



CITTÀ DI LAVELLO
(Provincia di Potenza)

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER
L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

Anni scolastici 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027

COMUNE DI LAVELLO Numero 0013360 - 05-07-2024 - partenza

INDICE

Art. 1 - Oggetto

Art. 2 - Durata

Art. 3 - Luogo e tempi di attivazione del servizio ristorazione

Art. 4 - Valore del contratto e quantificazione dei consumi

Art. 5 - Prezzi – fatturazione – pagamenti – tracciabilità

Art. 6 – Revisione prezzi

Art. 7 –Uso delle strutture, utenze (energia, gas ed acqua) e consegna dei locali, arredi e attrezzature

Art. 8 - Personale

Art. 9 - Personale: disposizioni generali

Art. 10 - Responsabili del contratto e figure professionali particolari

Art. 11 - Organico

Art. 12 - Variazioni e reintegri del personale dell'Impresa

Art. 13 - Indumenti di lavoro

Art. 14 - Igiene personale

Art. 15 - Addestramento, formazione e informazione

Art. 16 - Controlli, tutela dell'utenza e oneri informativi

Art. 17 - Contestazioni, inadempienze, penalità

Art. 18 - Responsabilità della ditta affidataria

Art. 19 - Cauzione definitiva

Art. 20 – Clausola risolutiva espressa

Art. 21 – Esecuzione in danno

Art. 22 - Risoluzione del contratto

Art. 23 - Fallimento dell'affidatario, morte del titolare

Art. 24 – Obbligazione del Comune

Art. 25 – DUVRI e costi per la sicurezza

Art. 26 - Divieto di subconcessione e di cessione - subappalto

Art. 27 - Normativa antimafia

Art. 28 – Trattamento dei dati personali

Art. 29 – Obblighi di riservatezza

Allegato 3 alla Determinazione n.180 del 01/07/2024

- Art. 30 - Prestazioni principali per la gestione del servizio mensa nelle scuole dotate di cucina interna**
- Art. 31 - Prestazioni principali per la gestione del servizio mensa nelle scuole non dotate di cucina ("in asporto")**
- Art. 32 - Sistema informatizzato per l'acquisizione delle iscrizioni al servizio di mensa rilevazione delle presenze, addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza**
- Art. 33 - Misure di sicurezza dell'applicazione informatica**
- Art. 34 - Valutazione di Impatto nella protezione di dati personali (DPIA)**
- Art. 35 - Derrate alimentari**
- Art. 36 - Utilizzo di prodotti biologici, tipici, tradizionali e a denominazione protetta**
- Art. 37 - Assenza di OGM ed etichettatura degli alimenti**
- Art. 38 - Conformità degli alimenti**
- Art. 39 - Tracciabilità -Rintracciabilità**
- Art. 40 - Menù: disposizioni generali**
- Art. 41 - Grammature / Parametri nutrizionali**
- Art. 42 - Tabelle Dietetiche**
- Art. 43 - Struttura del menù**
- Art. 44 - Variazioni, menù dietetici e speciali**
- Art. 45 - Informazioni all'utenza**
- Art. 46 - Norme igienico sanitarie**
- Art. 47 - Organizzazione della produzione**
- Art. 48 - Conservazione delle derrate**
- Art. 49 - Campione Testimone, prelievi e analisi**
- Art. 50 - Divieto di riciclo**
- Art. 51 - Struttura di supporto alla refezione scolastica**
- Art. 52 - Manipolazione e cottura**
- Art. 53 - Preparazione dei piatti freddi**
- Art. 54 - Preparazione e cottura degli alimenti**
- Art. 55 - Utensili per la cottura**
- Art. 56 - Condimenti**
- Art. 57 - Acqua**

Art. 58- Applicazione del sistema HACCP

Art. 59 - Raccolta differenziata

Art. 60 - Licenze e autorizzazioni

Art. 61 - Ulteriori obbligazioni dell'affidatario dei servizi

Art. 62- Foro competenze

Art. 63 – Spese Contrattuali

Art. 64 – Norme di rinvio

Art. 65 - Allegati

Art. 1 - Oggetto

1.1 Il presente capitolato ha per oggetto la concessione del servizio di refezione scolastica nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, nonché nell'asilo nido comunale.

1.2 Il servizio oggetto della concessione è da considerarsi, ad ogni effetto, un pubblico servizio, essendo finalizzato ad erogare prestazioni previste per legge a carico dell'Ente pubblico e volte a soddisfare bisogni collettivi nell'ambito dell'istruzione pubblica. Il concessionario dovrà, pertanto, attenersi rigorosamente, nell'esercizio delle sue funzioni, ai principi della regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti dei destinatari. L'Ente concessionario svolgerà a questo proposito specifiche funzioni di vigilanza. In particolare la concessione riguarda:

a) La gestione completa della mensa tramite i centri cottura ubicati nel plesso scolastico di Piazza Matteotti, nel plesso scolastico di Sant'Anna e nell'asilo nido comunale di via Verdi, raffigurati nell'allegata planimetria (ALLEGATO Nr.1). Il servizio sarà erogato nei refettori ubicati nelle scuole dell'Infanzia, primaria, secondaria di I grado dell'Istituto comprensivo Statale, nonché nell'asilo nido comunale di via Verdi, come di seguito riportate:

Scuola dell'Infanzia: via Arno – “Madonnina” (via Lombardia) – P.zza Mattetotti;

Scuola primaria tempo pieno: “Madonnina” (via Lombardia) – P.zza Matteotti;

Scuola primaria modulo: Madonnina” (via Lombardia) – P.zza Mattetotti - Sant'Anna.

Scuola Secondaria I Grado: P.zza Falcone – P.zza Matteotti;

Asilo nido comunale: via Verdi.

b) la preparazione, presso i centri di cottura, di pasti da asporto per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado non dotate di cucina interna con relativa distribuzione, come meglio specificato al successivo art. 3 punto 3.1.

c) la gestione tecnico-contabile informatizzata del servizio (acquisizione domande di iscrizione al servizio di ristorazione scolastica, rilevazione delle presenze, elaborazione rette, addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza), tramite apposito sistema Web accessibile all'impresa di ristorazione, al Comune e ai destinatari del servizio stesso, per quanto di competenza.

1.3 Il concessionario è tenuto a gestire il servizio, con propria organizzazione, nel rispetto delle disposizioni legislative e delle prescrizioni e obblighi di cui al presente Capitolato d'Oneri.

Art. 2 - Durata

2.1 La durata del presente contratto è riferita al periodo relativo agli Anni scolastici 2024/2025, 2025/2026 e 2026/2027.

2.2 Alla scadenza contrattuale il rapporto è sciolto di diritto, senza bisogno di disdetta, salvo che l'Amministrazione, con provvedimento notificato alla ditta affidataria almeno quindici giorni prima, non comunichi la necessità di proseguire il rapporto nelle more dell'espletamento di nuova gara. L'esecuzione del contratto avverrà sulla base di apposito verbale di avvio redatto dal Direttore di esecuzione ai sensi dell'art. 114 comma 7 del d.lgs.n.36/2023.

Art. 3 - Luogo e tempi di attivazione del servizio ristorazione

3.1 Il servizio di ristorazione in concessione è riferito alle scuole qui di seguito elencate con relative indirizzi e l'indicazione della presenza o meno di cucina interna, nonché dei refettori serviti con servizio da asporto dai rispettivi centri cottura.

Centri cottura	Refettori serviti direttamente dal centro cottura
1. Istituto Comprensivo Statale Lavello Plesso scolastico Piazza Matteotti	1.Scuola dell'Infanzia Piazza Matteotti 2. Scuola primaria Piazza Matteotti (tempo pieno e modulo) 3. Scuola Secondaria di I grado Piazza Matteotti
2. Istituto Comprensivo Statale Lavello Plesso scolastico Sant'Anna	1. Scuola primaria Madonnina
3. Asilo nido comunale via Verdi	1.Asilo nido via Verdi
Centri cottura	Refettori serviti mediante asporto
4. Istituto comprensivo statale Lavello Plesso scolastico Sant'Anna	1.Scuola dell'Infanzia: via Arno e Madonnina 2. Scuola primaria: Sant'Anna e Madonnina (tempo pieno e modulo) 3. Scuola secondaria di I grado Piazza Falcone

3.2 Al fine di poter definire i tempi di attivazione del servizio nell'anno scolastico, si precisa che l'inizio del servizio di ristorazione scolastica è fissato dall'amministrazione comunale, indicativamente tra la fine del mese di settembre e la prima settimana del mese di ottobre. Qualora la procedura di gara per l'affidamento del servizio non dovesse concludersi nei tempi previsti per l'avvio del servizio il concessionario subentrerà nello stesso nel corso dell'anno scolastico avviato. In tal caso la durata del contratto potrà essere estesa fino al termine dell'anno 2027, nei limiti del valore complessivamente stimato.

3.3 L'Amministrazione comunale si riserva di dare avvio all'esecuzione del servizio, in pendenza della stipula del contratto, mediante esecuzione anticipata, ai sensi dell'art. 17 comma 8 del d.lgs.n.36/2023.

Art. 4 - Valore del contratto e quantificazione dei consumi

4.1 Il valore stimato del contratto ammonta ad euro 461.815,05 (oltre Iva) per ogni anno scolastico e quindi per complessivi euro 1.385.445,15 (oltre Iva), di cui euro 4.347,90 (oltre iva) per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, compresi i rischi da interferenza, di cui al DUVRI standard allegato al presente capitolato, da definire secondo quanto indicato al successivo art. 25. Il valore stimato è stato calcolato detraendo dallo stesso i costi corrispondenti all'affitto dei centri cottura, come estrapolati dall'Agenzia delle Entrate "Banca dati delle quotazioni immobiliari" e quelli relativi alle utenze (luce, gas, acqua) calcolati forfetariamente sulla base dei costi storici.

4.2 Fermo restando l'esclusivo pagamento del numero dei pasti effettivamente erogati, ai fini di una stima presuntiva si porta a conoscenza che il numero medio giornaliero dei fruitori del Servizio nelle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di I grado, compreso il personale docente avente diritto al pasto è pari a nr. 413, per complessivi nr. 68.145 pasti annui, rapportati a nr. 165 giorni di refezione scolastica. Per quanto riguarda, invece, i pasti da erogare nell'asilo nido comunale gli stessi

ammontano, per anno educativo, presuntivamente a nr. 24 pasti giornalieri x nr. 180 gg circa di refezione, per un totale, quindi, di nr. 4.320 pasti, fatti salvi eventuali incrementi collegati all'aumento della ricettività della struttura in conseguenza dei lavori di adeguamento dell'asilo nido comunale, in corso. Si precisa che il numero dei pasti è determinato a titolo meramente indicativo e presunto sulla base dei dati dell'anno 2023 maggiormente indicativi ed è suscettibile di variazioni in più o in meno, in dipendenza delle effettive presenze che saranno rilevate nei singoli anni scolastici.

4.3. L'Amministrazione si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, modificare il numero delle scuole in cui dovrà svolgersi il servizio di ristorazione, modificare i menù, il numero e la tipologia dei pasti, il calendario di erogazione e gli orari di refezione senza che tali variazioni, fermo restando il pagamento dei pasti effettivamente erogati, possano comportare per l'Ente appaltante ulteriori oneri finanziari e/o di diversa natura in aumento sul corrispettivo unitario pattuito.

4.4. Il prezzo posto a base di gara per il **"pasto"** destinato agli alunni delle scuole statali dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, con relativo personale docente, nonché in favore dei bambini dell'asilo nido comunale, è il seguente:

Costo della manodopera, a pasto, non soggetta a ribasso	3,27
Oneri per la sicurezza, a pasto, non soggetti a ribasso	0,02
Costo, a pasto, a base di gara per il ribasso	3,08
Costo totale a pasto oltre Iva	6,37

Resta a carico del concessionario quantificare gli oneri di sicurezza per i rischi interferenziali tra ogni istituzione scolastica ed il concessionario.

4.5 Riduzioni o aumenti delle somministrazioni mediamente previste sono, fin d'ora, consentiti ed accettati in caso di eventi indipendenti dall'Amministrazione comunale (es. autorità scolastiche, Regione, Stato, ASL, etc.) o in caso di modifiche dell'organizzazione delle scuole (chiusura/apertura di plessi o di sezioni, modifica di moduli e orari, ecc.) o per cause di forza maggiore. L'Amministrazione, in corso di rapporto e alle medesime condizioni contrattuali, si riserva la facoltà di variare le sedi di somministrazione del pasto, comunque nell'ambito del territorio comunale, e gli orari di svolgimento del servizio. Al fine di ovviare ad eventuali criticità logistiche organizzative derivanti dall'impossibilità, anche temporanea, di effettuare la preparazione dei pasti nei centri di cottura messi a disposizione dall'Amministrazione, l'aggiudicatario può avvalersi di altro idoneo punto cottura, senza ulteriori oneri per l'Amministrazione appaltante né per gli utenti.

4.6 Stante l'impossibilità di fissare un numero preciso di pasti annuo, per le ragioni di cui al precedente punto 4.2., l'Ente non assume alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti che dovranno essere prodotti, distribuiti, confezionati e trasportati e la ditta affidataria rinuncia a qualsiasi richiesta di compenso ed indennizzo nel caso in cui i quantitativi qui sopra riportati (preventivati in sede di gara) venga superato o non venga raggiunto per qualsiasi motivo.

Art. 5 - Prezzi - fatturazione - pagamenti - tracciabilità

5.1 I prezzi a pasto risultanti dalla gara devono considerarsi comprensivi di ogni onere, esclusa la sola Iva di legge.

5.2 L'utenza richiedente il servizio in concessione effettuerà direttamente al concessionario il pagamento della tariffa corrispondente alla propria fascia ISEE di appartenenza, di norma anticipatamente, come indicato al successivo art. 29.

5.3 Fasce di reddito ISEE, relative tariffe, altre agevolazioni o esoneri totali sono fissati dall'Ente.

5.4 Le fasce ISEE a cui corrispondono esoneri, ovvero percentuali di compartecipazione alla spesa a carico dell'Ente sono stabilite annualmente con l'approvazione della deliberazione, da allegare al bilancio di previsione.

5.5 Rimane a carico del concessionario ogni onere inerente la riscossione delle quote a carico degli utenti. In nessun caso il concessionario potrà rivalersi sul concedente per quote non riscosse.

5.6 Sono a carico del Comune:

- il costo per il numero dei pasti consumati dagli insegnanti e adulti comunque aventi diritto alla gratuità;
- le quote pasto relativamente agli alunni per i quali sono riconosciute rette agevolate o esonero, come rinvenienti dalle fasce ISEE di appartenenza. I nominativi degli aventi diritto all'esonero totale o parziale sono comunicati dal Settore I Amministrativo - "Servizi alla Persona - Ufficio Istruzione".

5.7 La ditta concessionaria emetterà per le suddette quote e/o pasti posti a carico del Comune fatture mensili intestate al Comune di Lavello, Settore I "Amministrativo" - Largo Tuscania - 85024 - Lavello. Le fatture dovranno permettere la verifica del consumo del servizio in concessione per ogni singola scuola e per tipologia di utente e dovranno essere corredate da prospetti di dettaglio.

5.8 L'emissione delle fatture potrà avvenire solamente previa attestazione da parte del Direttore di esecuzione individuato dalla stazione appaltante (art. 114 comma 7 del d.lgs.n.36/2023), di avvenuta regolare esecuzione dei servizi, a seguito del buon esito delle verifiche di conformità dei servizi.

5.9 In ottemperanza alle vigenti normative, in sede di formale liquidazione delle fatture, l'ufficio competente è tenuto all'acquisizione d'ufficio (presso l'INPS/Inail di competenza) di DURC regolare, in corso di validità, della ditta aggiudicataria in relazione al presente contratto. Sull'importo netto progressivo delle prestazioni, ai sensi dell'art. 11 comma 6 del D.lgs.n.36/2023, sarà operata una ritenuta dello 0,50%; le ritenute saranno svincolate in sede di liquidazione finale alla scadenza del contratto, dopo l'approvazione, da parte della Stazione appaltante della verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

5.10 Il pagamento avverrà, ai sensi dell'art. 4, commi 1 e 2, del D.Lgs. 9 ottobre 2002, n. 231, e cioè entro trenta giorni dal ricevimento della fattura, salvo diverso termine stabilito in sede di contratto. Il pagamento verrà effettuato, ai sensi del disposto dell'art. 3 della L. 136/2010 (comma 1) esclusivamente a mezzo bonifico bancario o postale su c/c dedicato anche in via non esclusiva acceso presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A..

5.11 La ditta aggiudicataria si impegna a comunicare al Comune di Lavello gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati unitamente alle generalità, codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi (comma 7). E' a carico della ditta aggiudicataria l'obbligo della tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010 (comma 8).

5.12 Qualora l'affidatario non assolva agli obblighi previsti dal citato art. 3 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi al servizio in concessione e in appalto, il contratto si risolve di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3.

Art. 6 - Revisione prezzi

6.1 Trattandosi di prestazione continuativa nel tempo, i prezzi sono sottoposti a revisione con riferimento all'indice generale dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati (FOI) elaborato dall'ISTAT. La revisione prezzi è ammessa a partire dall'anno scolastico successivo a quello di avvio del servizio in oggetto.

Art. 7 - Uso delle strutture, utenze (energia, gas ed acqua) e consegna dei locali, arredi e attrezzature

7.1 Il Comune di Lavello concede l'uso dei centri cottura, di tutti gli ambienti ed accessori, degli impianti e relative attrezzature, degli elettrodomestici, delle stoviglie e di quant'altro presente e necessario allo svolgimento del Servizio, nello stato in cui si trovano. Per tale utilizzo non è previsto il pagamento di un canone nè oneri per il pagamento delle utenze (energia, gas ed acqua) in quanto i relativi costi di "affitto" ed "utenze" sono stati già calcolati forfetariamente dal Comune, desunti dai costi storici nonché dai dati estrapolati dall'Agenzia delle Entrate "Banca dati delle quotazioni immobiliari" e detratti dal valore finale della concessione e dal costo/pasto da porre a base di gara.

7.2 I locali adibiti al servizio ristorazione scolastica, le cucine, gli impianti, le attrezzature, gli arredi e quant'altro in essi contenuto, funzionali al servizio medesimo, sono consegnati all'affidatario per tutta la durata del contratto, nello stato in cui si trovano, esclusivamente per la gestione dei servizi.

7.3 Prima dell'inizio del servizio e nella data fissata dal Comune sarà formalizzata, con apposito verbale sottoscritto dalle parti, la ricognizione dello stato di conservazione dei centri cottura e delle attrezzature e la relativa consegna. Alla scadenza l'affidatario è tenuto a riconsegnare i locali, e relativi arredi, impianti e attrezzature, in buono stato di conservazione e funzionamento, fatti salvi i deterioramenti prodotti dal normale uso. Gli arredi e le attrezzature sostituiti e quanto comunque aggiunto o realizzato per ottemperare a obblighi di legge rimarranno di proprietà comunale.

7.4 La riconsegna dovrà risultare da apposito verbale redatto a cura dell'affidatario uscente e sottoscritto dal responsabile dell'Amministrazione. Gli eventuali danni ai beni mobili ed immobili e gli eventuali ammanchi di beni di qualsiasi tipo dovranno essere rispettivamente riparati o reintegrati entro 30 giorni dalla data del verbale. Trascorso inutilmente il termine, l'amministrazione comunale avrà titolo di rivalersi sulla cauzione per un importo pari al costo di ripristino dei beni danneggiati o di mercato per quelli mancanti.

Art. 8 - Personale

8.1 L'impresa aggiudicataria, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, anche nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata del contratto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione.

8.2 L'impresa aggiudicataria è tenuta, altresì, all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie, le norme in materia di sicurezza sul lavoro, così come previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, le norme in materia previdenziale e assistenziale nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori nel caso di cooperative. L'affidatario ogni anno è tenuto, prima di iniziare il servizio, a consegnare l'elenco del personale da impiegare, specificando la relativa qualifica professionale ed esperienza, nonché a comunicare tempestivamente ogni variazione dell'elenco, salvo sia di breve durata. Fermo restando per l'aggiudicatario la piena autonomia organizzativa e gli adempimenti a tutti obblighi di cui al presente capitolato d'appalto.

8.3 Il concessionario si impegna a dotarsi dell'organico minimo di cui **all'Allegato nr.3.**

8.4 L'Impresa si obbliga, altresì, a rispettare e far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla L. 12/06/1990, n.146 e successive modificazioni in materia di diritto allo sciopero, nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta

legge. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate con il Comune, in via del tutto straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di ugual valore economico, la cui composizione deve essere concordata con l'Ente Appaltante.

8.5 L'Impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento specifici per il corretto svolgimento del servizio. La durata della formazione del personale addetto alla produzione, trasporto e somministrazione del pasto, non deve essere inferiore a n. 4 ore/anno scolastico. Al termine di ogni ciclo di formazione il concessionario dovrà obbligatoriamente effettuare un test di valutazione, ponendo limiti minimi di apprendimento e di efficacia della formazione, al di sotto dei quali dovranno necessariamente essere attivate azioni correttive nei confronti del/degli operatore/i. Come previsto dai CAM, l'Impresa impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali: - per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari; - per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Art. 9 - Personale: disposizioni generali

9.1 Per l'esecuzione delle prestazioni previste nel Capitolato, l'Impresa si avvale di idoneo e adeguato personale dipendente, in numero e professionalità tali da garantire la corretta esecuzione del Servizio e di tutti gli obblighi del presente capitolato.

Tutto il personale deve essere munito di idonea certificazione sanitaria secondo la normativa vigente, professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione, sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Lo stesso personale dovrà essere munito degli appositi indumenti di lavoro (grembiule, copricapo, guanti monouso, giacca, cartellino riconoscimento, ecc.).

Su richiesta dell'Amministrazione, dovranno essere documentate le qualifiche professionali e gli aggiornamenti effettuati dal personale, presentando idonei attestati e/o documenti fiscali.

9.2 Il concessionario è obbligato al rispetto delle vigenti leggi e decreti relativi alla Prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'Igiene sul lavoro, alle Assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alla Previdenza per disoccupazione, invalidità, vecchiaia e ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio a tutela dei lavoratori. L'Amministrazione si riserva il diritto di richiedere all'Impresa la documentazione attestante gli adempimenti ai predetti obblighi. L'organico deve essere quello indicato nelle tabelle che l'Impresa allegnerà all'offerta tecnica, sia come numero, mansioni, livello e monte-ore. Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio. Durante la fase di scodellamento e distribuzione dei pasti deve essere osservato il rapporto medio di un addetto ogni 35 bambini, oltre il quale è necessario mettere a disposizione altri addetti. L'Impresa sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.

9.3 L'Impresa affidataria si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

9.4 L'impresa dovrà comunque tenere indenne il Comune da ogni pretesa dei prestatori d'opera in ordine al servizio in argomento, posto che la Committente deve intendersi a tutti gli effetti estranea al rapporto di lavoro esistente tra l'Impresa e i suoi dipendenti.

9.5 L'Impresa è responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che, dal personale o da terzi impiegati, potessero derivare all'A.C. e a terzi. Il Concessionario si obbliga a sollevare l'A.C. da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento agli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi. L'Impresa è tenuta al rispetto di quanto previsto dal Codice di Comportamento dei Dipendenti Pubblici, nonché quello integrativo approvato dal Comune di Lavello.

Art. 10 - Responsabili del contratto e figure professionali particolari.

10.1 L'Impresa dovrà garantire nella propria organizzazione, per tutta la durata della contratto, fra gli altri, la presenza delle seguenti specifiche figure, scelte tra i propri dipendenti e/o collaboratori:

- un Responsabile tecnico-amministrativo - Direttore Tecnico - del contratto, che risponda al Comune anche per conto delle eventuali ditte subappaltatrici, in possesso di adeguato titolo di studio (almeno scuola secondaria di secondo grado) ed esperienza almeno triennale in qualità di responsabile di servizi analoghi. Il responsabile tecnico-amministrativo dovrà essere sempre reperibile nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio, mantenendo un contatto costante con gli uffici preposti dall'Amministrazione al controllo dell'andamento del servizio e con il Responsabile del Servizio Mensa nominato dall'Amministrazione. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza, fatte dall'Amministrazione o dal Responsabile del Servizio Mensa dipendente dell'Amministrazione al Direttore Tecnico designato dall'Impresa, si intendono come presentate direttamente all'Impresa.
- almeno un esperto degli aspetti tecnico/igienico nutrizionali/qualitativi del servizio, in tutte le fasi di conservazione degli alimenti, preparazione e somministrazione dei pasti, della redazione dei piani di HCCP ecc., dotato di diploma di laurea in tecnologie alimentari, ovvero laurea equipollente.
- un responsabile esperto in informatica per la gestione del sistema informatico;
- un responsabile della sicurezza ex art. 28, D.Lgs. n. 81/2008.
- un dietista per la predisposizione dei menù da sottoporre all'approvazione della locale ASP, secondo le prescrizioni normative al tempo vigenti, e per il controllo e monitoraggio degli stessi.

10.2 Tali figure sono tenute a cooperare anche con i responsabili comunali affinché gli standard del servizio siano coerenti con quanto indicato nel capitolato integrato come da offerta in sede di gara; si faranno, altresì, carico di mantenere i necessari contatti con l'utenza e con le insegnanti al fine di risolvere, ove possibile in via breve, ogni problematica che possa insorgere nella gestione quotidiana.

Art. 11 - Organico

11.1 L'Impresa dovrà assicurare con proprio personale il servizio di preparazione, trasporto, porzionamento e distribuzione dei pasti, nonché la collaborazione alle insegnanti per l'assistenza durante il pasto, dovrà provvedere a tutte le attività di pulizia e igienizzazione dei locali, delle attrezzature e impianti adibiti al servizio di cui trattasi.

11.2 Per tutta la durata del contratto, l'organico impiegato per l'espletamento del servizio di ristorazione deve essere quello necessario allo svolgimento di tutti i servizi richiesti con il presente Capitolato.

L'impresa per l'assistenza durante il pasto dovrà osservare i seguenti parametri minimi:

- per le scuole dell'infanzia: 1 addetto all'assistenza al pasto ogni 30 utenti per turno di refezione.
- per le scuole Primarie e Secondarie di 1° grado: 1 addetto all'assistenza al pasto ogni 40 utenti per turno di refezione.

Ogni anno, prima dell'attivazione del servizio, dovrà essere consegnato, a cura dell'Impresa, l'elenco nominativo del personale impiegato, nonché il piano di formazione ed aggiornamento.

La consistenza dell'organico dovrà essere riconfermata all'Amministrazione ogni sei mesi.

11.3 L'Impresa dovrà inoltre garantire, fra gli altri, sempre la presenza presso ogni refettorio di addetti allo scodellamento e distribuzione dei pasti nel numero e qualifiche ritenuti giusti dall'organizzazione aziendale, per adempiere nel modo e nei tempi richiesti nel presente capitolato al servizio di somministrazione dei pasti e relativa assistenza.

È opportuno che l'Impresa non effettui continui spostamenti di personale tra i diversi Istituti, evitando, nei limiti del possibile, sostituzioni nel corso dell'anno scolastico.

L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento, al fine di evitare disservizi dovuti alla mancata conoscenza operativa.

Il personale impiegato nelle attività di porzionamento e distribuzione dei pasti, ed in generale il personale che, in ragione delle mansioni attribuite, dovesse entrare in rapporti diretti con l'utenza deve tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione. Dovranno essere rispettate tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dall'Amministrazione, dal suo Responsabile, dal Direttore tecnico del servizio e dalle Autorità comunali e/o Sanitarie competenti.

11.4 L'Amministrazione si riserva il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale da essa dipendente, ritenuto, per comprovati motivi e a suo insindacabile giudizio, inidoneo al servizio. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione.

Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste dell'Amministrazione in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte dell'Amministrazione. Il personale è tenuto ad osservare gli obblighi di cui alla normativa vigente in materia di privacy.

11.5 La Ditta aggiudicataria del servizio dovrà garantire la tutela eventualmente prevista dal CCNL applicabile in favore dei dipendenti già impiegati per i decorsi anni scolastici per il servizio di refezione scolastica nel Comune di Lavello.

Art. 12 - Variazioni e reintegri del personale dell'Impresa

12.1 Sono ammesse eventuali integrazioni o riduzioni del personale nel corso del servizio che dovranno essere necessariamente approvate dall'Amministrazione, purché il servizio non ne subisca conseguenze negative in termini di efficienza e di efficacia, che, quindi, si continui a rispettare pienamente ogni clausola del presente capitolato. Per garantire il servizio, l'Impresa dovrà reintegrare entro 24 ore il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo, avvalendosi di personale con pari qualifica e in modo tale da mantenere costante il monte ore minimo indicato in offerta.

12.2 Per quanto attiene al personale addetto alla somministrazione dei pasti, nel caso di variazione o integrazione delle diverse modalità di somministrazione o del numero degli utenti, l'Impresa dovrà adeguare il proprio organico in funzione del sopravvenuto cambiamento.

Art. 13 - Indumenti di lavoro

13.1 L'Impresa in conformità a quanto disposto dalla legislazione vigente ed in particolare dall'articolo 42 del D.P.R. 327/80, e ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., fornirà a tutto il personale impiegato nel servizio idonee divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, calzature antinfortunistiche e gli altri indumenti e accessori protettivi necessari da indossare per ogni operazione a rischio, oltre ai dispositivi eventualmente previsti da protocolli di sicurezza.

13.2 Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione, distribuzione dei pasti, e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980. La pulizia di tale vestiario è a carico del Concessionario.

13.3 Ad ogni addetto dovrà essere fornito annualmente il numero adeguato di indumenti e accessori, oltre ad una targhetta nominativa di riconoscimento da indossare in modo visibile durante l'esecuzione del servizio.

Art. 14 - Igiene personale

14.1 Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento alla legge 283 del 30 Aprile al 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26.3.1980 e s.m.i., nonché a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti vigenti e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

14.2 Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, confezionamento e trasporto dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale. In particolare il personale di cucina e quello addetto al porzionamento e alla distribuzione dei pasti non deve portare capelli, barba o baffi lunghi o in disordine. Il taglio e la pulizia delle unghie devono essere accurati, le unghie devono essere senza smalto. Inoltre durante le ore di lavoro non devono essere indossati anelli o bracciali per evitare possibili contaminazioni degli alimenti in lavorazione o somministrazione.

14.3 Il personale dovrà utilizzare calzature adeguate all'ambiente di lavoro. Il copricapo è parte integrante dell'abbigliamento di lavoro: previsto sia per le donne che per gli uomini, dovrà contenere l'intera capigliatura.

Art. 15 - Addestramento, formazione e informazione

15.1 L'Impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 s.m.i. sulla sicurezza del lavoro e dal D. Lgs. 155/97 sull'igiene delle produzioni alimentari.

15.2 La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento' nonché riferiti all'igiene, alla salubrità alimentare, alle buone tecniche di conservazione e preparazione degli alimenti.

Ciascun lavoratore, a seconda del ruolo e delle competenze deve essere ammesso alla frequentazione di corsi di formazione per almeno 12 (dodici) ore per ogni anno scolastico. La formazione deve essere debitamente attestata dal responsabile del corso e dai dipendenti partecipanti.

15.3 I corsi d'aggiornamento e formazione saranno regolarmente retribuiti dall'Impresa. In particolare, tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente

formato ed aggiornato in materia di alimentazione e dietetica, di igiene e microbiologia, nonché seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle specifiche competenze.

15.4 L'aggiudicatario deve avvalersi di formatori competenti a secondo delle discipline trattate.

Art. 16 - Controlli, tutela dell'utenza e oneri informativi

16.1 L'Amministrazione si riserva la facoltà di espletare in ogni momento direttamente, tramite personale del Settore I "Amministrativo" "Ufficio Istruzione", qualunque controllo sulla buona esecuzione del contratto avvalendosi della facoltà di accedere ai locali di produzione (incluso il centro di produzione esterno) e di stoccaggio e ai locali mensa presso le scuole. Allo stesso modo l'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare ogni arredo, attrezzatura, automezzo e altro mobile utilizzato ai fini del contratto.

16.2 L'affidatario si obbliga a fornire la massima collaborazione nei confronti dei seguenti soggetti preposti ad ulteriori controlli:

- a Servizi competenti dell'A.S.P. Azienda Sanitaria Locale di Potenza;
- b Eventuali Commissioni Mensa (genitori, insegnanti, cuoche, personale Settore I "Amministrativo" – "Ufficio Istruzione");
- c Esperti esterni incaricati dall'Amministrazione Comunale.

16.3 I controlli saranno eseguiti principalmente:

- 1 sulle derrate e sui pasti cucinati, sotto il profilo quantitativo e qualitativo, compresa la corretta temperatura alla consegna;
- 2 nelle cucine, nelle dispense e sale mense, circa l'idoneità igienica e di funzionamento dei locali e delle strutture, la corretta conservazione delle derrate, la reale effettuazione della raccolta differenziata dei rifiuti e di quanto previsto per il rispetto ambientale;
- 3 sui contenitori dei cibi, di qualunque tipo siano (refrigeranti, termici, etc.), e sugli automezzi utilizzati per il trasporto e la consegna delle derrate: saranno verificati l'idoneità dei mezzi, le condizioni igieniche e il rispetto del divieto di trasporto promiscuo di alimenti nei casi previsti;
- 4 tramite sopralluoghi presso i magazzini di stoccaggio e nel centro cottura utilizzato dalla ditta aggiudicataria sul territorio comunale e pure presso le ditte fornitrici di materie prime della stessa ditta aggiudicataria, al fine di verificare il rispetto delle normative vigenti e l'efficace applicazione delle clausole del contratto;
- 5 tramite l'analisi delle indagini di *customer satisfaction*.

16.4 Qualora durante tali verifiche emergano difetti o imperfezioni, insufficienze o deficienze che incidano sulla qualità del servizio (sia in termini di tempi e modalità di esecuzione, che di qualità o quantità di prodotti e attrezzature utilizzati), ma anche in seguito a reclami o rilievi pervenuti da personale insegnante o da genitori (per esempio sul comportamento degli operatori), l'ufficio competente, a mezzo pec, procede alla formale contestazione dei fatti rilevati invitando il concessionario a formulare eventualmente le proprie giustificazioni e controdeduzioni ovvero a sanare l'inadempienza riscontrata, entro il termine assegnato secondo il caso.

16.5 Tali verifiche saranno effettuate anche al fine di accertare la regolare esecuzione del servizio secondo quanto disposto dagli artt. 114 e 116 del d.lgs.n.36/2023 e dall'allegato II.14, per la predisposizione della relativa contabilità e pagamenti.

Allegato 3 alla Determinazione n.180 del 01/07/2024

16.6 Considerata la particolarità del servizio e l'esigenza di offrire una piena informazione, nel dovuto spirito di collaborazione e per garantire un rapporto di motivata fiducia, il gestore si farà parte attiva in tal senso e si obbliga quanto meno:

- ad esporre all'ingresso di ciascuna scuola e refettorio il menu del giorno e quello settimanale;
- a consentire l'assaggio dei pasti da parte di un rappresentante dei genitori della scuola, senza formalità particolari;
- a presenziare, nelle persone dei responsabili e del personale di cucina, alle riunioni delle eventuali Commissioni Mensa e ad altri incontri che nel corso del contratto si rendessero necessari, senza che questo dia luogo ad aumenti di costo.

Art. 17 – Contestazioni, inadempienze, penalità

17.1 Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare penali variabili da 500 a 2.500 euro, a seconda della gravità rilevata, per ogni inadempienza. In caso di recidiva le penali potranno essere raddoppiate.

17.2 L'applicazione delle penali sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, notificata a mezzo pec alla quale il gestore avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dal ricevimento della contestazione. Per l'applicazione delle penali ci si rinvierà in primis su eventuali crediti dell'impresa e poi sulla cauzione definitiva.

17.3 Sin d'ora vengono considerati **gravi** inadempienze:

- Inadempienze rilevate in riferimento ad aspetti igienico-sanitari nelle cucine gestite, nei centri cottura e nei magazzini di stoccaggio esterni (quali il rinvenimento di prodotti scaduti, inadeguata conservazione degli alimenti), accertate anche a seguito di verbale di contestazioni ASL o NAS.
- la fornitura di generi alimentari di livello qualitativo inferiore a quanto dichiarato nella relativa scheda tecnica o difformi dal punto di vista della tracciabilità del prodotto, pure rilevabile dalla scheda tecnica;
- l'utilizzo di mezzi di trasporto privi di autorizzazione sanitaria o di contenitori non idonei al trasporto di alimenti, ai sensi di legge;
- quando risultino positive le analisi microbiologiche o chimico-fisiche o ambientali, previste nelle fasi di controllo, in termini ritenuti oltre i limiti accettabili dalla competente autorità sanitaria e non siano state date indicazioni circa i correttivi posti in essere, o queste non siano, a giudizio della competente autorità sanitaria, sufficienti a garantire il rientro nei parametri di legge;
- quando risultino gravi irregolarità nella gestione amministrativo-contabile degli incassi.

17.4 A fronte di tali eventi il Comune diffiderà l'affidatario per iscritto mediante lettera notificata a mezzo pec, con invito ad eliminare l'inadempimento entro breve termine, salvo che l'inadempienza non presenti caratteri di rilevanza penale, nel qual caso la risoluzione sarà immediata. Laddove la Ditta non adempia, si potrà immediatamente procedere alla risoluzione del contratto, così pure si potrà procedere alla risoluzione del contratto laddove vi siano reiterate violazioni degli obblighi contrattuali, anche di tipo diverso, come previsto nel successivo art. 13. In ogni caso, è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze e dall'eventuale maggior spesa derivante dall'affidamento del servizio ad altra ditta.

Art. 18 - Responsabilità della ditta affidataria

18.1 La ditta si obbliga, a propria cura e spese, sotto la propria esclusiva responsabilità, a tutto quanto occorra per garantire la più completa sicurezza nell'esecuzione del servizio, per l'incolumità

delle persone addette ai lavori e dei terzi estranei e per evitare danni materiali di qualsiasi natura, per fatti imputabili alla stessa ed ai suoi dipendenti, ausiliari ed incaricati nell'espletamento del servizio.

18.2 La Ditta aggiudicataria è responsabile di ogni danno diretto ed indiretto che possa derivare al Comune di Lavello ed a terzi nell'adempimento del contratto.

Allo scopo dovrà essere stipulata, per tutta la durata, un'apposita assicurazione per responsabilità civile verso terzi e prestatori di lavoro, con unico massimale di almeno Euro 1.000.000,00 (un milione/00); copia della polizza dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale entro 5 giorni precedenti l'inizio del rapporto, pena la risoluzione dello stesso.

18.3 La ditta, inoltre, assume tutte le responsabilità per danni, arrecati al Comune di Lavello o a terzi, derivanti dalla fornitura e dal consumo di alimenti contaminati o avariati, inclusi i vizi di origine e le conseguenze della contaminazione microbiologica di oggetti e persone, riconducibili direttamente o indirettamente alla Ditta affidataria e alle attrezzature utilizzate (camion, veicoli di ogni genere, etc.).

Allo scopo dovrà essere stipulata, con decorrenza dalla data di inizio del contratto e per tutto il periodo della sua durata, un'apposita assicurazione contro tali rischi, anche prodotti per qualunque responsabilità inerente i pasti forniti, con massimale di almeno Euro 1.000.000,00 (un milione /00) per anno per danni causati alle persone. Copia della polizza dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale entro una settimana dall'inizio del rapporto, pena la risoluzione dello stesso.

18.4 In corso di rapporto deve essere tempestivamente comunicata ogni variazione intervenuta nei contratti assicurativi menzionati. L'accertamento dei danni sarà effettuato da un rappresentante del Comune di Lavello, eventualmente con l'assistenza di un tecnico consulente, alla presenza di un rappresentante della ditta aggiudicataria, in modo tale da consentire all'Impresa di intervenire nella stima. Qualora la Ditta aggiudicataria non manifesti la volontà di partecipare all'accertamento in oggetto, il Comune di Lavello provvederà autonomamente. Tale constatazione costituirà titolo sufficiente al fine del risarcimento del danno che dovrà essere corrisposto dalla Ditta aggiudicataria.

18.5 Qualora la Ditta aggiudicataria o chi per essa, non dovesse provvedere al risarcimento od alla riparazione del danno nel termine fissato nella relativa lettera di notifica, il Comune di Lavello ha facoltà di attingere al deposito cauzionale.

Art. 19 – Cauzione definitiva

19.1 L'esecutore del contratto si obbliga a costituire una cauzione definitiva ai sensi dell'art. 117 del D.Lgs. 36/2023.

L'importo della cauzione è ridotto nei casi previsti dall'art. 106 comma 8 dello stesso d.lgs.n.36/2023 che dovranno essere documentati, nei modi prescritti dalla normativa vigente, in sede di presentazione dell'offerta (requisito di partecipazione). In caso di garanzia sotto forma di cauzione o fideiussione assicurativa, l'impresa di assicurazione dovrà essere tra quelle autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni.

19.2 La garanzia dovrà prevedere espressamente le seguenti condizioni:

a pagamento a semplice richiesta e senza che il garante possa sollevare eccezione alcuna e con l'obbligo di versare la somma richiesta, entro il limite dell'importo garantito, entro un termine massimo di 15 giorni consecutivi dalla richiesta scritta dell'Amministrazione, senza che sia necessaria la costituzione in mora da parte di quest'ultima;

b rinuncia del fideiussore al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del c.c.;

c che l'eventuale mancato pagamento dei premi non sia opponibile all'Amministrazione garantita;

d rinuncia ad eccepire il decorso dei termini di cui all'art. 1957 del c.c..

19.3 La cauzione definitiva copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dalla ditta aggiudicataria; il Committente ha il diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'affidatario per l'eventuale applicazione di penali, come previsto al precedente art.18.

19.4 Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dall'Amministrazione.

Art. 20 - Clausola risolutiva espressa

20.1 Fermi i casi citati nei precedenti artt.17 e 18, dopo tre inadempienze anche non consecutive da parte della ditta aggiudicataria, notificate per iscritto a mezzo pec, ovvero l'inosservanza anche di singole parti del contratto e dei relativi allegati, l'Amministrazione si riserva di procedere alla risoluzione del contratto, previa formale contestazione scritta e notificata a mezzo pec, trattenendo in via definitiva, a titolo di penale, l'intero deposito cauzionale, senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice o altra formalità.

Art. 21 - Esecuzione in danno

21.1 Considerata la particolare natura della prestazioni, il Comune si riserva la facoltà di affidare a terzi l'effettuazione delle prestazioni per qualsiasi motivo non rese dall'Affidatario, con addebito a quest'ultimo dell'intero costo sopportato e degli eventuali danni e ciò senza pregiudizio, ove ne ricorrano gli estremi, per l'applicazione di quanto precedentemente previsto.

Art. 22 - Risoluzione del contratto

22.1 Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, l'Amministrazione comunale avrà facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'affidatario, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare la gestione dei servizi a terzi in danno all'appaltatore e salva l'applicazione delle penali prescritte.

22.2 L'Amministrazione, ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile, può procedere alla risoluzione del contratto d'appalto senza che l'affidatario possa pretendere risarcimenti o indennizzi di alcun genere nei seguenti casi:

- gravi e reiterate violazioni agli obblighi contrattuali non eliminate a seguito di diffida formale da parte degli uffici comunali preposti al controllo;
- dopo l'applicazione di numero 3 penalità;
- arbitraria ed ingiustificata interruzione o sospensione, da parte dell'affidatario, dei servizi in oggetto non dipendente da causa di forza maggiore;
- quando l'affidatario risulti in stato fallimentare ovvero abbia cessato o ceduto l'attività;
- quando, senza preventive autorizzazioni dell'Amministrazione, avesse ceduto a terzi, comprendendo tra questi eventuali imprese associate, tutti o parte degli obblighi contrattuali;
- il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti previsti per legge, idonei a consentire la piena tracciabilità di tutte le operazioni contabili riguardanti il presente appalto;

- frode;
- sopravvenute cause di esclusione e sopravvenute cause ostative legate alla legislazione antimafia;
- sopravvenuta condanna definitiva del rappresentante per un reato contro la Pubblica Amministrazione;
- gravi e reiterate violazioni degli obblighi in materia di sicurezza e prevenzione, sia per quanto espressamente previsto dal presente contratto che per quanto comunque previsto dalle norme vigenti in materia.

Ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione della concessione, a termine dell'art. 1453 Codice Civile.

22.3 Nell'ipotesi di cui sopra il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato, a seguito di comunicazione del Comune in forma di lettera raccomandata di volersi avvalere della clausola risolutiva.

22.4 Nel caso di risoluzione del contratto, il Gestore incorre nella perdita della cauzione definitiva che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei maggiori danni per l'interruzione del servizio e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

Art. 23 - Fallimento dell'affidatario, morte del titolare

23.1 L'affidatario si obbliga per sé, per i suoi eredi ed aventi causa.

In caso di fallimento dell'affidatario, l'Amministrazione provvederà senz'altro alla revoca del contratto.

In caso di morte del titolare di ditta individuale, l'Amministrazione avrà facoltà di scelta tra la continuazione del rapporto con eredi ed aventi causa, oppure il recesso del contratto.

23.2 Per quanto concerne i raggruppamenti temporanei di imprese, in caso di fallimento dell'impresa mandataria o di una delle imprese mandanti o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, si applica, la disciplina del D.gs. n.36/2023.

Art. 24 - Obbligazioni del Comune

24.1 Il Comune, oltre alla concessione dei locali, degli impianti e delle attrezzature già in dotazione per lo svolgimento del servizio, assume a proprio carico i seguenti oneri:

1. la copertura assicurativa, da incendio e furto, degli immobili e dei beni mobili comunali;
2. la manutenzione dei beni immobili e degli impianti secondo il criterio connesso alla funzione: tutto ciò che è strumentale alla gestione del servizio mensa è di competenza dell'affidatario, sia esso di straordinaria o ordinaria manutenzione, tutto quanto riguarda lo stabile in quanto tale, compete al Comune;

24.2 Per la fornitura del servizio in favore delle scuole statali l'impresa reperirà i dati degli iscritti delle scuole statali tramite accordo diretto con la dirigenza scolastica. La funzione dell'inserimento dei dati per la fatturazione sarà descritta più nel dettaglio negli articoli dedicati al software delle rette.

24.3 Per la fornitura dei dati relativi alle diete speciali per motivi di salute o religiosi, nei limiti delle informazioni conosciute, tale onere compete all'amministrazione statale per i pasti erogati in strutture statali.

Art. 25 – DUVRI e costi per la sicurezza

25.1 Trattandosi di affidamento in Concessione, ai sensi dell'art. 26 comma 3-ter del d.lgs. n. 81/2008 e s.m.i., in quanto il datore di lavoro non coincide con il committente, sarà cura dell'Amministrazione Comunale redigere un primo documento di valutazione dei rischi da interferenze, recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto (c.d. DUVRI Standard).

25.2 Sarà, quindi, la Ditta Concessionaria prima dell'inizio dell'esecuzione, a dover promuovere l'attività di cooperazione e coordinamento con i singoli Datori di Lavoro Scolastici provvedendo conseguentemente ad integrare il predetto documento standard riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletata l'attività in concessione e a determinare gli oneri di sicurezza (DUVRI definitivo); l'integrazione sottoscritta sia dalla Concessionaria che dai singoli Datori di Lavoro Scolastici andrà ad integrare gli atti contrattuali.

Art. 26 - Divieto di subconcessione e di cessione – subappalto

26.1 Al concessionario non è consentito, in alcun modo e in alcun momento nell'arco della durata contrattuale, sub concedere o cedere a terzi il contratto per la gestione del servizio di ristorazione in oggetto.

26.2 Fermo restante il suddetto divieto, è, invece, consentito da parte del concessionario, l'affidamento, ad imprese idonee, dei servizi quali le pulizie dei locali (escluse le attrezzature dei centri cottura), le manutenzioni ordinarie e straordinarie dei locali e delle attrezzature, il trasporto dei pasti dai centri cottura ai relativi refettori, ferma la piena responsabilità del concessionario. Tanto dovrà essere specificato nel progetto tecnico qualitativo, fermo restando il possesso, ove necessario, in capo all'impresa affidataria delle autorizzazioni e/o abilitazioni necessarie per il servizio da svolgere.

26.3 Per i servizi informatici la Ditta assumerà gli accordi più opportuni tenuto conto delle specificità di tale area, ai fini della realizzazione di quanto richiesto, sempre ferma la piena responsabilità del concessionario.

Art. 27 - Normativa antimafia

27.1 L'affidamento dei servizi oggetto del presente capitolato resta subordinato al rispetto delle vigenti disposizioni in materia di prevenzione per la lotta alla delinquenza mafiosa, con particolare riferimento al d.lgs. 6 settembre 2011 n.159 e successive modificazioni. La stipula del contratto è sottoposta alla condizione sospensiva dell'esito positivo dei controlli sull'aggiudicatario.

Art. 28 - Trattamento dei dati personali

28.1 Ai sensi degli art. 13 e 14 del Regolamento, (UE) 2016/679 la controparte negoziale è informata che i dati personali, raccolti direttamente presso l'interessato oppure ottenuti presso altre fonti, saranno utilizzati dal Comune di Lavello a soli fini contrattuali. Il trattamento dei suddetti dati è funzionale, necessario, pertinente e, in ogni modo, non incompatibile con le finalità per le quali gli stessi sono raccolti.

28.2 Con la sottoscrizione del presente Contratto l'affidatario, accertata la sua capacità di assicurare ed essere in grado di dimostrare l'adozione ed il rispetto di misure tecniche organizzative adeguate ad adempiere alla normativa e regolamentazione in vigore sul trattamento dei dati personali, è altresì designato Responsabile del trattamento ai sensi dell'art. 28 del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 contenente il Regolamento europeo sulla

Allegato 3 alla Determinazione n.180 del 01/07/2024

protezione dei dati (di seguito anche il "Regolamento UE" o "GDPR"). Il Responsabile del trattamento dovrà attenersi agli obblighi e alle istruzioni impartite dall'Amministrazione, in qualità di Titolare del trattamento, per garantire la protezione e sicurezza dei dati personali.

28.3 Il Fornitore è autorizzato al trattamento dei dati personali di cui al presente Contratto esclusivamente per le finalità ivi indicate, pertanto eventuali trattamenti, comunicazioni, cessioni di dati personali per finalità diverse da quelle indicate nel contratto dovranno essere espressamente e specificatamente autorizzate dal Titolare.

28.4 Resta inteso che, in caso di inosservanza da parte del Fornitore di uno qualunque degli obblighi e delle istruzioni previsti nel presente Articolo e nel Contratto speciale sulla protezione dei dati personali, l'Amministrazione potrà dichiarare risolto automaticamente di diritto il Contratto ed escutere la garanzia definitiva, fermo restando che il Fornitore sarà tenuto a risarcire tutti i danni che dovessero derivare all'Amministrazione e/o a terzi.

Art. 29 - Obblighi di riservatezza

29.1 L'impresa ha l'obbligo, pena la risoluzione del contratto e fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni subiti dall'Amministrazione, di mantenere riservati, anche successivamente alla scadenza del contratto medesimo, i dati, le notizie e le informazioni in ordine alle attività svolte in adempimento del presente contratto, nonché quelli relativi alle attività svolte dall'Amministrazione di cui sia, comunque, venuta a conoscenza nel corso di esecuzione del contratto stesso.

29.2 L'obbligo di cui al precedente comma si estende a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione del presente contratto, fatta eccezione per i dati, le notizie, le informazioni ed i documenti che siano o divengano di pubblico dominio.

29.3 L'impresa è responsabile per l'esatta osservanza, da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché dei propri eventuali subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di riservatezza di cui al primo comma e, pertanto, si impegna a non eseguire ed a non permettere che altri eseguano copie, estratti, note od elaborazioni di qualsiasi atto o documento di cui sia venuta in possesso in ragione dell'incarico affidatole con il contratto.

Art. 30 - Prestazioni principali per la gestione del servizio mensa nelle scuole dotate di cucina interna

30.1 Il servizio deve essere garantito dal lunedì al venerdì, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle attività didattiche. In particolare l'erogazione del servizio, che in alcuni plessi scolastici potrà essere articolato in più turni, dovrà svolgersi nel rispetto del calendario scolastico e comunicato al concessionario dai competenti uffici.

30.2 Di norma i pasti vengono erogati, salvo diverso accordo con le istituzioni scolastiche, secondo i turni indicativamente sotto riportati:

- 1 Scuola dell'Infanzia: dal lunedì al venerdì dalle ore 12.00 alle ore 13.00;
- 2 Scuola Primaria tempo pieno: dal lunedì al venerdì dalle ore 12.30 alle ore 13.30;
- 3 Scuola Primaria Moduli (di norma mangiano un solo giorno a settimana) dalle ore 12:30 alle ore 13:30;
- 4 Scuola Secondaria di primo grado: due giorni a settimana (di norma martedì e giovedì) dalle ore 13.00 alle ore 14.00;

Allegato 3 alla Determinazione n.180 del 01/07/2024

5 Asilo nido comunale: dal lunedì al venerdì dalle ore 11.00 alle ore 12.00;

30.3 L'impresa deve garantire lo svolgimento delle seguenti prestazioni minimali:

a registrazione giornaliera delle presenze per la definizione e la prenotazione dei pasti necessari e per l'addebito dei pagamenti con i sistemi informatici descritti più avanti nel capitolato - La prenotazione dei pasti deve avvenire entro le 9.30 di ogni giorno;

b fornitura generi alimentari nel rispetto del presente capitolato e di quanto offerto in sede di gara;

c gestione dispensa (ordinativi delle materie prime, controllo consegne, eliminazione prodotti in scadenza);

d preparazione del pasto con utilizzo del sistema produttivo tradizionale definito "legame fresco-caldo"; tale sistema non prevede interruzione di processo tra la cottura e la distribuzione dei pasti: le derrate crude sono preparate, cotte e consumate senza che la temperatura dei cibi, dal momento della cottura a quello del consumo, scenda sotto i 65° C. per i piatti caldi e non superiori i 10°C. per i piatti freddi. I pasti dovranno essere eseguiti a regola d'arte, nel pieno rispetto delle disposizioni della competente ASP e secondo le più accurate procedure volte a garantirne la qualità organolettica e l'assoluta sicurezza igienica;

e predisposizione carrello e distribuzione pasti:

e.1 porzionatura e predisposizione carrello: il carrello è predisposto con portate multiporzionamento appositamente preparate secondo il numero di pasti ordinati; il secondo piatto (carne, pesce, frittata ecc) deve poter essere servito, possibilmente, in porzione integra, il cui peso rispetti la grammatura stabilita;

e.2 trasporto carrello ai refettori (primaria) o alle varie sezioni (infanzia/asilo nido);

e.3 somministrazione/scodellamento (scuole statali) della singola porzione: generalmente il singolo pasto è servito al tavolo, dal terzo anno al quinto anno della scuola primaria compresa la scuola secondaria di primo grado; (lo scodellamento al tavolo è comunque da adottare in caso di somministrazione di minestre o liquidi caldi, e sempre per i bimbi più piccoli); la porzione, preparata secondo la grammatura prevista, non potrà essere distribuita in più frazioni, salvo eccezioni segnalate dall'insegnante responsabile; la distribuzione al tavolo dovrà avvenire non prima che gli utenti siano presenti, salvo quando si tratti di minestre calde;

e.4 assistenza e aiuto ai bambini durante il pranzo (servizio previsto nelle sole scuole dell'infanzia/asilo nido).

Il tempo di distribuzione sarà di circa 30 minuti, per una durata complessiva del pasto di circa un'ora, nel rispetto comunque delle esigenze delle singole scuole, classi e utenti.

f. apparecchiatura/sparecchiatura, ritiro dei piatti sporchi tra una portata e l'altra, con le seguenti precisazioni:

- in tutte le scuole con cucina interna l'apparecchiatura è normalmente effettuata con tovaglietta "usa e getta",
- di carta per uso alimenti;
- ogni locale mensa, al momento della distribuzione, deve sempre disporre di apposito rotolo di carta assorbente;
- i panini imbustati, devono essere distribuiti solo dopo il primo piatto;
- in ciascun plesso scolastico deve essere fornita una dotazione di generi per il condimento delle verdure, composta da: olio extravergine di oliva, aceto di vino, sale fine, limone (a disposizione durante il pasto, non in tavola);

Per l'apparecchiatura dei tavoli si richiede l'utilizzo di:

- piatti e bicchieri "usa e getta" idonei per alimenti di tipo compostabile, stante il divieto dell'uso della plastica, le dimensioni saranno diverse a seconda dell'utenza;
 - bottiglie di acqua monouso da 500 ml;
 - posateria "usa e getta" di tipo compostabile, idonea per alimenti e di tipo compostabile, stante il divieto dell'uso della plastica, fornita in buste singole complete di cucchiaino, forchetta, coltello e tovagliolo, delle dimensioni adatte all'utenza;
- g pulizia e sanificazione dei tavoli, apparecchiatura e quindi disbrigo, con successivo lavaggio delle eventuali stoviglie utilizzate.

h pulizia e riordino:

- prima e dopo il pranzo: pulizia delle seggiole e sanificazione dei tavoli, oltre al disbrigo, la predisposizione dei tavoli e il riassetto, necessari soprattutto nelle sezioni di scuola materna;
 - quotidianamente: rigoverno della stoviglieria usata e pulizia completa dei locali cucina, dispensa e di servizio delle cucine;
 - a inizio e fine anno scolastico: pulizie a fondo delle cucine, delle dispense e degli arredi delle sale mensa;
- i fornitura di prodotti, materiali e attrezzature occorrenti per le pulizie suddette, (compresi i prodotti per il lavaggio di stoviglie), tutti i prodotti devono essere eco-compatibili, a basso impatto ambientale (senza fosfati), preferibilmente a marchio Ecolabel U.E.; di essi dovrà essere presentata scheda tecnica e di sicurezza;

j in caso di escursioni la ditta dovrà assicurare una ristorazione compatibile con la somministrazione fuori dalla struttura e dovrà fornire, ove richiesto, i "cestini gita" (uno per ciascun utente) in apposito contenitore collettivo idoneo al mantenimento della temperatura a norma, durante tutto il viaggio;

30.4 L'elenco delle prestazioni, come sopra riportato, non può considerarsi esaustivo; pertanto si intendono ricomprese anche eventuali attività non indicate, se necessarie per la realizzazione del servizio di mensa scolastica.

Art. 31- Prestazioni principali per la gestione del servizio mensa nelle scuole non dotate di cucina ("in asporto")

31.1 L'Impresa deve garantire lo svolgimento delle seguenti prestazioni minimali:

- a registrazione giornaliera delle presenze per la definizione e la prenotazione dei pasti necessari e per l'addebito dei pagamenti con i sistemi informatici descritti più oltre in capitolato;
- b preparazione dei pasti nei centri di cottura indicati nell'elenco di cui all'art. nel rispetto della qualità delle materie prime offerte in sede di gara;
- c trasporto del pasto confezionato ai singoli plessi scolastici nel rispetto di quanto segue:
 - la consegna, deve essere effettuata entro 15 minuti dalla partenza dal centro cottura all'arrivo alla scuola, e comunque, entro il tempo utile affinché le caratteristiche organolettiche e di appetibilità si conservino intatte;

- i pasti preparati secondo ordinativo non devono giungere alla singola scuola prima di 15 minuti dall'orario stabilito per la refezione (art. 30). Le attrezzature utilizzate per la consegna, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al D.P.R. n. 327/80 e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte. I contenitori isotermici devono contenere all'interno bacinelle a dimensione gastronomica in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, ed essere muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge. Il pasto caldo deve arrivare alle sedi di consumo in condizioni sensoriali ottimali. I contenitori termici, lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, devono essere in grado di mantenere il pasto caldo ad una temperatura maggiore o uguale a +65°C ed il pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a +10°C. La documentazione relativa all'idoneità dei contenitori dovrà essere tenuta a disposizione dell'Amministrazione. Tutti i contenitori non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati giornalmente. I pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per ogni tipologia di utenza e per singolo refettorio. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo. Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichettatura. Preparazioni e derrate di tipo diverso saranno confezionate ciascuna in contenitori diversi per evitare possibili contaminazioni, dividendo nettamente gli alimenti che devono mantenere temperature elevate da quelli che devono essere consumati crudi o comunque freddi. L'Impresa dovrà provvedere al confezionamento in contenitori differenti, con caratteristiche analoghe a quelle sopra citate, delle diete speciali, in bianco e menù alternativi. Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica. Il parmigiano reggiano o formaggio grana padano deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici. La frutta, già lavata, deve essere trasportata in cassette o cartoni, ovvero in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi. L'Amministrazione si riserva la possibilità di richiedere la sostituzione dei contenitori termici, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendessero idonei tali contenitori alla distribuzione nelle sedi di consumo. Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero, l'Impresa è obbligata a integrarli con contenitori della medesima tipologia e caratteristiche tecniche, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione.

31.2 L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti di cui agli artt. 3 e 4 del Capitolato, per i quali è stata comunicata la prenotazione, rispettando tutte le preparazioni previste dai menù, e le quantità previste dalle tabelle dietetiche.

31.3 L'Impresa deve mettere a disposizione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio in base agli orari stabiliti. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare, durante il servizio, idoneo vestiario compresi guanti e, laddove previsto, mascherine monouso. Al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche e sensoriali dei pasti l'Impresa dovrà elaborare e consegnare all'Amministrazione un piano di trasporto e consegna dei pasti che riduca al minimo i tempi di percorrenza. Il piano di trasporto dovrà indicare:

- 1 i mezzi utilizzati, le capacità di trasporto e le modalità di gestione della sicurezza alimentare dei cibi trasportati;
- 2 l'orario di partenza dal centro di cottura di riferimento;
- 3 le scuole servite da ciascun mezzo ed i tempi di percorrenza stimati secondo il percorso più breve e comunque tali da garantire i tempi di capitolato;
- 4 l'orario di arrivo presso ciascuna scuola e le modalità di consegna.

31.4 L'uso di automezzi per il trasporto dei pasti non dovrà comportare ulteriori oneri per l'Amministrazione. I mezzi di trasporto impiegati devono essere in possesso della registrazione sanitaria come previsto dal Reg. Cee n.852/2004 ed utilizzati esclusivamente per il trasporto di alimenti, rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile, nel rispetto del D.P.R. n. 327/80. Il vano di carico deve essere separato dal vano di guida. L'impresa dovrà fornire per il trasporto degli alimenti opportuni contenitori isotermici tali da garantire sia la catena del freddo che quella del caldo

Allegato 3 alla Determinazione n.180 del 01/07/2024

corredati da idonei strumenti di controllo. Le spese per il personale addetto al trasporto dei pasti, nonché la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti gli automezzi, le assicurazioni, i bolli, e tutti gli altri consumi relativi si intendono interamente compresi nel corrispettivo/pasto. È fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi inquinamento dei prodotti o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati. Dovrà inoltre essere messo a disposizione di ogni singolo Centro di Cottura e di ciascun terminale di distribuzione dei pasti un termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti, e degli impianti frigoriferi, nonché una bilancia digitale (elettronica) di adeguata precisione (non superiore a 2 Kg) in ogni plesso scolastico oggetto del servizio. Il personale incaricato dall'Amministrazione per gli eventuali controlli potrà avvalersi dell'uso di dette apparecchiature.

d predisposizione dei carrelli per la distribuzione dei pasti nelle sale mensa:

- consegna delle pluriporzioni in relazione al numero dei pasti ordinati, in appositi contenitori da inserire nei carrelli termici posti nelle sale mensa; eventuale trattamento di alcune preparazioni (es. condimento verdure); i secondi (carne, pesce, frittata, ecc) devono poter essere serviti, possibilmente, in porzione integra, il cui peso rispetti la grammatura stabilita;
- somministrazione/scodellamento della singola porzione: generalmente i singoli pasti devono essere serviti al tavolo, dal terzo al quinto anno di scuola primaria e nella secondaria di primo grado, può essere adottato, previo accordo con la direzione scolastica e quella comunale e al fine di incentivare l'educazione alimentare, il metodo self-service, ferma restando la possibilità di effettuare il servizio ai tavoli se la realtà dell'utenza o situazioni particolari lo rendessero più opportuno (lo scodellamento al tavolo è comunque da adottare in caso di somministrazione di minestre o liquidi caldi, e sempre per i bimbi più piccoli); la porzione, preparata secondo la grammatura prevista, non potrà essere distribuita in più frazioni (salvo eccezioni segnalate dall'insegnante responsabile); la distribuzione al tavolo dovrà avvenire non prima che gli utenti siano presenti (fa eccezione il primo piatto in brodo); le verdure vanno condite al momento del consumo (in ciascun plesso dovranno essere tenuti a disposizione in un armadietto chiuso a chiave all'interno della sala mensa una dotazione di olio extravergine, sale, limone, aceto o aceto balsamico).

31.5 Il tempo di distribuzione sarà di circa 20 minuti, per una durata complessiva del pasto di circa un'ora, nel rispetto comunque delle esigenze delle singole scuole, classi e utenti;

e apparecchiatura/sparecchiatura, ritiro dei piatti sporchi tra una portata e l'altra, con le seguenti precisazioni:

- deve essere fornito tutto il materiale per l'apparecchiatura; tale materiale a perdere, in particolare piatti, bicchieri, posate, tovagliette, tovaglioli e rotoli carta, dovrà essere idoneo per gli alimenti, bicchieri, posate, nonché tovaglioli e tovagliette a perdere, dovranno essere forniti in rapporto (di 1 a 1) ai pasti ordinati, leggermente maggiorato per far fronte all'eventuale situazione di bisogno (rottura, caduta a terra,...);
- il pane deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;
- l'apparecchiatura è sempre completata dalla presenza sui tavoli di bottiglie di acqua monouso da 500 ml;

f pulizia e riordino refettori o altri locali temporaneamente adibiti al consumo dei pasti: - prima e dopo il pranzo: riassetto, pulizia delle seggiole e sanificazione dei tavoli;

- dopo il pasto: pulizia e disinfezione dei contenitori, dei carrelli e di ogni altro utensile utilizzato per il servizio d'asporto, comprese le brocche dell'acqua;

- fornitura di prodotti, materiali e attrezzature occorrenti per le pulizie suddette: tutti i prodotti devono essere eco-compatibili, a basso impatto ambientale (senza fosfati), preferibilmente a marchio Ecolabel U.E.; di essi dovrà essere depositata scheda tecnica e di sicurezza presso la scuola;

g in caso di escursioni la ditta dovrà assicurare una ristorazione compatibile con la somministrazione fuori dalla struttura e dovrà fornire i “cestini gita” (uno per ciascun utente) in apposito contenitore idoneo al mantenimento della temperatura a norma, durante tutto il viaggio.

31.6 L'elenco delle prestazioni, come sopra riportato, non può considerarsi esaustivo; pertanto si intendono ricomprese anche eventuali attività non indicate, se necessarie per la realizzazione del servizio.

Art. 32 - Sistema informatizzato per l'acquisizione delle iscrizioni al servizio di mensa, rilevazione delle presenze, addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza

32.1 Il rilevamento delle presenze, la prenotazione dei pasti e la rendicontazione dovranno avvenire da parte dell'impresa con risorse a proprio carico, attraverso un sistema informatizzato analogo a quello in uso presso l'amministrazione comunale o attraverso migliorie che l'appaltatore intendesse apportare allo stesso, o con analogo sistema proposto dall'appaltatore, approvato e autorizzato dall'amministrazione comunale, avente caratteristiche e funzionalità simili o migliorative rispetto a quello in uso.

32.2 Gli alunni non dovranno essere dotati di alcun tipo di supporto, né cartaceo né digitale, per identificare la presenza. Il sistema informatico sarà impostato per considerare tutti presenti giornalmente (con esclusione delle festività a calendario e delle giornate in cui, per scelte organizzative degli Istituti scolastici, non si svolgerà mensa), e sarà onere dei genitori disdire esplicitamente il pasto di uno o più giorni mediante apposito applicativo, o link, entro l'orario utile alla ditta per la preparazione del numero esatto di pasti quotidiani (in genere, le 09.30 del mattino). In tal modo, ai fini della fatturazione mensile del servizio, si terrà conto del numero dei pasti quotidiani risultanti al netto delle disdette. Per quanto riguarda il personale docente e non docente degli istituti scolastici, il dato relativo al numero di pasti da erogare giornalmente verrà comunicato direttamente all'appaltatore a cura degli istituti stessi. Salvo che il sistema informatizzato, migliorato o proposto dall'appaltatore possa consentire l'inserimento di tale dato in maniera autonoma da parte dei citati istituti. La stazione appaltante effettuerà regolarmente i dovuti controlli al fine di verificare la corrispondenza dei dati relativi al numero dei pasti erogati, prima di emettere il certificato di pagamento mensile, finalizzato all'emissione della fattura elettronica. Detto sistema dovrà essere avviato dall'inizio del servizio con operatività garantita a pieno regime entro la prima settimana del mese di ottobre 2024. L'impresa dovrà gestire, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali, in applicazione del Regolamento UE 2016/679 e in relazione alle informazioni di cui si entrerà in possesso, ai fini della tutela delle persone e altri soggetti in materia di trattamento di dati personali. Il sistema informatizzato del servizio dovrà consentire le seguenti operazioni generali:

- iscrizioni al servizio di mensa scolastica (gestione anagrafica alunni, genitori degli alunni, docenti e collaboratori), con indicazione della classe frequentata, anche previo eventuale travaso dei dati dal programma in uso se disponibili;
- attivazione/cessazione utente;
- elaborazione dei dati relativi ai pagamenti effettuati dagli utenti, ai fini del rilascio da parte dell'ufficio istruzione della certificazione di spesa per fini fiscali;

- rilevazione giornaliera presenze/assenze, risultante al netto delle disdette comunicate dai genitori (o dalla scuola per il proprio personale), per la definizione dei pasti da preparare;
- visualizzazione dati sia per utente sia per classe;
- gestione pasti differenziati e temporanei;
- gestione tariffe differenziate a carico degli utenti;
- gestione separata degli incassi per:
 - pagamenti per l'anno scolastico in corso (pagamenti anticipati);
 - pagamenti relativi ad anni scolastici precedenti (pagamenti posticipati);
- estratti conto periodici in formato PDF/excel con cadenza modulabile;
- elenco utenti con saldo attivo inferiore a un determinato importo;
- elenco utenti con saldo passivo superiore a un determinato importo;
- interoperabilità con sistema PagoPa adottato dal Comune, per il caricamento automatico e consultazione dei versamenti effettuati dai singoli utenti e dei saldi; con possibilità di operare manualmente sul saldo utente (es.: in caso di sconti, rimborsi, compensazioni con altri servizi);
- esportazione in formati comuni (Excel, PDF, Testo, CSV), di dati tipo: elenco utenti paganti/nonpaganti, per classe, per tariffa, personale docente/non docente, ecc.;
- accesso all'area riservata utente da parte dei genitori, mediante SPID, CIE o CNS per : presentazione della domanda di iscrizione al servizio e alle informazioni esclusivamente personali quali verifica della posizione contabile, presenze rilevate e versamenti effettuati, eventuale credito o debito, tariffa applicata, dieta associata, disdetta del pasto; con possibilità di accesso a tale area riservata utente anche da parte dell'ufficio istruzione del Comune;
- area per FAQ, per l'invio di comunicazioni, solleciti, avvisi e/o altre informazioni a tutti gli utenti in generale o a un gruppo selezionabile secondo criteri variabili stabiliti dall'amministrazione. Il sistema informatizzato del servizio dovrà avere:
- una flessibilità tale da consentire un facile adeguamento ai possibili mutamenti organizzativi del Comune nel corso del tempo e interfacce utente grafiche di facile apprendimento e utilizzo da parte degli operatori e degli utenti;
- funzione di richiesta di assistenza in linea da parte degli utenti ma anche degli operatori dell'ufficio pubblica istruzione;
- funzionamento in cloud e tramite app su dispositivo mobile.

Art. 33- Misure di sicurezza dell'applicazione informatica

33.1 Le applicazioni Web dovranno fornire funzioni e contenuto dinamico. A tale scopo si dovrà utilizzare il protocollo HTTPS. Con HTTPS, la connessione è crittografata e inoltre protetta utilizzando i protocolli SSL (Secure Socket Layer) o TLS (Transport Layer Security).

33.2 L'applicazione dovrà essere disponibile nel catalogo dei servizi cloud della pubblica amministrazione gestito da Agid.

33.3 Le misure di sicurezza devono essere conformi alle norme di settore e precisamente agli art. 32 e 35 del GDPR. Le misure di sicurezza devono prevedere: modalità di accesso esclusivamente conformi all'art. 64 del CAD SPID, CIE, CNS. Cifratura del Database e del file system che memorizza gli output dei nostri applicativi. Tracciabilità di tutti gli eventi sul DataBase e sul File System mediante la raccolta dei log sia a livello di infrastruttura che a livello applicativo.

33.4 I dati richiesti agli utenti devono essere conformi al principio di minimizzazione. È necessario garantire che l'applicazione sia protetta dall'accesso automatico, inoltre che l'applicazione Web utilizzi direttive per garantire che nessun dato sensibile venga memorizzato nella cache sul lato client. Inoltre, bisogna garantire che nessun dato sensibile venga visualizzato in testo chiaro. I dati di accesso devono essere protetti da accessi non autorizzati sul server utilizzando algoritmi crittografici sicuri.

33.5 Ulteriori misure di sicurezza:

adozione di misure atte a garantire la disponibilità dei dati (es. backup, ecc.);

utilizzo di sistemi antivirus e anti-malware costantemente aggiornati; definizione di differenti profili di autorizzazione da attribuire ai soggetti autorizzati in modo da garantire un accesso selettivo ai dati; aggiornamento periodico dei software di base al fine di prevenirne la vulnerabilità; registrazione degli accessi e delle operazioni compiute in appositi file di log, ai fini della verifica della correttezza e legittimità del trattamento dei dati; definizione di istruzioni da fornire ai soggetti autorizzati al trattamento; formazione e sensibilizzazione degli utenti (personale interno autorizzato al trattamento e amministratori di sistema); prendere in considerazione, in termini di strumenti, prodotti, applicazioni o servizi forniti, i principi della protezione dei dati in base alla progettazione e per impostazione predefinita (cc.dd. data protection by design e by default), in linea anche con le misure di sicurezza richieste da AGID.

A queste si aggiungono:

Lo sviluppo del codice sorgente si ispira a quanto previsto dalle linee guida per lo sviluppo del software sicuro nella pubblica amministrazione pubblicate da AGID;

La protezione anche gli aspetti di trasferimento dei dati nella fase di sviluppo del software con adeguate misure sottoposte ai controlli previsti dalle norme.

Le politiche e procedure in grado di identificare l'accesso alle risorse con adeguati strumenti di controllo accessi e tracciamento degli stessi, nonché di registrazione dell'autore delle modifiche apportate al software, che sono registrate anche con l'ausilio di opportuni sistemi di Logging.

Le politiche e procedure per la profilazione e controllo accessi degli utenti del sistema con adeguati strumenti di autenticazione anche a due fattori, che sono in particolare valutati in caso di accesso da remoto.

Art. 34 – Valutazione di Impatto della protezione dei dati personali (DPIA)

34.1 La società dovrà redigere una Valutazione di impatto DPIA sui sistemi informatici **da allegare come documento di gara**. La DPIA dovrà consentire al comune di verificare l'adeguatezza delle misure di sicurezza rispetto ai rischi sul trattamento dei dati personali.

Art. 35 - Derrate alimentari

35.1 Le derrate alimentari e le bevande utilizzate devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e ai Limiti di Contaminazione Microbica, ed in particolare rispettare i "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la

fornitura di derrate alimentari” previsti dal DM n. 65 del 10 marzo 2020 pubblicato in G.U. n.90 del 4 aprile 2020 (CAM).

Le derrate alimentari da utilizzare per la realizzazione dei pasti dovranno essere di elevata qualità, tali da garantire una costante uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico.

35.2 L'Impresa dovrà inviare agli uffici amministrativi preposti al servizio mensa l'elenco delle derrate alimentari utilizzate e fornite, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche. L'elenco dovrà essere datato e firmato dal rappresentante legale dell'Impresa.

35.3 L'Impresa è tenuta a concordare con l'Amministrazione ogni cambiamento; l'elenco andrà mantenuto costantemente aggiornato.

35.4 L'impiego dei prodotti biologici previsti nel presente Capitolato andrà comprovato da un riepilogo mensile relativo ai consumi effettuati nei singoli centri di cottura ed eventualmente, se richiesto dall'Amministrazione, anche dalle copie dei documenti di trasporto attestanti la denominazione e i quantitativi dei prodotti biologici pervenuti nel centro di cottura, utilizzati per la preparazione dei pasti.

35.5 L'eventuale rispetto delle percentuali minime, dei requisiti e delle specifiche tecniche ai fini dell'utilizzo del marchio di Mensa Biologica, di cui all'allegato 1 del Decreto Interministeriale 18 dicembre 2017 n. 14771. Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche, va comprovato nei modi e nelle forme ivi indicati.

35.6 I documenti (Ddt o fatture) attestanti le tipologie e i quantitativi dei prodotti biologici e non, pervenuti nel centro di cottura ed utilizzati per la preparazione dei pasti forniti, dovranno rimanere almeno una settimana a disposizione degli incaricati dell'Amministrazione per il controllo del servizio di ristorazione, al fine di garantire la qualità ed il rispetto delle grammature.

Art. 36 - Utilizzo di prodotti biologici, tipici, tradizionali e a denominazione protetta

36.1 Per la preparazione dei pasti dovranno essere utilizzati prodotti freschi, sempre di prima qualità, provenienti di norma da produzione italiana, preferendo derrate (convenzionali e/o biologiche) e prodotti provenienti dall'ambito locale, con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative.

36.2 Nella predisposizione delle diete giornaliere, l'Amministrazione conformemente a quanto previsto dall'art. 59, comma 4, della legge finanziaria n. 488 del 23.12.1999, promuove e richiede l'impiego da parte dell'Impresa di prodotti biologici, tipici e tradizionali regionali, nonché quelli a denominazione protetta (DOP, IGP) certificati ai sensi delle rispettive normative di riferimento, ed in particolare: Regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio del 24/06/1991 e s.m.i Regolamento (CE) n. 1804/1999 del Consiglio del 19/07/1999 e Regolamento (CE) n. 834/2007, Regolamento (CEE) 2081/92 come modificato dal Regolamento (CEE) 535/1997, Legge 526 del 21/12/1999, all'art. 10, comma 7, D.M. Politiche Agricole e forestali del 18/07/2000 es.m.i.

36.3 La quantità di prodotti provenienti da agricoltura biologica specificatamente richiesta per ogni preparazione giornaliera del menù deve comprendere almeno tre delle seguenti categorie merceologiche:

- olio;
- pasta e riso;
- uova, latte e latticini;
- legumi;
- frutta e verdura, pomodori.

36.4 Nel caso in cui uno o più dei suddetti prodotti non fossero disponibili sul mercato, per situazioni che siano debitamente documentate e indipendenti dalla volontà dell'Impresa (ad esempio a causa di eventi atmosferici particolari), l'Impresa dovrà proporre la sostituzione della derrata prevista nel menù giornaliero con un'altra comunque biologica, previa tassativa autorizzazione preventiva dell'Amministrazione.

36.5 L'impresa dovrà indicare i prodotti biologici che saranno utilizzati specificando la descrizione delle loro caratteristiche, proprietà, qualità e provenienza.

Art. 37 - Assenza di OGM ed etichettatura degli alimenti

37.1 Le derrate alimentari utilizzate dall'Impresa per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dalla legislazione vigente.

37.2 Le derrate alimentari utilizzate dall'Impresa per la preparazione dei pasti devono avere confezione ed etichettatura conformi alle Leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art. 38 - Conformità degli alimenti

38.1 L'Impresa provvederà all'acquisto delle derrate presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti che di capacità di far fronte agli impegni assunti. Tali fornitori dovranno fornire idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle caratteristiche morfologiche ed organolettiche.

38.2 L'impresa si assicura che le materie utilizzate abbiano precisa denominazione di vendita, che vengano effettuati periodici controlli chimico e/o batteriologici presso laboratori di loro fiducia, che i mezzi di trasporto siano muniti di regolare autorizzazione e siano igienicamente idonei. Le derrate acquistate dovranno risultare selezionate e di prima qualità. Per prima qualità si intende: igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica. Le carni dovranno essere di provenienza nazionale o dalla Comunità Europea.

38.3 Gli alimenti provenienti da agricoltura biologica devono essere conformi al Reg. CEE 834/2007 e successive modifiche; le certificazioni e i marchi devono essere riportati sull'etichetta del prodotto. Dovranno essere messe a disposizione le schede tecniche di tutti i prodotti in uso. Come previsto dai CAM, i pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quali il FairtradeLabellingOrganizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18

- dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A del DM n. 65 del 10 marzo 2020 (CAM) , oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
- Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
 - Carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
 - Carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.
 - Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento. Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.
 - Prodotti ittici: I prodotti ittici somministrati (pesce, molluschi, cefalopodi, crostacei), sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura. Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o pesce da «allevamento in valle».
 - Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
 - Latte e yogurt: biologico.
 - Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale,

inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;

- Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso devono essere biologici;
- Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

38.4 L'Impresa si impegna a garantire che tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e alla buona tecnica del servizio, concernente l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché il rispetto di tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

In particolare è fatto divieto di:

- 1 effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- 2 preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo (salvo casi espressamente autorizzati);
- 3 effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti;
- 4 effettuare la macinazione delle carni presso i Centri di Cottura.

38.5 L'Impresa si impegna ad usare quanto indicato in precedenza nel modo più appropriato, garantendo l'igiene più assoluta e assumendo la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale.

38.6 In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate o sulle pietanze, l'Amministrazione si riserva di far effettuare, presso un laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche e chimiche, con addebito dei costi a esclusivo carico dell'Impresa qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.

Art. 39 - Tracciabilità - Rintracciabilità

39.1 Al fine di valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate dal servizio (Amministrazione, Utenti e Organi di Controllo), l'Impresa deve garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità di filiera. Per rintracciabilità di filiera si intende l'identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile.

39.2 L'Impresa, a richiesta dell'Amministrazione, deve dimostrare di aver ottemperato a tutte le norme cogenti specifiche del settore, tra cui il Regolamento CE 178/2002 e s.m.i. concernente la rintracciabilità dei prodotti alimentari.

39.3 La procedura di gestione della rintracciabilità dovrà essere inclusa nella documentazione relativa all'Autocontrollo igienico, le registrazioni prodotte dovranno essere tenute a disposizione dell'Amministrazione presso i centri di cottura.

Art. 40 - Menù: disposizioni generali

40.1 L'Impresa dovrà predisporre un menù estivo ed uno invernale, per ognuna delle diete (standard e diete speciali), redatto in base alle "Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica" Conferenza Unificata Provvedimento 29/04/2010 rep. N. 2/CU, preventivamente validato dalla ASP di Potenza, da depositare, in caso di aggiudicazione, al momento dell'avvio del Servizio, articolato su 4 settimane, con il relativo ricettario corredato delle corrispettive grammature e con evidenziato il calcolo nutrizionale, nonché provvisto delle tabelle merceologiche relative alle derrate alimentari da utilizzare per il confezionamento dei pasti.

40.2 La programmazione deve essere sempre esposta all'interno dei locali mensa degli Istituti Scolastici.

40.3 Il Menù dovrà prevedere almeno le seguenti diete speciali: vegetariana, celiachia, favismo, intolleranza alle proteine del latte vaccino, intolleranza alle proteine del latte vaccino e dell'uovo, intolleranza alle proteine dell'uovo, intolleranza al pomodoro, per osservanti particolari "credo religiosi".

40.4 L'Impresa è, quindi, obbligata alla predisposizione e alla somministrazione di pasti differenziati per eventuali ulteriori diete speciali senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo, seguendo le procedure indicate dalle competenti Autorità Sanitarie. Menù dietetici e speciali potranno essere richiesti su indicazione medica o in considerazione di esigenze personalizzate di carattere etnico, religioso o sanitario.

40.5 L'inizio del menù "invernale" ed "estivo" sarà concordato per ciascun anno scolastico dal Responsabile del Servizio dell'Amministrazione del competente ufficio mensa, sentito il Responsabile del competente ufficio della locale ASP. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati in offerta.

40.6 Come sottolineato nelle "Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica" per evitare un apporto eccessivo di calorie, è necessario evitare la somministrazione di una seconda porzione (bis) di qualsiasi pietanza, eccetto la verdura.

40.7 L'Amministrazione si riserva di chiedere di modificare, all'inizio di ogni anno scolastico, o durante lo stesso, le preparazioni gastronomiche previste nel menù, con altre preparazioni gastronomiche di equivalente valore economico, sentite eventualmente anche le indicazioni della eventuale Commissione Mensa o sulla base di indagini di customer satisfaction. In tal caso la ditta affidataria dovrà provvedere a sua cura e spese alla preventiva approvazione da parte della competente Azienda Sanitaria Locale.

40.8 Qualora l'Impresa intendesse proporre nuove preparazioni, deve inoltrare richiesta scritta all'Amministrazione e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, se questi non sono già previsti nelle tabelle dietetiche.

40.9 Le variazioni del menù implicheranno variazioni di grammature degli ingredienti che compongono le pietanze proposte, in funzione del rispetto degli apporti nutrizionali, così come previsto dai LARN e dalle Linee guida per la sana e corretta alimentazione.

Art. 41 - Grammature / Parametri nutrizionali

41.1 Le grammature dovranno essere tali da soddisfare almeno i parametri nutrizionali medi giornalieri riferiti al solo pranzo. Per il calcolo dei valori nutrizionali dei singoli alimenti si fa riferimento alle tabelle elaborate sulle indicazioni dei LARN per le diverse fasce di età che usufruiscono della ristorazione scolastica e considerando che il pranzo deve apportare circa il 35% del fabbisogno di energia giornaliera. Il menù è strutturato in modo da fornire circa il 15% di proteine, il 30% di grassi ed il 55% di carboidrati. Devono essere forniti agli utenti i generi necessari per condire le verdure (olio extravergine di oliva, aceto, sale fino, eventualmente limone) come indicato nelle Tabelle Dietetiche. L'Impresa, prima dell'inizio del servizio, dovrà fornire la composizione del "menù d'emergenza" che la stessa intenderà somministrare in caso di intervenute cause di forza maggiore.

Art. 42- Tabelle Dietetiche

42.1 Prima dell'inizio del servizio, per tutte le tipologie di menù, l'Impresa dovrà predisporre le Tabelle Dietetiche (grammature a crudo e a cotto), sia su supporto cartaceo che in formato elettronico, e fornirle all'Amministrazione. Nelle Tabelle Dietetiche, basate su quelle generali fornite dalla Autorità

Allegato 3 alla Determinazione n.180 del 01/07/2024

Sanitaria competente, andranno riportate le tipologie, le quantità e i pesi degli ingredienti da utilizzare per la preparazione del singolo piatto/porzione, per tutte le utenze, non regolamentate da indicazioni ASP. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

42.2 L'Impresa è inoltre tenuta a fornire all'Amministrazione le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza, inclusi gli utenti adulti, elaborate dall'Impresa in relazione ad ogni tabella dietetica stagionale.

43.3 L'erogazione dei pasti deve avvenire sulla base del puntuale rispetto delle tabelle dietetiche (aderenti alle LARN) e del menù offerto (fermo restando quanto riportato all'art.38 relativamente alle variazioni del menù) nonché alle caratteristiche delle tabelle merceologiche presentate in sede di offerta tecnica.

Art. 43 - Struttura del menu

43.1 Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante dalle Tabelle Dietetiche e dalle Caratteristiche Tecniche delle derrate alimentari presentate in sede di offerta tecnica.

43.2 Lo schema tipo della composizione di ogni pasto giornaliero per tutti gli utenti del servizio di ristorazione prevede la somministrazione di:

MENU:

- Primo piatto;
- Secondo piatto;
- Contorno;
- Pane;
- Frutta di stagione;
- Bottiglietta d'acqua monouso

43.3 In occasione di gite, o per altre esigenze ed emergenze, l'Amministrazione potrà richiedere all'Impresa la fornitura di pasti freddi, cestini da viaggio o pasti in monoporzione.

La composizione dei pasti freddi deve prevedere:

- 2 Panini farciti, uno con prosciutto cotto, uno con formaggio
- 1 Succo di frutta in tetrabrik da 200ml
- 1 Frutto(lavato)
- 1 Pacchetto di crackers /grissini
- 1 Bottiglietta di acqua naturale da 500 ml
- 1 Pacchetto di biscotti o merendina dolce in monoporzione
- 2 tovaglioli di carta (per i cestini da viaggio)
- 2 bicchieri monouso (per i cestini da viaggio)

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare secondo la normativa vigente.

Art. 44 - Variazioni, menù dietetici e speciali

44.1 Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate tra il Direttore Tecnico e l'Amministrazione o il Responsabile del Servizio Mensa. Nessuna variazione può essere apportata dall'Impresa senza la specifica autorizzazione scritta dell'Amministrazione.

44.2 Il Concessionario può, in via temporanea e previa comunicazione scritta al Responsabile del servizio, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi eccezionali:

- 1 guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- 2 interruzione temporanea del servizio per cause quali: incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- 3 derrate con caratteristiche igieniche o merceologiche non conformi (da documentare per iscritto) ovvero difficoltà di approvvigionamento;
- 4 avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

44.3 Il Concessionario si impegna a predisporre e fornire Menu che tengano conto anche di particolari abitudini ed esigenze, culturali o religiose, individuali o collettive, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per l'Amministrazione. Tali Menù potranno essere richiesti dall'Amministrazione in occasione dell'approssimarsi del Natale, del Carnevale, della Pasqua o di altre festività religiose ed alla fine dell'anno scolastico.

44.4 L'Impresa deve quotidianamente prevedere, oltre al menu del giorno, un menu dietetico generale (fino ad un massimo del 10% dei pasti per refettorio) in sostituzione dei piatti caldi del giorno che presenti:

- 1 Primo piatto in bianco a base di: pasta o riso (condito con olio di oliva extravergine) o minestrina in brodo vegetale;
- 1 Secondo piatto composto da: formaggi (parmigiano, grana) o, in alternativa, carni bianche al vapore o ai ferri, con verdura cruda, lessata o stufata, condita con olio crudo.

Il menù dietetico generale potrà essere richiesto in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di tre giorni consecutivi, sulla semplice segnalazione del responsabile scolastico o dell'ufficio mensa, previa richiesta scritta dei genitori degli alunni da comunicare alla scuola senza vincolo di prescrizione medica. I menu dietetici sono destinati a:

a soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, da celiachia, da favismo o da idiosincrasia per specifiche pietanze; b soggetti obesi; c soggetti diabetici;

d soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, ecc.).

44.5 L'Impresa deve garantire l'erogazione di menù speciali compatibili con le esigenze etniche o religiose degli utenti (menù vegetariano e diete islamiche).

La documentazione sanitaria e per le variazioni dei menù legate a motivi religiosi sarà richiesta esclusivamente per ragioni di servizio e mantenuta riservata ai sensi della vigente normativa sulla privacy.

44.6 Tutti i pasti differenziati (diete speciali) dovranno essere forniti in singoli contenitori monoporzione termo-sigillati. Non è ammesso l'uso di contenitori in alluminio. Nel caso di pasti trasportati, tali contenitori devono essere inseriti in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto

delle normative vigenti in materia di privacy e secondo le modalità che saranno concordate con l'Amministrazione.

Art. 45 - Informazioni all'utenza

45.1 In tutti i locali mensa dovranno essere esposti, a cura del Concessionario, i menù settimanali conformi a quanto previsto dalle tabelle dietetiche e dalle caratteristiche tecniche delle derrate alimentari.

45.2 All'inizio di ogni anno scolastico il Concessionario dovrà mettere a disposizione degli utenti un opuscolo informativo, in materiale traslucido, tipo brochure che illustri la tipologia dei pasti forniti, le modalità della loro preparazione, la provenienza dei prodotti impiegati e la composizione dei Menù dal punto di vista dietetico e nutrizionale; il contenuto dell'opuscolo dovrà essere preventivamente approvato dall'Amministrazione.

Art. 46 - Norme igienico sanitarie

46.1 Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283/1962 e suo regolamento di esecuzione 327/1980 s.m.i., al D.Lgs. 155/1997, ai Regolamenti CE 178/2002 e 852/2004, 853/2004 e 2073/2005, oltre ai regolamenti Regionali e Comunali, e a ogni altra norma vigente e/o di futura emanazione inerente le materie del presente appalto in concessione.

Art. 47 - Organizzazione della produzione

47.1 Il Concessionario deve garantire l'osservanza delle "Buone Pratiche di Produzione Alimentare" durante lo svolgimento di tutte le operazioni nelle diverse fasi del servizio, attenendosi rigorosamente al Piano di Autocontrollo secondo le norme vigenti. In particolare deve essere previsto l'uso di mascherine e guanti monouso da parte personale addetto alla preparazione di piatti freddi, al taglio delle carni arrosto, lesse o di altre preparazioni di carne, di insalate di riso e dei vassoi personalizzati.

47.2 Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Al fine di evitare rischi di rischi di inquinamento crociato dei prodotti in lavorazione, il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, avendo cura di terminare un'operazione prima di dedicarsi ad un'altra attività.

47.3 E' tassativamente vietato detenere detersivi di qualsiasi genere e tipo nelle zone di preparazione e cottura durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti.

Art. 48 - Conservazione delle derrate

48.1 La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.

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

Art. 49 - Campione Testimone, prelievi e analisi

Allegato 3 alla Determinazione n.180 del 01/07/2024

49.1 Allo scopo di garantire adeguati controlli ed analisi l'impresa ha l'obbligo di conservare un "campione testimone" rappresentativo del pasto completo giornalmente prodotto. La quantità minima da conservare è di 150 g per ciascuna preparazione alimentare. Le procedure da seguire per ogni campionamento sono:

- 1 il campione deve essere raccolto, al termine del ciclo di preparazione, in ogni terminale di distribuzione e nei Centri di Cottura;
- 2 il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione; deve, cioè, rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- 3 il campione deve essere mantenuto refrigerato a +4°C per 72 ore dal momento della preparazione e in idonei contenitori ermeticamente chiusi;
- 4 il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

I contenitori con le campionature dei pasti conservati, recanti la data del giorno di produzione e distribuzione del pasto, saranno utilizzati nel caso in cui si verificano casi di tossinfezione o infezione alimentare.

49.2 L'Impresa deve individuare (qualora non ne disponga di uno proprio) un laboratorio di analisi per il controllo qualitativo, batteriologico e chimico. Tale controllo, a carico della ditta aggiudicataria, dovrà essere effettuato sia alle derrate crude e cotte, sia alle attrezzature utilizzate, con riferimento al Piano di Autocontrollo igienico presentato in fase di offerta.

Inoltre, il concessionario aggiudicatario dovrà effettuare analisi igienico-sanitarie (controllo batteriologico e chimico) con cadenza almeno semestrale per ogni scuola, salvo in situazioni di emergenza, nel qual caso le analisi medesime potranno essere richieste anche più volte presso la stessa struttura.

Tali analisi dovranno essere effettuate presso laboratori pubblici, ovvero convenzionati con strutture pubbliche.

I referti delle analisi suddette dovranno:

- a essere trasmesse, entro 7 giorni lavorativi dalla data di consegna da parte del laboratorio, al competente ufficio del Settore Istruzione del Comune di Potenza;
- b essere raccolti in un registro che dovrà essere sempre disponibile presso i centri di cottura in caso di controllo, sia da parte dell'ASP che del Responsabile del Servizio dell'Amministrazione.

49.3 L'Amministrazione si riserva a sua volta il diritto di individuare un laboratorio di analisi per effettuare i propri compiti di controllo.

Art. 50 - Divieto di riciclo

50.1 È tassativamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura. È vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

Art. 51 - Struttura di supporto alla refezione scolastica

Allegato 3 alla Determinazione n.180 del 01/07/2024

51.1 Le attività di lavorazione, preparazione e confezionamento dei pasti sono eseguite nei nr 3 Centri di Cottura dell'Amministrazione Comunale dati in uso al concessionario. L'impresa concessionaria può dotarsi, senza ulteriori oneri per l'amministrazione concedente e per gli utenti, di una struttura di supporto al servizio di ristorazione, purchè sia dotata delle idonee certificazioni sanitarie in corso di validità ed il tempo intercorrente tra detta struttura e la sede della somministrazione non sia superiore a 30 minuti.

Art. 52 - Manipolazione e cottura

52.1 L'Impresa deve garantire, nello svolgimento delle operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti il raggiungimento di elevati standard di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

52.2 I pasti preparati devono rispondere alla normativa vigente sia per quanto attiene lo stato degli alimenti impiegati, sia per il rispetto delle temperature ed il mantenimento della catena del freddo e del caldo. I pasti dovranno essere prodotti in legame fresco-caldo nella mattinata stessa dell'utilizzo.

Art. 53 - Preparazione dei piatti freddi

53.1 La preparazione dei piatti freddi dovrà avvenire indossando mascherine e guanti monouso.

53.2 La conservazione dei piatti freddi fino al momento della loro somministrazione deve avvenire ad una temperatura compresa tra +1° e +4° C., in conformità dell'Art. 31 del D.P.R. 327/1980.

Art. 54 - Preparazione e cottura degli alimenti

54.1 Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità degli alimenti. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che deve intercorrere tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 30 minuti. Per quanto concerne la preparazione e la cottura degli alimenti, si precisa quanto segue:

- 1 tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo salvo diverse indicazioni;
- 2 la verdura deve essere prevalentemente fresca e pulita lo stesso giorno del consumo. Cotta al vapore o al forno, o perfettamente lavata e pronta all'uso se da consumarsi cruda, andrà condita al momento della distribuzione;
- 3 il lavaggio della frutta deve essere effettuato lo stesso giorno del consumo e coincidere con quello del trasporto dal Centro di Cottura ai locali mensa; nel punto di consumo, il personale preposto dall'impresa dovrà provvedere a mondare la frutta dalla buccia, in particolare tale operazione dovrà essere effettuata per tutte le classi della scuola dell'infanzia, nonché per le prime e seconde classi delle scuole primarie oggetto dell'appalto in concessione;
- 4 tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione. Qualora la manipolazione dovesse interessare grossi quantitativi di merce, occorrerà rifornirsi di volta in volta di modeste porzioni della materia prima da lavorare, lasciando il grosso della fornitura in cella o in frigorifero. Analogamente le materie prime, una volta lavorate, andranno di volta in volta sottoposte a cottura o a stoccaggio a temperature di frigorifero, senza attendere di aver terminato tutto il quantitativo di merce da lavorare. Non deve trascorrere più di un'ora tra le operazioni di macinatura e di panatura degli alimenti e la loro cottura;

- 5 i secondi piatti devono essere cotti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- 6 le razioni di carne o pesce devono essere somministrate preferibilmente in unica porzione;
- 7 non devono essere utilizzate verdure, carni e pesci semilavorati o precotti;
- 8 è vietata la somministrazione di carni al sangue e cibi fritti;
- 9 è ammesso l'uso di pesce surgelato e spinato;
- 10 è vietato l'uso di carne congelata o surgelata;
- 11 è vietata ogni forma di utilizzo degli avanzi;
- 12 è vietato l'uso di dadi da brodo contenenti glutammato (ad eccezione dell'insaporitore vegetale), preparati per condimento, conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- 13 da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo;
- 14 tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei secondo la loro deperibilità. Di tutti gli alimenti conservati in frigorifero, dopo l'apertura, deve essere conservata l'etichetta originale e predisposto un apposito cartellino indicante la data di apertura.
- 15 evitare la promiscuità fra le derrate;
- 16 curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, della frutta, del latte, dello yogurt ecc.
- 17 non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- 18 non congelare nuovamente le materie prime precedentemente scongelate;
- 19 non congelare le materie prime acquistate fresche;
- 20 non congelare il pane;
- 21 effettuare lo scongelamento dei prodotti in frigorifero a +2°/+4° C. salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- 22 non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;
- 23 mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carne e pesce, su placche da forno al di sotto dei +10°C.;
- 24 non utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Quale addensante è consentita solo la farina o la fecola di patate;
- 25 non utilizzare vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, delle olive e dei capperi;
- 26 utilizzare guanti monouso e mascherine in fase di preparazione, e posate monouso per gli assaggi;
- 27 le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata.
- 28 le operazioni di panatura a base di latte, uova, farina o pangrattato non devono protrarsi per più di un'ora ed essere effettuate unicamente con uova pastorizzate. Qualora i tempi dovessero

protrarsi oltre l'ora è necessario sostituire le uova ed il pangrattato, nonché sanificare o cambiare i contenitori utilizzati per la lavorazione;

- 29 aggiungere i condimenti unicamente a fine cottura;
- 30 non sottoporre a frittura nessuna preparazione preferendo l'utilizzo di forni a termoconvezione;
- 31 non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti da ingredienti soffritti per periodi prolungati quali basi per la preparazione di vivande.

Art. 55 - Utensili per la cottura

55.1 Per la cottura devono essere impiegati solo pentole, casseruole e tegami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Art. 56- Condimenti

56.1 I primi piatti dovranno essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodi, nonché dal formaggio grattugiato in giornata.

Gli abbinamenti e i condimenti dovranno avvenire al momento del consumo del pasto, così come per i contorni freddi per i quali l'Impresa dovrà fornire l'occorrente per il condimento: olio, sale, aceto e limone.

56.2 Le verdure cotte siano cotte o crude dovranno essere condite con olio extra vergine d'oliva al momento della somministrazione.

56.3 È vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. 667/55 e successive modificazioni e integrazioni, ad eccezione dei formaggi tipici locali eventualmente richiesti dall'Amministrazione.

56.4 Per i condimenti a crudo delle pietanze, e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, e cotture al forno si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

Art. 57 - Acqua

57.1 In tutte le scuole deve essere consumata l'acqua in bottiglia monouso da 500 ml.

Art. 58 - Applicazione del sistema HACCP

58.1 In relazione anche a quanto previsto dalla Direttiva 41/2004 CEE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare attuata con D.Lgs n. 193 del 6 novembre 2007, la ditta appaltatrice dovrà mettere a punto il sistema HACCP per ogni mensa gestita e per i relativi centri cottura.

L'autocontrollo dovrà essere documentato e documentabile attraverso schede, checklist, ecc. semplici e chiare.

La compilazione dovrà essere costante, rigorosa e puntuale. La documentazione dovrà essere conservata presso le diverse strutture, comprese quelle in asporto.

58.2 Tutta la documentazione inerente al sistema HACCP (messa a punto e applicazione) dovrà essere sempre a disposizione dell'Amministrazione Comunale per verifiche e controlli.

Allegato 3 alla Determinazione n.180 del 01/07/2024

Art. 59- Raccolta differenziata

59.1 La ditta concessionaria si impegna a operare la raccolta dei rifiuti secondo le disposizioni del Comune al tempo vigenti. A tal proposito, si impegna a fornire le mense, anche in asporto, dei necessari contenitori e provvedere poi allo smaltimento, anche differenziato. Nelle sale mensa i contenitori dovranno essere accessibili anche ai bambini, per una corretta azione educativa.

59.2 Particolare attenzione verrà posta al corretto smaltimento degli oli e grassi animali e vegetali esausti, residui della cottura secondo le disposizioni vigenti. Gli imballaggi saranno separati secondo la tipologia per il corretto smaltimento.

59.3 La ditta dovrà comunque ottemperare a tutte le disposizioni in materia di rifiuti emanate dal Comune, con particolare riguardo alle raccolte differenziate. Dovrà inoltre formare il proprio personale a valutare l'impatto ambientale del proprio lavoro e ad agire secondo la politica dell'Ente in ordine alla qualità e all'ambiente.

Art. 60 - Licenze e autorizzazioni

60.1 L'impresa deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento del servizio, nonché verificare/rinnovare a proprio nominativo, a sua cura, l'esistenza di tutte le autorizzazioni (es. S.C.I.A.) necessarie, provvedendo ad ogni onere di legge prima dell'avvio del servizio e durante tutta la durata della concessione.

Art. 61 - Ulteriori obbligazioni dell'affidatario dei servizi

61.1 L'aggiudicataria dovrà inoltre:

a) effettuare a propria cura e spesa gli interventi necessari di manutenzione ordinaria e straordinaria attinenti al funzionamento della cucina e delle sale mensa, quali a titolo esemplificativo e non esaustivo, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei miscelatori, dello scaldacqua elettrico, lo spurgo periodico dei lavelli con pulitura degli sgrassatori, comprensivo di eventuali pronto intervento per sturare gli scarichi della cucina. Di spettanza della Ditta è anche la periodica tinteggiatura delle cucine e delle dispense. La Ditta garantirà, inoltre, la manutenzione ordinaria e straordinaria, e/o la sostituzione/integrazione se necessario, di pezzi di arredi e/o di attrezzature e/o impianti ritenuti indispensabili per il servizio. La ditta aggiudicataria si farà carico della verifica periodica degli allacciamenti alla rete del gas e il controllo di eventuali protezioni elettriche, nonché tutti gli adempimenti connessi alla gestione\conservazione del CPI se esistente. Le sostituzioni e le integrazioni avverranno al bisogno e secondo un piano annuale di rinnovamento delle cucine da concordarsi con l'Amministrazione. Di tutti gli elettrodomestici nuovi, è a carico del concessionario la tenuta del libretto d'istruzioni d'uso all'interno della scuola. Ove dovesse rendersi necessario smaltire pezzi di elettrodomestici sostituiti e non più in uso, gli stessi andranno smaltiti in maniera idonea a cura della Ditta Concessionaria che produrrà la dichiarazione di smaltimento a norma. Sempre a carico del Concessionario è la sostituzione e/o l'integrazione del materiale corrente per le cucine e le sale mensa (piccoli elettrodomestici, casalinghi e biancheria). In tutti i casi di sostituzione di beni inventariati dovrà essere data la necessaria comunicazione all'UFFICIO ISTRUZIONE per lo scarico dall'inventario comunale del materiale eliminato, con l'indicazione del materiale acquistato in sostituzione. Il Concessionario dovrà tener conto, nell'operare le sostituzioni e/o integrazioni delle previsioni di legge sia in materia di disciplina igienico-sanitario, sia in materia antinfortunistica e di sicurezza. Al termine della concessione il materiale acquistato in sostituzione o comunque per il funzionamento delle mense entrerà a far parte del patrimonio comunale e quindi verranno effettuate

le necessarie comunicazioni per l'inventariazione, senza nulla a pretendere da parte del Concessionario.

b) effettuare, a propria cura e spese, le disinfestazioni e derattizzazioni nei locali cucina, dispensa e nei locali adibiti a refettorio; dovrà presentare ad ogni inizio di anno scolastico un calendario degli interventi e, successivamente ad ogni intervento effettuato, la relativa scheda;

c) garantire la riservatezza delle informazioni riferite ai bambini utenti e ai loro familiari;

d) attenersi per la preparazione e la somministrazione dei pasti alle procedure HACCP;

e) il mantenimento delle certificazioni di qualità presentate in sede di gara per la durata contrattuale;

f) disporre in qualunque momento dell'adeguata documentazione attestante le caratteristiche di prodotto "biologico", a "lotta integrata", "tipico", ecc.; deve, inoltre, essere in grado di documentare la provenienza dei prodotti "a km 0" e di qualunque altra caratteristica specifica dei prodotti offerti in sede di gara;

g) garantire la massima disponibilità a farsi partner nella progettazione e realizzazione di eventuali iniziative etiche che l'Amministrazione comunale intenda realizzare coinvolgendo la ristorazione scolastica;

h) realizzare al termine del primo anno di concessione e poi con cadenza biennale customer satisfaction, secondo la metodologia offerta nel progetto organizzativo;

i) realizzare nelle scuole il progetto di educazione alimentare offerto in sede di gara, in stretta collaborazione con l'Unità Istruzione".

61.2 Prima della stipula del contratto, la ditta dovrà comunicare il recapito, dotato di idoneo collegamento telefonico e informatico, in funzione permanente durante il periodo e l'orario di apertura del servizio, in grado di assicurare l'attivazione di tutti gli interventi che dovessero rendersi necessari. Al recapito di tale centro sono pure indirizzate le comunicazioni e le richieste di informazioni o interventi da parte degli utenti o del Comune.

Art. 62- Foro competente

62.1 Per qualsiasi controversia che dovesse sorgere tra le parti in ordine all'interpretazione del contratto o del capitolato e la corretta esecuzione delle disposizioni contrattuali sarà competente il Foro di Potenza.

Art. 63 – Spese contrattuali

63.1 La stipulazione del contratto avverrà nella forma di atto pubblico amministrativo; tutte le spese del contratto (imposta di bollo, diritti fissi e di segreteria ecc.) comprese quelle di registrazione sono a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 64 - Norme di rinvio

64.1 Per quanto non espressamente previsto si fa riferimento alla normativa vigente in materia di contratti.

Art. 65 - Allegati

Allegato 1) PLANIMETRIE CENTRI COTTURA

Allegato 2) DUVRI STANDARD

Allegato 3) PROSPETTO CONTINGENTE DI PERSONALE MINIMO