



Città di Potenza
Unità di Direzione
“SERVIZI ALLA PERSONA”
UFFICIO ISTRUZIONE

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI POTENZA**

CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO PUBBLICO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI POTENZA

AA. SS. 2023/24 e 2024/25 con opzione di proroga al 31 dicembre 2025

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 – Canone d'uso delle strutture in concessione e delle utenze (energia, gas ed acqua) e relativa consegna dei locali, arredi e attrezzature

Art. 8 - Personale

Art. 9 - Personale: disposizioni generali

Art. 10 - Responsabili del contratto

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 - Obbligazioni del Comune

Art. 21 - DUVRI e costi per la sicurezza

Art. 22 - Clausola risolutiva espressa Art. 23 - Esecuzione in danno

Art. 24 - Risoluzione del contratto

Art. 25 - Fallimento dell'affidatario, morte del titolare

Art. 26 - Norme di rinvio

Art. 27- Foro competente

Art. 28 - Divieto di subconcessione e di cessione - subappalto

Art. 29 - Spese contrattuali

Art. 30 - Normativa antimafia

Art. 31- Trattamento dei dati personali

Art. 32- Obblighi di riservatezza

Art. 33- Prestazioni principali per la gestione del servizio mensa nelle scuole dotate di cucina interna

Art. 34 - Prestazioni principali per la gestione del servizio mensa nelle scuole non dotate di cucina (“in asporto”)

Art. 35 - Sistema informatizzato per l'acquisizione delle iscrizioni al servizio di mensa rilevazione delle presenze, addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza

Art. 36 - Misure di sicurezza dell'applicazione informatica

Art. 37 - Valutazione di impatto nella protezione di dati personali

Art. 38- Derrate alimentari

Art. 39 - Utilizzo di prodotti biologici, tipici, tradizionali e a denominazione protetta

Art. 40 - Assenza di OGM

Art. 41 - Etichettatura delle derrate

Art. 42 - Conformità degli alimenti

Art. 43 - Tracciabilità -Rintracciabilità

Art. 44 - Standard di qualità

Art. 45 - Menù: disposizioni generali

Art. 46 - Grammature / Parametri nutrizionali

Art. 47 - Tabelle Dietetiche

Art. 48 - Struttura del menù

Art. 49 - Variazioni, menù dietetici e speciali

Art. 50 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche

Art. 51 - Informazioni all'utenza

Art. 52 - Norme igienico sanitarie

Art. 53 - Limiti di contaminazione microbica

Art. 54 - Organizzazione della produzione

Art. 55 - Conservazione delle derrate

Art. 56 - Campione Testimone, prelievi e analisi

Art. 57 - Divieto di riciclo

Art. 58- Struttura di supporto alla refezione scolastica

Art. 59 - Manipolazione e cottura

Art. 60 - Preparazione dei piatti freddi

Art. 61 - Preparazione e cottura degli alimenti

Art. 62- Rispetto delle temperature

Art. 63 - Utensili per la cottura

Art. 64 - Condimenti

Art. 65 - Acqua

Art. 66 - Applicazione del sistema HACCP

Art. 67 – Promozione della cultura alimentare

Art. 68 – Distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale

Art. 69 - Raccolta differenziata

Art. 70 - Licenze e autorizzazioni

Art. 71 - Ulteriori obbligazioni dell'affidatario dei servizi

Art. 72 - Allegati

Art. 1 – Oggetto

1.1 Il contratto ha per oggetto la concessione del servizio di ristorazione scolastica nelle scuole dell'infanzia statali, primarie e secondarie di primo grado del Comune di Potenza.

1.2 Il servizio oggetto della concessione è da considerarsi ad ogni effetto pubblico servizio, essendo finalizzato ad erogare prestazioni previste per legge a carico di 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 di n. 8 scuole dotate di cucina, di cui n. 3 primarie, n. 5 materne statali (Vedi allegati n.3 “Planimetrie centri cottura e refettori a regime ordinario” e n. 6 “Schede Tecniche”); al momento in attesa di ripristino delle condizioni originarie i refettori modificati ad aule sono: Via Perugia Elementare, D. Viola V.le Marconi, Via Lazio infanzia, L. La Vista, Via Acacie.

b) la preparazione, presso ognuno degli 8 centri di cottura, di pasti da asporto per le scuole dell'infanzia statali, primarie e secondarie di primo grado non dotate di cucina interna con relativa distribuzione, come specificato al successivo art. 3 punto 3.1, nonché negli allegati n. 3 “Planimetrie centri cottura e refettori (vedi punto a)”, n. 6 “Schede Tecniche” e della nota prot. n. 165594/13/IS del 1/09/2020 - Protocollo di regolamentazione per la ristorazione scolastica in relazione al rischio Covid 19 (vedi allegato 8).

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.

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 2023/24 e 2024/25, presumibilmente tra il 01/09/2023 ed il 30/06/2025.

2.2 Successivamente alla scadenza è prevista, alle stesse condizioni, una eventuale “proroga tecnica” fino al 31/12/2025, nelle more del completamento del procedimento di nuova aggiudicazione. Nel caso, l'Amministrazione notificherà tale intenzione all'aggiudicatario, a mezzo di raccomandata A.R., entro il mese precedente la scadenza.

2.3 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. 303 e seguenti del DPR 207/2010.

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 relativi indirizzi e l'indicazione della presenza o meno di cucina interna, nonché dei refettori serviti con servizio da asporto dai rispettivi centri cottura. Nell'Allegato 6 “Schede Tecniche”, inoltre, sono meglio descritti luoghi e relative attività.

Centri cottura	Punti Porzionamento e Refettori
1. Scuola infanzia via Adriatico	1 Scuola infanzia via Adriatico 2 Scuola infanzia via Ionio 3 Scuola infanzia Piazza Adriatico 4 Scuola infanzia via Tirreno 5 Scuola infanzia Sinisgalli – primarie 6 Scuola infanzia Malvaccaro
2. Scuola infanzia Giuliano	1 Scuola infanzia Giuliano 2 Scuola primaria Giuliano
3. Scuola Infanzia via Perugia	1 Scuola infanzia via Perugia 2 Scuola primaria via Di Giura 3 Scuola media Domenico Savio
4. Scuola infanzia via Roma	1 Scuola infanzia via Roma 2 Scuola infanzia Via delle Acacie
5. Scuola Infanzia Rione Lucania	1 Scuola infanzia Rione Lucania 2 Scuola primaria Stigliani 3 Scuola primaria Bucaletto 4 Scuola infanzia via IV novembre 5 Scuola infanzia c.da Rossellino
6. Scuola Primaria “D.Viola”	1 Scuola Primaria “D.Viola”
7. Scuola Primaria via Lazio	1 Scuola primaria via Lazio 2 Scuola infanzia via Lazio
8. Scuola Primaria San Nicola	1 Scuola primaria San Nicola 2 Scuola infanzia San Nicola 3 Scuola primaria C.da Avigliano Scalo

Centri cottura	Punti Porzionamento e Refettori
	4 Scuola infanzia C.da Avigliano Scalo

3.2 Al fine di poter definire i tempi di attivazione del servizio nell'anno scolastico, si precisa che:

- l'anno scolastico delle scuole dell'infanzia comunali si articola secondo quanto stabilito dal Calendario Scolastico Regionale;
- l'inizio del servizio di mensa scolastica è fissato dall'Amministrazione Comunale;
- per le scuole statali (dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado) l'inizio del servizio di refezione viene stabilito dall'Amministrazione Comunale.

Art. 4 - Valore del contratto e quantificazione dei consumi

4.1 Il valore stimato del contratto ammonta a Euro 3.146.000,00 oltre IVA, di cui Euro 2.000,00 per oneri di sicurezza da interferenza, di cui al DUVRI standard allegato al presente capitolato, da definire secondo quanto indicato al successivo art. 21. Per l'uso dei locali e delle attrezzature di proprietà comunale, incluse le relative utenze, è stabilito un canone annuale a base di gara a rialzo di € 78.300,00 (oltre IVA, se dovuta), che viene disciplinato al successivo art. 7 del presente capitolato.

4.2 Fermo restante l'esclusivo pagamento del numero dei pasti effettivamente erogati, ai fini di una stima presuntiva si porta a conoscenza che il numero annuo medio degli alunni fruitori del servizio e del personale docente avente diritto al pasto è pari a circa **1.700**. Il numero presunto dei pasti totali annui, sulla base del dato consolidato di rilevazione presenze, relativo all'anno 2019, ultimo anno a regime del servizio, con un margine prudenzialmente incrementato, è stimato in complessivi **262.000**. Si precisa che il numero dei pasti è determinato a titolo solo indicativo e presunto sulla base dei dati dell'anno 2019 maggiormente indicativo, tenuto conto delle interruzioni COVID 19 ed è suscettibile di variazioni in più o in meno, in dipendenza delle effettive presenze che saranno rilevate nei singoli anni scolastici. Nel caso di proroga opzionale per il periodo del servizio dal 1 settembre 2024 al 31 dicembre 2024, il numero complessivo di pasti presunto è circa n.87.500.

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 “**menu**” (destinati agli alunni delle scuole statali dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado e agli insegnanti di tutte le scuole che ne hanno diritto), soggetto a ribasso, è di Euro 6,00 (sei/00) a pasto, oltre IVA. Resta a carico del concessionario quantificare gli oneri di sicurezza per i rischi interferenziali tra ogni istituzione scolastica e il concessionario.

4.5 Riduzioni o aumenti delle somministrazioni mediamente previste sono fin d'ora consentiti e 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, compresa la fornitura per cestini per gite, ove previsti, 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 di utenti sono stabilite al Capitolo II art.3 del vigente Regolamento Comunale, approvato con Deliberazione di Consiglio Comunale n.118 del 30.12.2014 e ss.mm.ii. Ad esclusivo titolo informativo il livello di copertura dei costi complessivi a carico degli utenti, calcolato in base alle situazioni economiche degli attuali fruitori e applicando le fasce ISEE prima dette, è circa il 65% dell'attuale costo del servizio.

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, in base alle fasce ISEE di appartenenza. I nominativi degli aventi diritto ad esonero totale o parziale, sono stabiliti e comunicati dall'Unità di Direzione "Servizi alla Persona – Ufficio Istruzione".

5.7 La ditta affidataria emetterà per le suddette quote e/o pasti posti a carico del Comune fatture mensili intestate al Comune di Potenza, Unità di Direzione "Servizi alla Persona" - Via Nazario Sauro – 85100 – Potenza. 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 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 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. 4, comma 3 del DPR n. 207/2010, 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 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. (comma 1).

5.11 La ditta aggiudicataria si impegna a comunicare al Comune di Potenza 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 - Canone d'uso delle strutture in concessione e delle utenze (energia, gas ed acqua) e relativa consegna dei locali, arredi e attrezzature

7.1 Il concessionario deve corrispondere al Comune di Potenza un canone per l'utilizzo dei locali concessi nell'ambito di ciascun centro di cottura, delle relative attrezzature e dell'utilizzo di utenze pari all'importo offerto in sede di gara, dovuto per ogni anno scolastico di concessione. Il versamento avviene in due soluzioni:

- la prima, pari al 50% del totale, entro il mese di febbraio di ciascun anno scolastico di riferimento;
- la seconda, pari alla restante somma, entro il termine di ciascun anno scolastico di riferimento.

L'importo del canone è soggetto ad adeguamento ISTAT negli stessi termini indicati al precedente art. 6 per il corrispettivo a carico del Comune.

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 Sono ammesse, previo accordo con l'Amministrazione e con le dirigenze scolastiche e l'ASP, servizi di ristorazione a favore dei minori della scuola, non strettamente legate all'attività scolastica istituzionale con costi interamente a carico dell'organizzatore, previo opportuno accordo fra le parti (concessionario e organizzatore) .

7.4 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 dell'immobile e dei mobili, 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.

7.5 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 ad applicare tutte le norme che disciplinano il cambio di gestione, idonee a garantire, per quanto necessario, la continuità del personale precedentemente assunto dal cessante. Il concessionario si obbliga pertanto, prioritariamente, all'assunzione del personale operante nei servizi di cui al presente appalto, nell'ambito del numero e delle figure professionali ritenute necessarie al sistema organizzativo del concessionario, nel rispetto delle norme contenute nel C.C.N.L. e previo accertamento dell'effettivo utilizzo dei lavoratori da parte del cessante attraverso il libro paga e contributi, ovvero da altra idonea documentazione. Ove il nuovo sistema organizzativo non consentisse gli attuali livelli occupazionali, l'impresa dovrà concordare, con le OO.SS., secondo quanto prescritto dalla normativa e dai CC.NN.LL. del settore vigenti, le modalità e i criteri per il passaggio dei dipendenti. A tal proposito a titolo informativo nell'allegato 7) è riportato l'attuale organico.

8.4 E' tenuto, inoltre, a sostituire il personale che il funzionario comunale, preposto alla vigilanza e al coordinamento, motivi non essere adatto al compito, anche per cause indipendenti da infrazioni di qualsiasi natura, entro dieci giorni dal ricevimento della richiesta scritta, salvo proroghe in relazione alle contingenze.

8.5 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.

8.6 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 alleggerà 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 45/50 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.

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.

9.4 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.

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, laureato ovvero diplomato con almeno tre anni di esperienza in tale ruolo, 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. In caso di assenza o impedimento del Direttore Tecnico (ferie, malattie, cessazione del rapporto), l'Impresa deve provvedere alla sua sostituzione nominando entro 72 ore un'altra figura dotata delle medesime caratteristiche professionali e nel rispetto dei requisiti richiesti:
- almeno un esperto con funzione di responsabile 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 50 utenti per turno di refezione.

A titolo indicativo nell'Allegato 7 – “Prospetto Personale”- è riportato l'attuale organico , ripartito per profilo professionale con il relativo monte ore settimanale di impiego.

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 aziendali, 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.

Il personale addetto al servizio mensa non potrà trattenersi con i dipendenti dell’Amministrazione, e degli Istituti scolastici in generale durante le ore lavorative se non per ragioni attinenti al servizio.

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, inadatto 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.

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, mascherine e gli altri indumenti e accessori protettivi necessari da indossare per ogni operazione a rischio, oltre ai dispositivi previsti dai protocolli di sicurezza per il contrasto alla pandemia.

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 dell'Unità di Direzione "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.L. Provincia di Potenza;
- b Commissioni Mensa (genitori, insegnanti, cuoche, personale U.D. "Servizi alla Persona – Ufficio Istruzione");
- c Esperti esterni incaricati dall'Amministrazione Comunale (Ditta affidataria del servizio di controllo qualità e applicazione HACCP).

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, con lettera raccomandata, procede alla formale contestazione dei fatti rilevati invitando l'appaltatore 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 al Titolo IV del DPR 207/2010, per la predisposizione della relativa

contabilità e pagamenti.

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 a:

- 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 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 dirigenziale dell'inadempienza, notificata con raccomandata A/R, 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 rivarrà 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, o a mezzo di raccomandata con avviso di ricevimento, 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 Potenza 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 3.000.000,00 (tremilioni/00) per sinistro; copia della polizza dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale entro i 15 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 Potenza 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 5.165.000,00 (cinquemilionicentosessantacinquemila/00) per sinistro e per anno con il limite di Euro 5.165.000,00 (cinquemilionicentosessantacinquemila/00) 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 Potenza, 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 Potenza 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 Potenza 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. 103 del D.Lgs. 50/2016 e succ. mm. e ii.

Per effetto dello stesso art. 103 comma 1, che rinvia al precedente art. 93, commi 2 e 3 del D.lgs. n. 50/2016, l'importo della cauzione definitiva è ridotto del 50% per gli operatori ai quali venga rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. Tale requisito deve risultare documentato, 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 de 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.19.

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 - Obbligazioni del Comune

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

1. la copertura assicurativa degli immobili da incendio e furto dei beni mobili comunali;
2. la manutenzione straordinaria dei beni immobili e degli impianti, salvo quanto indicato tra le obbligazioni dell'Affidatario (art. 66) o offerto nel progetto di gestione. In caso di dubbio il criterio sarà 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;

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

20.3 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. 21 – DUVRI e costi per la sicurezza

21.1 Trattandosi di affidamento in Concessione, delle condizioni richiamate al precedente art. 5 e che trattasi di ipotesi contemplata al 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).

21.2 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. 22 – Clausola risolutiva espressa

Fermi i casi citati nei precedenti artt.19 e 20, dopo tre inadempienze anche non consecutive da parte della ditta aggiudicataria, notificate per iscritto a mezzo raccomandata A/R, 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 raccomandata A/R, 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. 23 - Esecuzione in danno

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. 24 - Risoluzione del contratto

24.1 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.

24.2 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 preventiva autorizzazione 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.

24.3 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.

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. 25 - Fallimento dell'affidatario, morte del titolare

25.1 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.

25.2 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.50/2016 s.m.i.

Art.. 26 - Norme di rinvio

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

Art.. 27- Foro competente

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. 28 - Divieto di subconcessione e di cessione – subappalto

28.1 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.

28.2 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.

28.3 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. 29 – Spese contrattuali

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. 30 Normativa antimafia

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 alla Legge 31 maggio 1965 n. 575 ed alla Legge 19 marzo 1990 n.55 e successive modificazioni. La stipula del contratto è sottoposta alla condizione sospensiva dell'esito positivo dei controlli sull'aggiudicatario.

Art. 31 Trattamento dei dati personali

31.1 Ai sensi degli art. 13 e 14 del sopracitato Regolamento, la medesima controparte negoziale è informata che i dati personali, raccolti direttamente presso l'interessato oppure ottenuti presso altre fonti, saranno utilizzati dal Comune di Potenza 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.

31.2 Con la sottoscrizione del presente Contratto il Fornitore, 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 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, riportati nell'allegato 9 al presente Contratto di cui forma parte integrante e sostanziale, denominato "Contratto speciale sulla protezione dei dati personali", nonché in altro atto di natura contrattuale (verbali di affidamento o documentazione tecnica avente rilevanza contrattuale) e alle eventuali ulteriori istruzioni che il Titolare dovesse ragionevolmente impartire per garantire la protezione e sicurezza dei dati personali.

31.3 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.

31.4 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. 32 - Obblighi di riservatezza

32.1 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.

32.2 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.

32.3 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. 33 - Prestazioni principali per la gestione del servizio mensa nelle scuole dotate di cucina interna

33.1 Il servizio deve essere garantito dal lunedì al sabato, 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.

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

- 1 Scuola dell'Infanzia: dal lunedì al sabato dalle ore 11.50 alle ore 13.00
- 2 Scuole Primarie tempo pieno: dal lunedì al venerdì dalle ore 12.15 alle ore 13.30
- 3 Scuole Secondarie di primo grado: due giorni la settimana dalle ore 13.00 alle ore 14.00

33.3 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 oltre in 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 superi i 10°C. per i piatti freddi. I pasti dovranno essere eseguiti a regola d'arte, nel pieno rispetto delle disposizioni della competente ASP (vedi, per il reperimento, art. 32) 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,...) deve poter essere servito, possibilmente, in porzione integra, il cui peso rispetti la grammatura stabilita;

e.2 trasporto carrello ai refettori (elementari) o alle varie sezioni (scuole materne);

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 e nella scuola secondaria di primo grado di scuola primaria, può essere adottato 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, salvo quando si tratti di minestre calde;

e.4 *assistenza e aiuto ai bambini durante il pranzo (servizio previsto nelle sole scuole materne).*

Il tempo di distribuzione sarà di circa 35/40 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 ;
- il pane in fette, o i panini imbustati, serviti in appositi cestini, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;
- su richiesta della singola scuola, al fine di incentivare una corretta educazione alimentare, la verdura potrà essere servita ad inizio pasto;
- 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 intavola);
- l'apparecchiatura è sempre completata dalla presenza sui tavoli delle brocche già riempite d'acqua; durante i pasti, il personale della ditta provvede, al bisogno, a riempire, di nuovo le brocche;

Per l'apparecchiatura 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;
- brocche per l'acqua in vetro infrangibile, integre, non graffiate, non scheggiate ed idonee per il lavaggio in lavastoviglie; le dimensioni saranno diverse a seconda dell'utenza;
- 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 i “cestini gita” (uno per ciascun utente) in apposito contenitore collettivo idoneo al mantenimento della temperatura a norma, durante tutto il viaggio;

k in riferimento alle sole scuole materne, comunali e statali, l'affidatario è tenuto a fornire, su richiesta, le preparazioni di cucina (e il materiale d'apparecchiatura a perdere) in occasione delle feste di chiusura dell'anno scolastico. In via indicativa si intende una festa di chiusura per scuola, con la fornitura di acqua, the, crostata, focaccia salata, in misura sufficiente per ogni bambino più un genitore.

l In occasione delle festività natalizie verranno forniti ad ogni sezione di scuola materna, su richiesta, un panettone o pandoro di primaria ditta dolciaria (più uno per scuola per il personale adulto).

33.4 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. 34- Prestazioni principali per la gestione del servizio mensa nelle scuole non dotate di cucina (“in asporto”)

34.1 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. 3 o, eccezionalmente, in caso di avaria di uno o più centri cottura, nel centro cottura di riserva (è escluso, in questi casi l'utilizzo delle cucine interne alle scuole per il confezionamento dei pasti in asporto, salvo specifici accordi con l'Amministrazione) 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 30 minuti dalla partenza dal centro 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 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione (art. 33). 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 isotermitici 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. 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; qualora richiesto dall'Amministrazione al posto del pane tagliato a fette dovrà essere somministrato pane a forma di rosette, panini all'olio, etc. di uguale peso e valore nutrizionale del pane in fette. 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 sia delle gastronomie che 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.

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.

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.

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 isotermitici tali da garantire sia la catena del freddo che quella del caldo 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 compensati nel prezzo d'appalto. 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.

- il personale addetto alla distribuzione dovrà essere munito di termometri a sonda per misurare la temperatura dei cibi "al cuore"

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,...) 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); la pasta al sugo deve essere condita solo al momento di servirla; 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).

Il tempo di distribuzione sarà di circa 25/30 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, le brocche per l'acqua dovranno essere invece di vetro infrangibile, integre, non scheggiate; piatti, 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;

- su richiesta della singola scuola, anche ai fini di una corretta educazione alimentare, la verdura potrà essere servita ad inizio pasto;

- l'apparecchiatura è sempre completata dalla presenza sui tavoli delle brocche già riempite d'acqua; durante i pasti, il personale della ditta provvede, al bisogno, a riempire, di nuovo le brocche;

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.

34.2 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. 35 - Sistema informatizzato per l'acquisizione delle iscrizioni al servizio di mensa, rilevazione delle presenze, addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza

35.1 Il rilevamento delle presenze, la prenotazione dei pasti e la rendicontazione dovranno avvenire da parte dell'impresa con risorse a proprio carico, attraverso il sistema informatizzato in uso all'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.

35.2 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 a partire dall'avvio del servizio con operatività garantita a pieno regime dal 30 settembre/primi di ottobre 2023. 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, a cura del concessionario uscente
- attivazione/cessazione utente;
- elaborazione dei dati relativi ai pagamenti effettuati dagli utenti, ai fini del rilascio da parte dell'ufficio pubblica 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/non paganti, per classe, per tariffa, personale docente/non docente, ecc.;
- accesso all'area riservata utente da parte dei genitori, mediante SPID, CIE o CNS, non potranno essere utilizzate credenziali di accesso (username e password), per la 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 pubblica 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. 36– Misure di sicurezza dell'applicazione informatica

36.1 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).

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

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

36.2 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.

36.3 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. 37 – Valutazione di Impatto sulla protezione dei dati personali

37.1 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. 38 - Derrate alimentari

38.1 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.

38.2 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.

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

38.4 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.

38.5 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.

38.6 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. 39 - Utilizzo di prodotti biologici, tipici, tradizionali e a denominazione protetta

39.1 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.

39.2 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.

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.

39.3 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.

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

Art. 40 - Assenza di OGM

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.

Art. 41 - Etichettatura delle derrate

41.1 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. 42 - Conformità degli alimenti

42.1 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 specificate nell'Allegato n. 2.

42.2 Inoltre 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.

42.3 E' vietato l'utilizzo di prodotti geneticamente modificati.

42.4 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 piatti 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 Zootecnica 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 (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>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicereello (*Gymnammodon tescierelus*), i totani (*Todarodessa agittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (art. 81 punto B.3). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci d'acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea. 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 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture 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».
- Acqua: di rete 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. 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. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. 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 da 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

42.4 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.

42.5 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.

42.6 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. 43 – Tracciabilità - Rintracciabilità

43.1 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.

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.

43.2 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. 44 - Standard di qualità

L'Impresa si impegna a rispettare tutte le Leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dall'Amministrazione e presenti nel Capitolato, che sono da ritenersi minimi. In particolare le pietanze da consumarsi calde dovranno avere una temperatura non inferiore a +60°C; le pietanze da consumarsi fredde dovranno avere una temperatura non superiore a +10°C; gli yogurt e i budini dovranno avere una temperatura non superiore a +4°C.

Art. 45 - Menù: disposizioni generali

45.1 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 allegare all'offerta tecnica, 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.

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

45.3 L'offerta Tecnica 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".

45.4 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.

45.5 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.

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.

45.6 L'Amministrazione si riserva 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 Commissione Mensa.

45.7 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.

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.

45.8 Qualora venisse richiesto da parte dell'Amministrazione comunale un nuovo e diverso menù la ditta affidataria del Servizio dovrà provvedere a sua cura e spese alla preventiva approvazione da parte della competente Azienda Sanitaria Locale, prima dell'inizio del servizio.

Art. 46 - Grammature / Parametri nutrizionali

46.1 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. 47- Tabelle Dietetiche

47.1 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 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.

47.2 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.

47.3 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. 48 - Struttura del menu

48.1 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.

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

MENU:

- 1 Primo piatto;
- 1 Secondo piatto;
- 1 Contorno;
- Pane;
- Frutta fresca di stagione(lavata);

- Acqua della rete idrica.

48.3 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. 49 - Variazioni, menù dietetici e speciali

49.1 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.

49.2 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.

49.3 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.

49.4 In occasione di gite scolastiche autorizzate, il pasto dovrà essere sostituito dalla fornitura di cestino pic-nic individuale, secondo le specifiche fornite.

49.5 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.).

49.6 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.

49.7 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.

49.8 In caso di necessità od urgenza (es. interruzione del servizio, problemi di natura igienica) l'Impresa dovrà provvedere alla somministrazione di acqua minerale naturale durante i pasti senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione.

Art. 50 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche

Nel corso di esecuzione del contratto, l'Amministrazione potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche senza che ciò comporti ulteriori e diversi oneri per l'Amministrazione.

Art. 51 - Informazioni all'utenza

51.1 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.

51.2 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. 52 - Norme igienico sanitarie

52.1 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 853/2004, 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. 53 - Limiti di contaminazione microbica

53.1 La produzione dei pasti oltre a rispettare le norme di cui al precedente Art. 52, deve rispettare gli standard igienici riportati dalle norme in vigore.

Art. 54 - Organizzazione della produzione

54.1 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.

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

Al fine di evitare 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.

54.3 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. 55 - Conservazione delle derrate

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

55.2 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. 56 - Campione Testimone, prelievi e analisi

56.1 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.

56.2 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.

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

Art. 57 - Divieto di riciclo

57.1 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. 58 – Struttura di supporto alla refezione scolastica

58.1 Le attività di lavorazione, preparazione e confezionamento dei pasti sono eseguite negli otto Centri di Cottura dell'Amministrazione Comunale dati in locazione. Ai fini dell'applicazione di quanto previsto al precedente Art. 4.5, 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, purché 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 alle due ore.

Art. 59 - Manipolazione e cottura

59.1 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.

59.2 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. 60 - Preparazione dei piatti freddi

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

60.2 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. 61 - Preparazione e cottura degli alimenti

61.1 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 intercorre 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 della 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 non è ammessa la porzionatura e battitura delle carni il venerdì per il lunedì successivo o comunque nelle giornate precedenti a sospensioni dell'attività didattica (anche nel caso in cui la sospensione dovesse essere di un solo giorno);
- 6 i secondi piatti devono essere cotti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- 7 le razioni di carne o pesce devono essere somministrate preferibilmente in unica porzione;
- 8 non devono essere utilizzate verdure, carni e pesci semilavorati o precotti;
- 9 è vietata la somministrazione di carni al sangue e cibi fritti;
- 10 è ammesso l'uso di pesce surgelato e spinato;

- 11 è vietato l'uso di carne congelate o surgelate;
- 12 è vietata ogni forma di utilizzo degli avanzi;
- 13 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;
- 14 da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo;
- 15 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.
- 16 evitare la promiscuità fra le derrate;
- 17 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.
- 18 non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- 19 non congelare nuovamente le materie prime precedentemente scongelate;
- 20 non congelare le materie prime acquistate fresche;
- 21 non congelare il pane;
- 22 effettuare lo scongelamento dei prodotti in frigorifero a +2°/+4° C. salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- 23 non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;
- 24 mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carne e pesce, su placche da forno al di sotto dei +10°C.;
- 25 non utilizzare preparati per purè o prodotti simili. Quale addensante è consentita solo la farina o la fecola di patate;
- 26 non utilizzare vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, delle olive e dei capperi;
- 27 utilizzare guanti monouso e mascherine in fase di preparazione, e posate monouso per gli assaggi;
- 28 le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata.
- 29 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;
- 30 aggiungere i condimenti unicamente a fine cottura;
- 31 non sottoporre a frittura nessuna preparazione preferendo l'utilizzo di forni a termo-convezione;
- 32 non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti da ingredienti soffritti per periodi prolungati quali basi per la preparazione di vivande.

Art. 62 - Rispetto delle temperature

62.1 Tutti gli alimenti cotti da consumarsi caldi dovranno mantenere temperature non inferiori ai +65°C; gli alimenti cotti da consumarsi freddi dovranno mantenere temperature non superiori ai +10°C.

Art. 63 - Utensili per la cottura

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

Art. 64- Condimenti

64.1 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.

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

64.3 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.

64.4 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. 65 - Acqua

65.1 In tutte le scuole viene normalmente consumata l'acqua dell'acquedotto comunale, pertanto la ditta dovrà fornire ogni tavolo di brocche infrangibili (non di plastica) nelle dimensioni adatte alla manipolazione da parte dei bambini.

65.2 Nel caso di emergenza in cui risulti inopportuno o impossibile, per varie ragioni, tale utilizzo, la ditta dovrà fornire acqua oligominerale naturale in bottiglia di plastica da 1,5/2 lt., senza alcun onere aggiuntivo.

Art. 66 - Applicazione del sistema HACCP

66.1 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 ed esserne già in possesso per il centro cottura centralizzato.

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.

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

Art. 67 – Promozione della cultura alimentare

67.1 È compito dell'impresa presentare in progetto che preveda un piano da sviluppare nel corso della durata del contratto, che promuova, ricercando la collaborazione con la ASP e di altri enti, l'educazione alimentare che:

- provveda alla divulgazione presso gli utenti del servizio (alunni, studenti, insegnanti e genitori) di materiale informativo relativo alla composizione dei menù con particolare riferimento a territorio e alimentazione, stagionalità degli alimenti e informative in merito all'organizzazione del servizio;
- attivi incontri-laboratori rivolti ai genitori e alle classi, secondo modalità da concordare con il Comune e con l'Istituzione Scolastica;
- organizzi le attività volte alla promozione della cultura alimentare, alla diffusione dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, così come risulta dalle linee guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione, nonché di una serie di attività, individuate di concerto con l'Amministrazione Comunale e le istituzioni scolastiche, volte alla prevenzione dell'obesità infantile;
- valorizzi le produzioni agroalimentari di qualità del territorio locale e regionale con il coinvolgimento delle aziende agricole produttrici.

67.2 Le attività di educazione alimentare dovranno prevedere, di concerto con il corpo degli insegnanti, la realizzazione di laboratori sull'origine, storia e cultura delle tradizioni alimentari del territorio che prevedano la ricerca, il recupero e utilizzo di pasti o menù facenti parte della tradizione rurale del territorio. Particolare attenzione dovrà essere riservata all'azione di tutela e valorizzazione di peculiari agro-biodiversità locali, alla cultura dell'alimentazione e alla diffusione di comportamenti sostenibili e salutari. Le suddette attività, meglio esplicitate nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti organizzativi e migliorativi del servizio, circa le modalità e i tempi di realizzazione saranno concordate con l'Amministrazione comunale.

Art. 68– Distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale

68.1 L'Amministrazione comunale, in accordo con l'Impresa aggiudicataria, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di Enti Morali e organizzazioni no profit di generi alimentari eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche. Come previsto specificamente dal D.M. Ambiente n.65 del 10 marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", 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 e attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, il concessionario condivide con il concedente un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato a organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art.13 della legge n.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 a 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 un questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari e 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. Verifiche: le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale. In merito alla possibilità di ritirare, da parte di Associazioni o volontari zoofili, i residui di mense dalle refezioni scolastiche si pone, quale condizione, che:

- a garanzia della sicurezza alimentare, il recupero e il conferimento delle eccedenze e degli avanzi deve essere chiaramente disciplinato indicando fruitori, modalità e procedure. Utilizzare le eccedenze e devolverle, in luogo del loro smaltimento come rifiuti, costituiscono rispettivamente una soluzione utile alla riduzione dei rifiuti e un gesto di solidarietà. Questo tipo di gestione non può però essere la soluzione automatica del problema delle eccedenze alimentari, che invece deve essere oggetto di un sistema di valutazione, al fine di identificarne le cause, intervenire per il superamento di eventuali carenze e ottenere il miglioramento del servizio, oltre che perseguire obiettivi di riduzione e di riutilizzo. Tutti i residui che non possono essere diversamente destinati dovranno essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità di differenziazione dettate dal regolamento comunale per la gestione dei rifiuti (approvato con Delibera di Consiglio N. 78 del 5 agosto 2016) e dal presente Capitolato.

Art. 69- Raccolta differenziata

69.1 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.

69.2 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.

69.3 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. 70 - Licenze e autorizzazioni

70.1 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 a ogni onere di legge durante tutta la durata della concessione.

70.2 Copia delle suddette licenze e autorizzazioni dovranno essere presentate prima della stipula del contratto.

Art. 71 - Ulteriori obbligazioni dell'affidatario dei servizi

71.1 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 di 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 degli arredi (tavoli, sedie...) per un massimo del 10% all'anno di quelli consegnati all'avvio del servizio, nonché 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 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 favorire, in un'ottica di collaborazione, la partecipazione dei propri dipendenti ai corsi di formazione organizzati dal Comune in materia di prevenzione, sicurezza e autocontrollo al fine di massimizzare le competenze degli operatori;

h fornire la necessaria collaborazione per quanto riguarda la raccolta di dati necessari per l'ottenimento dei contributi C.E. (tramite AGEA) ai sensi della relativa normativa;

i 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 (a titolo esemplificativo si indica l'esperienza di Last minute market);

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

k realizzare nelle scuole il progetto di educazione alimentare offerto in sede di gara, in stretta

collaborazione con L'Unità di Direzione“SERVIZI ALLA PERSONA”.

71.2 Prima della stipula del contratto, la ditta dovrà comunicare il recapito, dotato di idoneo collegamento telefonico, fax, informatico, in funzione permanentemente durante il periodo e l'orario di apertura del servizio, in grado di assicurare le tempestive sostituzioni degli addetti della ditta assenti e l'attivazione degli altri interventi che dovessero rendersi necessari. Al recapito di tale centro sono pure indirizzate le comunicazioni e le richieste di informazioni o interventi che il Comune intenda far pervenire alla ditta.

Art. 72 - Allegati

Sono allegati parte integrante e sostanziale del presente capitolato:

Allegato 1) TABELLA CONSUMI EFFETTIVI ANNO 2019

Allegato 2) CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRINCIPALI ALIMENTI

Allegato 3) PLANIMETRIE CENTRI COTTURA E REFETTORI

Allegato 4) SCHEDE MANUTENZIONI

Allegato 5) DUVRI

Allegato 6) SCHEDE TECNICHE

Allegato 7) PROSPETTO ATTUALE CONTINGENTE DI PERSONALE

Allegato 8) Nota prot. n. 165594/13/IS del 1/09/2020 - Protocollo di regolamentazione per la ristorazione scolastica in relazione al rischio covid 19

Allegato 9) Schema di atto per la disciplina del Responsabile del trattamento ai sensi dell'art.28 del GDPR