



**SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA, ALLA FAMIGLIA, AL CITTADINO,
PUBBLICA ISTRUZIONE**

SERVIZIO POLITICHE DELLA SCUOLA, GIOVANILI E DELLO SPORT

UFFICIO SCUOLE

Tel. 0835/241.275 – 0835/241.507
e-mail: ufficioscuole@comune.mt.it
pec: comune.matera@cert.ruparbasilicata.it

CAPITOLATO D'ONERI

**SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA,
PRIMARIE E SECONDARIE DI I GRADO DEL COMUNE DI MATERA**

INDICE

Art. 1 Premessa - Definizioni - Riferimenti normativi	4
Art. 2 Valutazione Rischi - D.U.V.R.I.	6
Art. 3 Oggetto dell'appalto - Sedi scolastiche destinatarie del servizio e sopralluogo obbligatorio.....	6
Art. 4 Descrizione attività e caratteristiche generali del servizio - Obblighi di approvvigionamenti a carico dell'aggiudicatario.....	9
Art. 5 Centro di cottura e preparazione dei pasti - Manuale di corretta prassi igienica	14
Art. 6 Figure professionali per il centro cottura.....	15
Art. 7 Norme igieniche del personale e dei mezzi di trasporto.....	15
Art. 8 Personale impiegato nell'appalto - Obblighi della ditta nei confronti del personale - Clausola sociale	15
Art. 9 Norme di comportamento del personale	16
Art. 10 Menù	16
Art. 11 Diete e tabelle dietetiche speciali	17
Art. 12 Confezionamento e trasporto dei pasti - Temperatura di conservazione dei pasti	17
Art. 13 Modalità di consegna dei pasti	18
Art. 14 Programma di emergenza.....	18
Art. 15 Previsione minima di pasti giornalieri	19
Art. 16 Controlli sanitari.....	19
Art. 17 Controllo di regolarità del servizio.....	19
Art. 18 Osservatorio mensa	19
Art. 19 Specifiche tecniche degli alimenti e bevande - Criteri Ambientali Minimi	20
Art. 20 Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari - Acqua.....	21
Art. 21 Flussi informativi	25
Art. 22 Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.....	25
Art. 23 Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)	26
Art. 24 Tovaglie e tovaglioli.....	26
Art. 25 Specifiche tecniche dei prodotti per la pulizia	26
Art. 26 Contenitori.....	27
Art. 27 Mezzi e piano dei trasporti	27

Art. 28 Modalità di preparazione e cottura dei pasti	28
Art. 29 Stoccaggio delle derrate	29
Art. 30 Operazioni da effettuare prima e durante la somministrazione.....	29
Art. 31 Rifiuti e materiali di risulta	30
Art. 32 Piano di autocontrollo	30
Art. 33 Controlli a cura dell'Impresa appaltatrice	30
Art. 34 Controlli a cura dell'Amministrazione Comunale	31
Art. 35 Responsabile dell'appalto	31
Art. 36 Durata dell'appalto - Opzione di proroga.....	32
Art. 37 Prezzo unitario pasto a base di gara e oneri sicurezza - Valore massimo stimato dell'appalto.....	32
Art. 38 Pagamenti.....	33
Art. 39 Cause di sospensione del servizio - Modifiche della fornitura e del contratto.....	34
Art. 40 Scioperi e assemblee sindacali	34
Art. 41 Garanzie - Polizze assicurative	35
Art. 42 Cessione del contratto e subappalto	35
Art. 43 Inadempienze e penalità	36
Art. 44 Risoluzione del contratto per gravi inadempimenti.....	36
Art. 45 Provvedimenti in seguito alla risoluzione del contratto	37
Art. 46 Aggiudicazione della gara - Recesso unilaterale.....	37
Art. 47 Contratto - Avvio anticipato del servizio	38
Art. 48 Definizione delle controversie.....	38
Art. 49 Trattamento dati personali.....	38
Art. 50 Recesso del Comune per sopravvenuta disponibilità di Convenzioni.....	39
Art. 51 Disposizioni finali	39

Art. 1 Premessa - Definizioni - Riferimenti normativi

1. Il presente capitolato disciplina le norme che regolano l'appalto del servizio di mensa scolastica in favore degli alunni e del personale scolastico delle scuole dell'infanzia e primarie, ed eventualmente anche delle scuole secondarie di 1° grado per le quali sia fatta richiesta dai Dirigenti scolastici interessati e sia autorizzata da parte dell'Ente comunale la fruizione del servizio, del Comune di Matera.

2. Il servizio dovrà uniformarsi ai criteri di promozione e tutela della salute, salvaguardia dell'ambiente e garanzia del diritto di accesso al servizio anche di utenti con specifiche esigenze nutrizionali e sanitarie ovvero etiche e religiose, con l'intento di promuovere la mensa come un momento prevalentemente educativo e di sensibilizzazione ad un corretto stile alimentare e di socialità.

3. Nel presente atto il Comune di Matera viene indicato più brevemente con i termini "**Comune**" e "**Stazione appaltante**" o "**Amministrazione Aggiudicatrice**"; l'operatore "**Ditta**" o "**Ditta Aggiudicataria (D.A.)**".

4. I termini "**Impresa**" e "**Ditta**" sono utilizzati unicamente per semplificare il testo e comprendono gli operatori economici, singoli e raggruppati, concorrenti alla procedura aperta e l'operatore economico aggiudicatario dell'appalto.

5. Si richiamano le seguenti principali "norme ambientali" di cui al D.M. 25/7/2011, che disciplinano i prodotti ed i servizi oggetto del presente appalto, a cui si rinvia *per relationem*, ed alle altre disposizioni di Legge e/o di Regolamento ivi citate e/o indicate:

- Regolamento (CE) n.834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91;
- Regolamento (CE) n.889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli, come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009;
- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi;
- Regolamento (CE) N. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica;
- Decreto Ministeriale n.18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n.834/2007, n.889/2008 e n.1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici";
- Regolamento (CE) n.1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- Legge 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante "Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità";
- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell'8 settembre 1999, n.350 recante "Norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173";
- Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti;
- Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento;

- Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne;
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini;
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli;
- Decreto Legislativo 1° settembre 1998, n.331 Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alla protezione dei vitelli, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 25 settembre 1998 n.224.

6. Si richiamano, inoltre, per “criteri sociali” di cui al D.M. 6/6/2012, le seguenti norme, a cui si rinvia *per relationem*, che definiscono con un riconoscimento a livello internazionale gli standard sociali e le condizioni di lavoro, da applicare lungo la catena di fornitura del presente appalto:

- le Convenzioni fondamentali dell’Organizzazione Internazionale del Lavoro (International Labour Organization – ILO), ossia, le Convenzioni n. 29, 87, 98, 100, 105, 111, 138 e 182;
- la Convenzione ILO n. 155 sulla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro;
- la Convenzione ILO n. 131 sulla definizione di salario minimo;
- la Convenzione ILO n. 1 sulla durata del lavoro (industria);
- la Convenzione ILO n. 102 sulla sicurezza sociale (norma minima);
- la “Dichiarazione Universale dei Diritti Umani”;
- l’art. 32 della “Convenzione sui Diritti del Fanciullo”;
- la legislazione nazionale, vigente nei Paesi ove si svolgono le fasi della catena di fornitura, riguardanti la salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro, nonché la legislazione relativa al lavoro, inclusa quella relativa al salario, all’orario di lavoro e alla sicurezza sociale (previdenza e assistenza). Quando le leggi nazionali e gli standard sopra richiamati si riferiscono alla stessa materia, dovrà essere garantita la conformità allo standard più elevato.

7. In ossequio all’art.34 del Decreto Legislativo 18/4/2016, n.50 e ss.mm.ii., il Comune di Matera contribuisce “(...) al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione attraverso l’inserimento (...)” nel presente capitolato e nell’ulteriore documentazione progettuale e di gara, delle specifiche tecniche e delle “(...) clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi adottati con decreto del Ministro dell’ambiente e della tutela del territorio e del mare e conformemente, in riferimento all’acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (...)” tenendo in considerazione i criteri premianti definiti nei Criteri Ambientali Minimi per “(...) l’applicazione del criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell’articolo 95, comma 6 (...)” in combinato disposto “anche a quanto specificamente previsto nell’articolo 144 (...)” del citato Decreto Legislativo n.50/2016 e ss..

8. Il presente appalto dovrà essere svolto in ottemperanza di quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per l’affidamento del Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari approvati con il D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, pubblicato in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020.

9. I servizi oggetto del presente Capitolato sono da considerarsi di pubblico interesse e, come tali, non potranno essere sospesi, interrotti o abbandonati. Pertanto, nello svolgimento dei servizi l’Impresa appaltatrice è tenuta al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 “Principi sull’erogazione dei servizi pubblici”. Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell’art. 1 della Legge n. 146/90 “Norme dell’esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali”.

10. Le funzioni di responsabile del procedimento (indicato con la sigla R.U.P.) di cui al disposto dell’art.31 del Decreto Legislativo 18/04/2016, n.50, sono attribuite al funzionario di P.O. del Servizio Politiche della Scuola, Giovanili e dello Sport - Ufficio Scuole: dott.ssa Maria Stella (telefono: 0835-241507 e-mail: ufficioscuole@comune.mt.it).

Art. 2 Valutazione Rischi - D.U.V.R.I.

1. Relativamente all'appalto in oggetto, sebbene si tratti di servizi e forniture riferiti alla mensa scolastica da rendere presso le Scuole/centri refezionali e per quanto, di norma, durante lo svolgimento del servizio mensa, non è presente il personale comunale (salvo eccezionalmente il personale preposto al controllo del servizio, o, in casi specifici, i referenti dell'Osservatorio Mensa), è stato redatto il documento di valutazione rischi (D.U.V.R.I.) allegato al presente Capitolato (**Allegato 1**), contenente le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza da fornire all'Impresa appaltatrice, in ottemperanza all'art. 26, comma 1 lettera b del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81.

2. Le Istituzioni Scolastiche presso le quali deve essere svolto il servizio, prima dell'inizio dell'esecuzione, integreranno eventualmente il DUVRI redatto dal Comune, riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto, ossia i singoli plessi scolastici in cui sarà erogato il servizio mensa.

L'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore (D.A.), integrerà gli atti contrattuali, come meglio precisato al punto qui in appresso.

3. Prima dell'avvio del servizio la Ditta Appaltatrice dovrà produrre un proprio piano operativo sui rischi connessi alle attività specifiche da svolgere e coordinare, a propria cura e spese, in un DVR unico definitivo il documento preventivo redatto dal Comune, eventualmente modificato ed integrato dalle Istituzioni Scolastiche, e con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle proprie attività.

Tale DVR unico definitivo, sottoscritto dalle parti (Comune/D.A.), sarà allegato al contratto di appalto, nonché già al verbale di avvio del servizio se precedente la stipula del contratto.

Art. 3 Oggetto dell'appalto - Sedi scolastiche destinatarie del servizio e sopralluogo obbligatorio

1. L'appalto ha ad oggetto l'affidamento del servizio di mensa in favore degli alunni e del personale scolastico delle scuole dell'infanzia e primarie, ed eventualmente anche delle scuole secondarie di 1° grado per le quali sia fatta richiesta dai Dirigenti scolastici interessati e sia autorizzata da parte dell'Ente comunale la fruizione del servizio, del Comune di Matera.

2. Nella tabella che segue sono riportate le Scuole (Istituti Comprensivi, grado di scuola e plessi) nelle quali sarà fornito il servizio di refezione scolastica nell'a.s. 2022/2023:

SCUOLA	PLESSO
INFANZIA I.C. MINOZZI	Via Lucana
	Via D'Alessio
INFANZIA I.C. SEMERIA	Via Cererie
	Via La Quercia
	Via Frangione
	Via Morelli
	Borgo La Martella
INFANZIA I.C. PASCOLI	Via S.G. da Matera
	Via Lazzizzera

INFANZIA I.C. FERMI	Via Cosenza
	Via Meucci
	Via dei Sanniti
	Via Fermi
INFANZIA I.C. TORRACA	Via Emilia
INFANZIA I.C. BRAMANTE	Via Greco
PRIMARIA I.C. MINOZZI	Via Lucana
PRIMARIA I.C. SEMERIA	Piazza Semeria
	Borgo La Martella
	Via Frangione
PRIMARIA I.C. PASCOLI	Via Lucrezio
	Via Nitti
PRIMARIA I.C. FERMI	Via Fermi
PRIMARIA I.C. TORRACA	Via Marconi
PRIMARIA BRAMANTE	Via Greco
MEDIA I.C. MINOZZI	Via N. Festa/via Lanera
MEDIA I.C. PASCOLI	Via Parini
MEDIA I.C. TORRACA	Via Aldo Moro
MEDIA I.C. SEMERIA	Borgo La Martella

3.

3. Per le imprese che intendono concorrere alla procedura di gara per l'affidamento del servizio in oggetto, è obbligatoria l'effettuazione di un sopralluogo nei centri terminali di consumo presso i plessi scolastici di cui all'elenco sopra riportato, come dovrà constare da apposita dichiarazione da allegare alla documentazione di partecipazione alla gara, pena l'esclusione.

4. Sulla base del numero di iscritti al servizio mensa e del numero di fruitori del servizio (tra alunni e personale scolastico, docente e A.T.A.) negli anni scolastici 2018/2019 (ultimo a.s. prima dell'intervenuta pandemia da COVID-19), 2019/2020 – 2020/2021 (su cui hanno inciso le restrizioni Covid), e 2021/2022 appena concluso, per consentire una stima di massima dell'oggetto dell'appalto, si possono fornire i seguenti dati presunti e meramente indicativi: numero utenti iscritti al servizio (tra alunni e personale scolastico) nell'a.s.: **2.300/2.320** circa; numero medio giornaliero di pasti erogati: **1.460/1.470** circa, con valori di punta di **1.700** circa; numero pasti erogati nell'a.s.: **220.000** circa, considerando circa **150** giorni di servizio mensa.

5. Il servizio è erogato nei giorni scolastici dal lunedì al venerdì per le scuole dell'infanzia e primarie, mentre per le scuole medie la fruizione del servizio può avvenire per un numero di giorni inferiore a 5, nell'ambito del periodo dell'anno scolastico di 8 mesi circa, compreso tra la data di avvio del servizio (presumibilmente il primo lunedì di ottobre) e la fine del servizio (presumibilmente il 31 maggio dell'anno successivo).

Tali date presumibili di avvio e di fine servizio nell'anno scolastico, potranno essere anticipate o posticipate, ad insindacabile giudizio del Comune.

6. Al fine di dare ulteriore evidenza dei dati, sebbene meramente indicativi ed in via di stima, qui forniti, nella tabella che segue sono riportate le Scuole (Istituti Comprensivi, grado di scuola e plessi) nelle quali è stato fornito il servizio di refezione scolastica nell'a.s. 2021/2022, con il dettaglio del numero degli alunni iscritti al servizio, del numero dei docenti/personale scolastico fruitori del servizio, del numero settimanale di giorni in cui è stato erogato il servizio mensa per ciascun plesso nell'anno scolastico:

ANNO 2021/2022					
SCUOLA	PLESSO	NUMERO ALUNNI ISCRITTI	DOCENTI/ATA FRUITORI	TOTALE STIMATO FRUITORI	NUMERO GIORNI MENSA
INFANZIA I.C. MINOZZI	Via Lucana	96	13	109	(5 gg/settimana)
	Via D'Alessio				
INFANZIA I.C. SEMERIA	Via Cererie	242	24	266	(5 gg/settimana)
	Via La Quercia				
	Via Frangione				
	Via Morelli				
	Borgo La Martella				
INFANZIA I.C. PASCOLI	Via S.G. da Matera	253	21	274	(5 gg/settimana)
	Via Lazazzera				
INFANZIA I.C. FERMI	Via Cosenza	356	26	382	(5 gg/settimana)
	Via Meucci				
	Via dei Sanniti				
	Via Fermi				
INFANZIA I.C. TORRACA	Via Emilia	120	15	135	(5 gg/settimana)
INFANZIA I.C. BRAMANTE	Via Greco	80	7	87	(5 gg/settimana)
PRIMARIA I.C. MINOZZI	Via Lucana	65	12	77	(5 gg/settimana)
PRIMARIA I.C. SEMERIA	Piazza Semeria	167	17	184	(5 gg/settimana)
	Via Frangione				
PRIMARIA I.C. PASCOLI	Via Lucrezio	279	25	304	(5 gg/settimana)
	Via Nitti				
PRIMARIA I.C. FERMI	Via Fermi	107	11	118	(5 gg/settimana)
PRIMARIA I.C. TORRACA	Via Marconi	73	13	86	(5 gg/settimana)
MEDIA I.C. MINOZZI	Via Lanera	66	5	71	(4 gg/settimana)
MEDIA I.C. PASCOLI	Via Parini	150	6	156	(2 gg/settimana)
MEDIA I.C. TORRACA	Via Aldo Moro	38	8	46	(2 gg/settimana)
TOTALI		2.092	203	2.295	

7. Stante il valore puramente indicativo di tutti i dati e le indicazioni forniti nel presente Capitolato, il Comune si riserva espressamente la facoltà di apportare variazioni sia al numero dei pasti sia alle sedi dei centri refezionali indicati, con preavviso scritto, senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario del pasto. L'impresa è quindi tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente appalto alle medesime condizioni economiche, anche nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero di utenti del servizio.

8. L'indicazione dei numeri surriportati e delle scuole servite è suscettibile di modifiche, essendo il servizio soggetto a variazioni di anno in anno. L'Amministrazione Comunale non assume alcun obbligo di garantire il raggiungimento di tali livelli, né di garantire il servizio presso gli stessi plessi

scolastici indicati nelle tabelle sopra riportate. La comunicazione circa le scuole da servire e il numero di iscritti al servizio mensa sarà noto di volta in volta alla D.A. prima dell'inizio del servizio nell'a.s., senza che la D.A. possa vantare alcuna pretesa rispetto a sedi e numeri indicativamente riportati nel presente Capitolato.

Art. 4 Descrizione attività e caratteristiche generali del servizio - Obblighi di approvvigionamenti a carico dell'aggiudicatario

1. Il servizio consiste sostanzialmente in:

a) Preparazione e fornitura dei pasti preparati presso il centro cottura dell'azienda, trasporto con mezzi dell'azienda ai terminali di consumo (scuole) dei pasti in contenitori termici, distribuzione direttamente da detti contenitori mediante "scodellamento" nei singoli piatti, allestimento sale/aule refettorio, ed altre attività come meglio riportate nel presente Capitolato.

Rientrano nel servizio e nelle attività da svolgere in particolare nelle scuole: la predisposizione dei refettori/aule e la preparazione dei tavoli/banchi per il consumo dei pasti, con la sanificazione di tavoli/banchi e sedie mediante l'utilizzo di prodotti idonei certificati, lo scodellamento dei pasti preparati nei piatti e la distribuzione al tavolo/banco dei pasti e dell'acqua, lo sbarazzo di piatti e stoviglie e di quanto utilizzato per il servizio, le attività successive allo sbarazzo occorrenti per il conferimento differenziato dei rifiuti provenienti dai locali di consumo dei pasti secondo quanto previsto dai regolamenti e dalle disposizioni comunali con la fornitura del materiale di consumo per la raccolta differenziata, il ritiro dei contenitori per il trasporto e successivo lavaggio, che avverrà presso il centro cottura dell'Impresa.

Sono escluse dalle attività a cura e carico della D.A. soltanto la pulizia e la sanificazione delle sale/aule refettorio (anche precedente la preparazione dei tavoli prima del servizio), che restano a carico del personale scolastico.

Compete in ogni caso alla D.A., senza oneri aggiuntivi a carico del Comune, ogni altra prestazione necessaria per la corretta e completa esecuzione dei servizi oggetto d'appalto come complessivamente risultante dalle previsioni del presente Capitolato, e relativi allegati, dagli altri atti di gara, nonché dalle norme vigenti in materia e che risulteranno anche eventualmente introdotte durante il periodo di durata dell'appalto, e dall'offerta tecnica presentata dall'aggiudicatario in sede di gara.

Le sale refettorio, ovvero le aule eventualmente utilizzate allo scopo, presso ogni singola Scuola servita dovranno essere allestite come segue: per tutte le sale/aule refettorio sono previste apparecchiature con tovaglie, bicchieri, posate e piatti, eventualmente a doppio/pluri comparto, in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggi e materiali destinati a venire a contatto con alimenti.

È inoltre prevista a cura e con oneri a carico della D.A. la fornitura giornaliera, in quantità adeguata al numero degli utenti fruitori del pasto, di brocche con coperchio infrangibili ed in materiale come indicato dai C.A.M., e comunque da concordare con il Comune, per la distribuzione dell'acqua.

Tutto il materiale da utilizzare per il servizio dovrà essere detenuto in armadi/contenitori lavabili e disinfettabili.

Fatto salvo quanto qui di seguito previsto circa le attrezzature di proprietà del Comune e nella disponibilità dell'affidatario del servizio "uscente", tutto il materiale comunque occorrente per l'allestimento delle sale/aule refettorio e qualsivoglia approvvigionamento e fornitura necessari per assicurare lo svolgimento del servizio in oggetto a perfetta regola d'arte e nel rispetto della normativa e disciplina di settore (ivi compresa quella eventualmente ancora in vigore in materia di misure antiCOVID-19 al momento dello svolgimento del servizio) vigente nel tempo per l'intera durata dell'appalto, dovrà essere in ogni caso fornito, sostituito ed integrato secondo le necessità, a cura e con oneri a carico della D.A..

Il Comune metterà a disposizione dell'Impresa appaltatrice, in comodato d'uso, le attrezzature di cui all'elenco allegato al presente Capitolato (**Allegato 2**), allo scopo di poterle utilizzare per le finalità

del servizio da svolgere nei plessi scolastici e per cui sono state acquistate in occasione della ripresa della refezione scolastica dopo la chiusura imposta dalla pandemia da Covid-19. Tali attrezzature, sin dal loro acquisto e ancora attualmente nella disponibilità dell'affidatario "uscente", saranno consegnate alla D.A., per il tramite del precedente gestore, con apposito verbale con il quale ne sarà fatto constare lo stato di conservazione al momento del "passaggio".

Durante l'appalto, la D.A. non potrà usare tali attrezzature per fini diversi da quelli propri della gestione del servizio in oggetto, e, al termine, l'Impresa appaltatrice dovrà restituirle nel medesimo stato di conservazione in cui le ha ricevute, salvo l'ordinario deterioramento connesso ad un uso normale dei beni.

A qualsivoglia fine dovesse rilevare, nel prospetto delle attrezzature è riportato il loro complessivo "valore residuo" dopo l'ammortamento, a far data dall'acquisto (2020), ai sensi del Decreto MEF 31/12/1988.

b) Fornitura in licenza d'uso di un pacchetto applicativo per la gestione informatizzata del servizio.

L'impresa appaltatrice dovrà fornire ed utilizzare un pacchetto applicativo informatico gestionale del servizio di refezione scolastica, web based, e dovrà farsi carico del relativo canone annuo di manutenzione, hosting ed assistenza tecnica via web ed assistenza telefonica (secondo le tariffe praticate dalla società interessata, che l'impresa aggiudicataria dovrà negoziare direttamente) di sua competenza, nonché dei costi per gli eventuali successivi aggiornamenti e migliorie al software, e di quant'altro risulti al riguardo necessario secondo le richieste ed esigenze dell'Ente, per l'intera durata dell'appalto.

Al fine di tenerne conto nella formulazione dell'offerta e fatto salvo che i costi per il pacchetto applicativo da offrire sono rimessi alla negoziazione diretta tra l'impresa appaltatrice e la società proprietaria del software, si fa presente che le caratteristiche tecniche del servizio in parola non dovranno in ogni caso essere inferiori a quelle attualmente previste dal pacchetto gestionale in uso fino all'a.s. 2021/2022 e successivamente meglio descritte.

In caso si opti per un applicativo differente da quello ultimo utilizzato, dovrà essere garantita la piena migrazione dei dati, la formazione ed informazione all'utenza sull'utilizzo del nuovo applicativo e le medesime funzionalità e caratteristiche di quello in essere.

In ogni caso, l'utilizzo di un nuovo applicativo sarà soggetto ad approvazione da parte dell'ufficio CED del Comune di Matera e l'Ente si riserva di verificare la funzionalità e la rispondenza del gestionale proposto alle esigenze operative dell'Ufficio Scuole, attraverso un espresso preventivo "gradimento".

L'applicativo per la gestione informatizzata del servizio di refezione scolastica, deve in ogni caso consentire la prenotazione dei pasti, la rilevazione delle presenze e l'addebito delle tariffe di compartecipazione dell'utenza gestito attraverso la modalità di "prepagato", oltre che moduli per lo spostamento del credito del "borsellino elettronico" del soggetto pagante in favore di altro figlio fruitore del servizio, e per la richiesta di rimborso dell'eventuale credito residuo del "borsellino elettronico" al termine della fruizione del servizio.

L'operatore economico affidatario, per la gestione dei segmenti operativi del servizio di refezione scolastica di propria competenza è tenuto ad utilizzare il gestionale prescelto, mediante credenziali di accesso al sistema, assumendo a proprio carico ogni onere necessario, come prima meglio precisato. Per la gestione contabile del servizio la software house di riferimento del gestionale deve essere qualificata nel marketplace AgID, PagoPa-Mypay Compliant, e come soggetto aggregatore per SPID nello SPID REGISTRY.

La D.A. dovrà utilizzare il sistema applicativo prescelto, con l'obbligo di assicurare la completa gestione dei dati, al fine di non creare mai disagi alle famiglie fruitrici del servizio di mensa scolastica.

Descrizione caratteristiche e funzionalità del sistema informatizzato del servizio mensa da assicurare.

Il sistema informatico deve permettere la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:

- Gestione anagrafica completa degli alunni e delle tariffe del relativo nucleo familiare.
- Iscrizioni online degli utenti tramite portale internet ad uso dei genitori implementato con la possibilità di accesso mediante SPID; il portale iscrizioni, oltre le info anagrafiche, deve poter raccogliere e gestire la scelta dieta come allegato, l'autocertificazione Isee come allegato, la scelta classe e scuola, l'accettazione privacy con possibilità di scaricare informativa ed eventuali allegati.
- Iscrizioni manuali al servizio ad uso di operatore dell'impresa o della software house di riferimento del gestionale.
- Prenotazione informatizzata dei pasti in modo tale che i genitori possano disdire il pasto del proprio figlio qualora assente oppure prenotare un pasto in bianco (dieta leggera).

Il genitore dovrà poter compiere in autonomia le suddette operazioni, in orari prestabiliti, tramite telefonata automatizzata con risponditore vocale, App native per Smartphone, portale internet.

Nel caso di utilizzo di APP o del portale internet il genitore dovrà trovare la funzione di disdetta/prenotazione.

I canali dovranno essere disponibili contemporaneamente tra loro per offrire al genitore la possibilità di scegliere giornalmente la modalità di prenotazione/disdetta preferita.

Al fine di impedire ritardi o problematiche durante la fase di disdetta/prenotazione, il processo deve essere completamente automatizzato, evitando interventi manuali degli operatori.

- Il pagamento dovrà essere effettuato mediante PagoPA che dovrà essere nativamente interfacciato con l'applicativo al fine di agevolare la generazione della ricarica da parte del genitore/tutore.

- Il portale genitori dovrà essere graficamente accattivante e di facile lettura per le famiglie, che devono poter interagire con lo stesso senza alcuna difficoltà, avendo la possibilità di:

- inserire una disdetta per i giorni desiderati così come una dieta in bianco e/o un'assenza prolungata;

- effettuare un pagamento con PagoPA online o generare un avviso PagoPA in tempo reale sul portale;

- scaricare direttamente sul portale sia il certificato per la dichiarazione dei redditi che per la dichiarazione welfare;

- visionare e modificare info anagrafiche (es. il codice fiscale se errato);

- visionare e modificare le info sulla dieta con la possibilità anche in corso d'anno di effettuare la richiesta ed inserire un nuovo certificato medico. La richiesta dovrà rimanere in stato "predisposto" finché l'incaricato preposto non avrà controllato ed accettato il cambio dieta sottoposto dall'utente;

- visionare e modificare le info sull'Isee con la possibilità anche in corso d'anno di effettuare la richiesta di iscrizione al servizio e di inserire un nuovo attestato se necessario. La richiesta dovrà rimanere in stato "predisposto" finché l'incaricato predisposto non avrà controllato ed accettato il cambio fascia sottoposto dall'utente;

- inoltrare una richiesta di rinuncia al servizio a partire dalla data indicata con la possibilità di richiedere un rimborso su Iban indicato o un trasferimento credito a fratello/sorella censiti;

- visionare il menù del giorno o della settimana in forma interattiva con la possibilità di vedere gli ingredienti, gli allergeni, le foto dei piatti e degli ingredienti, il contenuto bromatologico dei piatti e il valore nutrizionale (sia dei piatti che degli ingredienti);

- attivare un tutorial live che segue le singole sezioni del portale spiegandone i singoli contenuti;

- ricevere notifiche sul portale e visionare lo stato delle richieste inoltrate.

L'applicazione nativa dovrà prevedere la maggior parte delle funzioni sopra descritte per il portale genitori (soprattutto disdetta pasto e pagamenti) e deve essere anch'essa graficamente accattivante e di facile lettura per le famiglie, che devono poter interagire con la stessa senza alcuna difficoltà. L'applicazione dovrà essere scaricabile sia da Play Store che da Apple Store.

Il sistema di iscrizioni on line per i genitori degli alunni dovrà essere operativo in tempo utile per l'avvio del servizio nel primo anno scolastico di durata dell'appalto, e per gli anni scolastici successivi almeno due mesi prima del primo giorno di svolgimento del servizio di mensa scolastica, così come

previsto dall'Ente.

Il sistema dovrà inoltre garantire quanto segue:

A) Il sistema informatizzato dovrà essere conforme alle prescrizioni della Legge 9 gennaio 2004 n. 4 - Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici.

B) La banca dati e l'intero sistema informatico devono risiedere presso una server farm certificata Iso27001, in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili.

C) Al fine di evitare eventi disastrosi e garantire idonei livelli di qualità nonché continuità di servizio, la società di informatica di riferimento del gestionale prescelto dalla D.A. deve essere certificata Iso27001 e Iso22301.

D) Il sistema proposto deve essere stato sperimentato presso un congruo numero di altre amministrazioni comunali.

E) L'applicativo dovrà consentire il computo automatico dei pasti a seconda del credito disponibile e prevedere il blocco dell'utente in caso di mancanza di credito sul borsellino virtuale, salvo diverse indicazioni fornite di volta in volta, per specifici casi eccezionali, dall'Ente.

Obblighi/oneri a carico della D.A. con riferimento all'utilizzo dell'applicativo

L'applicativo dovrà essere preposto alla gestione informatizzata del servizio ed alla gestione del rapporto con gli utenti.

Al riguardo l'Aggiudicatario dovrà assicurare le seguenti attività:

- Controllo sull'anagrafica completa dell'utenza e delle relative tariffe;
- Gestione delle modalità di iscrizione al servizio tramite portale online ad uso dei genitori per agevolare le famiglie nel procedere all'iscrizione;
- Assistenza, mediante un call center dedicato, dell'utenza durante l'intero processo;
- Controllo delle presenze/assenze a mensa con relativo sollecito e addebito del costo pasto se dovuto;
- Contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente;
- Gestione dell'incasso costi pasto dovuti in modalità Pago-PA;
- Verifica della regolarità dei pagamenti;
- Invio automatico dei solleciti di pagamento via SMS;
- Assistenza alle famiglie mediante servizio call center e servizio mail dedicati;
- Comunicazione con gli utenti in modalità multicanale.

L'Aggiudicatario dovrà, inoltre, provvedere a:

- installare almeno un personal computer dotato di stampante nel centro di produzione o in altro sito individuato dall'impresa, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo, dotato di una adeguata connessione ad internet per poter permettere un agevole utilizzo dell'applicativo e di un idoneo software di posta elettronica, a cui saranno automaticamente recapitate dal sistema le segnalazioni degli errori/criticità relativi alla prenotazione dei pasti;

- formare proprio personale addetto all'utilizzo del sistema gestionale anche ogniqualvolta siano eventualmente introdotte in corso d'appalto nuove modifiche e/o implementati nuovi moduli. La formazione dovrà essere tenuta da specialisti della società fornitrice del gestionale e dovrà coinvolgere anche la stazione appaltante e il personale comunale indicato allo scopo.

L'Aggiudicatario è tenuto a trattare, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali, conformemente alle previsioni del Decreto Legislativo 30/06/2003, n. 196, recante il "Codice in materia di protezione dei dati personali" come integrato con le successive modifiche introdotte dal D.Lgs. 10/08/2018, n. 101, recante "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento generale della protezione dei dati)" e ss.mm.ii., con particolare attenzione ai dati sensibili, sanitari, etico - religiosi, economici.

I dati contenuti nel database dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato, non potranno in nessun caso essere ceduti a terzi in tutto o in parte e dovranno essere adeguatamente protetti secondo le disposizioni vigenti.

La Ditta Aggiudicataria provvederà a nominare un responsabile del trattamento dei dati relativi agli utenti del servizio.

Funzionalità del sistema gestionale richieste

Il sistema gestionale dovrà almeno permettere all'Amministrazione Comunale:

- A. la visione, la stampa ed il salvataggio su file del numero di pasti, distinta quotidianamente per tipologia di utenti, plesso scolastico/classe/sezione;
- B. i dati consuntivi ed il corrispettivo riscosso per ogni periodo di fatturazione, che evidenzii il numero di utenti appartenenti a ciascuna fascia di reddito ed il numero dei pasti erogati distinto per: tipologia di utenti, plesso scolastico/sezione/classe;
- C. la visione/stampa/salvataggio su file della situazione contabile di ogni utente;
- D. l'accesso informatizzato a tutti i dati contenuti nel sistema mediante apposita interfaccia;
- E. l'acquisizione di apposite statistiche e report relative alle seguenti fasi della gestione del servizio: lo storico, i costi, le presenze, il numero complessivo dei pasti forniti (totale e/o parziale), secondo le date, i plessi, la tipologia di utenti ed i periodi richiesti;
- F. la disponibilità di pacchetti SMS utili all'invio di comunicazioni dedicate agli utenti iscritti al servizio (es. comunicazioni, solleciti, etc.).

Sistemi di prenotazione

La prenotazione dei pasti verrà effettuata direttamente dall'applicativo e sarà onere dei genitori disdire il pasto nelle modalità previste dal sistema.

Sarà, in ogni caso, onere della ditta verificare le assenze prenotate quotidianamente e controllare, nei diversi punti di somministrazione, la reale assenza/presenza degli utenti indicati, ogniqualvolta vi siano segnalazioni di errori/criticità in ordine alla prenotazione dei pasti.

Le eventuali assenze erroneamente registrate dovranno essere comunicate al Comune - Ufficio Scuole (ufficioscuole@comune.mt.it) entro la giornata e sollecitate alle famiglie interessate con relativo addebito del pasto.

Sollecito pagamenti

La ditta Aggiudicataria dovrà predisporre un sistema di invio automatico dei solleciti di pagamento via SMS ancorché di preavviso di quasi esaurimento del borsellino virtuale degli utenti ("2 pasti residui" e "0 pasti residui") con segnalazione di non erogazione pasto in caso di esaurimento credito residuo.

Messa a disposizione per l'utenza, da parte dell'Aggiudicatario e con oneri a suo carico, di:

- Numero verde;
- Indirizzo di posta elettronica;
- Recapito telefonico fisso e/o mobile da dedicare in caso di insorgenza di problematiche nel corso dell'appalto.

Proposte migliorative (eventuali)

Riguardo l'applicativo, nel caso di proposta di utilizzo di un nuovo gestionale rispetto a quello utilizzato fino all'a.s. 2021/2022, su cui l'Ente dovrà esprimere il preventivo "gradimento", sono possibili proposte migliorative rispetto alle su descritte caratteristiche richieste, come ad esempio: un modulo software utile alla rilevazione informatizzata del gradimento del servizio da parte dell'utenza; un modulo software utile alla rilevazione informatizzata di quanto rilevato dall'Osservatorio Mensa, con la possibilità di gestire e censire le eventuali non conformità sul pasto e sul refettorio. I dati rilevati dovranno essere visibili online per l'Ente, che poi potrà all'occorrenza gestirli e utilizzarli per

la produzione di report; altro.

Sistema informatizzato in uso a tutto l'a.s. 2021/2022

Il sistema informatizzato in uso presso il Comune di Matera consente la gestione della rilevazione presenze, la prenotazione pasti, l'addebito costo pasti, che viene gestito in modalità di pre-pagato.

Laddove la D.A. continui ad utilizzare il predetto sistema, dovrà farlo mediante credenziali di accesso predisposte dal gestore del software e farsi carico dei canoni di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software e di assistenza telefonica. Dovrà altresì assicurare adeguata formazione al proprio personale per il corretto uso del software ed assumersi ogni ulteriore onere connesso al servizio informatizzato (es. hardware necessario, SMS, ecc.).

Nel caso la D.A. intendesse proporre un differente sistema informatizzato, lo stesso dovrà garantire le medesime funzionalità del sistema in essere, dovrà assicurare il mantenimento dei codici personali ad oggi in uso all'utenza e non dovrà prevedere alcun costo a carico dell'Ente.

Il Comune di Matera si riserva in ogni caso di autorizzare l'utilizzo di un nuovo software solo dopo una verifica delle funzionalità dello stesso e delle garanzie di continuità operativa fornite.

Si sottolinea che, relativamente al software, alla scadenza del contratto, la D.A. dovrà trasferire all'Ente, ove acquistate, e senza alcun onere aggiuntivo, eventuali licenze d'uso aggiuntive del software oltre alla piena proprietà di qualsiasi altro tipo di hardware o strumentazione in uso al sistema. Dovrà inoltre consegnare la banca dati completa e documentata.

Art. 5 Centro di cottura e preparazione dei pasti - Manuale di corretta prassi igienica

1. La preparazione dei pasti avverrà nel centro di cottura nella disponibilità della D.A. al momento della stipula del contratto/consegna del servizio, che dovrà:

- Essere tenuto in proprietà, concessione, locazione o altro legittimo titolo di disponibilità in favore dell'aggiudicatario per tutta la durata dell'appalto. Al riguardo, in sede di partecipazione alla gara, i concorrenti dovranno presentare apposita dichiarazione *“di assumere formale impegno a garantire la disponibilità del centro cottura in caso di aggiudicazione del servizio, non oltre 60 giorni dopo la comunicazione dell'aggiudicazione e per tutta la durata del contratto, ivi compreso il periodo dell'opzione di proroga contrattuale”*.

- Essere munito di autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 legge 30.04.1962 n.283 o in possesso di registrazione rilasciata ai sensi dell'art.6 del Reg. (CE) n.852/04 così come regolamentato dalla Regione Basilicata con DGR n.1288 del 13/09/2011 ed atti successivi di modifica e/o integrazione, riportante l'indicazione del numero dei pasti.

- Essere abilitato alla produzione, alla preparazione e al confezionamento di alimenti destinati alle mense scolastiche e/o alla ristorazione collettiva, oltre al trasporto, per almeno un numero minimo di 1.400 (millequattrocento) pasti giornalieri.

- Avere sede nel territorio del Comune di Matera o comunque a non oltre 15 km di distanza stradale dal riferimento convenzionale individuato, data la sua centralità come diversi plessi scolastici da servire, nella Sede Municipale sita a Matera in Via Aldo Moro, al fine di: assicurare la migliore qualità dei pasti da fornire secondo le richieste del presente Capitolato, che può essere garantita soltanto se gli stessi vengono preparati ad una distanza adeguata rispetto ai luoghi di somministrazione (plessi scolastici); garantire, attraverso una ragionevole prossimità del centro cottura, una riduzione dei tempi di consegna dei pasti ed una generale migliore qualità del servizio in appalto; consentire il controllo e le ispezioni a costo zero e con immediatezza, da parte del Dipartimento di Prevenzione dell'ASM e degli uffici ed organismi del Comune a ciò preposti (responsabili uffici comunali competenti, componenti dell'Osservatorio permanente della mensa scolastica, altri), fermo restando che, in ogni caso, eventuali spese che fossero necessarie per tali incombenze, sarebbero a carico della ditta.

2. Il centro di cottura deve essere comunque tenuto a disposizione e funzionante da parte della ditta entro 60 (sessanta) giorni dall'aggiudicazione dell'appalto.

3. Il centro di cottura deve essere in possesso del manuale di corretta prassi igienica tenendo conto, ove necessario, del codice internazionale di prassi raccomandato e dei principi generali di igiene del *Codex Alimentarius* e del programma di autocontrollo HACCP. Copia del manuale deve essere depositato e tenuto in visione, oltre che nel centro di cottura, anche presso l'Ufficio Scuole.
4. La ditta aggiudicataria, se necessario e/o se richiesto dall'Autorità Sanitaria, si impegna ad elaborare e fornire al Comune il manuale di autocontrollo per ogni singola struttura in cui è attivata la mensa scolastica.
5. I programmi di autocontrollo devono essere trasmessi al Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASM di Matera per la valutazione di competenza prima dell'inizio dell'attività.

Art. 6 Figure professionali per il centro cottura

1. Relativamente al centro cottura la D.A., attraverso un rapporto in qualsivoglia forma, dovrà obbligatoriamente assicurare le seguenti 2 figure professionali:
 - n.1 Dottore in agraria, per le attività di controllo della filiera biologica;
 - n.1 Dottore in biologia/Tecnico Dietista per le attività inerenti gli aspetti relativi alla nutrizione e all'alimentazione.
2. I suddetti professionisti, su specifica richiesta, dovranno collaborare, anche in contraddittorio, con il SIAN, a cui comunque spetteranno le decisioni in relazione alle proprie competenze.
3. Gli stessi, previo invito e per le specifiche materie di pertinenza, potranno partecipare alle riunioni dell'Osservatorio mensa scolastica di cui infra.

Art. 7 Norme igieniche del personale e dei mezzi di trasporto

1. Il personale addetto alla preparazione, alla produzione, alla manipolazione delle sostanze alimentari e al trasporto dei pasti deve osservare i comportamenti dettati dall'uso e dalle leggi in materia igienico-sanitaria.
2. Inoltre, deve indossare indumenti adeguati, puliti, ove necessario, protettivi come previsto dall'All.II Reg.(CE) n.852/04, nonché idonei copricapo che contengano la capigliatura, mascherina igienica e guanti monouso del tipo previsto in base alle regole e misure di prevenzione vigenti nel settore nel corso dell'appalto.
3. Il trasporto dei pasti presso le sedi scolastiche da servire deve avvenire con automezzi muniti della registrazione di cui all'art.6 del citato Reg.(CE) n.852/04.

Art. 8 Personale impiegato nell'appalto - Obblighi della ditta nei confronti del personale - Clausola sociale

1. Il servizio di fornitura pasti dovrà essere effettuato dall'appaltatore con organizzazione e personale propri e sotto la propria responsabilità.
2. Come stabilito al § 4.1 delle Linee Guida (in sigla LG) n.13 dell'A.N.AC. approvate dal Consiglio dell'Autorità con delibera n. 114 del 13/2/2019 ed in adempimento a quanto disposto dall'art. 50 del Codice dei Contratti Pubblici di cui al D. Lgs. 18/4/2016, n. 50 e ss.mm.ii., circa l'obbligo da parte dell'aggiudicatario dell'applicazione dei contratti collettivi di settore di cui all'art.51 del Decreto Legislativo 15/6/2015, n.81, nonché di quanto stabilito dall'art.30, comma 4, del citato C.C.P., il C.C.N.L. assunto come riferimento dalla stazione appaltante in ragione della pertinenza rispetto all'oggetto del presente affidamento ed applicato al personale impiegato nell'appalto dall'affidatario uscente, è quello del comparto dei dipendenti del settore Turismo e Pubblici Esercizi.
3. Ai sensi dell'art. 50 del Codice, al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera

previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'operatore uscente, garantendo il mantenimento dell'anzianità maturata, nonché il riconoscimento di quella maturanda in termini di scatti economici, così come previsto dal CCNL e dalla normativa applicabili.

4. A tal fine, il personale attualmente impiegato nell'appalto dall'affidatario uscente e di cui si intende promuovere la stabilità occupazionale con la presente clausola sociale prevista a termini del citato art. 50 del Codice dei Contratti Pubblici, è quello di cui al prospetto allegato (**Allegato 3**), contenente l'evidenza di data assunzione, tipologia rapporto contrattuale (T.I. o T.D.), qualifiche, livello, n. scatti, prox scatto (MM AA), ore settimanali svolte nel servizio di ristorazione scolastica Comune di Matera, costo annuo (per 8 mesi di servizio mensa).

5. Nell'esecuzione dell'appalto la D.A. si impegna, ai sensi e per gli effetti dell'art.50 del D.Lgs. n.50/2016 e ss., a:

a) assicurare, al personale impiegato nel servizio, il trattamento economico e normativo dovuto in base al C.C.N.L. nazionale e territoriale di categoria;

b) rispettare la legislazione in materia di sicurezza dei lavoratori e di assicurazione obbligatoria contro gli infortuni sul lavoro, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi, nessuno escluso, senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione appaltante.

Art. 9 Norme di comportamento del personale

1. L'Impresa dovrà impiegare nell'esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto persone di provata capacità, onestà e correttezza, in grado di mantenere un comportamento decoroso ed irreprensibile.

2. Gli operatori impegnati a svolgere i servizi oggetto dell'appalto dovranno:

a) effettuare le prestazioni di propria competenza con diligenza, professionalità e correttezza nei confronti degli utenti e del servizio, seguendo il principio della massima collaborazione con ogni altro operatore, ufficio o struttura con cui venga in contatto per ragioni di servizio;

b) osservare tutti gli accorgimenti per assicurare la massima economicità del servizio;

c) mantenere la riservatezza su tutte le questioni concernenti le prestazioni ad essi affidate e su fatti e circostanze di cui vengono e conoscenza nell'espletamento dei propri compiti;

d) comunicare con tempestività eventuali disservizi o fatti che ostacolano il regolare svolgimento degli interventi;

e) rispettare l'assoluto divieto di accettare alcuna forma di compenso di qualsiasi natura esso sia, da parte degli utenti o loro familiari, in cambio delle prestazioni effettuate, pena l'allontanamento dal servizio.

3. L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere all'Impresa l'allontanamento dal servizio dei dipendenti che abbiano tenuto un comportamento scorretto o inadeguato nell'espletamento delle loro mansioni. In tal caso l'Impresa dovrà provvedere alla sostituzione delle persone non gradite entro cinque giorni dal ricevimento di formale e documentata richiesta.

Art. 10 Menù

1. I pasti devono essere preparati secondo i menù settimanali predisposti dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASM (di seguito "SIAN"), rispettando gli ingredienti nelle grammature indicate per ogni razione e le caratteristiche qualitative richieste.

2. Le grammature dei pasti forniti al personale scolastico e agli alunni delle scuole primarie e delle secondarie di 1° grado saranno incrementate rispetto a quelle previste per la scuola dell'infanzia, secondo le indicazioni del SIAN.

3. I menù - relativamente ai quali, a titolo meramente indicativo, al presente Capitolato vengono allegati i menù dell'ultimo anno scolastico 2021/2022 (**Allegato 4**) -, potranno essere stagionali e potranno essere modificati in ciascun anno scolastico ricompreso nel presente appalto, secondo le indicazioni del SIAN, senza che ciò fondi pretesa alcuna per la D.A. di modifica del prezzo unitario

contrattuale per ogni pasto fornito.

4. Il SIAN, in fase iniziale di avvio del servizio o anche nel corso dell'attività di controllo di competenza, potrà dare disposizioni e prescrizioni, vincolanti per l'Impresa, sui metodi e sui sistemi di cottura e di preparazione delle derrate alimentari.

5. All'Impresa è fatto assoluto divieto di modificare in tutto o in parte i menù settimanali e giornalieri, salvo cause di forza maggiore, dandone tempestiva e motivata comunicazione scritta (da trasmettere a mezzo mail o pec) all'Ufficio Scuole del Comune di Matera ed al SIAN.

Art. 11 Diete e tabelle dietetiche speciali

1. In base alle richieste dell'utenza iscritta al servizio di mensa scolastica, al centro di cottura potrà essere ordinata la preparazione di:

- diete speciali, per particolari situazioni patologiche, comprovate mediante presentazione di certificato medico all'Ufficio Scuole, secondo apposite tabelle dietetiche sostitutive validate dal SIAN con la collaborazione della Nutrizione Clinica;
- diete per esigenze etiche ed etnico-religiose;
- diete in bianco;
- pasti per soggetti celiaci preparati in area idonea presso il centro di cottura.

2. La preparazione e somministrazione di tutti i pasti di cui al presente articolo, non comporteranno in ogni caso oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione rispetto al prezzo unitario pasto contrattualizzato.

3. I pasti delle diete speciali dovranno essere preparati su piani di lavoro dedicati allo scopo, avendo rigorosa cura di evitare il contatto e/o la contaminazione con i cibi e con gli ingredienti delle diete normali (ad es. diete per celiaci – rigorosa dieta senza glutine. Confezionamento e trasporto dovranno avvenire mediante vaschette opportunamente contrassegnate, al fine di facilitare le operazioni di distribuzione nei singoli refettori. Particolare attenzione dovrà essere posta in essere anche da tutto il personale addetto allo sporzionamento dei pasti in ogni singolo terminale di consumo, al quale dovrà essere data opportuna informazione, formazione e addestramento.

4. Ogni portata o pasto delle diete speciali deve essere contenuta in vaschette contrassegnate dalla data di preparazione e dai dati identificativi dell'utente (cognome, nome, data di nascita) da parte del personale addetto alla distribuzione. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi fino al momento del consumo.

Art. 12 Confezionamento e trasporto dei pasti - Temperatura di conservazione dei pasti

1. Per il trasporto dei pasti e delle derrate l'Impresa dovrà utilizzare contenitori idonei e tali da garantire il mantenimento delle temperature e le garanzie igieniche e organolettiche dei cibi. Per il trasporto dei pasti, l'impresa dovrà utilizzare i carrelli isotermeici, lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, muniti, al loro interno, di contenitori in acciaio inox G/N, separati per primi piatti, secondi piatti, contorno, sugo o liquido in aggiunta e parmigiano reggiano o grana padano grattugiato. Le vaschette G/N utilizzate per la veicolazione dei primi piatti (paste asciutte o in brodo) dovranno avere un'altezza tale da non permettere fenomeni di impaccamento e sversamento dei liquidi. Ad esempio, lo spessore delle paste asciutte contenute nelle gastronorm non deve superare i 10 cm al fine di evitare fenomeni di "impaccatura".

2. Il coperchio dovrà essere a perfetta chiusura termica. I contenitori non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati giornalmente. I pasti dovranno essere prodotti in legame fresco-caldo nella mattinata stessa dell'utilizzo. I primi piatti (pasta o riso, minestre in brodo) dovranno essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodi nonché dal formaggio grattugiato. L'abbinamento dovrà avvenire al momento del consumo del pasto. Altrettanto dicasi per i contorni freddi (insalate ecc.) per i quali l'Impresa dovrà fornire l'occorrente

per il condimento: olio, sale e limone. Su ciascun contenitore dovrà essere apposta l'apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute e il nome del plesso scolastico cui il contenitore è destinato.

3. Per ogni pasto dovrà essere predisposto un corredo di: tovaglietta monoposto, laddove non vengano predisposte tovaglie, posate resistenti con angolature tondeggianti, bicchiere; il tutto, secondo le norme della corretta prassi igienica, in possesso delle certificazioni di idoneità a venire a contatto con alimenti, omologato dal punto di vista igienico-sanitario.

4. Al momento della consumazione presso le scuole:

- gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi caldi, devono essere conservati ad una temperatura non inferiore a +65° C;

- gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi, e le paste alimentari fresche con ripieno, devono essere conservati a temperatura non superiore a +10° C;

- gli alimenti deperibili con copertura o farciti con panna o crema a base di uova e latte (crema pasticceria), yogurt nei vari tipi, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, devono essere conservati a temperatura non superiore a +4° C;

5. Il pasto caldo deve pervenire presso gli edifici scolastici in condizioni commestibili ed organoletticamente ottimali.

6. Il pane, e quant'altro non necessariamente confezionato in vaschetta, deve essere racchiuso in buste certificate come sopra o in altri involucri igienicamente idonei.

7. Ogni tipo di frutta che lo consenta, deve essere preventivamente lavata, asciugata, e priva di residui estranei. In ogni caso la frutta dovrà essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchi forniti dall'Impresa la quale dovrà altresì fornire i contenitori isotermici atti al trasporto dei pasti previsti dalle diete speciali e dalle diete in bianco.

8. La ditta aggiudicataria dovrà dotare ogni scuola di appositi contenitori, distinti e separati e igienicamente idonei per la conservazione del pane, della frutta e del materiale a perdere (posate, bicchieri, ecc.) in attesa della loro distribuzione per la consumazione dei pasti.

9. In ogni caso tutti gli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale dovranno rispettare la disciplina igienica in vigore e i successivi aggiornamenti vigenti nel corso dell'appalto.

Art. 13 Modalità di consegna dei pasti

1. I pasti devono essere consegnati, secondo un programma di distribuzione concordato con l'Ufficio Scuole comunale, in un arco di tempo compreso tra i 20' e i 10', prima dell'orario stabilito per il pranzo, di norma fissato per le ore 12.30.

2. Tale orario potrà essere modificato, su richiesta del Comune, secondo le esigenze scolastiche ed organizzative del servizio.

3. I pasti devono essere consegnati, franco di ogni spesa, nelle scuole a cura della ditta aggiudicataria, con mezzi di trasporto registrati ai sensi dell'art. 6 del Reg. (CE) 852/2004, idonei e sufficienti, nel numero e nella capienza, rispetto alle quantità che giornalmente saranno da servire.

4. All'inizio del servizio di ogni anno scolastico nel corso dell'appalto, l'Ufficio Scuole comunale fornirà alla ditta aggiudicataria l'elenco delle scuole in cui è istituita la mensa scolastica. Tale elenco potrà essere integrato o ridotto dal Comune nel corso dell'esecuzione del contratto, in relazione alle richieste dei Dirigenti scolastici.

5. Il quantitativo dei pasti forniti ad ogni scuola, deve essere accompagnato da apposita bolla di consegna, che dovrà essere firmata, a comprova della regolarità della consegna stessa, dal personale incaricato presso ogni scuola o presso l'Ufficio Scuole comunale.

6. La ditta aggiudicataria si impegna a trasmettere giornalmente all'Ufficio Scuole le bolle di consegna di cui al punto precedente.

Art. 14 Programma di emergenza

1. La ditta aggiudicataria deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di emergenza dovuta ad interruzione dell'attività di produzione del centro di cottura dei pasti.
2. In situazioni particolari dal punto di vista igienico – sanitario – organizzativo, il Comune di Matera potrà richiedere la fornitura di pasti in mono porzione in confezione sigillata, fermo restando il medesimo prezzo unitario del pasto da riconoscere alla D.A., che nulla avrà a pretendere per tale diversa modalità di erogazione, in via eccezionale, del servizio.

Art. 15 Previsione minima di pasti giornalieri

1. Per ciascun giorno di mensa il Comune prevede un consumo minimo di n.300 (trecento) pasti, inteso come media giornaliera nell'arco del mese di fornitura. Nel caso in cui la media mensile sia inferiore a tale minimo, il Comune, a titolo di indennizzo, corrisponderà un importo pari al 40% del costo di ciascun pasto non fornito, fino alla concorrenza del minimo garantito di consumo.
2. In ogni anno scolastico, per i primi ed ultimi 10 giorni di funzionamento del servizio, si deroga dal minimo garantito di fornitura dei pasti. Per tale periodo, alla ditta sarà corrisposto l'importo relativo ai soli pasti effettivamente forniti.

Art. 16 Controlli sanitari

1. Oltre che per le competenze previste dalla legge a carico del Servizio Sanitario Pubblico, il Comune, per mezzo del Dipartimento di Prevenzione ASM, potrà predisporre, sia presso il centro di cottura che presso le scuole, il prelievo di campioni delle derrate alimentari da esaminare.
2. A tale scopo la ditta, al fine di individuare le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, deve provvedere giornalmente alla conservazione dei prodotti deperibili somministrati, posti in sacchetti sterili (con l'indicazione della data di confezionamento) e congelati. Gli stessi saranno conservati in pozzetto congelatore per n.72 ore successive dall'ora del confezionamento.
3. Le eventuali spese connesse alle operazioni di cui al presente articolo saranno a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 17 Controllo di regolarità del servizio

1. Durante l'esecuzione del servizio, il DEC se nominato o il RUP e/o altro personale comunale designato, secondo quanto previsto dall'art. 101 del D.Lgs. n. 50/2016, provvederà al controllo dello stesso al fine di accertare che le condizioni e prescrizioni poste nel presente capitolato vengano rispettate.
2. Qualora il servizio non fosse regolarmente eseguito, la ditta aggiudicataria deve provvedere immediatamente ad adeguarsi alle prescrizioni, pena la risoluzione del contratto.

Art. 18 Osservatorio mensa

1. Per l'attuazione dei controlli di cui all'articolo precedente, il Comune si avvarrà anche di una commissione denominata "Osservatorio permanente per il funzionamento della mensa scolastica", che opererà a termini del relativo regolamento.
2. La ditta, in accordo con il Comune, predisporrà apposita modulistica che metterà a disposizione degli addetti al servizio (insegnanti, personale comunale, componenti Osservatorio), per una valutazione della qualità dello stesso e del gradimento del servizio da parte dell'utenza.
3. La ditta dovrà rendersi disponibile ad incontri periodici con i rappresentanti del Comune e con l'Osservatorio, nonché a fornire dati specifici eventualmente richiesti, al fine di effettuare verifiche sulla qualità del servizio e fornire informazioni sulle questioni dell'alimentazione.

Art. 19 Specifiche tecniche degli alimenti e bevande - Criteri Ambientali Minimi

1. Ai sensi dei Criteri ambientali vigenti per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado), i pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- **Frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, 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 ai CAM per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado), 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 Zootecnia 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 (*Gymnammodytes cicereus*), i totani (*Todarodes sagittatus*).

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 di 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 disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

- **Latte e yogurt:** biologico.

- **Olio:** come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;

- **Pelati, polpa e passata di pomodoro:** almeno il 33% in peso devono essere biologici;

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

2. Le verifiche sul rispetto dei requisiti di cui al presente articolo si realizzano su base documentale ed *in situ*. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti del CIG. Le verifiche *in situ* sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

Art. 20 Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari - Acqua

1. I prodotti alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti **devono essere preferibilmente** -laddove possibile- **di origine lucana**, tracciabile, ed avere le seguenti caratteristiche merceologiche:

A) La **pasta** deve essere di semola di grano duro o di semolato di tipo integrale, esente da qualsiasi macinato o additivo, deve essere prodotta in Italia e sulle confezioni sigillate devono essere riportate, in modo ben visibile, la data di scadenza e tutte le informazioni previste dalla legge. La pasta deve

essere di odore e sapore gradevole, colore giallognolo, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione, inoltre se sottoposta alla prova di cottura (50 g. di pasta in 500 ml di acqua distillata bollente contenente 2,5 g di sale per 15'), non deve spaccarsi e cedere sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.

B) Il **riso** da utilizzare dovrà essere del tipo sbramato di risone (riso integrale) o semiraffinato per le cotture lunghe, piatti freddi e minestre, e del tipo "parboiled" per le preparazioni convenzionali.

C) Il **pane** deve essere prodotto con farina "0" o di semola di grano duro, con aggiunta di olio d'oliva e di sale comune nella percentuale minima prevista dalla legge, nel formato "panino" o "fetta di pane". Deve essere racchiuso in buste certificate o in altri involucri igienicamente idonei. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o con altri additivi non consentiti. Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera preparato secondo buona tecnica di lavorazione, con lievito naturale e cotto adeguatamente.

D) I **legumi** devono essere freschi o secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei. I legumi freschi utilizzati fuori stagione devono essere surgelati.

E) **Prodotti carnei:**

Le carni bovine (prodotte da animale di età non superiore a 24 mesi), suine ed avicunicole devono soddisfare le vigenti norme in materia sanitaria e devono presentare il bollo della visita sanitaria; inoltre devono:

- provenire da allevamenti nazionali, come sarà garantito mediante dichiarazione riportata direttamente in etichetta (con scritta o bollo) o, in alternativa, con una autocertificazione allegata alla bolla di consegna;
- essere fresche e non surgelate;
- essere di consistenza non flaccida;
- provenire da animali non riproduttori, sani, di razze pregiate, in ottimo stato di nutrizione e di salute;
- avere un buon sapore, essere tenera e digeribile, non avere odore sgradevole;
- essere confezionate sottovuoto o in vassoi racchiusi ermeticamente in cellophane;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- il trasporto deve avvenire con mezzi registrati muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico - sanitarie, e della temperatura di trasporto prevista dalla legge;
- la confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile con tutte le diciture previste dalle leggi vigenti, ed inoltre, su ogni confezione dovrà essere dichiarato il peso della carne.

F) **Prodotti ittici:**

I prodotti ittici devono presentare poco grasso ed essere privi di spine, cartilagini e pelle. Sono ammessi prodotti ittici e con la sola eccezione dei bastoncini di pesce non sono ammessi i precucinati surgelati. Allo scongelamento i pesci:

- non devono sviluppare odori anomali (di rancido, ammoniacale, o altro);
- devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza;
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione.

G) **Prodotti lattiero caseari:**

Lo **yogurt alla frutta** deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto dei grassi e alla frutta aggiunta;

Il formaggio:

- da **condimento** deve essere della qualità "Parmigiano Reggiano" o "Grana Padano" e deve:
 - essere di prima scelta;
 - marchiato;
 - avere ottimo sapore e profumo;
 - avere una stagionatura di almeno diciotto mesi;

- da **pasto** quali:
 - **mozzarella di latte vaccino.** Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, prodotto con latte, sale, caglio e fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità, non deve presentare macchie o colore giallognolo; deve avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso.
 - **formaggi freschi.** I prodotti devono essere assolutamente privi di additivi e in particolare di conservanti e aromatizzanti.

Le confezioni devono riportare le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- luogo di produzione;
- data di scadenza.

H) Il **prosciutto cotto** deve essere di coscia, di prima qualità, senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati e proteine derivanti dalla soia, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti), avere carni di colore rosa chiaro, compatte, grasso bianco, sodo e ben refilato.

Non deve essere usato prosciutto affettato e confezionato sottovuoto.

I) Le **uova** devono essere pastorizzate (senza alcuna preferenza di merito per la dimensione) secondo quanto previsto dalla vigente normativa e provenire da allevamenti a terra.

J) Gli **ortaggi** devono:

- essere di stagione e di recente raccolta;
- essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente;
- essere asciutti, privi di terrosità e di altri corpi o prodotti estranei;
- essere indenni da difetti tali da alterare le caratteristiche organolettiche;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti. Sono ammessi ortaggi surgelati.

Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

L'aglio, le cipolle e le patate non devono essere trattati con radiazioni gamma.

Le patate utilizzate non devono presentare la buccia raggrinzita o flaccida e germogli, l'interno non deve avere chiazze scure e tracce di verde epicarpale.

K) **Alimenti conservati:**

- **tonno all'olio di oliva e al naturale** "yellow finn" di produzione nazionale od estera, confezionato in scatole di banda stagnata. Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa di legge in materia. L'olio di governo deve essere di oliva, meglio se extravergine;
- **pomodori pelati** devono essere di qualità superiore e rispondere ai requisiti previsti dagli artt.2 e 3 del D.P.R. n.428/1975 e successive modifiche. Devono essere privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi, coloranti (nel rispetto del Decreto del Ministero della Sanità 27/02/1996 n. 209 e successivo aggiornamento di cui al Decreto del Ministero della Sanità 30/04/1998 n.250) e non aver subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura e la pelatura. I pomodori pelati non devono presentare aspetto, colori e sapori anormali, parti verdi, giallastre o ammalate, frammenti di buccia; non devono contenere nelle loro masse organismi animali o essere intaccati da organismi vegetali. Le confezioni, in banda stagnata, devono essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, e devono riportare in chiaro la data di scadenza.

L) **Condimenti:**

- l'**olio extravergine di oliva** usato per la cottura e per il condimento deve essere olio nazionale ottenuto dall'ulivo mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto. Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione. Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. L'acidità espressa in acido oleico non

deve superare l'1% in peso, e deve rispondere alle vigenti norme igienico-sanitarie.

- il **sale** grosso e fino deve essere di tipo iodato.
- la **frutta** deve essere:
 - di stagione;
 - esente da difetti all'epicarpo e alla polpa;
 - di prima categoria o di categoria superiore nel rispetto dei Reg.(CE)n.1580/07, n.1221/08 e n.288/09 e ss.mm.ii.;
 - fisiologicamente matura;
 - priva di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
 - omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
 - turgida, senza abrasioni meccaniche od ultramaturazione;
 - rispettare la normativa vigente in merito.

M) **Altri prodotti** non citati saranno concordati di volta in volta tra il Comune e la Ditta aggiudicataria.

2. **Tutti gli alimenti biologici, devono essere certificati come provenienti da coltivazioni o produzioni biologiche.**

I prodotti biologici di origine vegetale ed animale utilizzati dovranno essere ottenuti impiegando materiali, tecniche, ecc. ammissibili ai sensi del Reg. CE n. 834/2007 in materia di produzione e di etichettatura dei prodotti biologici e del Reg. CE n.1804/1999 in materia di produzioni animali, e dei successivi decreti, regolamenti attuativi, linee guida di modifica e/o integrazione, nonché delle leggi nazionali e regionali vigenti in materia (Legge Regionale di Basilicata 20.05.2002, n.18).

La biologicità delle derrate alimentari dovrà essere garantita in etichetta da una degli Organismi certificatori autorizzati con Decreto Ministeriale.

L'etichetta dei prodotti biologici dovrà riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente: nome dell'Organismo di Controllo e suo codice; codice dell'azienda controllata; numero di autorizzazione del prodotto; l'indicazione "da Agricoltura Biologica – Regime di Controllo CE"; ecc..

3. La ditta, relativamente alle caratteristiche merceologiche suddette, prima dell'avvio del servizio deve esibire le certificazioni di qualità e le dichiarazioni di conformità alle norme vigenti dei prodotti alimentari.

4. **Acqua.** Poiché in tutte le scuole/centri refezionali viene normalmente consumata l'acqua dell'acquedotto lucano, soprattutto al fine di contenere l'accumulo di materie plastiche ed il conseguente smaltimento, l'acqua da somministrare durante i pasti è l'acqua di rete, da servire in brocche con coperchio infrangibili e di dimensioni adeguate anche all'età dei bambini, nel caso delle scuole dell'infanzia, ed in materiale come indicato dai C.A.M. fornite dalla D.A. ed approvvigionate di acqua, durante la consumazione dei pasti, a cura del personale della stessa.

Per ciascun plesso scolastico da servire, la ditta aggiudicataria dovrà predisporre una specifica procedura di autocontrollo e gestione del "*rischio acqua*" all'interno del piano di autocontrollo aziendale, programmando, non meno di 4 (quattro) volte nel corso del periodo mensa di ciascun anno scolastico (e, quindi, di norma, con cadenza bimestrale), apposite analisi per ciascun rubinetto da cui avviene il prelievo dell'acqua destinata al servizio. Dette analisi, effettuate presso laboratori accreditati, dovranno essere prodotte all'Amministrazione Comunale.

I punti di attingimento per singolo Plesso scolastico saranno individuati secondo la specifica conformazione degli spazi a disposizione. Quale miglioria del servizio potrà essere proposta anche la dotazione di borracce per l'utenza.

In presenza di serbatoi di accumulo, la D.A. dovrà contemplare, nel piano di autocontrollo, il relativo programma di manutenzione periodica o straordinaria, a propria cura e carico.

In tutti i casi eccezionali o di emergenza, in cui, nel corso dell'appalto, l'utilizzo dell'acqua di rete non risulti possibile, o per ragioni opportunamente condivise tra le Parti o per motivi accertati dai competenti Organi, l'impresa aggiudicataria dovrà fornire acqua oligominerale naturale imbottigliata/in confezione, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione comunale rispetto al prezzo unitario del pasto contrattualizzato.

Al fine di migliorare le caratteristiche organolettiche dell'acqua di rete, la Ditta appaltatrice, ove l'abbia proposto nell'Offerta Tecnica presentata in gara o laddove ritenga comunque di farlo nel corso dell'appalto, procederà ad installare un impianto di trattamento dell'acqua in uno o più punti di prelievo per plesso scolastico da servire, con i requisiti prescritti per tali impianti a norma di legge. La regolare esecuzione di tali interventi sarà attestata dal competente Settore tecnico comunale.

Art. 21 Flussi informativi

L'Impresa deve fornire all'A.C. in tempi adeguati 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 possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati, nonché delle specie ittiche, che verranno somministrati nei vari pasti.

Art. 22 Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

1. Al fine di prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Inoltre, le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

2. Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate. Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari saranno fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, componenti Osservatorio mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

3. Sulla base di tali rilevazioni saranno attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;

- collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

4. A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, venga assicurato che: il cibo non servito sia prioritariamente donato ad 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.

5. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc..

6. L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle

motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati, dall'aggiudicatario, in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente all'Ufficio Scuole, a cui deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

7. Il Comune verificherà il rispetto di quanto previsto dal presente articolo, attraverso sopralluoghi, anche presso il centro di cottura, e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

Art. 23 Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)

1. I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili messe a disposizione dall'Impresa appaltatrice (es. bicchieri in vetro o in plastica dura, non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca, posate in acciaio inossidabile).

2. L'Impresa è tenuta a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

3. Per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee o in caso di esigenze peculiari (es. pranzi al sacco), è consentito l'utilizzo di stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

4. I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione, i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

5. Oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011.

Art. 24 Tovaglie e tovaglioli

1. Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

2. Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

3. Il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

Art. 25 Specifiche tecniche dei prodotti per la pulizia

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

tecniche dei CAM pertinenti (CAM per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene approvati con DM 24 maggio 2012 e pubblicati in G.U. n. 142 del 20 giugno 2012), muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

2. In fase di esecuzione, il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente.

3. In caso di utilizzo di detergenti conformi ai suddetti CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

4. L'appaltatore deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso vengano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

5. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave. L'appaltatore è tenuto a comunicare il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegnerà ad utilizzare, del tutto conformi alle predette specifiche minime.

Art. 26 Contenitori

1. Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi alla vigente normativa in materia e rispettare quanto previsto dai CAM vigenti.

2. Si dovrà fare uso di contenitori termici completamente riciclabili idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di coperchi a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra ed impedire la fuoriuscita di alimenti.

3. I contenitori isotermici dovranno essere opportunamente identificati, con indicazione del nome della scuola o del nido, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni.

4. Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di materiale biodegradabile microforato (salvo diverse prescrizioni in caso di particolari esigenze organizzative o sanitarie), mentre la frutta e la verdura fresca devono essere trasportate in cassette o cartoni, o in sacchetti biodegradabili per alimenti, idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui il limitato numero dei pasti prenotati non giustifichi l'uso di cassette o scatole con relativa identificazione.

5. Le gastronorm di acciaio inox potranno essere utilizzate esclusivamente per il trasporto di sughi e minestre. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (es.: contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

Art. 27 Mezzi e piano dei trasporti

1. I mezzi di trasporto per la consegna delle derrate crude e dei pasti, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43 e Reg. CE 852/2004 e a tutta la restante normativa vigente; dovranno inoltre rispettare la normativa vigente in materia di tutela ambientale.

2. Sarà in particolare valutato l'impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto a minori emissioni e a minori consumi energetici e l'attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica come specificato nei CAM vigenti.

3. È fatto obbligo di provvedere almeno settimanalmente, e comunque con le modalità previste nel Manuale di Autocontrollo, alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte dell'Amministrazione di richiedere la documentazione del programma di cui sopra.

4. L'impresa appaltatrice dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori, privilegiando mezzi a minore impatto ambientale e riducendo al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti. Tale piano dei trasporti, che sarà oggetto di valutazione in sede di gara, potrà essere integrato con eventuali indicazioni dell'Amministrazione prima dell'inizio del servizio.

Art. 28 Modalità di preparazione e cottura dei pasti

1. Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti, oppure tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, avendo cura di far precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia/sanificazione delle superfici e delle attrezzature.
2. Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, preparazioni fredde assemblate, ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, deve fare uso di mascherine e guanti monouso.
3. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate. Il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.
4. Durante le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti è tassativamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere.
5. I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno) che, avendo subito numerose manipolazioni nel corso del trasferimento dallo stabilimento di produzione fino alla consegna, costituisce un ricettacolo di microrganismi ed infestanti che si potrebbero diffondere negli ambienti di preparazione, contaminando cibi e attrezzature.
6. Per i prodotti surgelati/congelati che necessitano di scongelamento prima della cottura si dovrà procedere allo scongelamento in celle o frigoriferi appositi, ad una temperatura compresa tra 0 °C e +4 °C. È vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o mediante immersione diretta in acqua. Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido trasudato. Una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato e deve essere sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.
7. La cottura delle uova fresche deve essere effettuata immediatamente dopo averle sgusciate.
8. La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui sono consumate o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati; la carne trita deve essere macinata nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati.
9. Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati.
10. Il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti il consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati.
11. Le operazioni di impanatura devono essere svolte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
12. La porzionatura di salumi e di formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati.
13. Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso, appena prima del confezionamento; è vietata la precottura.
14. La cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento dei prodotti cotti e raffreddati devono essere condotti fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75 °C, per un tempo sufficiente a distruggere eventuali microrganismi patogeni.

15. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. È assolutamente vietato raffreddare prodotti cotti mediante immersione diretta in acqua. Sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti.

16. Le frittiture devono essere realizzate in forni a termoconvezione, ovvero, ove consentita la frittura in olio, effettuate in apposite friggitrice con termostato.

17. È vietato fumare all'interno della cucina e nei locali di pertinenza delle zone di produzione dei pasti.

18. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi fatto salvo quanto eventualmente previsto dal presente capitolato.

Art. 29 Stoccaggio delle derrate

1. Lo stoccaggio dei prodotti dovrà avvenire nel rispetto della normativa vigente in materia e del manuale di autocontrollo dell'Impresa appaltatrice. Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti. Tutti i locali devono essere mantenuti in buono stato igienico e manutentivo.

2. Ai fini di una migliore programmazione degli ordini, il quantitativo deve essere ordinato in base alle previsioni di lavoro, in modo da disporre delle materie prime in adeguate condizioni di freschezza e di poter effettuare più facilmente i controlli sulla merce in stoccaggio. Tutti i prodotti devono essere sollevati da terra e appoggiati su appositi ripiani o scaffali. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina devono essere conservati in confezioni ben chiuse pertanto, una volta aperte le confezioni, la quota eccedente di prodotto dovrà essere travasata in un contenitore pulito e munito di coperchio, oppure l'appaltatore dovrà assicurarsi di chiudere accuratamente la confezione originale.

3. La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame, salumi) deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un Termine Minimo di Conservazione (TMC) più vicino al limite di utilizzo.

4. Le bevande in bottiglia, i fusti ed altri contenitori vanno conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici; in particolare si deve evitare l'esposizione alla luce diretta delle bottiglie in "PET".

5. Le confezioni aperte o i prodotti tolti dalla confezione originale devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente (apponendo l'indicazione della data di prima apertura) utilizzando idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati, immediatamente dopo la lavorazione, in appositi frigoriferi o celle.

6. Le carni, le verdure, i salumi, il pesce, il latte, i formaggi e i prodotti surgelati devono essere trasferiti immediatamente in frigorifero o in cella dopo la consegna e conservati alle temperature previste per legge.

7. L'Impresa appaltatrice è tenuta a controllare quotidianamente l'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione e congelamento, evitando la formazione di condense o ghiaccio; è necessario inoltre evitare di sovraccaricare eccessivamente i frigoriferi e le celle; al loro interno non devono essere introdotti recipienti caldi. È necessario evitare di introdurre nelle celle e nei frigoriferi alimenti crudi con alimenti pronti al consumo; in alternativa è necessario tenerli ben separati proteggendoli con opportuna copertura.

Art. 30 Operazioni da effettuare prima e durante la somministrazione

1. Il personale addetto alla distribuzione/somministrazione dei pasti deve osservare le seguenti indicazioni:

- togliere dalle mani e dai polsi anelli e monili in genere e successivamente procedere al lavaggio delle mani, prima di iniziare la distribuzione;
- indossare idonea divisa, la quale deve essere sempre pulita e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'appaltatore;

- le quantità di preparazioni gastronomiche da distribuire dovranno corrispondere a quelle indicate nell'offerta tecnica presentata in gara;
 - la pasta deve essere condita al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.
2. Le operazioni di pulizia dei locali, dei macchinari e delle attrezzature utilizzati per la somministrazione dei pasti, devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno abbandonato tali locali.
 3. Al termine di ciascun pasto il personale deve provvedere al riordino mediante la raccolta degli avanzi alimentari, delle stoviglie, dei tovaglioli e di quant'altro utilizzato per il servizio, con raccolta dei rifiuti negli appositi sacchetti.

Art. 31 Rifiuti e materiali di risulta

1. L'Impresa appaltatrice è tenuta alla rimozione, trasporto e conferimento dei rifiuti e degli imballaggi nei contenitori posti nel punto di raccolta esterno, con l'osservanza della normativa vigente in ambito comunale in materia di raccolta differenziata.
2. I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dalle cucine, dai locali di consumo e dalle relative pertinenze, devono essere raccolti negli appositi sacchetti (forniti dall'Impresa) secondo la normativa vigente e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta.
3. Resta inteso che gli oneri per la raccolta, il trasporto, il conferimento a discarica e lo smaltimento dei rifiuti comunque prodotti nell'effettuazione del servizio sono a carico dell'Amministrazione.
4. Ai sensi di quanto previsto dai CAM, l'Impresa appaltatrice deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzino imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).
5. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.
6. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di refezione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'impresa.

Art. 32 Piano di autocontrollo

1. L'Impresa appaltatrice è tenuta a garantire il pieno rispetto delle norme di legge vigenti in materia igienico-sanitaria, di sicurezza alimentare e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti autorità, con l'assunzione di tutti gli oneri derivanti dalla procedura prevista dal sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti.
2. L'Impresa appaltatrice deve produrre un piano di autocontrollo e darne copia, prima dell'avvio del servizio, all'Amministrazione appaltante che potrà richiedere le integrazioni necessarie.

Art. 33 Controlli a cura dell'Impresa appaltatrice

1. Sono a carico e a cura dell'Impresa appaltatrice tutti i controlli finalizzati alla eliminazione/riduzione del rischio igienico-sanitario degli alimenti. Tali controlli vengono principalmente svolti per mezzo del piano di autocontrollo.

2. L'Impresa appaltatrice è tenuta ad avvalersi di un laboratorio indipendente accreditato per le analisi microbiologiche dei pasti e dell'acqua.

a. Controllo pasti: il laboratorio dovrà eseguire, presso il centro di cottura almeno 3 (tre) controlli nel corso del periodo mensa di ciascun anno scolastico. Ad ogni controllo dovranno essere effettuati:

- tamponi ambientali random su superfici di lavoro e utensili per il rilevamento dei valori microbiologici

- prelievo di alimenti (ogni prelievo un campione di un primo, un secondo, un contorno) per il rilevamento dei valori microbiologici

b. Controllo acqua: Ai fruitori del servizio mensa (alunni e personale scolastico) viene somministrata acqua del pubblico acquedotto. L'Impresa ha l'obbligo di effettuare, non meno di 4 (quattro) volte nel corso del periodo mensa di ciascun anno scolastico (e, quindi, di norma, con cadenza bimestrale), un campione di acqua per la determinazione di almeno i seguenti parametri:

- parametri microbiologici: conta microrganismi a 22°C, conta Coliformi totali, conta Escherichia coli;

- parametri chimici: durezza totale, ione ammonio, ione nitrico, ione nitroso, pH.

3. I referti ottenuti dai controlli sopraelencati devono essere trasmessi dal laboratorio indipendente all'Impresa appaltatrice che li dovrà conservare in originale, allegati al manuale di autocontrollo presso ogni struttura e a trasmetterne copia agli uffici comunali.

4. L'Impresa è tenuta a conservare un pasto campione completo, confezionato in appositi contenitori ermeticamente chiusi, che deve essere trattenuto in frigo presso il centro cottura per 72 ore al fine di poter procedere ad eventuali controlli di laboratorio a cura della competente ASL o direttamente da parte dell'Amministrazione comunale.

Art. 34 Controlli a cura dell'Amministrazione Comunale

1. L'Amministrazione si riserva il diritto di controllare in ogni momento, con proprio personale o tramite consulenti esterni, le fasi di preparazione e somministrazione dei pasti al fine di verificare il rispetto della tabella dietetica, la qualità e l'igiene dei prodotti, la gradibilità e la qualità del servizio nonché di tutte le prescrizioni contenute nel presente capitolato.

2. È facoltà dell'Amministrazione disporre, in qualsiasi momento, anche tramite consulente esterno, controlli specifici per verificare l'eventuale presenza di fitofarmaci/pesticidi nelle derrate alimentari.

3. Nel caso in cui a seguito di tali controlli vengano rilevate non conformità che comportino un rischio per la salute del consumatore, ne verrà data immediatamente comunicazione alla ASL di competenza.

4. L'Amministrazione effettuerà controlli periodici sull'attuazione dei progetti oggetto di offerta tecnica. L'Amministrazione, nel caso in cui ravvisi una difformità nella realizzazione dei progetti oggetto di offerta tecnica presentati in sede di gara, potrà ordinare all'Impresa appaltatrice con apposita raccomandata A.R. o posta elettronica certificata, l'attuazione dei predetti progetti, dando alla stessa un congruo termine. Il mancato adempimento da parte dell'Impresa appaltatrice nei termini prescritti, realizza la fattispecie di grave inadempimento che sarà valutato in ordine alla sua gravità, anche in considerazione del reiterarsi degli episodi, per l'applicazione delle penali previste oppure per la risoluzione del contratto di appalto.

Art. 35 Responsabile dell'appalto

1. L'Impresa è tenuta a comunicare all'Amministrazione, prima dell'avvio dell'appalto, il nominativo, i dati anagrafici, il domicilio ed il recapito di telefonia mobile del Responsabile dell'appalto a cui è affidata la direzione tecnica e operativa del servizio oggetto dell'appalto.

2. Il Responsabile dell'appalto ha il compito di programmare, coordinare e controllare la gestione dei servizi facendo osservare al personale impiegato i compiti assegnati, di garantire la rispondenza del servizio alle prescrizioni del presente capitolato ed a quanto indicato nell'offerta tecnica.

3. Il Responsabile dell'appalto, inoltre, ha il compito di fornire all'Amministrazione i chiarimenti necessari in caso di eventuali carenze riscontrate nel servizio, di inadempienze nell'esecuzione delle prestazioni, di contestazione di eventuali danni. A tale riguardo si precisa che ogni comunicazione e/o contestazione di inadempienza rivolta in contraddittorio al Responsabile dell'appalto dovrà intendersi rivolta direttamente all'Impresa.

Art. 36 Durata dell'appalto - Opzione di proroga

1. La durata dell'appalto è prevista in tre anni scolastici dalla data di avvio del servizio (presumibilmente A.S. 2022/23 - 2023/24 - 2024/25), con opzione di proroga contrattuale fino ad un ulteriore anno scolastico, ove, alla scadenza del contratto, il Comune non abbia ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo.

2. Relativamente alla durata del servizio mensa oggetto del presente appalto, si considera il periodo di 8 mesi circa dell'anno scolastico, compreso tra la data di avvio del servizio (presumibilmente il primo lunedì di ottobre) e la fine del servizio (presumibilmente il 31 maggio dell'anno successivo), salva la facoltà di anticipare o posticipare tali termini di inizio/fine servizio nell'a.s. ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione.

3. L'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere alla consegna in via d'urgenza del servizio, anticipatamente rispetto alla sottoscrizione del contratto e sotto riserva di legge, ai sensi dell'art. 32, comma 8 del D.lgs. 50/2016 e ss..

4. Nel caso in cui, alla scadenza del contratto, il Comune non abbia ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'appaltatore sarà obbligato a continuarlo fino ad un ulteriore anno scolastico, ai sensi dell'art. 106, comma 11 del D.lgs. 50/2016. Nel periodo di proroga, l'affidatario sarà tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto, agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per il Comune. Più precisamente, l'affidatario sarà tenuto alle prestazioni previste nel contratto anche alle condizioni più favorevoli che frattanto fossero eventualmente determinate a seguito dell'intervenuta aggiudicazione della nuova procedura di gara in favore del nuovo soggetto contraente, per il lasso di tempo, in costanza di proroga, dall'aggiudicazione fino all'effettivo avvio del servizio da parte del nuovo affidatario.

Art. 37 Prezzo unitario pasto a base di gara e oneri sicurezza - Valore massimo stimato dell'appalto

1. Considerato che il presente appalto sarà aggiudicato secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi del disposto dell'art. 95 comma 3 lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016, nell'offerta economica presentata in gara i concorrenti formuleranno la loro proposta di prezzo più basso rispetto al **prezzo unitario pasto a base di gara di € 4,50 (quattro euro virgola cinquanta centesimi)**, da intendersi riferito ad ogni pasto fornito completo e preparato secondo i menù predisposti dal SIAN per gli alunni e per il personale scolastico fruitori del servizio.

2. Gli **oneri della sicurezza** sono previsti nell'importo, non soggetto a ribasso, di **€ 2.250,00 (duemiladuecentocinquanta euro) per anno scolastico**, oltre IVA.

3. L'importo del corrispettivo d'appalto da riconoscere alla D.A. sarà quindi dato dall'importo che si ricaverà dal prezzo unitario pasto offerto in gara dall'aggiudicatario moltiplicato il numero dei pasti effettivamente forniti nell'a.s., e dall'importo degli **oneri della sicurezza di € 2.250,00 (duemiladuecentocinquanta euro) per anno scolastico**, oltre IVA come per legge.

4. Tenuto conto del prezzo unitario pasto a base di gara di € 4,50 e dell'importo non soggetto a ribasso degli oneri della sicurezza di € 2.250,00 per anno scolastico, nonché dei dati, sebbene presunti e meramente indicativi, riportati al precedente art. 3 per consentire una stima di massima dell'oggetto dell'appalto, in relazione a quanto disposto dall'art. 35, comma 4, del D.Lgs. n. 50/2016, il **valore**

annuo presunto dell'appalto viene calcolato in € **992.250,00** (euro novecentonovantadueemiladuecentocinquanta/00). Considerata la **durata** prevista dell'appalto di 3 a.s. + 1 a.s. dell'opzione di proroga, e considerata l'opzione di *ius variandi* dell'oggetto dell'appalto prevista nei limiti del cd. quinto (aumento del 20% dell'importo del contratto), il **valore massimo presunto dell'appalto** viene calcolato in € **4.762.800,00** (euro quattromilionisettecentosessantadueemilaottocento/00), oltre IVA, così come meglio esplicitato nella seguente tabella:

Anni Scolastici	N. pasti stimati per a.s.	Prezzo unitario pasto soggetto a ribasso		Oneri sicurezza per a.s. non soggetti a ribasso	Valori presunti appalto	Onere I.V.A. 4% (aliquota attuale)	Spesa presunta IVA inclusa
2022/23	220.000	€4,50	€990.000	€2.250	€992.250	€39.690	€1.031.940
2023/24	220.000	€4,50	€990.000	€2.250	€992.250	€39.690	€1.031.940
2024/25	220.000	€4,50	€990.000	€2.250	€992.250	€39.690	€1.031.940
1 a.s. di opzione proroga contrattuale	220.000	€4,50	€990.000	€2.250	€992.250	€39.690	€1.031.940
aumento 1/5 su importo contratto per a.s. 3+1					€793.800	€31.752	€825.552
Totali	880.000				€4.762.800	€190.512	€4.953.312

5. Relativamente alla partecipazione alla procedura di gara per l'affidamento del presente appalto, tale importo di € 4.762.800,00 sarà quello da considerare ai fini del pagamento del contributo ANAC.

6. I valori presunti dell'appalto sopra riportati sono indicativi e non vincolanti per il Comune, in quanto saranno pagati soltanto i pasti effettivamente commissionati e regolarmente serviti, sulla base del prezzo unitario pasto offerto dall'operatore economico aggiudicatario in riduzione sull'importo a base di gara del prezzo unitario pasto di € 4,50.

7. L'importo del prezzo unitario pasto a base di gara di € 4,50, oltre IVA come per legge, deve intendersi comprensivo di tutti i costi e oneri di produzione e di esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto nessuno escluso (oneri COVID-19 compresi), nonché di spese generali ed utile di impresa.

8. Con il corrispettivo di aggiudicazione della procedura di gara, determinato alla luce del prezzo unitario pasto offerto in gara e dell'importo non soggetto a ribasso degli oneri della sicurezza per anno scolastico come sopra riportato, oltre IVA, l'impresa appaltatrice si intende compensata di qualsiasi suo avere o pretesa dal Comune per il servizio di refezione di che trattasi, compreso il costo di esercizio annuale del pacchetto applicativo per la gestione informatizzata del servizio, come indicato al precedente art. 4, comma 1, lettera b), senza alcun diritto a nuovi e/o maggiori compensi.

9. L'appalto è interamente finanziato con i fondi dei bilanci comunali e/o regionali qualora riconosciuti per la quota parte di competenza a valere su ciascun esercizio finanziario interessato.

Art. 38 Pagamenti

1. Il pagamento del corrispettivo dovuto per la regolare fornitura dei pasti agli alunni ed al personale scolastico, avverrà a mezzo di mandati di pagamento emessi dalla Ragioneria Comunale, previa adozione di regolare determina di liquidazione, su presentazione di fatture mensili, in formato elettronico secondo i requisiti tecnici prescritti, corredate dalle bolle di consegna giornaliera dei pasti e certificate dal DEC (ove nominato) o dal RUP, mediante apposita dichiarazione, da porre in calce alle stesse, di regolarità e conformità del servizio eseguito dalla ditta con riferimento alle prescrizioni del presente Capitolato.

2. La liquidazione delle fatture mensili deve essere effettuata entro trenta giorni naturali e consecutivi

decorrenti dalla data di accertamento della regolare esecuzione ai sensi del precedente comma, precisando al riguardo, che non si potrà procedere, a norma dell'art.25, comma 3, del D.L. n.66/2014, al pagamento di fatture che non riportino il codice CIG della presente procedura.

3. Trascorso il termine utile suddetto, in assenza di un giustificato ritardo nella liquidazione delle fatture presentate, nei modi e termini innanzi stabiliti, sono dovuti all'impresa gli interessi moratori, con esclusione di ogni altra indennità.

4. L'importo degli oneri della sicurezza di € 2.250,00 per anno scolastico, oltre IVA come per legge, sarà fatturato dall'Impresa, e pagato dall'Amministrazione in unica soluzione, in uno alle fatture relative al corrispettivo per i pasti del mese di dicembre dell'a.s. di riferimento.

5. Tutti i servizi oggetto del presente capitolato non potranno essere sospesi o abbandonati anche nel caso di ritardato pagamento del corrispettivo contrattuale.

6. Le liquidazioni sono subordinate all'acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) in corso di validità ed alla previa liberatoria dell'Equitalia Servizi S.p.A. in ordine alla regolarità di adempimento dei pagamenti di cui all'art.48-bis del D.P.R. 602/73.

7. I pagamenti saranno effettuati dal Tesoriere Comunale con mandati da estinguersi mediante bonifico bancario sul conto corrente acceso dall'impresa presso un istituto di credito o il servizio postale, nel rispetto dell'art.3 della legge 13/08/2010, n.136 e ss.mm. ed ii., recante norme in materia di "tracciabilità di flussi finanziari".

8. In caso di contestazione sulle forniture relative al mese per il quale è stata emessa la fattura, il pagamento sarà sospeso fino alla risoluzione della controversia e per tale periodo non matureranno interessi moratori di sorta.

Art. 39 Cause di sospensione del servizio - Modifiche della fornitura e del contratto

1. Il Comune si riserva la facoltà di sospendere la fornitura nei casi di eventi sismici, meteorici, epidemici, calo di utenza, soppressione o interruzione dell'attività didattica e per ogni altro fatto o evento che impedisca il regolare svolgimento del servizio.

2. In caso di sospensione della fornitura e di interruzione del servizio, nessun corrispettivo o risarcimento danni sarà dovuto dal Comune.

3. L'aggiudicatario si impegna a modificare la tipologia degli alimenti in considerazione di eventi tali da ritenere giustificate altre soluzioni suggerite dal SIAN che dovranno essere concordate tra le Parti.

4. Qualora nel corso del contratto si dovesse ravvisare la necessità di modificare, in tutto o in parte, le tipologie alimentari previste dal presente Capitolato, tra le Parti sarà definito il nuovo prezzo d'appalto. In caso di mancata intesa sul nuovo prezzo, il contratto potrà risolversi, previo accordo sottoscritto dalle Parti, entro i tempi concordati e, comunque, non oltre gg. 45 dalla data di sottoscrizione dell'accordo medesimo.

5. A termini del disposto dell'art. 106, comma 12 del D. Lgs. n. 50/2016 e ss., il Comune si riserva di poter aumentare il numero dei pasti da fornire fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto. In tal caso la D.A. è obbligata a tale maggiore fornitura al medesimo prezzo unitario pasto offerto in gara, oltre IVA, senza poter far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Art. 40 Scioperi e assemblee sindacali

1. La ditta aggiudicataria dovrà assicurare la fornitura anche in presenza di scioperi o rivendicazioni sindacali degli addetti alla produzione.

2. In caso di sciopero o di assemblee sindacali degli operatori scolastici che comporti l'interruzione del servizio di mensa scolastica, il Comune (o direttamente le istituzioni scolastiche coinvolte) darà tempestivamente comunicazione alla ditta.

3. In tal caso, il Comune si riserva la facoltà di sospendere il servizio, limitatamente ai soli giorni interessati allo sciopero o alle assemblee sindacali, senza pretese ad indennizzi di sorta da parte della

ditta.

Art. 41 Garanzie - Polizze assicurative

1. L'aggiudicatario, per la sottoscrizione del contratto, dovrà costituire la garanzia definitiva, pari al 10% dell'importo contrattuale, fatte salve le eventuali riduzioni previste, con le modalità e forme di cui all'art. 103 del d.lgs. n. 50/2016 e ss., mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa, con previsione della rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, della rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, e dell'operatività entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante, svincolabile al termine dell'esatto adempimento del contratto.

2. La cauzione definitiva è prestata a garanzia di ogni adempimento del soggetto gestore assunto con la sottoscrizione del contratto, con facoltà di rivalsa del Comune per ogni e qualsiasi inadempimento contrattuale, nonché per danni di qualsiasi natura provocati per effetto della prestazione.

3. Ove non esistano contestazioni formali tra le Parti, la garanzia definitiva prestata sarà svincolata con l'osservanza e nei termini stabiliti dalla vigente normativa in materia, con dichiarazione idonea dell'Ente, previa verifica dell'avvenuto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali e conseguente rilascio del certificato di regolare esecuzione del servizio.

4. Nel caso in cui il deposito cauzionale subisse riduzioni a seguito di incameramento parziale di somme da parte del Comune, la D.A. deve provvedere al reintegro entro 15 giorni.

5. L'Amministrazione aggiudicataria provvederà a trattenere la cauzione provvisoria per la mancata disponibilità del centro di cottura nei termini previsti dal presente Capitolato e per la mancata sottoscrizione del contratto da parte dell'aggiudicatario o per rinuncia all'appalto. Detta cauzione provvisoria sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto.

6. La ditta appaltatrice, prima della stipula del contratto di appalto, deve costituire, altresì, le seguenti polizze assicurative:

- R.C.T. per la responsabilità civile per danni diretti e materiali verso terzi e/o cose di terzi in conseguenza di eventi accidentali causati dall'aggiudicatario o da persone di cui l'aggiudicatario è tenuto a rispondere nello svolgimento delle attività tutte previste dall'appalto, per un massimale unico minimo di € 3.000.000,00 per evento;

- R.C.O. per la responsabilità civile per danni diretti e materiali verso i prestatori d'opera, per un massimale unico minimo di € 3.000.000,00 per evento.

5. Le polizze suddette dovranno avere una validità temporale idonea a coprire l'intera durata dell'appalto. Resta inteso che la validità ed efficacia delle polizze assicurative di cui al presente articolo costituisce una condizione essenziale e, pertanto, qualora l'Impresa appaltatrice non sia in grado di provare in qualsiasi momento le coperture assicurative di cui si tratta, il contratto si risolverà di diritto con conseguente incameramento della cauzione prestata a titolo di penale.

6. L'Impresa appaltatrice si impegna a presentare all'Amministrazione copia delle suddette polizze entro il termine di 10 (dieci) giorni prima della data fissata per la stipula del contratto d'appalto ovvero, in caso di esecuzione anticipata del servizio, prima di avviare il servizio medesimo.

Art. 42 Cessione del contratto e subappalto

1. È vietata la cessione del contratto a pena di nullità. Fermo restando il divieto di cedere il contratto, non sono considerate cessioni ai fini della presente procedura d'appalto le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale.

2. In caso di cessione dei crediti derivanti dal contratto trova applicazione l'art. 106, comma 13, del D.lgs. 50/2016.

3. È fatto divieto al soggetto gestore di subappaltare attività inerenti il servizio oggetto del presente capitolato, sotto la comminatoria dell'immediata risoluzione del contratto e la perdita della cauzione

a titolo di risarcimento danni. Tale previsione trova il suo fondamento sia nella tipologia di servizi oggetto del presente capitolato sia nei suoi fruitori finali.

4. In caso di specifica richiesta formulata dall'Impresa appaltatrice nel corso dell'esecuzione del contratto, l'Amministrazione si riserva la facoltà di autorizzare, a sua esclusiva discrezione, eventuali subappalti parziali di una o più attività accessorie rientranti nell'oggetto del contratto, nel rispetto dei limiti e delle modalità previste dalla normativa vigente.

Art. 43 Inadempienze e penalità

1. In caso di inadempienze da parte dell'Impresa appaltatrice delle norme di esecuzione del servizio l'Amministrazione provvederà ad applicare le seguenti penalità:

- a) ritardo nella consegna dei pasti presso le strutture scolastiche: penale pari ad $\frac{1}{4}$ del prezzo dei pasti consegnati in ritardo;
- b) mancata consegna di uno o più pasti: penale pari a due volte il prezzo dei pasti non consegnati;
- c) mancata consegna anche di una sola delle pietanze previste nel menù: penale pari a cinque volte il prezzo dell'intero pasto per il numero dei pasti incompleti;
- d) mancato rispetto delle grammature previste dalla tabella dietetica: penale pari a due volte il prezzo dei pasti consegnati;
- e) mancato rispetto del menù del giorno in tutto o in parte: penale di € 100,00 al giorno, oltre al mancato pagamento dei pasti, salvo i casi di forza maggiore che dovranno essere tempestivamente comunicati all'Amministrazione.

2. L'Amministrazione provvederà all'applicazione di una sanzione pecuniaria a carico dell'impresa appaltatrice, di importo variabile da un minimo di € 250,00 fino ad un massimo di € 2.000,00 a seconda della gravità della violazione, ogniqualvolta si dovessero verificare le seguenti ipotesi:

- a) mancato utilizzo dei prodotti biologici, tipici, tradizionali e D.O.P. indicati in sede di offerta;
- b) mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale;
- c) mancato rispetto delle norme in materia di raccolta e smaltimento dei rifiuti;
- d) mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;
- e) fornitura di alimenti avariati o contaminati chimicamente;
- f) rinvenimento nei cibi di parassiti e di corpi estranei, organici e inorganici;
- g) rinvenimento di prodotti alimentari scaduti o di qualità pessima.

3. Prima dell'applicazione delle suddette penali l'Amministrazione provvederà a contestare le relative inadempienze all'Impresa appaltatrice che, entro il termine assegnatole, potrà formulare le proprie controdeduzioni in merito alla contestazione ricevute. Qualora entro tale termine l'Impresa appaltatrice non presentasse le proprie controdeduzioni, ovvero le stesse dovessero essere ritenute, a insindacabile giudizio dell'Amministrazione, non sufficientemente fondate, si darà luogo all'applicazione delle penali previste.

4. Gli importi inerenti le penali applicate saranno detratti dalle fatture relative ai periodi successivi a quello nel quale si sono verificate le inadempienze contrattuali.

Art. 44 Risoluzione del contratto per gravi inadempimenti

1. Quando il Direttore dell'esecuzione del contratto, se nominato, o il RUP, accerta comportamenti dell'Impresa appaltatrice che costituiscono grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali tali da compromettere la buona riuscita dei servizi oggetto dell'appalto, invia al RUP una relazione particolareggiata, corredata dei documenti necessari, relativa agli inadempimenti riscontrati.

2. Su indicazione del RUP il Direttore dell'esecuzione del contratto formula la contestazione degli addebiti all'Impresa appaltatrice, assegnando un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni.

3. Acquisite e valutate negativamente le predette controdeduzioni, ovvero scaduto il termine senza che l'Impresa appaltatrice abbia risposto, l'Amministrazione su proposta del RUP dispone la risoluzione del contratto.

4. Qualora l'esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto subisca un ritardo rispetto alle previsioni del programma a causa della negligenza dell'Impresa appaltatrice, il Direttore dell'esecuzione del contratto assegna alla stessa un termine, che, salvo i casi d'urgenza, non può essere inferiore a dieci giorni, per compiere i servizi non ancora eseguiti, e dà inoltre le prescrizioni ritenute necessarie. Il termine decorre dal giorno di ricevimento della comunicazione.

5. Scaduto il termine assegnato, il Direttore dell'esecuzione del contratto verifica, in contraddittorio con il Responsabile del servizio dell'Impresa appaltatrice, o, in sua mancanza, con la assistenza di due testimoni, gli effetti dell'intimazione impartita, e ne compila processo verbale da trasmettere al RUP. Sulla base del processo verbale, qualora l'inadempimento permanga, l'Amministrazione, su proposta del RUP, delibera la risoluzione del contratto.

6. Ai fuori dei precedenti casi l'Amministrazione avvierà, comunque, la procedura di risoluzione del contratto in presenza delle seguenti violazioni:

- a) gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dall'Impresa anche a seguito di diffide formali dell'Amministrazione;
- b) sospensione o comunque mancata esecuzione del servizio per tre giorni, anche non consecutivi, nel corso di un mese;
- c) inadempimento degli obblighi retributivi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale;
- d) inosservanza delle norme in materia di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- e) grave negligenza e frode nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;
- f) subappalto globale del servizio;
- g) fallimento e altra procedura concorsuale a carico dell'Impresa;
- h) ogni ulteriore inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che giustificano la risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 1453 del codice civile.

7. La risoluzione del contratto diverrà operativa a seguito della comunicazione che l'Amministrazione invierà alla sede legale dell'Impresa appaltatrice, mediante raccomandata con avviso di ricevimento o posta elettronica certificata.

Art. 45 Provvedimenti in seguito alla risoluzione del contratto

1. Il RUP, nel comunicare all'Impresa appaltatrice la determinazione di risoluzione del contratto, dispone, con preavviso di venti giorni, che il Direttore dell'esecuzione del contratto curi la redazione del verbale attestante l'entità dei servizi eseguiti fino alla risoluzione del contratto, l'inventario di materiali e macchinari e la relativa presa in consegna da parte dell'Impresa.

2. In caso di risoluzione del contratto, l'Amministrazione avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi per il periodo necessario a procedere al nuovo affidamento dell'appalto e, comunque, per un periodo di tempo non superiore alla durata originaria dell'affidamento, attribuendone gli eventuali maggiori costi all'Impresa appaltatrice, fatta salva la possibilità di richiedere il risarcimento degli ulteriori danni derivanti dalle inadempienze contrattuali.

3. All'Impresa appaltatrice sarà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione detratte le penalità, le spese e i danni. Resta comunque ferma la facoltà dell'Amministrazione di rivalersi, ove necessario, sulla cauzione definitiva prestata dall'Impresa appaltatrice a garanzia dell'esatto adempimento del contratto.

Art. 46 Aggiudicazione della gara - Recesso unilaterale

1. L'aggiudicazione è immediatamente vincolante per l'aggiudicatario.

2. L'Amministrazione comunale può recedere dal contratto in qualsiasi momento per sopravvenute ragioni di interesse pubblico anche connesse al mantenimento degli equilibri economico/finanziari di

bilancio, con preavviso di 15 (quindici) giorni solari da comunicarsi all'appaltatore mediante posta elettronica certificata. In tal caso, l'appaltatore avrà diritto esclusivamente al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali stabilite per l'esecuzione del servizio. L'appaltatore non potrà avanzare alcuna richiesta di indennizzi di sorta.

3. La stazione appaltante può, altresì, ai sensi dell'art. 103 del d.lgs. 50/2016, recedere dal contratto in qualunque momento, previo pagamento delle prestazioni eseguite.

Art. 47 Contratto - Avvio anticipato del servizio

1. Prima dell'avvio del servizio, la ditta dovrà stipulare apposito contratto.
2. L'Amministrazione comunale potrà disporre l'avvio e l'esecuzione d'urgenza del servizio, nelle more della stipula del contratto, ai sensi dell'art. 32, comma 8, del D. Lgs. n. 50/2016, potendosi, dalla mancata esecuzione immediata della prestazione dedotta in appalto, determinare un grave danno all'interesse pubblico che è destinato a soddisfare.

Art. 48 Definizione delle controversie

1. Per la risoluzione delle controversie connesse al presente appalto trovano applicazione le pertinenti disposizioni di cui al Titolo I (Contenzioso), della Parte VI del D. Lgs. n. 50/2016, tanto riguardo ai rimedi giurisdizionali che a quelli alternativi alla tutela giurisdizionale, se ed in quanto applicabili.
2. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto in qualunque tempo, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 del Codice Civile, senza alcun genere di indennità e compenso per l'impresa nel caso di:
 - a) cessione del contratto;
 - b) reiterata inadempienza agli obblighi contrattuali;
 - c) mancato rispetto degli obblighi nei confronti del personale e della clausola sociale di cui all'art. 8;
 - d) in ogni altro caso in cui, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale, la Ditta non dia sicuro affidamento nella conduzione del servizio.
3. Si conviene come unica formalità preliminare alla risoluzione del contratto la contestazione degli addebiti. Ciò con opportuna salvezza di ogni ragione e azione per rivalsa dei danni in conseguenza dell'inadempimento da parte dell'impresa stessa dei propri impegni contrattuali e dell'applicazione delle penali di cui sopra.
4. Del provvedimento di risoluzione del contratto è data formale comunicazione alla ditta a mezzo posta elettronica certificata.
5. In caso di risoluzione del contratto non verrà riconosciuto indennizzo alcuno alla Ditta salvo il pagamento del corrispettivo per le prestazioni regolarmente eseguite.
6. Con la risoluzione del contratto sorge nel Comune il diritto di incamerare l'intera cauzione dedotti gli eventuali prelevamenti già effettuati.
7. In caso di revoca dell'aggiudicazione o in caso di risoluzione del contratto il Comune di Matera si riserva la facoltà di aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria, alle condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.
8. A tutti gli effetti, la ditta aggiudicataria deve eleggere domicilio legale in Matera e, pertanto, il Foro competente, per eventuali controversie, sarà quello di Matera.

Art. 49 Trattamento dati personali

1. In materia troverà applicazione il Decreto Legislativo 30/06/2003, n. 196, recante il "Codice in materia di protezione dei dati personali" come integrato con le successive modifiche introdotte dal D.Lgs. 10/08/2018, n. 101, recante "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle

disposizioni del regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento generale della protezione dei dati)” e ss.mm.ii..

2. Relativamente alla procedura di gara, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza; il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento della idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento del contratto.

3. La gestione informatizzata da parte dell'impresa aggiudicataria comporta il trattamento dei dati personali degli utenti del servizio presso strutture esterne e considerando che la stazione appaltante non dispone di facoltà decisionale sulle strutture e sul personale dell'impresa, in ordine alle modalità di trattamento dei dati affidati, l'impresa aggiudicataria verrà designata “responsabile del trattamento”, in conformità alla normativa sopra richiamata, per i soli trattamenti connessi all'erogazione del servizio contemplato nel presente Capitolato, con tutte le conseguenze di tale designazione.

Art. 50 Recesso del Comune per sopravvenuta disponibilità di Convenzioni

1. Il Comune si riserva la facoltà di recedere dal contratto, previa comunicazione e con preavviso non inferiore a 15 (quindici) giorni, qualora relativamente al servizio in oggetto accerti la disponibilità di nuove convenzioni Consip che rechino condizioni più vantaggiose rispetto a quelle offerte in sede di gara e l'aggiudicatario non sia disposto ad una revisione del prezzo in conformità ad esse.

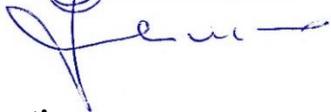
2. In caso di recesso, verranno pagate all'aggiudicatario, le prestazioni già eseguite.

Art. 51 Disposizioni finali

1. Per quant'altro non previsto nel presente Capitolato, valgono le norme di legge e/o di regolamento e/o di provvedimenti amministrativi disciplinanti le specifiche modalità tecnico operative di svolgimento del servizio oggetto del contratto all'uopo applicabili, il Decreto Legislativo 18/04/2016 n. 50 e ss., le ulteriori norme speciali vigenti in materia di servizi e di contratti pubblici in genere, nonché il Codice Civile, se ed in quanto applicabili.

2. La ditta aggiudicataria sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti, linee guida applicabili al servizio, ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma nel corso di tutta la durata dell'appalto.

IL DIRIGENTE
D.ssa Giulia MANCINO



IL RUP
Dott.ssa Maria Stella



Allegati:

Allegato 1 DUVRI

Allegato 2 Elenco attrezzature di proprietà del Comune

Allegato 3 Elenco del personale già adibito al servizio dal precedente aggiudicatario

Allegato 4 Menù dell'ultimo anno scolastico 2021/2022.