o contenitore mono/pluri razione utilizzate/i, non dovrà essere superiore ai 15°C per le pietanze da consumarsi fredde (escluse la frutta e la verdura);
3. all'atto della consegna pasti presso i refettori e per tutto il periodo di mantenimento che precede la fase di distribuzione (impiattamento), le pietanze da consumarsi calde dovranno avere una temperatura non inferiore ai 60°C, le pietanze da consumarsi fredde dovranno avere una temperatura non superiore ai 10°C, i gelati dovranno avere una temperatura non superiore a - 12 °C. Sono escluse la frutta e la verdura;
4. durante le fasi che compongono il processo produttivo (filiera) le derrate dovranno essere mantenute alle temperature riportate sulle proprie confezioni;
5. per i pasti veicolati, la Ditta garantirà l'utilizzo di appropriate gastronorm termici aventile seguenti caratteristiche minime: gastronorm in acciaio; coperchi, con guarnizioni per gastronorm in acciaio; contenitori termici in polipropilene, a chiusura ermetica, rigidi, non porosi e resistenti agli urti;

Tutti i contenitori dovranno essere adatti al lavaggio in lavastoviglie.

ART. 16 - RIFIUTI

Fermo restando il rispetto di quanto previsto nel presente Capitolato in merito alle azioni di prevenzione nella produzione di rifiuti, i rifiuti urbani prodotti in dipendenza delle attività di somministrazione dei cibi nei refettori dovranno essere raccolti in modo da garantire una corretta gestione della successiva fase di conferimento al servizio pubblico di igiene urbana, secondo le modalità attualmente attivate dal soggetto gestore per le diverse frazioni merceologiche (frazione secca riciclabile in monomateriale; frazione umida; frazione secca residua).

I rifiuti solidi urbani provenienti dai locali mensa ed annessi dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta, nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata, per il successivo ritiro e smaltimento a cura dell'Ente appaltante.

La Ditta è tenuta a conferire le diverse frazioni, previa riduzione volumetrica in modo da garantire la massima purezza del materiale differenziato.

È vietato conferire le frazioni per le quali il soggetto gestore ha attivato la raccolta differenziata con le modalità previste per il rifiuto indifferenziato per la frazione secca residua.

È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico etc.).

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati dalla presenza di rifiuti imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della Ditta

appaltratrice.

ART. 17 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, purché comunicata tempestivamente alla controparte. In tale caso, il Comune provvederà a garantire in altro modo il servizio di refezione con spesa a carico della Ditta.

In caso di sciopero programmato o riunioni sindacali del personale delle scuole la Ditta aggiudicataria verrà avvertita possibilmente almeno ventiquattro ore prima.

L'attivazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno, sarà comunque comunicato entro le ore 9.30 del giorno stesso della fornitura.

In caso di sciopero del personale dipendente della Ditta, quest'ultima dovrà darne comunicazione all'Ente appaltante con un preavviso di almeno ventiquattro ore, impegnandosi, comunque a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi, la cui composizione sarà concordata con l'Ente medesimo.

In tutti i casi di sciopero in cui siano rispettati i suddetti impegni non sarà imputata alla controparte alcuna penalità.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o guasti agli impianti) tali da impedire la produzione dei pasti caldi, la Ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

L'emergenza dovrà essere limitata a uno o due giorni al massimo nell'arco dell'anno scolastico.

ART. 18– OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme del presente Capitolato, la Ditta appaltratrice avrà l'obbligo di osservare e di far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore: comunitarie, statali, regionali, comunali (ivi comprese le ordinanze) in materia di igiene o comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

La Ditta dovrà, in particolare, osservare scrupolosamente tutte le norme igienico-sanitarie attinenti la produzione, la preparazione, il confezionamento, la conservazione ed il trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria previste dalla legge, nonché di quanto previsto dal Reg. CE 178/02 (rintracciabilità).

ART. 19 – PERSONALE - APPLICAZIONI CONTRATTUALI E NORMATIVE

Il costo del personale previsto per lo sporzionamento dei pasti previsto negli istituti forniti di regolari locali adibiti al servizio di refezione (refettori) ha un'incidenza sul costo del pasto pari ad €. 0,35330555....sul costo del pasto.

Il concessionario dovrà mettere a disposizione personale in numero sufficiente e con qualifiche idonee a garantire la piena funzionalità del servizio mensa in collaborazione con il personale scolastico adibito alle mansioni di sorveglianza e di riassetto e pulizia dei locali (personale educativo ed ATA).

Il personale dipendente della ditta fornitrice dovrà essere, pena rescissione del contratto, assunto ed inquadrato nel rispetto delle vigenti normative e CCNL di categoria.

La ditta dovrà garantire la presenza di un responsabile cui l'amministrazione comunale potrà rivolgersi per qualsiasi necessità. Il responsabile del servizio dovrà essere persona di comprovata esperienza in servizi di mense scolastiche e mense collettive di analoghe dimensioni.

E' onere della ditta provvedere alla dotazione del vestiario a norma di legge per tutto il personale, di controllare che tutte le norme igieniche vengano rigorosamente rispettate dal personale, nonché dotare lo stesso di eventuali certificazioni sanitarie previste per legge e necessarie per la corretta esecuzione del servizio. A tal fine tutto il personale dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza alla ditta, ivi compreso il cartellino di riconoscimento. saranno a carico della ditta le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, come pure l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, di procedimenti e di cautele necessarie per garantire l'incolumità degli operatori, delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi.

Il personale impegnato nel servizio in parola deve essere in possesso dell'attestato di formazione

secondo quanto previsto dalla normativa applicabile.

Inoltre dovrà essere documentato il percorso di formazione specifica ai sensi dell'autocontrollo. Il suddetto personale dovrà nello svolgimento del servizio assumere un contegno corretto educato ed improntato al massimo rispetto dei commensali e dell'ambiente.

I nominativi ed ogni variazione degli operatori, completi di generalità, qualifica e delle relative posizioni INPS ed INAIL, saranno tempestivamente comunicati all'Amministrazione Comunale. Per come previsto dall'art. 57 del Dlgs 36/2023, essendo il presente appalto ad alta densità di manodopera, l'impresa aggiudicataria per l'esecuzione dei servizi dovrà utilizzare prioritariamente il personale dipendente della precedente impresa affidataria, dedito ai servizi di che trattasi, nell'ottica del mantenimento degli attuali livelli occupazionali e della promozione della stabilità occupazionale.

Dovrà inoltre presentare, prima dell'attivazione del servizio, l'organigramma del personale impiegato;

ART. 20 – NORME-IGIENICO SANITARIE PER IL PERSONALE ADDETTO

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, il trasporto dei pasti sarà svolto da personale idoneo alle dipendenze della Ditta aggiudicataria, professionalmente qualificato e fornito di tutto il materiale necessario al rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza.

In ogni cucina il gruppo di lavoro deve essere diretto da un cuoco con esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva. Inoltre, tutta l'attività del centro di cottura dovrà essere coordinata da un tecnico dei servizi della ristorazione, avente idonea qualifica e dotato di esperienza nel settore.

La Ditta aggiudicataria, inoltre, designerà un sovrintendente unico per tutte le attività di preparazione e somministrazione degli alimenti, che avrà anche il compito di curare le relazioni con il personale incaricato della vigilanza di cui al successivo art. 30.

La Ditta dovrà, inoltre, individuare e comunicare al Comune un referente cui il personale dell'Ufficio Pubblica Istruzione potrà rivolgersi per ogni comunicazione inerente il servizio di refezione scolastica.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento dei pasti dovrà curare scrupolosamente l'igiene personale, soprattutto delle mani e delle unghie.

Tutto il personale dovrà, inoltre:

1. aver effettuato un corso ed essere abilitato in base alla normativa regionale vigente ed avere sul luogo di lavoro idonea certificazione.
2. non fumare e non masticare gomme o caramelle nelle zone di preparazione e cottura pasti in tutte le fasi della lavorazione dei pasti, indossare copricapo e divise pulite e ordinate.

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione l'impianto di aspirazione dovrà essere sempre funzionante.

ART. 21 – FORMAZIONE DEL PERSONALE

La Ditta aggiudicataria, sia prima che durante l'esecuzione del contratto, deve formare il proprio personale informandolo adeguatamente dei contenuti del presente Capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene in esso previsti.

Tutto il personale adibito alla preparazione ed al trasporto dei pasti oggetto del presente Capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare sulle seguenti materie:

- porzionatura e tecniche di cottura;
- alimentazione e dietetica (o salute);
- alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;

- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- energia, trasporti e mense;
- intolleranze e allergie alimentari;
- cenni relativi alla Norma Reg. CE 1169/2011 in tema di informazioni ed etichettatura;
- autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP;
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- conservazione degli alimenti;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- comportamento igienico del personale durante il lavoro;

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

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

I temi trattati per l’addestramento dei trasportatori devono riguardare inoltre:

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

La Ditta, inoltre, informa il proprio personale – qualora perdurasse l’emergenza sanitaria in corso - al rispetto delle normative in materia di prevenzione e protezione per il contenimento della diffusione del Contagio da Covid – 19.

ART. 22 – CENTRO COTTURA

1. La preparazione dei pasti da fornire, avverrà presso il centro di produzione, in proprietà o locazione o disponibile (con allegazione di relativo atto o contratto), della ditta aggiudicataria adibito alla produzione di pasti veicolati per la ristorazione collettiva. Lo stesso centro di produzione e cottura pasti, regolarmente autorizzato e certificato dalla competente Autorità sanitaria per territorio, deve avere una capacità produttiva giornaliera (in termini di preparazione e confezionamento pasti) di almeno 1700 pasti – conforme alla vigente normativa e destinato alla refezione collettiva;
2. Lo stesso centro deve essere conforme a tutte le normative vigenti (igienico sanitarie, sicurezza di igiene degli alimenti, sicurezza sul lavoro, sicurezza sugli impianti) e deve possedere il certificato di prevenzione incendi. Il centro di produzione pasti dovrà essere dotato altresì, di un piano di autocontrollo documentato, secondo il sistema HACCP.
3. In ossequio al contenuto del parere di precontenzioso n. 265 del 25 marzo 2019 dell’A.N.AC, il possesso del centro cottura suddetto si pone non come requisito di partecipazione bensì di esecuzione dell’appalto, per cui la disponibilità dovrà essere legittimamente esigibile verso il concorrente aggiudicatario definitivo come “condizione” per la stipulazione del contratto.
4. Tra il momento conclusivo della preparazione e cottura dei pasti e la somministrazione agli utenti dovrà intercorrere un lasso di tempo non superiore a **30 minuti** (da rilevarsi con sito google maps).

ART. 23 – VARIAZIONI E SOSTITUZIONI DEL PERSONALE

La Ditta provvede alla sostituzione del personale assente per malattia o per altri motivi, affinché sia sempre assicurata la presenza di tutti gli operatori presso i refettori scolastici dove si svolgono le funzioni di somministrazione, garantendo in ogni caso scelte organizzative che assicurino continuità al servizio.

In relazione alle attività di somministrazione svolte presso i refettori scolastici, qualora si ravvisassero comportamenti inadeguati o poco rispettosi nei confronti dell'utenza o relativamente al regolare svolgimento del servizio, l'Amministrazione Comunale chiede chiarimenti alla Ditta e, a seguito dell'accertamento dei fatti, può richiedere l'allontanamento dell'operatore interessato e la sua sostituzione.

ART. 24 - PERSONALE DIRETTIVO

La Ditta appaltatrice individua un "Direttore del servizio" cui affidare la direzione ed il controllo dell'intero servizio,

Il Direttore deve possedere titolo di studio e qualifiche professionali adeguati alla responsabilità del servizio e deve aver maturato esperienza professionale nell'ambito della ristorazione scolastica. Se necessario, deve aver adempiuto agli obblighi formativi in materia di igiene degli alimenti imposti ai responsabili del sistema HACCP (corso formativo per responsabili HACCP), così come previsto dalla vigente normativa regionale.

Il Direttore è il responsabile della gestione complessiva del servizio, del rispetto di tutte le normative di legge in vigore e del presente Capitolato e della rispondenza del servizio a tutte le prescrizioni e disposizioni impartite dalla Stazione Appaltante, alla quale deve garantire la massima collaborazione e disponibilità.

Il Direttore assicura la propria reperibilità per la gestione di ogni situazione connessa al corretto svolgimento del servizio.

ART. 25 – MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

La Ditta aggiudicataria dovrà, nell'ottemperare a quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., entro 30 giorni dall'affidamento del servizio produrre copia del documento di individuazione delle misure di prevenzione e protezione attuate in conseguenza della valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori previsto dal D.Lgs.81/2008 e s.m.i..

In particolare deve indicare :

- una valutazione dei rischi specifici connessi al servizio oggetto del presente Capitolato;
- le modalità operative di prevenzione incendi e/o infortuni in relazione ai rischi ad esso connessi e di primo soccorso;
- l'individuazione di mezzi, attrezzature e prodotti utilizzati per l'esecuzione del servizio e relative schede di sicurezza e informazioni date ai lavoratori;
- la dotazione di dispositivi di protezione individuale e relativa formazione ed addestramento all'uso;
- individuazione di R.S.P.P. (Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione), R.L.S. (Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza), medico competente e altre figure responsabili e relativi compiti;
- formazione professionale ed informazione (documentate) del proprio personale in materia di salute e sicurezza;
- soluzioni previste per l'eliminazione dei rischi dovuti all'interferenza tra i lavori della Ditta appaltatrice o da terzi presenti a qualsiasi titolo presso le strutture della S.A. (dipendenti, utenza, personale scolastico, ditte terze, fornitori, ispettori, ecc.);
- adempimenti documentali prescritti da norme generali e particolari in materia di salute, igiene e sicurezza del lavoro.

In attesa della redazione del documento sopra descritto la Ditta prenderà in esame la ricognizione dei rischi redatta dalla Stazione Appaltante ed adotterà i provvedimenti immediatamente armonizzati con le misure di prevenzione necessarie, informerà e formerà il proprio personale e doterà il proprio personale di idonei D.P.I. (Dispositivi di Protezione Individuale), che devono comunque essere sempre utilizzati, e dell'eventuale segnaletica antinfortunistica.

ART. 26 – MISURE PER ELIMINARE I RISCHI INTERFERENTI

La Ditta aggiudicataria dal momento dell'assunzione del servizio deve mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre gli eventuali rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nelle specifiche tecniche del DUVRI. Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, la Ditta aggiudicataria è tenuta ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri interessati.

Ogni responsabilità relativa alla sicurezza antinfortunistica è ad esclusivo carico della Ditta aggiudicataria. I DPI sono forniti al personale a cura e spese della ditta aggiudicataria.

ART. 27 – AUTOCONTROLLO E RINTRACCIABILITA'

La Ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso del piano di autocontrollo documentato, con la predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti, secondo i principi del sistema HACCP.

La Ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso del manuale di rintracciabilità in base all'art. 18 del Reg. CE 178/2002.

ART.28 – PAGAMENTI

Il corrispettivo spettante alla Ditta appaltatrice sarà calcolato sulla base del prezzo unitario contrattuale di ogni pasto (quale offerto in sede di gara, in ribasso rispetto al corrispettivo a base d'asta, e che deve essere comprensivo dei servizi e forniture elencati dettagliatamente nell'art. 1 del presente Capitolato), moltiplicato per il numero dei pasti forniti ogni mese.

Il pagamento sarà effettuato dalla Stazione Appaltante mensilmente, entro 30 (trenta) giorni dalla acquisizione a protocollo della fattura elettronica regolarmente emessa e inviata tramite SDI, previa attestazione di regolare esecuzione del servizio, effettuata dal RUP e DEC del contratto, e fatte salve eventuali contestazioni relative all'esecuzione del servizio che abbiano determinato l'applicazione di penali definitive, i cui importi saranno contestualmente trattenuti ed introitati dall'ente..

Per i pagamenti delle fatture effettuati tramite bonifico bancario le spese o commissioni bancarie si intendono a totale carico della Ditta.

La fattura dovrà riportare il codice identificativo della gara (CIG) in oggetto, il Codice Univoco Ufficio, il riferimento della banca e le relative coordinate.

Il codice utilizzato per identificare gli interventi inseriti nei programmi degli acquisti e nella programmazione (CUI) è il seguente: 2QSACQ

La liquidazione è, in ogni caso, subordinata alla verifica della regolarità del D.U.R.C.

L'irregolarità del D.U.R.C. comporta la sospensione del pagamento delle fatture e l'interruzione della decorrenza dei termini di pagamento.

Ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i. tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto devono essere registrati sui conti correnti dedicati anche in via non esclusiva e, salvo quanto previsto al comma 3 dell'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i., devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale o con strumenti diversi purché idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni.

In particolare i pagamenti destinati ai dipendenti, consulenti e fornitori di beni e servizi rientranti tra le spese generali, nonché quelli destinati all'acquisto di immobilizzazioni tecniche devono essere eseguiti tramite conto corrente dedicato anche in via non esclusiva alle commesse pubbliche, per il totale dovuto, anche se non riferibile in via esclusiva alla realizzazione degli interventi.

L'Appaltatore si impegna a comunicare alla Stazione Appaltante, entro sette giorni, eventuali modifiche degli estremi indicati e si assume espressamente tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti e derivanti dall'applicazione della Legge n. 136/2010 e s.m.i..

Il Comune, al fine di ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'Appaltatore, del rimborso di spese e del pagamento di penalità, potrà rivalersi mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento della fatturazione di cui sopra e/o incameramento della cauzione.

ART. 29– CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO

È fatto divieto all'Appaltatore di cedere il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione definitiva.

La cessione, anche parziale, del contratto fatta in violazione del presente divieto è inefficace nei confronti del Comune.

La successione nel contratto conseguente a fusione, scissione, trasformazione o cessione d'azienda o di ramo di azienda è efficace nei confronti del Comune solo qualora sia notificata all'Ente appaltante e venga da esso accettata, previa verifica del possesso dei necessari requisiti in capo al soggetto risultante dalle suddette operazioni.

Sono parimenti vietate cessioni di credito e procure che non siano state preventivamente autorizzate dal Comune di Foggia.

ART. 30- POLIZZA ASSICURATIVA

Ogni responsabilità, sia civile che penale, per danni che dovessero derivare al Comune o a terzi, cose o persone, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, è a totale carico della Ditta aggiudicataria, senza riserve od eccezioni.

Nulla può essere fatto valere dalla Ditta né nei confronti dell'Ente, né nei confronti dei suoi dipendenti o amministratori.

La Ditta aggiudicataria dovrà pertanto dimostrare, prima della stipula del contratto, di aver stipulato e/o di avere in corso idonea copertura assicurativa RCT contro i danni derivanti da preparazione, somministrazione e alterazione dei cibi con un massimale non inferiore ad € 4.000.000,00, per danni a persone, e non inferiore ad € 500.000,00, per danni a cose.

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

Prima dell'inizio del servizio e ad ogni rinnovo della polizza la Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Ente appaltante copia autenticata della quietanza di pagamento del premio di assicurazione.

La Ditta non potrà esercitare alcuna attività nell'eventuale periodo di scopertura assicurativa.

ART. 31 – GARANZIE

L'Appaltatore, a garanzia della regolare esecuzione delle prestazioni contrattuali e di Capitolato, è tenuto a costituire una garanzia definitiva, sotto forma di cauzione o fideiussione, costituita con le modalità di cui all'art. 106 del D. Lgs. n. 36/2023, pari al 10% dell'importo contrattuale di aggiudicazione, ai sensi dell'art. 117 del D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i..

La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore.

La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione da parte del RUP.

La Stazione Appaltante può richiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione sarà effettuata a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore.

La Stazione Appaltante ha diritto di valersi della cauzione, nei limiti dell'importo massimo garantito, per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento del servizio nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'esecutore e ha diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'esecutore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori comunque presenti nei luoghi dove viene prestato il servizio.

La Stazione Appaltante può incamerare la garanzia per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'appaltatore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e

sicurezza fisica dei lavoratori addetti all'esecuzione dell'appalto. La mancata costituzione della garanzia di cui al presente articolo determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di gara.

La garanzia fideiussoria deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.

La garanzia è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80 per cento dell'iniziale importo garantito.

L'ammontare residuo della cauzione definitiva deve permanere fino alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione.

Lo svincolo è automatico, senza necessità di nulla osta del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'appaltatore del documento, in originale o in copia autentica, attestante l'avvenuta esecuzione.

ART. 32 – VIGILANZA SUL SERVIZIO

Ferma la competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL per i controlli igienico-sanitari, che saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, la vigilanza sul servizio - per tutto il periodo dell'appalto compete all'Amministrazione Comunale, che vi attenderà con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, in particolare avvalendosi della Commissione Comunale Mensa di cui all'art. 36 del presente Capitolato, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

L'Ente appaltante ha facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, anche avvalendosi di esperti o di ditte esterne appositamente incaricati.

La Ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici comunali o agli esperti eventualmente incaricati della vigilanza, tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione ed al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Per i cibi di origine biologica indicati nell'offerta e che la Ditta si impegna a fornire, dovranno essere esibiti, a richiesta dell'Amministrazione appaltante, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità al regolamento CEE 91/2092 e le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

Il Comune potrà, in qualsiasi momento e a sua discrezione e giudizio, richiedere un controllo igienico - sanitario all'Ufficio Igiene dell'ASL competente, relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti, all'idoneità delle strutture e al rilascio delle previste autorizzazioni sanitarie.

Il Comune si riserva, inoltre, la facoltà di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio, nonché la facoltà di effettuare in qualunque momento controlli, anche mediante prelievi di campioni per analisi, sulla qualità delle materie usate e dei pasti confezionati.

Il Comune si riserva di far effettuare controlli sugli alimenti occasionalmente, finalizzati a verificare la qualità e la carica batterica.

A tale scopo saranno prelevati i campioni da un incaricato del Comune che indosserà il corretto vestiario (camice e cuffia, guanti e mascherina) e rilascerà al momento all'incaricato della Ditta appaltatrice copia del documento di prelievo controfirmato, s'intende che identici campioni degli stessi alimenti, qualora richiesto, verranno prelevati con le stesse modalità dei precedenti e consegnati al Responsabile della Ditta, che provvederà a conservarli nel modo opportuno.

Nulla può essere richiesto al Comune per le quantità di campioni prelevate.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la Ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'ente appaltante.

Se, al contrario, le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

ART. 33 – DIRITTO DI CONTROLLO DA PARTE DELLA COMMISSIONE MENSA

È diritto delle rappresentanze degli utenti e della Stazione Appaltante, procedere al controllo del servizio, al fine di:

- a. rilevare il mancato rispetto dei menù
- b. verificare le date di scadenza dei prodotti
- c. verificare lo stato di pulizia degli ambienti
- d. verificare la gradevolezza del pasto

A tal fine, è prevista la costituzione della Commissione Mensa, la quale, nell'espletamento della propria attività, non dovrà interferire con l'attività del personale alle dipendenze della Ditta.

Nello svolgimento delle operazioni di controllo, la Commissione Mensa dovrà utilizzare le check list fornite dall'Amministrazione Comunale.

La Commissione Comunale Mensa sarà composta da rappresentanti dell'A.C., dei genitori e dei docenti, opportunamente individuati. I sopralluoghi ai fini delle verifiche suddette potranno essere effettuati anche da un singolo componente della Commissione stessa.

Nel caso di mancata costituzione della Commissione i controlli di cui al presente articolo sono rimessi alla struttura comunale di riferimento.

ART. 34 – TIPOLOGIA DEI CONTROLLI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

I controlli possono essere effettuati dal personale dell'Amministrazione Comunale e/o da personale incaricato dalla medesima Amministrazione. I controlli non dovranno comportare interferenze nello svolgimento di tutte le operazioni inerenti il servizio.

I controlli sono:

- a) a vista
- b) analitici.

I controlli a vista del servizio saranno articolati principalmente nel seguente modo:

- controllo registro pulizia e disinfestazioni
- modalità di stoccaggio nelle celle
- temperatura dei frigoriferi e dei congelatori
- controllo data scadenza prodotti, modalità lavorazione derrate
- modalità cottura
- modalità distribuzione
- lavaggio e impiego sanificanti
- caratteristiche sanificanti
- modalità sanificazione
- verifica corretto uso impianti
- stato igienico attrezzature e ambiente
- stato igienico sanitario personale
- stato igienico servizi
- organizzazione del personale
- controllo organico
- professionalità addetti
- controllo quantità delle derrate in relazione tabelle dietetiche e nutrizionali e relative grammature
- controllo sulla quantità di derrate giornaliere necessarie per il pranzo della giornata
- controllo sulla qualità di tutte le derrate e della loro conformità alle prescrizioni del presente Capitolato Speciale d'Appalto
- modalità manipolazione
- controllo funzionamento impianti tecnologici
- controllo funzionamento attrezzature
- controllo abbigliamento di servizio del personale
- controllo modalità di trasporto dei pasti e derrate
- controllo sulle modalità di gestione dei rifiuti e della raccolta differenziata
- controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative e alle prescrizioni del presente

Capitolato Speciale d'Appalto

L'Amministrazione Comunale si riserva l'effettuazione di ulteriori controlli a vista ritenuti necessari.

I controlli analitici si effettuano mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e, comunque, rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione Comunale per le quantità di campioni prelevati.

L'Ente si riserva, altresì, la facoltà di effettuare controlli in ordine alla provenienza delle carni impiegate, con particolare riferimento all'utilizzo dei mangimi usati negli allevamenti, al fine della verifica dell'assenza di OGM.

I tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale, in caso di presenza di derrate non conformi, provvederanno a segnalare le stesse alla Ditta che dovrà eliminarle entro 90 minuti dalla segnalazione.

ART. 35 – DOCUMENTI RELATIVI ALLE DERRATE ALIMENTARI

Presso il centro di produzione dovranno essere conservate le bolle di consegna delle derrate alimentari, da esibirsi su richiesta del personale incaricato dall'Ente.

Una copia di dette bolle, unitamente alle etichette dei prodotti biologici relative alla consegna dovrà essere mantenuta presso i centri refezionali per almeno un mese.

ART. 36 – OBBLIGO DI PARTECIPAZIONE DELL'IMPRESA ALLE RIUNIONI "UTENTI"

È fatto obbligo alla Ditta appaltatrice, nella persona del Direttore del servizio, di partecipare alle riunioni convocate dall'Amministrazione Comunale, dalle Istituzioni scolastiche e dai rappresentanti degli utenti per discutere sull'andamento del servizio di cui trattasi.

ART. 37 – MANCATO RISPETTO DELLE NORME DELLA SERIE ISO

Qualora la Ditta dovesse disattendere le norme relative ai sistemi di qualità, l'Amministrazione Comunale può fissare un termine di 30 giorni entro i quali la Ditta deve conformarsi.

Trascorso il termine stabilito, ove si verifichi il perdurare dell'inadempimento, l'Amministrazione Comunale procederà alla risoluzione del contratto, segnalando le non conformità rilevate sia all'Ente certificatore che ad ACCREDIA.

La Ditta è tenuta ad adempiere alle prescrizioni di rinnovo della certificazione della serie ISO per tutta la durata dell'appalto.

ART. 38 – RESPONSABILITÀ

La Ditta appaltatrice assume a suo totale carico ogni responsabilità per casi di infortunio o danni arrecati all'Amministrazione comunale in dipendenza inosservanza di leggi e regolamenti, negligenza, scarsa diligenza, manchevolezze o trascuratezze commesse durante l'esecuzione del servizio.

La Ditta appaltatrice assume, inoltre, a suo totale carico tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti, intossicazioni, tossinfezioni alimentari derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

La Ditta garantisce, altresì, che i pasti forniti siano confezionati con materie prime "di qualità ottima o extra" intendendosi per tale: la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

La Ditta appaltatrice è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, della qualità e della bontà del servizio assunto.

ART. 39 – DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO E CONTROLLI DA PARTE DEL COMUNE

La Stazione Appaltante individua il Direttore dell'esecuzione del contratto (D.E.C.) per il coordinamento, la direzione e il controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto e ne comunica il nominativo all'Appaltatore entro 7 giorni dalla stipula del contratto e comunque prima

dell'effettivo inizio del servizio.

Il D.E.C. assicura la regolare esecuzione del contratto, con i seguenti compiti:

- coordinare, dirigere e controllare sotto il profilo tecnico contabile l'esecuzione del contratto;
- assicurare la regolare esecuzione del contratto, verificando - attraverso opportuni controlli - che le attività e le prestazioni siano eseguite in conformità alle prescrizioni del Capitolato e del contratto.

Per ciascun controllo, che può avvenire anche senza compresenza del referente della Società, viene compilata nota informativa e fotografica da cui saranno rilevate le eventuali non conformità.

Le difformità saranno formalmente comunicate all'Appaltatore, che dovrà dare tempestiva risposta circa quanto segnalato, indicando le eventuali azioni correttive intraprese.

Se le non conformità rilevate non saranno motivate esaurientemente il Comune procederà all'applicazione delle penali, secondo la procedura prevista dal successivo art. 44;

- Effettuare le verifiche di conformità alla presenza del referente dell'appaltatore ed eventualmente di un altro rappresentante del Comune.

Delle verifiche viene redatto apposito verbale, attestante le modalità di svolgimento e gli esiti della verifica, sottoscritto da tutti i presenti.

In caso di riscontro di non conformità di lieve entità viene assegnato all'Appaltatore un termine per il corretto adempimento;

- rilasciare il certificato di ultimazione delle prestazioni, previa effettuazione dei necessari accertamenti, redigendo e firmando un verbale in duplice copia. Il verbale è firmato anche dal referente individuato dalla società a cui è consegnata una copia;
- adempiere a quanto previsto per la figura del Direttore dell'esecuzione del contratto dal D.Lgs. 50/2016 e effettuare ogni altra attività che si renda opportuna per assicurare il perseguimento dei compiti sopra indicati.

Fatte salve le verifiche di conformità che saranno previste dal contratto, è facoltà del Comune effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Appaltatore alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

Nel caso di riscontri non rispondenti alle prescrizioni del contratto e del presente Capitolato, è fatto obbligo all'Appaltatore di provvedere a tutti gli interventi necessari a garantire l'esecuzione delle prestazioni in senso conforme a quanto previsto dal contratto; ove l'Appaltatore non ottemperi agli obblighi assunti, la Stazione Appaltante ha la facoltà di ordinare e fare eseguire d'Ufficio, nel modo più opportuno ed a spese della Ditta affidataria, le prestazioni necessarie per garantire il regolare svolgimento del servizio.

ART. 40 - CONTESTAZIONI A SEGUITO DEI CONTROLLI

La Stazione Appaltante, qualora, a seguito dei controlli effettuati, riscontri anomalie, segnalerà per iscritto l'anomalia all'Appaltatore chiedendo il ripristino entro un termine temporale massimo, oltre il quale applicherà le penali previste dal Capitolato.

L'Appaltatore, in caso di segnalazione, dovrà procedere al ripristino dell'anomalia entro il termine prescritto, salvo comunicare i motivi per i quali tale ripristino comporta tempi di realizzazione più lunghi ovvero si renda impossibile o particolarmente oneroso.

L'Impresa, potrà presentare entro 10 giorni dalla data di ricevimento della contestazione le relative controdeduzioni. Trascorso tale termine senza alcun riscontro e/o qualora il Comune non ritenga, a suo insindacabile giudizio, motivate le controdeduzioni addotte, applicherà totalmente o parzialmente le penali comunicate.

ART. 41 - INADEMPIENZE E PENALITÀ

Nell'esecuzione del servizio la Ditta appaltatrice ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti ed il presente Capitolato.

Qualora si verificassero inadempimenti dell'appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali l'Amministrazione Comunale, in relazione alla gravità delle stesse, procederà all'applicazione, in danno della Ditta esecutrice, di penali (consistenti in sanzioni di natura pecuniaria), a garanzia del rispetto delle norme contenute nel presente Capitolato.

ART. 42- PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALITÀ

La non conformità dei servizi resi rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato, non appena riscontrata dall'ufficio, è tempestivamente contestata all'Appaltatore per iscritto a mezzo PEC, entro 2 (due) giorni lavorativi.

L'Appaltatore ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro dieci giorni dalla comunicazione della contestazione stessa.

Il provvedimento applicativo della penale, proposto dal Responsabile del Procedimento, è assunto dal Comune e notificato a mezzo PEC.

L'importo relativo all'applicazione della penale verrà introitato secondo le modalità specificate all'art. 31 "Pagamenti".

ART. 43 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La Stazione Appaltante ha diritto di risolvere il contratto ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile, al verificarsi delle seguenti fattispecie:

- a) sopravvenuta causa di esclusione di cui all'art. 94, 95, 96, 97 del D.Lgs. n. 36/2023;
- b) grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni, errore grave nell'esercizio delle attività, nonché violazioni alle norme in materia di sicurezza o ad ogni altro obbligo previsto dal contratto di lavoro e violazioni alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali
- c) falsa dichiarazione o contraffazione di documenti nel corso dell'esecuzione delle prestazioni;
- d) transazioni di cui al presente appalto eseguite senza avvalersi di Istituti Bancari o della società Poste italiane Spa o degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità dell'operazione, ai sensi del comma 9-bis dell'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i.
- e) in caso di esito interdittivo delle informative antimafia emesse dalla Prefettura per il contraente, e qualora emerga impiego di manodopera con modalità irregolari o il ricorso a forme di intermediazione abusiva per il reclutamento della stessa;
- f) in caso di inosservanza degli impegni di comunicazione alla Prefettura di ogni illecita richiesta di danaro, prestazione o altra utilità nonché offerta di protezione o ogni illecita interferenza avanzata prima della gara e/o dell'affidamento ovvero nel corso dell'esecuzione del servizio nei confronti di un proprio rappresentante, agente o dipendente, e di ogni altro soggetto che intervenga a qualsiasi titolo nella esecuzione del contratto, e di cui lo stesso venga a conoscenza.

La risoluzione del contratto non pregiudica in ogni caso il diritto del Comune al risarcimento dei danni subiti, a causa dell'inadempimento.

Costituiscono, inoltre, causa di risoluzione di diritto, ai sensi degli artt. 1453-1454 C.C., le seguenti ipotesi:

- gravi danni prodotti a impianti e attrezzature di proprietà del Comune;
- gravi difformità nella esecuzione del servizio in relazione a quanto previsto dal contratto e dal Capitolato;
- applicazioni delle penali previste dal Capitolato per un importo complessivo superiore al 10% dell'importo contrattuale;
- dopo tre contestazioni e in assenza di giustificazioni ritenute valide dall'Amministrazione, ferma restando l'applicazione delle penali previste
- inadempienze gravi degli obblighi contrattuali che si protraggano oltre il termine perentorio assegnato dal Comune all'Appaltatore per rimuoverle.

In tali casi, il Comune procederà alla contestazione degli addebiti e fisserà un termine perentorio, non inferiore a giorni 15, entro il quale la Ditta dovrà uniformarsi agli standard richiesti ovvero agli obblighi normativi e/o contrattuali.

il contratto si intenderà risolto di diritto alla scadenza del termine prefissato, in mancanza di tempestivo integrale adempimento.

Alla Ditta verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio regolarmente effettuato prima della risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

Al fine di recuperare penalità, spese e danni il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti della Ditta nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o di autorizzazione della stessa. In tutti i casi di

risoluzione anticipata del contratto il Comune effettuerà, tramite propri periti, una stima dei servizi forniti e dei servizi da fornire e valuterà l'entità del danno subito.

Tale accertamento potrà essere, se richiesto, eseguito in contraddittorio con rappresentanti dell'impresa fornitrice e le risultanze dello stesso verranno verbalizzate e sottoscritte dai presenti.

Le spese occorrenti per l'eventuale risoluzione del contratto e consequenziali alla stessa saranno a totale ed esclusivo carico della società. In caso di risoluzione contrattuale, il Comune procederà all'incameramento della cauzione definitiva, salvo il diritto al risarcimento di tutti i danni eventualmente patiti, ivi compresa l'eventuale esecuzione in danno.

ART. 44 – OBBLIGHI DI NATURA ETICA

L'Appaltatore si obbliga a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza, nonché assume l'esplicito impegno anticorruzione di non offrire, accettare o richiedere somme di denaro o qualsiasi altra ricompensa, vantaggio o beneficio, sia direttamente che indirettamente tramite intermediari, al fine dell'assegnazione del contratto e/o al fine di distorcerne la relativa corretta esecuzione.

L'Appaltatore si impegna a riferire tempestivamente al Comune di Foggia ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità, ovvero offerta di protezione, che dovesse essere avanzata nel corso dell'esecuzione dell'appalto nei confronti di un proprio rappresentante, agente o dipendente, restando fermo ed impregiudicato l'obbligo di denuncia all'Autorità Giudiziaria dei fatti comportanti pressioni estorsive e/o di ogni altra forma di illecita interferenza.

Il personale del Comune di Foggia impiegato ed impegnato ad ogni livello nell'espletamento della gara in oggetto e nel controllo dell'esecuzione del relativo contratto affidato, è consapevole degli obblighi etici di cui al presente articolo, il cui spirito condivide pienamente, nonché delle sanzioni previste a proprio carico in caso di mancato rispetto degli stessi.

L'Appaltatore si impegna a mettere a disposizione, a richiesta della Stazione Appaltante, tutte le informazioni sul proprio personale, anche ai fini del rispetto della contrattazione collettiva di riferimento.

L'Appaltatore si impegna a segnalare al Comune di Foggia qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e/o durante l'esecuzione dei contratti, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto.

La Ditta dichiara di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordata e non si accorderà con altri partecipanti alla gara e che non si è accordata e non si accorderà con altri partecipanti alla gara, che non subappalterà prestazioni di alcun tipo ad altre imprese partecipanti alla gara - in forma singola o associata - ed è consapevole che, in caso contrario, tali subappalti non saranno autorizzati e, che la propria offerta è improntata a serietà, integrità, indipendenza e segretezza.

La Ditta si impegna a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza e a non limitare od eludere in alcun modo la concorrenza.

L'inosservanza degli obblighi di cui al presente articolo, comunque accertata dall'Amministrazione, comporterà la risoluzione di diritto del contratto, salvo il diritto al risarcimento del danno arrecato al Comune.

L'Appaltatore è edotto e consapevole che, ai sensi dell'art. 2 del DPR n. 62/2013 (recante Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici), gli obblighi di condotta previsti dal Codice Generale di comportamento dei dipendenti pubblici, sono estesi, per quanto compatibili, anche ai dipendenti e collaboratori a qualsiasi titolo di imprese fornitrici di beni e servizi in favore dell'Amministrazione comunale, in appalto o in concessione. Pertanto, conformemente a quanto previsto dal suddetto DPR e dal Codice di Comportamento Integrativo approvato dal Comune di Foggia con deliberazione di G.C. n. 6 del 24.01.2014 e s.m.i., la Ditta si impegna ad osservare le previsioni di cui all'art. 4 "Regali, compensi ed altre utilità", all'art. 6 "Comunicazione degli interessi finanziari e conflitto d'interesse" ed all'art. 7 "Obbligo di astensione" del Codice Integrativo di cui si è innanzi detto, con riferimento alla fornitura di cui al presente Capitolato.

La Ditta è edotta che, in caso di violazione degli obblighi comportamentali definiti dai su richiamati articoli, il contratto si intenderà risolto di diritto, previa contestazione formale dell'inadempimento,

impregiudicato il diritto al risarcimento del danno.

A tal fine all'Appaltatore, all'atto della sottoscrizione del contratto, viene consegnata copia del Codice di comportamento del personale del Comune di Foggia.

Per le finalità di cui al comma precedente inoltre il Comune, dichiara, e l'Appaltatore è informato, che il DPR n. 62/2013 ed il Codice di Comportamento Integrativo del Comune di Foggia sono pubblicati e disponibili al seguente indirizzo: www.comune.foggia.it

ART. 45 - PROCEDURA DI GARA E SCELTA DEL CONTRAENTE

Il presente avviso è rivolto a tutti gli operatori economici di cui all'art. 65 del Nuovo Codice degli Appalti (D. Lgs. n. 36/2023) in possesso dei requisiti di partecipazione prescritti dai successivi articoli. Gli Operatori economici possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli articoli 67 e 68 del Nuovo Codice degli Appalti (D.Lgs.n.36/2023). I Consorzi di cui all'art.65 del Codice che intendono eseguire le prestazioni tramite i propri consorziati sono tenuti ad indicare per quali consorziati il Consorzio concorre.

Sono esclusi dalla presente procedura gli Operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui agli art.94, 95 e 98 del Codice degli Appalti (D. Lgs.n.36/2023);

Gli operatori interessati alla partecipazione devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

- *Requisiti di idoneità professionale*

Iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane per attività pertinenti con quelle oggetto della presente procedura di gara;

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 100, comma 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito;

- *Capacità Economica Finanziaria*

Fatturato globale maturato nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, comprensivo del fatturato nel settore di attività oggetto dell'appalto, pari al doppio del valore del servizio in oggetto, (non inferiore ad € 1200.000,00, IVA ed oneri di sicurezza esclusi), ai sensi dell'art 100 del Dlgs 36/2023;

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato *l'attività da meno di tre anni*, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.

- *Capacità Tecnica e Professionale*

Aver svolto nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, servizi analoghi a quelli oggetto dell'affidamento per **minimo n. 2 Enti Pubblici o privati**.

Nel caso di costituzione inizio dell'attività da meno di tre anni il partecipante deve possedere i requisiti di capacità tecnica e professionale riferiti al più breve periodo dall'avvio dell'attività;

L'operatore economico dovrà possedere l'abilitazione alla categoria merceologica "Servizi di mensa scolastica (CPV 55523100-3)" e dovrà essere iscritto al Mepa di Consip.

Il possesso dei requisiti dovrà essere dichiarato dall'Operatore economico interessato sotto la propria personale responsabilità ai sensi degli artt.46 e 47 del DPR n.445/2000 e ss.mm.ii..

Art. 46 MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

I soggetti interessati a presentare la manifestazione d'interesse dovranno avvalersi, a pena di esclusione, del modulo allegato all'Avviso ("Modulo manifestazione d'Interesse").

La manifestazione d'interesse dovrà pervenire entro il termine improrogabile delle ore _____ del giorno _____ esclusivamente a mezzo PEC da inviare all'indirizzo scolastico.amministrativo@cert.comune.foggia.it

Nell'oggetto della PEC va indicata la seguente dicitura :
"INDIVIDUAZIONE DI UNA DITTA SPECIALIZZATA (ISCRITTA SU ME.P.A.) PER L'AFFIDAMENTO IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA IN FAVORE DEGLI ALUNNI FREQUENTANTI LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE, STATALI E COMUNALI, E PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER L'ASILO NIDO COMUNALE "T.ONOFRI"PER IL PERIODO INDICATIVO OTTOBRE 2024/GENNAIO 2025, CON I CRITERI DI AGGIUDICAZIONE PREVISTI ALL'ART.50, COMMA 1, LETTERA E) DEL D.LGS. N.36/2023, CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICA PIU' VANTAGGIOSA".

Il "Modulo di Domanda –Manifestazione d'Interesse" e relativi allegati dovranno essere firmati digitalmente dal legale rappresentante dell'Operatore economico interessato, a pena di esclusione. L'invio della documentazione si intende fatto ad esclusivo rischio dei singoli partecipanti, per cui non saranno ammessi reclami in caso di mancato o ritardato arrivo.

ART. 47 SVOLGIMENTO DELLA PROCEDURA NEGOZIATA TRAMITE ME. P.A.

Per l'affidamento del servizio verrà eseguita la procedura negoziata senza pubblicazione del Bando di Gara secondo quanto previsto dall'art.50, co.1, lettera e) del Codice degli Appalti D.Lgs.n.36/2023 (in considerazione dell'importo inferiore alle soglie di rilevanza comunitaria).

Decorso il termine per la presentazione delle manifestazioni d'interesse, si procederà all'invito degli Operatori in possesso dei requisiti alla successiva procedura negoziata,attraverso invio Richiesta di Offerta (RdO) sul Mercato Elettronico della P.A. (Me.P.A.). Gli Operatori economici dovranno, pertanto, essere registrati e abilitati ad operare sulla piattaforma Me. P.A. nel momento in cui la Stazione appaltante invierà l'RdO.

In caso pervengano manifestazioni d'interesse in numero inferiore a 5 (cinque), si procederà in ogni caso all'invito con RdO a tutti i soggetti che abbiano manifestato interesse, purchè in possesso dei requisiti richiesti. L'Ambito Territoriale di Foggia si riserva la facoltà di procedere, anche in presenza di una sola manifestazione d'interesse valida. Le offerte dovranno essere presentate nel termine indicato dalla RdO, che sarà fissato in 15 giorni dal ricevimento della RdO stessa.

Il servizio sarà affidato in un unico lotto funzionale e prestazionale stante l'esigenza del Servizio Pubblico Istruzione di Foggia di acquisire un unico interlocutore al fine di garantire la massima efficacia nel raggiungimento degli obiettivi proposti.

Art. 48 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

Il contraente verrà selezionato, mediante criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, in conformità a quanto disposto dall'art.108 del Codice degli Appalti (D.Lgs.n.36/2023) ed a quanto contenuto nel Regolamento Unico per l'affidamento dei servizi approvato dalla Commissione Straordinaria con i poteri del Consiglio Comunale del Comune di Foggia in data 26.09.2023 con

Deliberazione n.134.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

PUNTEGGIO MASSIMO

| | |
|-------------------|------------|
| Offerta Tecnica | 80 |
| Offerta Economica | 20 |
| TOTALE | 100 |

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi:

MODALITA' ORGANIZZATIVA DELL'IMPRESA :

1) Organizzazione del servizio e del personale punti 0-15

- Descrizione metodo ed organizzazione del lavoro: descrizione dell'organizzazione del centro di cottura, delle fasi di svolgimento del servizio con l'individuazione analitica di tempi e modalità attraverso i quali si prevede di eseguirlo, con l'indicazione di eventuali aspetti peculiari che possano caratterizzare ulteriormente la qualità del servizio stesso nella sua esecuzione da parte del personale addetto.

punti 0-6

- Teaming operativo: Descrizione e composizione del team di lavoro proposto per lo svolgimento del servizio di refezione con riferimento al numero di unità, all'orario di servizio, alle mansioni e alle qualifiche professionali degli operatori addetti utilizzati per il servizio

punti 0-9

2) Formazione ed aggiornamento punti 0-3

- Descrizione degli interventi di formazione e aggiornamento del personale addetto, che mirino ad un processo di miglioramento qualitativo del servizio da espletare, con l'obiettivo di fornire conoscenze fondamentali agli operatori per l'attivazione e lo sviluppo di un processo di assistenza e soddisfazione dell'utenza.

QUALITA' DEL SERVIZIO:

3)Autocontrolli analitici sul servizio punti 0-5

Descrizione dell'organizzazione del sistema di autocontrollo per l'attività relativa al servizio e del piano HACCP, da farsi per tutto il ciclo produttivo, dall'accettazione delle derrate alimentari sino alla somministrazione del prodotto finito, esplicitando il tutto con note sintetiche per tutte le fasi, le modalità, le attrezzature, gli impianti, le strutture logistiche, i mezzi di trasporto, le risorse umane.

4)Piano di pulizia e sanificazione punti 0-6

Descrizione delle operazioni di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, con l'indicazione delle metodologie di lavoro, dei prodotti impiegati diversificati e specifici, delle attrezzature utilizzate, ivi comprese quelle per il trasporto e la distribuzione dei pasti nelle mense scolastiche in rapporto al servizio.

5)Veicolazione pasti punti 0-6

Descrizione, in rapporto al servizio, delle caratteristiche dei mezzi di trasporto (comprensiva del numero, dell'anno di immatricolazione, ecc.) e dei contenitori e delle attrezzature per il trasporto utilizzati per la veicolazione dei pasti, dei carrelli termici per la distribuzione dei pasti nelle mense scolastiche, il tutto risultante da apposito analitico elenco descrittivo.

6) Proposte migliorative

punti 0 - 8

Eventuali proposte migliorative (non previste nel capitolato d'appalto del servizio) che la ditta si impegna a realizzare con propri mezzi e risorse senza maggiori oneri a carico del Comune.

Per ciascuna miglioria al servizio il punteggio verrà attribuito tenendo conto:

- Introduzione di nuove attrezzature, arredi (tavoli, sedie, armadietti, etc) in aggiunta o in sostituzione di quelle esistenti per l'ottimizzazione del servizio, (che rimarranno di proprietà del Comune).
punti 0-1

- Fornitura e consegna di pasti gratuiti destinati dal Comune per scopi assistenziali.
punti 0-1

- Utilizzo di prodotti a ridotto impatto ambientale non alimentari (piatti, bicchieri, tovaglioli, posate, tovaglie, borracce da riempire, in sostituzione di bottigliette di plastica, e boccioni di acqua naturale) MOCA (materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti) dotati di dichiarazioni di conformità, del sistema di rintracciabilità, dell'ideale sistema di stoccaggio e conservazione, conseguente adeguamento del Piano di autocontrollo.

punti 0-5

- educazione alimentare, iniziative di educazione alimentare e comunicazione con l'utenza al fine di promuovere il consumo consapevole di frutta e verdura.

punti 0-1

7) Generi alimentari e Prodotti certificati

punti 0-12

Utilizzazione di prodotti certificati da agricoltura biologica e di qualità oltre il 35%, nonché di prodotti tipici tradizionali DOP, DOC, IGP, IGT della Regione Puglia ai sensi della L. n. 488/99:

- pasta

punti 1

- olio extra vergine di oliva

punti 1

- riso

punti 1

- altri prodotti: 0,5 punti per ogni prodotto offerto

punti 0 - 6

- copia schede tecniche (etichettatura) di TUTTE le materie prime offerte per i generi alimentari del menù.
punti 0-3

8) Rapporto migliorativo tra gli addetti impiegati presso i plessi scolastici per le operazioni di distribuzione dei pasti e numero degli utenti da servire

punti 0-12

Dichiarazione del rapporto, che dovrà essere rispettato in ogni singola mensa scolastica, tra gli addetti allo sporzionamento dei pasti ed il numero dei pasti serviti nel luogo di consumo (singola mensa scolastica). Verrà assegnato il punteggio così come di seguito specificato:

- Sporzionamento effettuato da addetti con il rapporto di 1 unità lavorativa per ogni n. 40 pasti erogati e comunque una unità lavorativa per ogni sede di mensa.

punti 7

Sporzionamento effettuato da addetti con il rapporto di 1 unità lavorativa per ogni n. 35 pasti erogati e comunque una unità lavorativa per ogni sede di mensa.

punti 5

9) Gestione delle emergenze

punti 0- 3

10) Piano dei trasporti

punti 0-10

Redazione di un Piano dei trasporti che illustri le modalità del trasporto dei pasti dal centro di cottura ai luoghi di consumo, corredato dalle caratteristiche, dalla descrizione e dalle schede tecniche degli automezzi utilizzati, per la distribuzione dei pasti nelle mense scolastiche.

Il piano dovrà indicare inoltre in particolare:

- il numero dei mezzi utilizzati giornalmente per il trasporto pasti;

- il percorso di ogni mezzo, dal centro di cottura alle sedi scolastiche, con l'indicazione delle vie

percorse, dei Km percorsi (approssimati a due cifre decimali), suddivisi tra percorso urbano ed extraurbano.

- **il tempo di percorrenza** di ogni mezzo, che dovrà essere calcolato teoricamente tenendo conto per il tratto di percorso urbano di una velocità convenzionale di 25 Km/ora, per il tratto di percorso extraurbano di una velocità convenzionale di 65 Km/ora.

Il percorso extraurbano è quello che si svolge al di fuori dei centri abitati, così come definiti dalle amministrazioni locali in attuazione del Decreto Legislativo 285 del 30 aprile 1992 e s. m. i., o, in mancanza, definiti dallo stesso decreto.

- **il tempo medio di consegna** (espresso in minuti primi), dato dalla sommatoria dei tempi di percorrenza di ogni mezzo suddiviso per il numero dei mezzi utilizzati.

Il punteggio max verrà assegnato all'offerta che prevede il minor tempo medio di consegna.

I risultati saranno arrotondati al punto intero, con lo stesso criterio del cambio lira/euro. Sono escluse da valutazione le offerte che prevedono un tempo medio di consegna superiore a 100 minuti primi.

Tutti gli impegni assunti dall'impresa concorrente in sede di partecipazione alla gara ("offerta tecnica"), diventeranno specifici obblighi contrattuali da rispettare.

Per l'assegnazione dei punteggi delle diverse offerte, alla luce di ognuno dei criteri sopra elencati, sono stati previsti cinque giudizi che la Commissione può attribuire nel modo che segue:

OTTIMO: sarà assegnato il 100% del punteggio massimo previsto per il singolo elemento di valutazione;

BUONO: sarà assegnato il 75% del punteggio massimo previsto per il singolo elemento di valutazione;

SUFFICIENTE: sarà assegnato il 50% del punteggio massimo previsto per il singolo elemento di valutazione;

SCARSO: sarà assegnato il 25% del punteggio massimo previsto per il singolo elemento di valutazione;

INSUFFICIENTE: sarà assegnato lo 0% del punteggio massimo previsto per il singolo elemento di valutazione.

Non saranno ammesse all'apertura delle offerte economiche, i concorrenti le cui offerte tecniche non abbiano ottenuto almeno 48 punti sugli 80 punti massimi assegnabili.

C. PREZZO:

Ai sensi dell'art. 55 della L.R. n. 19/2006, si dovrà affidare il servizio con procedura ad evidenza pubblica secondo modalità che consentano il confronto tra più soggetti e più offerte valorizzando prioritariamente l'apporto progettuale e gli elementi di conoscenza del territorio in cui tali soggetti operano rispetto all'elemento prezzo che il Comune di Foggia con su citata deliberazione della Commissione Straordinaria con i poteri del Consiglio Comunale del Comune di Foggia n. 134 del 26. 9. 2023 ha fissato al 20%.

Pertanto, nella procedura di affidamento del servizio, durante la valutazione delle proposte, al criterio del prezzo dovrà essere assegnato un punteggio pari al 20 % del punteggio complessivo.

Ai fini del calcolo del punteggio da attribuire al prezzo per ciascuna proposta presentata, il Comune di Foggia adotta la seguente formula di calcolo:

dove

R_i = ribasso offerto dal concorrente i-esimo

R_{max} = ribasso dell'offerta più conveniente

$\alpha = 0,5$

N.B.: Si ricorda che elevare un numero a 0,50 equivale ad effettuare la radice quadrata.

Il totale dei punti disponibili per la valutazione della qualità della proposta è pari a 100 – 20 dove 20 è il punteggio massimo assegnato alla valutazione del prezzo.

ART. 49 METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI E GRADUATORIA

L'appalto verrà assegnato all'impresa che avrà ottenuto il punteggio totale più alto.

Il punteggio totale finale, secondo la documentazione esibita dall'impresa, è composto dalla somma dei punteggi ottenuti nei tre elementi:

“OFFERTA ECONOMICA + OFFERTA TECNICA (data a sua volta dalla somma dei punteggi QUALITA' ORGANIZZATIVA + QUALITA' DEL SERVIZIO)”

Non sono ammesse offerte condizionate o espresse in modo indeterminato e con riferimento ad altra offerta propria o di altri.

ART. 50 CLAUSOLA SOCIALE DI PRIORITARIATO ASSORBIMENTO DI PERSONALE DEL PRECEDENTE APPALTATORE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi europei e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, qualora a seguito della presente procedura di gara si verificasse un cambio di gestione dell'appalto, il nuovo appaltatore dovrà prioritariamente assumere nel proprio organico, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti con il precedente appaltatore, come previsto dall'articolo 57 del d.lgs. 36/2023 e garantendo l'applicazione del CCNL di settore, quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

Qualora a seguito della presente procedura di gara si verificasse un cambio di gestione dell'appalto, l'appaltatore subentrante dovrà prioritariamente assumere, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti, quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

Qualora l'appaltatore subentrante applichi il medesimo contratto collettivo nazionale di lavoro dell'appaltatore uscente e tale contratto collettivo stabilisca l'obbligo di riassunzione del personale dell'appaltatore uscente, è tenuto a dare adempimento a tale obbligo, anche in base a quanto previsto dall'art. 30, comma 3 del D. Lgs. n. 50/2016.

I lavoratori che non trovano spazio nell'organigramma dell'appaltatore subentrante e che non vengano ulteriormente impiegati dall'appaltatore uscente in altri settori, sono destinatari delle misure legislative in materia di ammortizzatori sociali. Detta clausola dovrà essere sottoscritta in sede di produzione di offerta economica per la procedura d'appalto in oggetto, in applicazione dell'art. 100, comma 2, del D.Lgs. n.50/2016.

La stazione appaltante sarà estranea dalla concreta applicazione della clausola in oggetto e non provvederà al rilascio di valutazioni e certificazioni preordinate all'applicazione della presente clausola.

Le valutazioni necessarie alla concreta applicazione, sono di esclusiva competenza dell'appaltatore subentrante.

Si precisa che sono a carico dell'appaltatore subentrante le verifiche dei requisiti di ordine generale e morale dei lavoratori. L'appaltatore avrà cura quindi di trasmettere al competente servizio comunale l'esito delle verifiche effettuate.

ART. 51 VERIFICA SODDISFAZIONE DELL'UTENZA

La Ditta aggiudicatrice è tenuto ad organizzare incontri illustrativi rivolti ai componenti delle Commissioni Mensa sull'attività del Centro Cottura secondo modalità che verranno concordate con l'A.C. La Ditta aggiudicatrice dovrà predisporre ed attuare un sistema di monitoraggio e di misurazione continuo del grado di soddisfazione dell'utenza. Di tale rilevazione dovrà essere fornito trimestralmente (a marzo e a giugno) un report all'A.C. La Ditta aggiudicatrice è infine tenuto a concordare con l'A.C. un piano di analisi dello scarto rilevato presso i Refettori, relativamente al quale dovranno essere forniti report trimestrali all'A.C.

ART. 52 – SPESE CONTRATTUALI

Il contratto sarà stipulato secondo le modalità previste dal Bando/Disciplinare di gara. Tutte le spese di contratto, ivi compresa l'imposta di registro, bolli ecc., sono a carico dell'aggiudicatario.

ART. 53 – GARANZIE E RISERVATEZZA DEI DATI

I dati personali raccolti saranno trattati con e senza l'ausilio di strumenti elettronici, per l'espletamento delle attività istituzionali relative al presente procedimento e agli eventuali procedimenti amministrativi e giurisdizionali conseguenti (compresi quelli previsti dalla L. n. 241/90 sul diritto di accesso alla documentazione amministrativa) in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza e comunque nel rispetto della normativa vigente.

I dati giudiziari, raccolti ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, saranno trattati in conformità al D.Lgs. n. 196/2003 e del Regolamento UE 2016/679.

In relazione ai suddetti dati l'interessato può esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del citato Decreto **Legislativo**.

Il Titolare del Trattamento dei dati è il Comune di Foggia;

Il Comune di Foggia, in quanto titolare del trattamento dei dati personali, è tenuto alla designazione della figura del Responsabile della Protezione dei Dati personali – RPD, che l'ente ha individuato del ai sensi dell'art. 37 comma 6, nell'ambito del un contratto di servizi seguente:

Rete Entionline All Privacy – Via Triumplina n. 183/B – 25136 Brescia (BS)

**RPD: Avv.to Nadia Corà – Via Triumplina n. 183/B – 25136 Brescia (BS) P.IVA: 02254110204
Email: consulenza@entionline.it – PEC: professionisti@pec.ncpg.it – Telefono: 0376/803074**

I dati personali relativi all'Appaltatore saranno oggetto di trattamento informatico o manuale da parte del Comune, nel rispetto di quanto previsto dal GDPR 2016/679 e della normativa nazionale vigente, per i soli fini inerenti la procedura di gara e l'esecuzione del contratto.

Gli interessati hanno il diritto di chiedere al titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del RGPD).

L'Appaltatore si obbliga a non portare a conoscenza di terzi, informazioni, dati tecnici, documenti e notizie di carattere riservato, di cui vengano a conoscenza in forza del presente impegno garantendo l'adempimento dello stesso obbligo da parte di tutto il proprio personale. L'Appaltatore è tenuto ad accettare la nomina quale 'Responsabile Privacy.

ART. 54 – DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dal contratto è competente il Foro di Foggia, rimanendo espressamente esclusa la compromissione in arbitri.

ART. 55 – DISPOSIZIONI NORMATIVE APPLICABILI

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si applicano le disposizioni contenute nelle condizioni generali di contratto relative al Bando MEPA "Servizi" quanto applicabili, nonché il Codice dei Contratti Pubblici e le disposizioni del Codice Civile.

FOGGIA,

Il dirigente Area IV
(dr. ssa serafina Croce)