



COMUNE DI PATERNO
Provincia di Potenza

AREA AMMINISTRATIVA

***SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LA SCUOLA
DELL'INFANZIA, PER LA SCUOLA PRIMARIA E
SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO***

CAPITOLATO SPECIALE

Titolo I - INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 Oggetto dell'Appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Paterno (di seguito chiamato Comune) ad imprese di ristorazione specializzate.

Il servizio che l'Impresa deve realizzare con propria organizzazione prevede:

- la fornitura, la preparazione e la distribuzione di un pasto per gli utenti iscritti al servizio di ristorazione;
- l'approvvigionamento dei prodotti alimentari, la conservazione degli stessi e la preparazione dei pasti presso il centro cottura ubicato nel Comune di Paterno presso la Scuola dell'Infanzia in via Aggia;
- lo sporzionamento e la distribuzione dei pasti in multirazione presso il refettorio per le scuole primaria e secondaria di primo grado in via Mario Pagano con proprio mezzo idoneo, mentre per la Scuola dell'Infanzia presso il refettorio annesso al centro cottura;
- il trasporto in contenitori termici presso eventuali refettori non annessi al centro di cottura;
- la fornitura di diete personalizzate;
- l'allestimento dei tavoli del refettorio;
- la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di appositi contenitori Gastro-Norm, che dovranno essere nella disponibilità dell'impresa aggiudicataria;
- il riassetto del refettorio e dei locali accessori;
- la pulizia e sanificazione dei locali, dei macchinari e di quanto utilizzato per la produzione dei pasti;
- la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione;
- la fornitura delle stoviglie in materiale riutilizzabile e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nelle scuole con sale refettori;
- l'Amministrazione si riserva la facoltà di modificare l'ubicazione del centro cottura a seguito di costruzione di un nuovo plesso scolastico.

Art. 2 Durata del contratto

L'affidamento, da formalizzarsi con la stipula di apposito atto negoziale, avrà la durata di 3 (tre) anni scolastici, con decorrenza dall'anno scolastico 2026/2027, presumibilmente dal mese di ottobre, in base al calendario scolastico comunicato dall'Istituto Comprensivo "B. Croce" di Marsico Nuovo relativamente al plesso di Paterno.

Art. 3 Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da alunni delle scuole dell'infanzia, primaria (classi che effettuano l'orario antimeridiano e pomeridiano) e secondaria di primo grado (nei giorni di martedì e giovedì) ed eventuale personale docente e personale scolastico ausiliario.

Per l'individuazione del personale avente diritto al pasto, si fa riferimento alle disposizioni normative e contrattuali, relative al rapporto di lavoro, vigenti al tempo della prestazione.

In fase di esecuzione del contratto potranno essere individuati eventuali altri utenti fruitori di servizi educativi, attivati successivamente, che prevedano il servizio mensa, nei limiti delle modifiche contrattuali consentite.

In particolare, ai sensi dell'art. 120, co. 9 del d.lgs. n. 36/23, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante potrà imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni

originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Art. 4 Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel progetto del Servizio e nel presente capitolato.

Art. 5 Dimensione presumibile dell'utenza

La sede di produzione e distribuzione dei pasti ricade all'interno del territorio del Comune di Paterno.

Il numero dei pasti al giorno è stimato in 100 (cento) per un totale presunto per anno scolastico pari a 17.000 (diciassettemila) pasti.

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune, dovendo l'appaltatore garantire comunque il servizio mensa a tutti gli utenti che quotidianamente saranno rilevati.

Il Comune non garantisce un numero minimo di pasti.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione, concordando comunque le possibili variazioni con l'impresa affidataria.

Il numero giornaliero dei pasti è un dato medio del tutto indicativo. Il dato relativo al numero di presenze effettive verrà precisato ogni giorno dalle singole scuole, o da altro soggetto autorizzato a tale rilevamento, entro massimo le ore 09:30, attraverso la piattaforma elettronica messa a disposizione sul portale istituzionale del Comune.

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

Art. 6 Costo della fornitura e pagamenti

L'importo di ogni singolo pasto è pari ad € 5,23 oltre I.V.A., così composto:

- € 1,81 Importo unitario a base d'asta, soggetto a ribasso;
- € 3,26 Importo unitario per manodopera, NON soggetto a ribasso;
- € 0,16 Importo unitario per oneri della sicurezza NON soggetto a ribasso.

Il valore presunto dell'appalto per 1 (uno) anno è di **€ 88.910,00** I.V.A. esclusa, inclusi oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari ad **€ 2.720,00**, per un totale di € 266.730,00 I.V.A. esclusa, inclusi oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari ad € 8.160,00.

Il valore globale stimato dell'appalto, ai sensi dell'art. 14, co. 4 del d.lgs. 36/2023, deve tener conto dell'importo massimo stimato, ivi compresa qualsiasi forma di eventuali opzioni, proroghe o rinnovi del contratto esplicitamente stabiliti nei documenti di gara.

L'appalto è finanziato con fondi ordinari di bilancio, di cui alla deliberazione di giunta comunale n. 22 del 16/03/2026 avente ad oggetto "PROGRAMMA OPERATIVO VAL D'AGRI MELANDRO SAURO CAMASTRA. APPROVAZIONE PROGETTO RIPOV SERVIZI COMUNALI 2026-2028 COMUNE DI PATERNO (PZ)." e con i proventi delle tariffe versate dall'utenza fruitrice del servizio a titolo di contribuzione.

I pagamenti saranno effettuati in conformità alle disposizioni di legge ed alle norme regolamentari in materia di contabilità.

Il pagamento avverrà con cadenza mensile, previa presentazione di fattura elettronica, contenente l'indicazione del Codice Identificativo di Gara. Sulle fatture dovranno essere separatamente indicati i pasti consumati dagli alunni della scuola dell'infanzia, da quelli della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado e dagli insegnanti e personale scolastico addetto alla sorveglianza.

I pagamenti saranno effettuati entro 30 giorni dalla data di ricevimento della singola fattura, previa verifica della regolarità della prestazione e della sussistenza delle ulteriori condizioni richieste per la liquidazione e il pagamento.

Art. 7 Domicilio

L'appaltatore è tenuto a comunicare, prima dell'inizio dell'appalto, il proprio domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi ed il nominativo del responsabile tecnico del servizio, nonché ogni eventuale successiva variazione.

Art. 8

Applicazione del D.P.R. n. 62/2013 e del Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Paterno

All'appaltatore e a tutti i soggetti facenti riferimento all'appaltatore che, in concreto, svolgono attività riferibili al presente affidamento, sono applicate le norme contenute nel DPR 16 aprile 2013, n. 62 e nel Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Paterno.

All'atto della sottoscrizione del contratto verrà consegnata all'appaltatore una copia del codice di comportamento.

Titolo II – DISPOSIZIONI IN TEMA DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 9 Calendario di erogazione del servizio

L'erogazione dei pasti avverrà secondo il calendario predisposto dalle scuole, dal mese di ottobre al mese di giugno di ciascun anno scolastico.

Art. 10 Ordinativi dei pasti da parte dell'Amministrazione

I pasti dovranno essere forniti dall'impresa affidataria in base al numero degli utenti giornalmente comunicati dal soggetto autorizzato a tale rilevamento, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle Tabelle Dietetiche e secondo il menù proposto dal Comune, previamente approvato dalla ASL territorialmente competente.

Il Comune indica all'impresa affidataria il calendario scolastico tenendo conto delle festività stabilite dal Ministero dell'istruzione e del merito e dei giorni di chiusura stabiliti dalle varie Istituzioni scolastiche nell'ambito della propria autonomia.

L'ordinazione dei pasti al Centro cottura è effettuata, attraverso un ordine esecutivo giornaliero comunicato entro e non oltre le ore 09:30 a.m. da personale scolastico o da altro soggetto autorizzato a tale rilevamento, attraverso il portale del cittadino disponibile sul sito istituzionale del Comune di Paterno.

L'impresa affidataria è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate per alunni allergici ed intolleranti nonché per motivi etici e religiosi.

Art. 11 Interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o l'impresa affidataria dovranno di norma, quando possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

In caso di interruzione totale e non prevedibile dell'attività scolastica per la quale non sia stata data comunicazione all'impresa affidataria con un anticipo di 24 ore, il Comune riconosce all'I.A. un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura prevista.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'impresa affidataria come del Comune che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza.

Art. 12 Locali, macchinari ed attrezzature

Il Comune mette a disposizione della ditta appaltatrice, a titolo gratuito, il centro cottura comunale sito in via Aggia presso la Scuola dell'Infanzia e i locali già esistenti attrezzati a refettori, sia per la Scuola dell'Infanzia in via Aggia che per la Scuola Primaria e Scuola Secondaria di primo grado in via Mario Pagano, con l'obbligo della ditta di fruirne unicamente per l'esecuzione del servizio di cui al presente appalto. Il Comune di Paterno, si riserva la facoltà di modificare l'ubicazione del centro cottura a seguito di costruzione di un nuovo plesso scolastico.

L'impresa affidataria si potrà avvalere delle attrezzature e dei macchinari di proprietà del Comune e, solo dopo una verifica in loco, debitamente documentata, con attestazione di sopralluogo che verrà allegata alla domanda di partecipazione alla gara, farà un atto di accettazione dell'equipaggiamento per numero e per qualità.

Antecedentemente all'inizio del servizio sarà redatto un verbale sottoscritto dal Responsabile del Servizio e da quello dell'impresa aggiudicataria, sulla consegna e gestione dei locali, delle attrezzature, dei macchinari e dei materiali.

Le attrezzature o macchinari che l'impresa fornisce per l'esecuzione e/o il miglioramento del servizio, in attuazione dell'offerta tecnica, non comporteranno pretese economiche nei confronti dell'Amministrazione comunale, nella cui proprietà rientreranno al termine della durata contrattuale.

Art. 13 Custodia e manutenzione dei beni comuni

La Ditta aggiudicataria è responsabile della conservazione, della custodia e del corretto funzionamento di tutti i beni ceduti in uso per tutta la durata del contratto. Inoltre, la stessa avrà l'obbligo di eseguire:

- la manutenzione ordinaria e la pulizia dei locali e degli impianti con proprio materiale ed attrezzature (cucina, dispense, antibagni, bagni, spogliatoio, locali annessi, zone di pertinenza e refettorio);
- la manutenzione ordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso il refettorio stesso, procedendo al loro rimpiazzo o alla sostituzione di componenti laddove necessario.

Gli interventi di manutenzione ordinaria delle attrezzature, vale a dire la pulizia ed il controllo del perfetto funzionamento e stato d'uso delle parti meccaniche ed idrauliche e delle loro eventuali riparazioni o sostituzioni, devono essere eseguite con scadenze temporali costanti e comunque inottemperanza alle normative in materia vigenti.

Al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura, l'impresa sarà tenuta a provvedere, a propria cura e spese, tramite personale specializzato, tempestivamente con specifici interventi nel più breve tempo possibile (massimo cinque giorni lavorativi e consecutivi) avendo cura in ogni caso di procurare il minor disagio possibile all'utenza.

Saranno, inoltre, a carico dell'Impresa eventuali sostituzioni di macchinari e/o di attrezzature, imputabili ad un uso scorretto od al deterioramento nell'arco di durata del contratto.

L'impresa, per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà far pervenire all'Amministrazione comunale la documentazione rilasciata dalla Ditta specializzata intervenuta, riportante i dati relativi agli interventi eseguiti.

In caso di mancato intervento da parte della Ditta aggiudicataria, l'Amministrazione provvederà, previa comunicazione scritta, ad intervenire e ad applicare le penalità previste dal presente capitolato e alla

richiesta del risarcimento dei danni eventualmente verificatisi.

Tutti gli interventi di manutenzione, ordinaria e straordinaria, devono essere annotati su un apposito registro tenuto a cura e custodia della ditta aggiudicataria.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, il decadimento dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine riguardo alla sicurezza.

L'Ufficio Servizi Scolastici, con l'eventuale ausilio dell'ufficio tecnico, si riserva, in ogni momento, di controllare il rispetto delle procedure da parte del personale della Ditta aggiudicataria e l'effettivo stato dei locali, delle attrezzature, dei macchinari, degli impianti e degli arredi.

Art. 14 Divieto di sub-cessione o sub-appalto

È vietato all'impresa aggiudicataria di cedere il contratto di appalto e l'eventuale cessione è nulla. È, altresì, nullo l'accordo con cui a terzi sia affidata l'integrale esecuzione delle prestazioni o lavorazioni appaltate, nonché la prevalente esecuzione delle lavorazioni relative alla categoria prevalente e dei contratti ad alta intensità di manodopera.

In ragione della natura del servizio, non è consentito il subappalto, pena l'immediata risoluzione del contratto.

Art. 15 Personale e rapporto di lavoro

Ogni prestazione inerente al servizio di ristorazione deve essere svolta da personale alle dirette dipendenze dell'impresa aggiudicataria secondo uno schema organizzativo comprendente il numero, le qualifiche e le modalità di impiego occorrenti per la gestione in relazione al servizio che lo stesso è tenuto a fornire.

Il personale impiegato dovrà possedere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

La ditta aggiudicataria è responsabile del comportamento del proprio personale operante presso i centri refezionali e dei rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello dell'Istituto scolastico e dell'Amministrazione Comunale.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al confezionamento e alla distribuzione dei pasti deve scrupolosamente curare l'igiene personale ed ha l'obbligo di indossare idonea divisa con simbolo, logo o altra indicazione della Ditta aggiudicataria, fornita e rinnovata a cura della stessa, un copricapo idoneo a raccogliere tutta la capigliatura, guanti igienici, ove necessario, e ha l'obbligo di portare un tesserino di riconoscimento.

Tutto il personale dovrà essere munito dell'attestato di formazione che sostituisce il libretto di idoneità sanitaria, secondo le leggi vigenti.

La ditta aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, è tenuta a fornire all'Amministrazione comunale e per conoscenza, all'Istituto scolastico l'elenco di tutto il personale utilizzato, con l'indicazione delle qualifiche possedute e delle sedi di lavoro. Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso dovrà essere tempestivamente comunicata per iscritto all'ufficio servizi scolastici del Comune.

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio di che trattasi, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendosene a suo carico tutti gli oneri relativi.

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta ad assumere alle proprie dipendenze il personale incaricato a svolgere le stesse mansioni dal gestore uscente, salvo i casi in cui il personale sia incorso in gravi e verificate inadempienze (clausola sociale).

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare ed applicare integralmente tutte le condizioni normative e retributive risultanti dai contratti collettivi di lavoro di categoria e dai relativi accordi locali integrativi

vigenti, in favore dei dipendenti delle imprese del settore nel luogo e nel tempo in cui si svolge il servizio.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità di carattere fiscale o sindacale, l'Amministrazione comunale segnalerà la situazione alle Autorità competenti.

Art. 16 Assicurazioni

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale previste dalla legge nell'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato.

A tal fine dovrà consegnare almeno dieci giorni prima della consegna del servizio una polizza di assicurazione che copra eventuali danni subiti dalla stazione appaltante a causa del danneggiamento o della distruzione totale o parziale di impianti ed opere, anche preesistenti, verificatisi nel corso dell'esecuzione dei lavori.

A tale scopo l'Impresa si impegna a stipulare con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO pari ad € 90.000,00 per eventuali danni. Dovrà inoltre assicurare la stazione appaltante contro la responsabilità civile per danni causati a terzi nel corso dell'esecuzione dei lavori per un minimo di € 500.000,00.

Art. 17 Spese, imposte e tasse

Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio del servizio oggetto del contratto, nonché le eventuali spese di rogito, registrazione e diritti di segreteria.

Titolo III – PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Art. 18 Organico addetti

L'I.A. deve individuare e comunicare al Comune il Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'impresa aggiudicatrice, come numero, mansioni, livello e monte-ore, da esplicitare in specifiche tabelle allegate al progetto offerta.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta.

Il Comune si riserva, inoltre, il diritto di chiedere alla ditta aggiudicataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi. In tale caso la ditta provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Art. 19 Reintegro personale mancante

Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito per ogni refettorio. Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Qualora il numero delle assenze del personale addetto alla produzione dovesse superare il 20% del monte ore complessivo dell'organico standard presentato in fase di offerta, l'I.A. dovrà entro 1 (UNO) giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate al Comune per l'approvazione formale.

Art. 20 Responsabile Tecnico del servizio

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di indicare il nominativo di un Responsabile Tecnico del servizio che deve essere dipendente della ditta medesima con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e con esperienze pregresse di almeno cinque anni nel ruolo di Responsabile tecnico (o funzione equivalente) di un servizio di ristorazione scolastica.

Il Responsabile Tecnico del servizio svolge funzioni di controllo e supervisione delle attività nonché tiene i rapporti con il Comune, con l'ASL e, all'occorrenza, con l'Istituto scolastico.

Del Responsabile designato l'impresa dovrà fornire un completo curriculum professionale, nonché dare indicazione di reperibilità al fine di garantire un contatto continuo con l'ufficio servizi scolastici.

In caso di assenza o impedimento del Responsabile, l'impresa deve provvedere tempestivamente alla sua sostituzione con un altro soggetto qualificato e darne comunicazione al Comune.

Art. 21 Formazione e addestramento

L'impresa aggiudicataria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

La formazione del personale addetto alla produzione del pasto dovrà prevedere, in particolare, i seguenti temi:

- 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. L'attività formativa svolta in favore del personale dipendente deve essere documentata con cadenza annuale mediante trasmissione di specifica relazione al RUP.

Entro 60 giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

Art. 22 Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento previsto all'art. 17 del Decreto Legislativo 81/2008 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'I.A. ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dalle vigenti norme igienico-sanitarie previste dalla legislazione vigente e da quella eventualmente sopravvenuta in corso di esecuzione contrattuale.

Art. 23 Rispetto delle normative vigenti

L'I.A. deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali, con quelle poste in atto dal Committente.

L'I.A. deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'I.A. deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'impresa aggiudicataria.

Art. 24 Applicazioni contrattuali

L'I.A. deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

L'I.A. è tenuta, altresì, a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'I.A. anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'I.A.

Art. 25 Disposizioni igienico-sanitarie

Il personale addetto al servizio è tenuto a rispettare le disposizioni igienico- sanitarie in materia di ristorazione.

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla legge 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327 del 26 maggio 1980 e successive modifiche, alla normativa nazionale e comunitaria nonché a quanto previsto dal presente capitolato.

Tutte le norme di legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate (reg.CEE 852/04 e Reg.CEE 853/04).

Le derrate biologiche eventualmente utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, Comunitaria e Nazionale (Es. Reg. CEE n. 2092/91, Reg. CEE n. 1804/99 e Reg. CEE n. 331/2000, Reg. 1437/2000, Reg. CEE n. 2020/2000, D.Lgs. N. 220/95 e successive modifiche ed integrazioni).

Titolo IV - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 26 Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

Non è consentita la fornitura di derrate alimentari e/o bevande da parte di soggetti privati (come ad es., i familiari degli utenti) o mediante l'acquisto in esercizi che comunque non siano in grado di garantire la

tracciabilità/rintracciabilità degli alimenti secondo le normative vigenti.

Art. 27 Garanzie di qualità

L'impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle leggi vigenti in materia e alla relativa tabella merceologica.

Art. 28 Requisiti degli alimenti

In osservanza dei criteri ambientali minimi, i pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e 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 70% 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. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione. 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.
- Prodotti da forno (esclusi il pane), pasta, riso e farine: biologici per almeno il 70% in peso.
- Pelati, polpa, passata di pomodoro: biologici per almeno il 70 % in peso.
- 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 9 priva di additivi antibiotici", o a marchio DOP o IGP o "prodotto di montagna".
- Carne suina: biologica per almeno il 30% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti "benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione" e "allevamento senza antibiotici". Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi 4 mesi.
- Carne avicola: biologica per almeno il 30% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi del D.M. 29 luglio 2004 recante "Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame" per almeno le seguenti informazioni volontarie: "allevamento senza antibiotici", allevamento "rurale in libertà" (free range) o "rurali all'aperto". Le informazioni "senza antibiotici", "rurale in libertà" o "rurale all'aperto" devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Non è consentita la somministrazione di "carne ricomposta", né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui

all'All. 3 del Regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciata" dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Non è consentita la somministrazione di "pesce ricomposto" né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- Salumi e formaggi: Almeno il 30% 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 70% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico.

- Succhi di frutta o nettari di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri".

- Acqua: naturale in bottiglia o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco. Si precisa che **in caso di acqua microfiltrata, i relativi sistemi di microfiltrazione dovranno essere forniti per ogni plesso dall'IA.**

Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte. *Le marmellate e le confetture devono essere biologiche.*

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e confezionato con materiale che consenta la traspirazione del pane stesso. Dovrà essere conferito giornalmente alle mense. E' vietato conferire alle mense del Comune di Paterno pane riscaldato, surgelato o non completamente cotto. Il pane dovrà essere prodotto con farina da grano di origine italiana. Il pane sarà prodotto con farina di grano tenero per panificazione avente le caratteristiche del tipo "0" e "00". Il pane integrale, qualora richiesto, sarà prodotto con farina integrale, preferibilmente derivata da frumento coltivato con metodi naturali, documentata con certificazione analitica attestante la biologicità. L'etichettatura dovrà riportare l'appartenenza ad un marchio riconosciuto nell'ambito della produzione biologica. Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione alle mense del Comune di Paterno avverrà, con mezzi idonei, in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, tenuti chiusi in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento (Legge n.580 del 04/07/67 – D.P.R. 30/11/98 n.502). E' esplicito il divieto di consegna di pane riscaldato, surgelato, non completamente cotto o troppo cotto.

Titolo V IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 28 Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti. Sia per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati che per il rispetto delle temperature ed il mantenimento della catena del freddo e del caldo. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

L'I.A. deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche, che la stessa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto, tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva. Ogni modifica al regolamento deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di

contaminazioni crociate.

L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, insalata, ortaggi crudi, etc..

L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrosti e brasati.

L'utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori Gastro-norm.

I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

Art. 29 Conservazione delle derrate

Il magazzino, 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.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non debbono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

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

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere utilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

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

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinti.

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

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alla vigente normativa igienica di riferimento.

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

È vietato l'uso di recipienti in alluminio.

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

La temperatura del magazzino non deve superare i 20/25°C.

Art. 30 Riciclo

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto, tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Art. 31 Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

In osservanza dei criteri ambientali minimi in materia di ristorazione scolastica, per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando 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.

Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono esser fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da 7 anni di età.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate.

A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della L. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;
- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Titolo VI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 32 Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati

di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Art. 33 Preparazione piatti freddi

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

La conservazione dei piatti freddi deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e reg. Cee 852/04.

Art. 34 Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termo-convezione;
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;
- la porzionatura dei salumi e formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- per i legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.

Art. 35 Pentolame per la cottura

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentole in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Art. 36 Condimenti

Le paste asciutte devono essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si devono utilizzare formaggi e comuni prodotti disciplinati dalla normativa igienico sanitaria vigente.

E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla vigenti normative di settore.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente caratteristiche prescritte dalle vigenti normative di settore.

Titolo VII MENU' PER TUTTE LE UTENZE

Art. 37 Menù

I menù proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli delle Tabelle dietetiche e menù, stabiliti dal Comune e approvati dalla Asl di competenza.

Art. 38 Struttura dei menù

Pranzo

La struttura potrà essere del tipo:

Alunni e docenti
• Un primo piatto; • Un secondo piatto; • Un contorno; • Pane; • Frutta o yogurt o succo di frutta o gelato.

L'I.A. si impegna altresì a fornire, per specifiche e comprovate patologie, compreso nel prezzo, specialità dietetiche relative a diete particolari e personalizzate.

Per ciascuna pietanza prevista dal menù che abbia una denominazione generica o per ciascuna portata prevista dal menù che è possibile identificare con un vasto gruppo di alimenti appartenenti alla medesima tipologia, l'impresa aggiudicataria dovrà perseguire il principio della varietà delle preparazioni e la rotazione della frutta e verdura.

Art. 39 Variazioni di menù

Il Comune di Paterno si riserva la facoltà in corso di esecuzione del contratto di modificare il menù, senza maggiori oneri, previa approvazione dell'ASL di competenza.

Nessuna variazione può essere apportata dall'impresa aggiudicataria senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.

L'impresa aggiudicataria può, in via temporanea e previa comunicazione all'Ufficio comunale preposto per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

- Guasto di uno o più impianti;
- Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

TITOLO VIII TABELLE DIETETICHE E MENU'

Art. 40 Tabelle dietetiche

Le tabelle dietetiche predisposte dall'Asp competente sono suscettibili di variazioni e/o integrazioni in relazione a:

- Stagionalità;
- grado di accettazione da parte dell'utenza;
- sperimentazioni, proposta da parte degli organismi competenti (ASL, ecc.);
- applicazioni delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana) alle condizioni stabilite nel precedente articolo.

Art. 41 Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle Tabelle Dietetiche predisposte dall'ASP competente, nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione.

Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Art. 42 Diete speciali

L'I.A. si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico al competente Ufficio del Comune. Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici, in monoporzione.

L'I.A. si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etiche ed etnico-religiose.

Titolo IX - NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 43 Somministrazione delle portate

L'I.A. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche e dal menù. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

Art. 44 Tabella pesi a cotto

L'I.A. deve predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione e tale tabella deve essere formulata per ordine di scuola (Scuola dell'infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado) e comunicata all'Ufficio servizi scolastici.

Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù in vigore, devono essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento che dagli organi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.

Art. 45 Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

I pasti sono distribuiti da personale addetto nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici in stoviglie in materiale riutilizzabile, fornito dall'I.A. e conforme ai requisiti di legge. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere, indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi ed esibire il cartellino di riconoscimento;
2. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, bottiglie, piatti;
3. all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
4. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
5. prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o crudo;
6. la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o crudo;
- ~~7. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta~~

-
- ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore utilizzando utensili adeguati;
8. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
 9. distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica;
 10. il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto.

Art. 46 Flussi informativi

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti.

Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on line sul sito dell'istituto scolastico e del Comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante "Codice del consumo", nei casi di illiceità ivi previsti.

Titolo X - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 47 Regolamenti

Tutti i trattamenti di pulizia devono essere eseguiti quotidianamente presso il Centro Cottura.

Presso il refettorio deve essere eseguito solamente lo sbarazzo dei tavoli a termine dei pasti, salvo diversa disposizione.

L'I.A. deve predisporre un piano di sanificazione presso il Centro di Produzione Pasti e tenere la documentazione comprovante il rispetto di tale piano.

Art. 48 Modalità di utilizzo dei prodotti di deterzione

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Art. 49 Interventi ordinari e straordinari

L'I.A. dovrà prevedere a proprio carico interventi di disinfestazione e di derattizzazione generale del Centro di produzione pasti e delle zone limitrofe.

Art. 50 Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso il Centro di Produzione Pasti.

Art. 51 Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia, se effettuate dallo stesso personale addetto alla preparazione degli alimenti e alla distribuzione dei pasti, non devono essere eseguite contemporaneamente.

Il personale, che effettua pulizia o lavaggio, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

Art. 52 Prevenzione e gestione dei rifiuti

In osservazione dei criteri ambientali minimi, l'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili,

biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti, fatte salve iniziative di recupero offerte dall'appaltatore in sede di gara.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali del Centro di Produzione, nell'ambito dei cortili di pertinenza.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico verranno trattati come rifiuti speciali oppure come materie prime e seconde in conformità delle normative vigenti.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni o malfunzionamenti degli scarichi causati dalla presenza di rifiuti, imputabili al servizio di mensa, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'appaltatore.

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente.

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti sono a carico del Comune.

Art. 53 Servizi igienici

I servizi igienici, annessi alla cucina del Centro Cottura, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio comparto.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante ed asciugamani a perdere.

TITOLO XI - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 54 Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all'impresa aggiudicataria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di

attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia.

La ditta deve, entro sessanta giorni dell'inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento previsto dal Decreto Legislativo 81/08, tenendolo a disposizione.

Art. 55 Referenti della sicurezza

L'impresa aggiudicataria è tenuta a nominare il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

Art. 56 Imposizione del rispetto delle norme e dei regolamenti

L'I.A. deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali. In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza ed ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

Art. 57 Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore, da parte del personale dell'I.A. deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. Per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'impresa affidataria.

Art. 58 Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

E' a carico dell'impresa la predisposizione e affissione dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali del Centro Cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 59 Piano di evacuazione

L'impresa deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali. A tal fine l'impresa deve effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito e verificato nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente.

Art. 60 Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è prescritto dalle schede di sicurezza.

Art. 61 Pulizia di impianti e attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti nel Centro Produzione pasti devono essere deterse e disinfettate.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti.

Titolo XII - CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 62 Verifiche

Le verifiche si realizzano su base documentale ed *in situ*.

Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati

durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC.

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

E' facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso il Centro Cottura e il refettorio, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato e di quanto previsto dall'offerta tecnica presentata in sede di gara.

L'I.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante in qualsiasi luogo ed ora per verificare il buon andamento delle strutture edili e degli impianti tecnologici. Annualmente le parti verificheranno lo stato dei locali utilizzati.

Art. 63 Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono:

- il direttore dell'esecuzione
- il Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione e il Servizio veterinario dell'Azienda Unità Sanitaria Locale;
- strutture specializzate, incaricate dal Comune;
- la Commissione mensa, ove istituita, la cui composizione sarà stabilita dal Comune assicurando la presenza di un rappresentante dei genitori per ogni ordine di scuola.

Art. 64 Tipologia dei controlli

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali e accertamenti analitici di laboratorio.

Le ispezioni riguardano:

- rispetto del menù e controllo delle grammature;
 - lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature e degli utensili;
 - le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei generi alimentari;
 - i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
 - i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
 - i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
 - l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
 - i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
 - l'igiene e l'abbigliamento del personale;
 - i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
 - modalità di cottura e modalità di distribuzione;
 - lavaggio ed impiego dei sanificanti;
 - modalità di sanificazione;
 - stato igienico degli impianti e dell'ambiente
 - stato igienico-sanitario del personale addetto;
 - stato igienico dei servizi;
 - organizzazione del personale;
 - controllo dell'organico;
-

- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto delle derrate.

I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'I.A.

I controlli sensoriali di cui al presente articolo saranno svolti, previa comunicazione all'I.A., dal direttore dell'esecuzione o dall'apposita Commissione mensa, ove istituita.

Gli accertamenti analitici sono tesi alla verifica degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti possono essere compiuti dai laboratori delle ASL territoriali.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti. Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa.

Eventuali comuni prese d'atto di segnalazioni e rilievi, inerenti la qualità degli alimenti e/o del servizio erogato, accertati saranno oggetto di attivazione di procedimento di cui al successivo art. 66 e seguenti del presente Capitolato.

Art. 65 Metodologia del controllo di qualità

I tecnici effettueranno i controlli, ispezioni a campione secondo la metodologia che riterranno più idonea. L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla può essere richiesto dall'I.A. per le quantità di campioni prelevate.

Art. 66 Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità

I rilievi inerenti la non conformità al servizio saranno contestati tempestivamente all'I.A.

Se entro gg. 8 dalla data di ricevimento della comunicazione l'I.A. non dovesse fornire motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, il Comune applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

Titolo XIII - PENALI

Art. 67 Penalità previste per il servizio di preparazione e somministrazione dei pasti

Il Comune a tutela delle norme contenute nel Progetto del Servizio, nel presente Capitolato e di quanto previsto dall'offerta tecnica presentata in sede di gara dall'I.A., si riserva di applicare le seguenti penalità:

1. Standard merceologici	
a) Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Merceologiche	€ 300,00
2. Quantità	

a) Non corrispondenza del numero dei pasti erogati rispetto al numero dei pasti ordinati	€ 400,00
b) Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati	€ 500,00
c) Totale mancata consegna di una portata	€ 400,00
d) Mancata somministrazione dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate	€ 500,00
e) Mancata disponibilità di materiale a perdere	€ 300,00
f) Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione	€ 300,00
3. Rispetto del menù	
a) Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)	€ 400,00
b) Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)	€ 400,00
c) Mancato rispetto del menù previsto (contorno)	€ 400,00
d) Mancato rispetto del menù previsto (frutta)	€ 400,00
4. Igienico-sanitari	
a) Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici	€ 600,00
b) Rinvenimento di parassiti	€ 5.000,00
c) Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti	€ 4.000,00
d) Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili	€ 1.000,00
e) Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica	€ 1.000,00
f) Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei alla all'alimentazione umana	€ 5.000,00
g) Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il centro di Produzione Pasti	€ 2.000,00
h) Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente	€ 2.000,00
i) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro di Produzione Pasti	€ 2.000,00
l) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno del locale refettorio	€ 2.000,00
5. Tempistica	
a) Mancato rispetto degli orari di somministrazione per un ritardo superiore a 30 minuti dell'orario previsto (valore per ogni ritardo effettuato)	€ 500,00
6. Personale	
a) Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo III del presente Capitolato speciale d'Appalto	€ 400,00

Titolo XIV - PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 68 Prezzo del pasto

Nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'I.A. tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi incluso altresì anche quanto previsto dal progetto offerto dall'impresa in sede di gara.

Art. 69 Risoluzione contrattuale e recesso

In materia di risoluzione del contratto, si rinvia a quanto previsto dall'art. 122 del d.lgs. 31 marzo 2023, n. 36.

Si precisa che, ai fini del presente affidamento, costituiscono senz'altro "gravi inadempimenti":

- a) gravi irregolarità che possano arrecare danno all'incolumità degli utenti del servizio e, indirettamente, all'Amministrazione Comunale;
- b) la violazione dell'obbligo di consentire all'Amministrazione di vigilare sul corretto svolgimento del servizio;
- c) l'inosservanza ripetuta delle prescrizioni volte ad assicurare la regolarità dei servizi, la sicurezza degli utenti, il rispetto delle leggi, dei regolamenti e del presente capitolato.

La facoltà di recesso da parte della stazione appaltante è regolata dall'art. 123 del d.lgs. 31 marzo 2023, n. 36.

Titolo XVI - CONTROVERSIE

Art. 70 Foro competente

Per qualunque contestazione o vertenza dovesse sorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente capitolato, foro competente è quello di Potenza, con esclusione della competenza arbitrale.

Titolo XVII - NORME FINALI

Art. 71 Rinvio normativo

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento al Codice dei contratti pubblici, al Codice Civile ed alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

Art. 72 Inventario di riconsegna alla scadenza del contratto

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

Tali beni dovranno essere consegnati all'Amministrazione comunale in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Restano di proprietà dell'Amministrazione comunale, senza che ciò comporti pretese economiche da parte dell'Impresa, tutte le attrezzature e gli arredi ulteriori che la ditta ha messo a disposizione per l'esecuzione e/o per il miglioramento del servizio, comprese le apparecchiature eventualmente sostituite a seguito di rottura.

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