



Comune di San Felice del Benaco

Provincia di Brescia

Via XX settembre n. 11 c.a.p. 25010

info@comune.sanfelicedelbenaco.bs.it



CAPITOLATO PRESTAZIONALE

Tipologia: appalto di servizi articolo 3, comma 1, lettera ss) del decreto legislativo n. 50 del 2016

Procedura: affidamento diretto, articoli 36, comma 2, lettera b), del decreto legislativo n. 50 del 2016

Criterio: miglior rapporto qualità/prezzo ex art. 95, comma 3, del decreto legislativo n. 50 del 2016

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

PERIODO DI RIFERIMENTO 01/01/2020 – 30/06/2023

Capo 1 - NATURA E OGGETTO DEL CONTRATTO	4
Art. 1. Oggetto dell'appalto e definizioni	4
Art. 2. Durata del contratto	5
Art. 3. Modalità di stipulazione del contratto	5
Art. 4. Principi generali per l'esecuzione del servizio	6
Capo 2 – ELEMENTI QUANTITATIVI – ORARI E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO	7
Art. 5. Utenze, indirizzi, ed orari di servizi	7
Art. 6. Calendario di funzionamento del servizio	8
6.1. Servizi integrativi a valenza sociale	8
Art. 7. Caratteristiche specifiche del servizio	8
Capo 3 – IL CENTRO COTTURA DELL'APPALTATORE	10
Art. 8. Il centro cottura dell'appaltatore	10
8.1. Il magazzino	10
Art. 9. Autorizzazioni e licenze	11
Art. 10. Gestione delle emergenze	11
Capo 4 – LA PRODUZIONE DEI PASTI – LE MATERIE PRIME	12
Art. 11. Le derrate alimentari	12
Art. 12. Ricevimento delle materie prime presso il centro cottura	13
Art. 13. Conservazione delle derrate presso il magazzino ed il centro cottura	13
Art. 14. Documentazione relativa alle materie prime per ottenimento contributi	14
Capo 5 – I MENÙ E LA COMPOSIZIONE DEL PASTO	15
Art. 15. I menù	15
Art. 16. La variazione dei menù	16
Art. 17. La composizione del pasto	16
Art. 18. Le diete speciali	17

18.1.	Le diete terapeutiche.....	17
18.2.	Le diete etico-religiose.....	17
18.3.	Le diete "leggere"	17
Art. 19.	Disposizioni comuni per le diete speciali	18
Capo 6 –	LA COTTURA DEI PASTI	19
Art. 20.	Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione.....	19
Art. 21.	Cottura.....	19
Art. 22.	Preparazione piatti freddi.....	20
Art. 23.	Condimenti.....	20
Capo 7 –	IL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI	21
Art. 24.	Il confezionamento per tutte le utenze.....	21
Art. 25.	Il confezionamento delle diete terapeutiche.....	21
Art. 26.	Il confezionamento delle diete etico-religiose	21
Capo 8 –	IL TRASPORTO DEI PASTI	22
Art. 27.	Il piano dei trasporti	22
Art. 28.	I mezzi adibiti al trasporto	22
Capo 9 –	LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI E LA GESTIONE DELLE ECCEDENZE	23
Art. 29.	La distribuzione dei pasti	23
Art. 30.	La gestione delle eccedenze alimentari e dei residui della preparazione dei cibi.....	23
Capo 10 –	LA GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO	24
Art. 31.	Gestione informatizzata del servizio di iscrizione, prenotazione, addebito e pagamento ..	24
Art. 32.	Periodo transitorio.....	25
Capo 11 –	PULIZIE E SANIFICAZIONE	26
Art. 33.	Pulizie	26
Art. 34.	Rifiuti	27
Art. 35.	Garanzie igieniche.....	27
Capo 12 –	I BENI MOBILI ED IMMOBILI - LE MANUTENZIONI	28
Art. 36.	Consegna (e riconsegna) dei beni.....	28
Art. 37.	Manutenzione ordinaria e straordinaria a carico dell'appaltatore.....	28
Art. 38.	Manutenzione ordinaria e straordinaria a carico della stazione appaltante	28
Art. 39.	Ulteriori beni alimentari	28
Capo 13 –	L'AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO	29
Art. 40.	Controllo igienico sanitario.....	29
Capo 14 –	IL PERSONALE	30
Art. 41.	Personale – disposizioni generali	30
Art. 42.	L'organico: standard minimi.....	30

42.1.	Addetti alla preparazione dei pasti	30
42.2.	Addetti al trasporto e consegna dei pasti	30
42.3.	Addetti alla somministrazione dei pasti	30
42.4.	I referenti.....	30
Art. 43.	Personale: variazioni e reintegri.....	31
Art. 44.	Formazione e addestramento	31
Art. 45.	Vestiario del personale.....	32
Art. 46.	Obblighi del personale.....	32
Art. 47.	Disposizioni generali sulla manodopera	32
Art. 48.	Sicurezza dei lavoratori per le attività gestionali.....	33
Art. 49.	Sicurezza dei lavoratori per i rischi interferenziali	33
Art. 50.	Norme a tutela dei lavoratori	34
Art. 51.	Clausole sociali	34
Capo 15 – ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE E CONTROLLI		35
Art. 52.	Relazione sull'andamento del servizio e customer satisfaction	35
Art. 53.	La commissione mensa	35
Art. 54.	Diritto di controllo dell'amministrazione comunale	35
Art. 55.	Organismi preposti al controllo.....	35
Art. 56.	Tipologia dei controlli	36
Capo 16 – DISCIPLINA CONTRATTUALE		37
Art. 57.	Interpretazione del contratto e del capitolato speciale d'appalto	37
Art. 58.	Disposizioni particolari riguardanti l'appalto	37
Art. 59.	Danni e polizza assicurativa.....	37
Art. 60.	Rinvio allo schema di contratto.....	38

Capo 1 - NATURA E OGGETTO DEL CONTRATTO

Art. 1. Oggetto dell'appalto e definizioni

Le presenti norme hanno per oggetto la disciplina del servizio di refezione scolastica, con produzione presso il centro cottura dell'appaltatore, e successivi trasporto e distribuzione pasti per le sedi nel prosieguo identificate.

Sono comprese nell'appalto tutte le prestazioni e le forniture, anche accessorie, necessarie per dare il servizio completamente compiuto secondo le condizioni stabilite dal presente capitolato prestazionale, con le caratteristiche tecniche, qualitative e quantitative ivi previste, delle quali l'appaltatore dichiara di aver preso completa ed esatta conoscenza. Sono altresì compresi, senza ulteriori oneri per la Stazione appaltante, i miglioramenti e le soluzioni migliorative e aggiuntive contenute nell'offerta tecnica presentata in sede di gara e recepite dalla Stazione appaltante. L'esecuzione dei servizi è sempre e comunque effettuata secondo le regole dell'arte e l'appaltatore deve conformarsi alla massima diligenza nell'adempimento dei propri obblighi; trova sempre applicazione l'articolo 1374 del codice civile.

Nel presente Capitolato sono assunte le seguenti definizioni:

- a) Codice: il decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50;
- b) Linee guida RUP: Delibera n. 1096 del 26 ottobre 2016 adottata dall'Anac - Linee guida n. 3 - recanti «Nomina, ruolo e compiti del Responsabile unico del procedimento per l'affidamento di appalti e concessioni».
- c) D. Lgs. 81/2008: il decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro;
- d) Stazione appaltante, denominata altresì Amministrazione Comunale, Amministrazione aggiudicatrice, Comune: il soggetto giuridico che indice la gara e che sottoscriverà il contratto;
- e) Appaltatore, denominato altresì ditta appaltatrice, impresa appaltatrice, ditta aggiudicataria o aggiudicatario: il soggetto giuridico (singolo, raggruppato o consorziato), comunque denominato ai sensi dell'articolo 45 del Codice dei contratti, che si è aggiudicato l'appalto;
- f) Appalto di servizi: contratto con il quale il fornitore, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, si impegna alla realizzazione del servizio di ristorazione fuori casa, verso un corrispettivo in danaro;
- g) RUP: Responsabile unico del procedimento di cui agli articoli 31 e 101, comma 1, del Codice dei contratti;
- h) DEC: Direttore dell'esecuzione, soggetto incaricato dalla Stazione appaltante, ai sensi dell'articolo 111, comma 2 del Codice, il quale provvede al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto stipulato dalla stazione appaltante assicurando la regolare esecuzione;
- i) DURC: il Documento unico di regolarità contributiva di cui all'articolo 80, comma 4, del Codice;
- j) Costo del lavoro (anche CL): il costo cumulato del personale impiegato, detto anche costo del lavoro, stimato dalla Stazione appaltante sulla base della contrattazione collettiva nazionale e della contrattazione integrativa, comprensivo degli oneri previdenziali e assicurativi, al netto delle spese generali e degli utili d'impresa, di cui agli articoli 23, comma 16, 95, comma 10, e 97, comma 5, lettera d), del Codice, nonché di cui all'articolo 26, comma 6, del Decreto n. 81 del 2008;
- k) Costi di sicurezza aziendali (anche CS): i costi che deve sostenere l'appaltatore per l'adempimento alle misure di sicurezza aziendali, specifiche proprie dell'impresa, connesse direttamente alla propria attività lavorativa e remunerati all'interno del corrispettivo contrattualmente previsto;
- l) Oneri di sicurezza (anche OS): gli oneri per l'attuazione DUVRI, relativi ai rischi da interferenza e ai rischi particolari del cantiere oggetto di intervento, di cui all'articolo 23, comma 15, del Codice dei contratti, nonché all'articolo 26, commi 3, 3-ter e 5, del Decreto n. 81 del 2008;

- m) CAM: sono i criteri ambientali minimi, ovvero “indicazioni tecniche” del Piano d’Azione Nazionale, sia generali che specifiche di natura ambientale e, quando possibile, etico-sociale collegate alle diverse fasi delle procedure di gara (oggetto dell’appalto, specifiche tecniche, criteri premianti della modalità di aggiudicazione all’offerta economicamente più vantaggiosa, condizioni di esecuzione dell’appalto);
- n) Legame fresco-caldo: modalità del servizio di refezione che, a seguito della cottura, prevede il mantenimento della temperatura dei pasti caldi a oltre 65 °C ed i pasti freddi al di sotto dei 10 °C, fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
- o) Prodotto biologico: prodotto alimentare ottenuto con metodo biologico in conformità al Regolamento CE 834/07 e successive modifiche e integrazioni;
- p) Prodotto di origine locale: prodotto alimentare la cui origine primaria agricola documentata sia avvenuta entro un raggio di 150 km dalla sede municipale;
- q) Prodotto OGM: prodotto alimentare costituito o contenente OGM (organismi geneticamente modificati) o derivante da tecniche di manipolazione genetica diversa dalla transgenesi;
- r) Ricettario: documento che raccoglie le ricette nelle quali sono specificati gli alimenti, la loro classificazione merceologica e le relative grammature (a crudo - al netto degli scarti di lavorazione - e a cotto) per ogni singolo piatto;
- s) Somministrazione: attività mediante la quale il piatto e/o il pasto sono consegnati al consumatore;
- t) Centro cottura: cucina per produzione pasti, anche destinati al trasporto in legame, messa a disposizione della stazione appaltante dall’aggiudicatario;
- u) Refettorio scolastico: punto di distribuzione che riceve pasti trasportati in legame (anche Utenza);
- v) Arredi: dotazioni come tavoli, sedie ed altre necessarie per le attività dei refettori di consumo e dei locali accessori;
- w) Attrezzature: strumenti e macchinari necessari per produrre, trasportare, distribuire alimenti;
- x) Impianti: dotazioni tecnologiche relative ai servizi di: utenze acqua, gas ed energia elettrica, scarichi, estrazione e trattamento dell’aria;
- y) Minuterie per il servizio: dotazioni fondamentalmente necessarie alla realizzazione del servizio di distribuzione nelle Utenze;
- z) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, brocche ed altre dotazioni necessarie per la consumazione dei pasti;
- aa) Utensili di cucina: coltelli, mestoli, pinze ed altre dotazioni necessarie per preparazione e distribuzione dei pasti.
- bb) Gastronorm: bacinelle generalmente in acciaio, adatte ad esporre, servire, conservare e trasportare alimenti; esistono in varie misure comunque normalizzate;
- cc) Riassetto dei Refettori di consumo: tutte le attività successive alla distribuzione e consistenti nello sgombero e riassetto di tavoli e sedie, lavaggio stoviglie e smaltimento rifiuti;
- dd) Contenitori termici: contenitori destinati al mantenimento passivo della temperatura degli alimenti che contengono, sono utilizzati per il trasporto dei pasti in legame fresco caldo;

Art. 2. Durata del contratto

La durata dell’appalto è determinata in mesi 41 circa, a decorrere presumibilmente dal 01/01/2020, o comunque dalla data di avvio dell’esecuzione che sarà comunicata dal DEC all’aggiudicatario, e, indipendentemente dalla data di avvio, sino alla conclusione dell’anno scolastico 2022/2023. È fatta salva la scelta discrezionale della stazione appaltante di avvalersi delle opzioni diffusamente illustrate nella lettera d’invito.

Art. 3. Modalità di stipulazione del contratto

Il contratto è stipulato per scrittura privata in modalità elettronica, ovvero mediante corrispondenza secondo l’uso del commercio, ai sensi dell’art. 32, c. 14, ultimo periodo. A tal fine, in questa seconda ipotesi, una volta esauriti gli adempimenti amministrativi richiesti all’aggiudicatario dalla disciplina di gara, l’amministrazione provvederà ad inviare l’offerta tecnica e l’offerta economica sottoscritte per

accettazione, per mezzo di posta elettronica certificata, previo invio delle condizioni generali di contratto sottoscritte per accettazione da parte del soggetto aggiudicatario.

Sono a carico dell'aggiudicatario i costi per la procedura di gara, con riferimento alla redazione del contratto e dei suoi allegati, fissati in € 4.900,00 oltre IVA, ai sensi dell'articolo 16-bis del R.D. n. 2440 del 1023 e dell'articolo 62 del R.D. n. 827 del 1924.

Art. 4. Principi generali per l'esecuzione del servizio

L'affidamento della gestione dei servizi richiesti dal presente capitolato è ispirato ai seguenti principi:

- sicurezza alimentare, in conformità alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" approvate in Conferenza Unificata Stato - Regioni dal Ministero della Salute con provvedimento 29/04/2010; alle Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica emanate dalla Regione Lombardia – Anno 2002, e dall'ATS Brescia – anno 2017;
- educazione alimentare, in conformità "Linee Guida per l'Educazione Alimentare" – ultima versione, redatte a cura della Direzione generale per lo studente, l'integrazione e la partecipazione del Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e del Comitato per l'Educazione alimentare del MIUR;
- ridotto impatto ambientale, in conformità ai criteri ambientali minimi (C.A.M.) elaborati dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (DM 25 luglio 2011 - CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI) nel quadro del Piano d'azione nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP approvato con DM 11 aprile 2008 e pubblicato nella Gazzetta ufficiale n. 107 dell'8 maggio 2008), ed al D.M. n.14771 del 18/12/2017, nonché di quanto previsto dal D.Lgs. 3 aprile 2006, n. 152, come da ultimo modificato dalla L. 123/2017;
- qualità, continuità, accessibilità, disponibilità e completezza dei servizi, tenendo conto delle esigenze specifiche delle diverse categorie di utenti, compresi i gruppi svantaggiati e promuovendo il coinvolgimento e la responsabilizzazione degli utenti, ai sensi dell'art. 142, comma 5-ter del Codice.

Capo 2 – ELEMENTI QUANTITATIVI – ORARI E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Art. 5. Utenze, indirizzi, ed orari di servizi

Il servizio di ristorazione è rivolto agli alunni frequentanti le seguenti scuole, nonché da adulti comunque connessi al servizio.

Le sedi ed il numero di pasti stimato sono nel prosieguo dettagliati:

Nome dell'Utenza	Indirizzo	Tipo di servizio	Orario distribuzione
Scuola Primaria "B. Rubelli"	Via B. Rubelli San Felice del Benaco	Trasporto, consegna e distribuzione pasti	13.05
Scuola Primaria - Servizio integrativo (*)	Via B. Rubelli San Felice del Benaco	Trasporto, consegna e distribuzione pasti	13.05
Scuola Secondaria "A. Zanelli"	Via Mazzini 18, San Felice del Benaco	Trasporto, consegna e distribuzione pasti	13.05

() Si precisa che, il Servizio integrativo proposto per martedì e giovedì viene attivato nel corso dell'anno scolastico solo se il numero di iscritti è di minimo 10; il Committente si impegna a comunicarne l'attivazione almeno 5 giorni prima dell'effettivo inizio del servizio. La decisione dell'attivazione del servizio è comunque a discrezione del Committente e non costituisce vincolo contrattuale.*

Numero di utenti iscritti:

Utenza	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Calendario indicativo	Pasti anno Teorici
Scuola Primaria "B. Rubelli"	108	–	108	–	108	Seconda settimana di Settembre – Fine Maggio	10.692
Scuola Primaria - Servizio integrativo (*)	–	35	–	35	–	Seconda settimana di Settembre – Fine Maggio	2.310
Scuola Secondaria "A. Zanelli"	30	–	30	–	30	Terza settimana di Settembre – Fine Maggio	2.970
Pasti al giorno	138	35	138	35	138		15.972

Numero di pasti stimati:

Nome dell'Utenza	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Calendario indicativo	Pasti anno
Scuola Primaria "B. Rubelli"	104	–	104	–	104	Seconda settimana di Settembre – Fine Maggio	10.296
Scuola Primaria - Servizio integrativo (*)	–	17	–	17	–	Seconda settimana di Settembre –	1.122

						Fine Maggio	
Scuola Secondaria "A. Zanelli"	26	-	26	-	26	Seconda settimana di Settembre – Fine Maggio	2.574
Pasti al giorno	130	17	130	17	130		13.992

Quest'ultimo prospetto è impiegato al fine di determinare l'importo stimato del contratto.

L'effettivo svolgimento delle forniture oggetto del servizio è tuttavia subordinato a fattori variabili connessi alla domanda, a circostanze legate alla natura particolare dei servizi, alle esigenze dell'utenza, alle decisioni strettamente personali delle famiglie, a condizioni di malattia dei fruitori. Pertanto i quantitativi previsti si devono intendere puramente presuntivi, e non possono in alcun modo impegnare il Comune, che avrà la facoltà di ordinare, secondo le necessità effettive, la produzione di quantitativi minori di pasti rispetto a quelle indicate senza che l'aggiudicatario possa sollevare eccezioni al riguardo o pretendere indennità di sorta.

Tale disposizione è idonea a rispettare sia l'equilibrio del sinallagma negoziale, sia della determinabilità dell'oggetto del contratto ex art. 1346 c.c., essendo a tal fine sufficiente l'indicazione della "quantità totale" presuntivamente rispondente al fabbisogno, consistente nell'importo massimo (solo potenziale) spendibile ad essa quantità riferito.

Art. 6. Calendario di funzionamento del servizio

I giorni di funzionamento del servizio, gli orari di apertura e chiusura dei vari refettori sono stabiliti dal Dirigente scolastico e dall'Amministrazione Comunale, sulla base del Calendario Scolastico Regionale. La stazione appaltante si riserva la facoltà di variare il numero dei plessi ovvero i giorni e gli orari di servizio in base alla programmazione delle attività didattiche e pedagogiche, anche sulla base delle determinazioni del competente Istituto Comprensivo, ovvero di sopravvenute riforme scolastiche, senza che questo possa determinare variazioni sul costo unitario del pasto.

Eventuali sospensioni del servizio non dipendenti dalla volontà dell'Amministrazione Comunale saranno tempestivamente comunicati alla ditta appaltatrice senza che questi possa pretendere alcun risarcimento.

Il servizio deve essere sempre garantito, in quanto trattasi di servizio essenziale in relazione all'adempimento dell'obbligo scolastico.

Per casi eccezionali, la composizione del pasto dovrà essere concordata con l'ufficio comunale di riferimento.

La ditta appaltatrice deve impegnarsi a garantire il servizio presso tutti i refettori, anche in caso di eventi particolari.

6.1. Servizi integrativi a valenza sociale

La ditta appaltatrice può impegnarsi in sede di offerta tecnica a garantire il servizio, limitatamente per quanto riguarda gli alunni della scuola primaria, anche in giornate non previste dal calendario scolastico, ovvero: giorni intercorrenti tra l'inizio della scuola e l'attivazione del servizio di ristorazione scolastica; vacanze natalizie; vacanze pasquali.

A titolo esemplificativo si riportano le aperture previste per l'anno scolastico 2019/2020, con previsione di aperture analoghe negli anni scolastici successivi:

Da martedì 10 a venerdì 13 settembre 2019; lunedì 30.12.2019; martedì 31.12.2019; giovedì 02.01.2020; venerdì 03.01.2020; giovedì 09.04.2020; venerdì 10.04.2020; martedì 14.04.2020; mercoledì 15.04.2020; mercoledì 03.06.2020; giovedì 04.06.2020; venerdì 05.06.2020.

Anche detti servizi integrativi a valenza sociale verranno attivati solo se il numero di iscritti è di minimo 10.

Il costo di ciascun pasto in occasione di detti servizi è quello proposto in sede di offerta.

Art. 7. Caratteristiche specifiche del servizio

Le attività costituenti il servizio di ristorazione, sono così sintetizzabili:

Il servizio di cui al presente capitolato consiste principalmente:

- a) Approvvigionamento delle derrate alimentari;
- b) Produzione dei pasti presso il proprio Centro Cottura, sia per diete normali, sia per diete speciali, in base alle prenotazioni.
- c) Confezionamento e veicolazione in contenitori termici dal centro cottura ai vari refettori, di pasti pronti in legame fresco-caldo in multi porzione e in mono porzione (diete speciali).
- d) Trasporto, consegna e recupero dei contenitori termici e dei materiali necessari alla fruizione del pasto nei vari refettori, con idonei automezzi. Questi ultimi dovranno essere furgonati, chiusi, tenuti in perfetto stato di pulizia ed utilizzati esclusivamente per il trasporto di sostanze alimentari; dovranno rispondere a quanto previsto all'allegato II, Cap. IV del Regolamento CE n. 582/2004.
- e) Porzionamento e distribuzione dei pasti presso i refettori
- f) Gestione informatizzata del servizio di iscrizione, prenotazione dei pasti, di riscossione delle rette annuali e dei buoni pasto giornalieri.
- g) Stampa dei menù da esporre presso i refettori scolastici oltre un piano di Informazione agli Utenti in base al D.M. 25 luglio 2011 (Gazzetta Ufficiale n. 220 del 21/09/2011).
- h) Apparecchiatura tavoli.
- i) Rigoverno dei locali impiegati per la ristorazione, pulizia dei mobili ed attrezzature, lavaggio dei contenitori e delle stoviglie.
- j) Fornitura di idonei prodotti necessari per la pulizia e la sanificazione dei contenitori, delle stoviglie, dell'attrezzatura e dei locali conformi alla normativa vigente.
- k) Pulizia, lavaggio e disinfezione dei locali ove avviene l'approntamento del servizio, compreso qualsiasi ambiente reso disponibile dall'Amministrazione Comunale per il servizio di ristorazione.
- l) Raccolta, imballaggio e corretto smaltimento dei rifiuti presso gli appositi contenitori per la raccolta differenziata.
- m) Fornitura materiale di consumo per lo smaltimento dei rifiuti;
- n) manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature;
- o) servizi ausiliari – come redazione e presentazione della SCIA (segnalazione certificata di inizio di attività), redazione di menù estivo/invernale e diete speciali, redazione di piano pulizie e sanificazioni, campionamento ed analisi e partecipazione, su richiesta, alle riunioni della Commissione Mensa del Committente, e tutto quanto previsto dal presente capitolato.

L'appaltatrice ha l'obbligo di improntare la propria attività al rispetto dei parametri qualitativi determinati all'interno di una Carta dei Servizi che dovrà essere predisposta e prodotta fin dall'inizio dell'esecuzione, in conformità del DPCM 27.01.1994 e dell'art. 11 del D.Lgs. 286/1999 e s.m.i.

La suddetta Carta dei servizi dovrà essere presentata dalla ditta aggiudicataria successivamente al provvedimento di aggiudicazione e prima della sottoscrizione del contratto.

L'aggiudicatario dovrà inoltre garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Provenienza territoriale degli alimenti;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Il Piano di Informazione agli Utenti dovrà indicare chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli "skills" professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

Capo 3 – IL CENTRO COTTURA DELL'APPALTATORE

Art. 8. Il centro cottura dell'appaltatore

L'aggiudicatario, per la realizzazione del servizio oggetto del presente appalto, dovrà rendere disponibile un Centro Cottura che risponda ai seguenti requisiti:

- essere di sua proprietà o nella sua disponibilità per la durata del contratto;
- essere debitamente autorizzato per le attività e per la potenzialità produttiva richieste dal presente capitolato, e quindi essere in possesso di tutti i requisiti strutturali, igienico sanitari, funzionali previsti dalla normativa vigente in tema di ristorazione collettiva;
- disporre di layout ed attrezzature idonei alla attività richieste, in particolare per la potenzialità produttiva;
- disporre di zona dedicata alla produzione di diete speciali;
- essere sottoposto a manutenzioni programmate e preventive miranti a garantire il mantenimento di ottimali condizioni di sicurezza igienica ed a mantenerne l'efficienza produttiva;
- deve trovarsi ad una distanza dai refettori scolastici non superiore a 20 km, e tale da garantire un tempo di percorrenza, intercorrente fra inizio trasporto e consegna, non superiore a 20 minuti.

Il centro cottura dovrà essere reso disponibile in tutte le sue funzionalità entro la data di stipula del contratto, e per tutta la sua durata. Entro la data di stipula del contratto l'aggiudicatario dovrà presentare i documenti che documentino la disponibilità del centro cottura, da intendersi questa in una qualsiasi delle forme previste per lo scopo dall'ordinamento. A tal fine in sede di presentazione dell'istanza di partecipazione l'offerente dovrà impegnarsi irrevocabilmente alla messa a disposizione della struttura.

L'arco di tempo che intercorre tra l'ultimazione della cottura dei cibi e la somministrazione dovrà essere minore possibile e comunque non superiore a quanto indicato nel prosieguo del presente capitolato.

Le linee di produzione devono essere chiaramente identificate ed assoggettate a procedure di autocontrollo ed a sistemi certificati HACCP.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di verificare in via preventiva le caratteristiche strutturali, tecniche e funzionali del centro di cottura (e del magazzino di cui all'articolo seguente) che dovranno consentire il rispetto di quanto previsto dalle Linee guida per la ristorazione Lombardia. A tal fine, ed a semplice richiesta, l'affidatario dovrà presentare alla Stazione appaltante la seguente documentazione:

- a) documenti autorizzativi con indicazione della destinazione a produzione pasti anche veicolati;
- b) planimetria con identificazione delle aree, delle attrezzature e dei flussi produttivi;
- c) potenzialità produttiva espressa in numero di pasti massimi teoricamente producibili;
- d) dichiarazione sul tempo di percorrenza oggettivata utilizzando il modello di analisi dei percorsi presente sul sito web <https://www.google.it/maps>, o sistema analogo.

8.1. Il magazzino

Il magazzino delle derrate alimentari dovrà essere organizzato per la conservazione differenziata e separata per tipologia di prodotti, garantendo gli spazi e le temperature idonee ad escludere alterazioni delle caratteristiche organolettiche. Sia per i prodotti semilavorati sia per le materie prime devono essere adottate adeguate procedure di gestione del magazzino, basate sui seguenti principi:

- La regola FIFO
- La verifica delle date di scadenza
- La verifica della catena del freddo per le derrate deperibili
- Primo controllo al ricevimento
- La protezione dei prodotti semilavorati non confezionati
- La separazione fra prodotti semilavorati e materie prime

Lo stoccaggio, la rotazione e l'intera gestione del magazzino dovranno essere organizzati in modo tale da garantire sempre il rifornimento puntuale di prodotti al meglio delle loro caratteristiche nutrizionali, organolettiche e sanitarie.

Capo 4 – LA PRODUZIONE DEI PASTI – LE MATERIE PRIME

Art. 11. Le derrate alimentari

L'aggiudicatario predispone procedure di selezione, valutazione e ri-valutazione dei fornitori di materie prime alimentari, inserendo i requisiti specificati dal presente capitolato.

La ditta appaltatrice, all'avvio del servizio, si impegna a fornire a richiesta dell'Amministrazione Comunale un elenco degli abituali fornitori, corredato dal dettaglio della valutazione e col relativo stato di omologazione, unitamente alla pianificazione delle consegne e da un elenco delle marche di fabbricazione dei generi alimentari utilizzati, nonché le schede tecniche, ed informerà l'Amministrazione Comunale di ogni eventuale variazione. L'Amministrazione Comunale potrà richiedere alla Ditta appaltatrice di cambiare fornitore per comprovati seri motivi connessi alla garanzia di qualità e sicurezza del servizio.

Tutte le materie prime e i semilavorati necessari alla realizzazione dei pasti scolastici devono avere le caratteristiche previste, dalle [Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica](#), approvate in Conferenza Stato-Regioni e pubblicate in G.U. n. 134 dell'11 giugno 2010, dalle "[Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica](#)" emanate dalla Regione Lombardia nell'anno 2002, dalle linee di indirizzo per la refezione scolastica emanate dall'ATS Brescia nell'anno 2017, dall'Allegato 1 al DM Ambiente 25 luglio 2011 "[Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e derrate alimentari](#)", dall'Allegato 1 al D.M. n.14771 del 18/12/2017, recante "Percentuali minime, requisiti e specifiche tecniche della mensa scolastica", o dalle future versioni degli stessi documenti che gli Enti interessati emetteranno.

I citati documenti hanno contenuti da intendersi prescrittivi ai fini del contratto solo se non in contrasto con quanto specificatamente definito nel presente capitolato prestazionale.

Si riportano di seguito le ulteriori caratteristiche richieste per le materie prime alimentari necessarie alla produzione:

- a) prodotti biologici – L'aggiudicatario propone alimenti di origine biologica in parziale sostituzione di materie prime convenzionali;
- b) prodotti DOP, IGP, STG, tipici e tradizionali – L'aggiudicatario deve proporre alimenti di queste categorie in sostituzione di alimenti convenzionali. In relazione alle percentuali minime dei CAM si rappresenta la prevalenza del DM n.14771 del 18/12/2017, per i casi di incompatibilità.
- c) prodotti locali ed esotici/equo-solidali – L'aggiudicatario può proporre alimenti di origine locale (cioè prodotti con origine agricola entro 150 km dalla sede municipale) in sostituzione di alimenti convenzionali; la fornitura di prodotti "locali", anche se realizzata da aziende commerciali, non potrà essere sottoposta a trasferimenti che vanifichino il principio della massima riduzione della distanza percorsa fra produzione primaria e consumo (come estensione del principio del "km zero"). Parimenti possono essere proposti prodotti di cui all'art. 5.4.4 dei CAM.
- d) il pesce proposto nei menù non deve comunque appartenere alle specie comprese nelle "liste rosse" internazionali per la protezione delle specie ittiche a meno che quest'ultimo non abbia certificazione che attesti metodi di cattura sostenibili (MSC – Marine Stewardship Council o simili);
- e) il pesce somministrato in ogni caso, se surgelato, non deve comunque essere ottenuto da prodotti ricomposti;
- f) i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali;
- g) prodotti alimentari di origine esotica devono provenire da produzioni biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi e dei criteri ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale;
- h) in caso di mancata reperibilità temporanea dei corrispondenti prodotti freschi, possono essere utilizzate verdure e pesce congelati/surgelati esclusivamente concordando precedentemente con la Stazione Appaltante, comunicando per iscritto le referenze congelate/surgelate che si intenderebbero utilizzare ed il periodo di eventuale utilizzo in deroga;
- i) deve essere prevista la fornitura di 2 porzioni da 30 gr. di pane a ridotto contenuto di sale, per ogni utente scolastico, di cui solo uno da distribuire dopo il primo piatto e l'altro da tenere a disposizione (il pane dovrà essere acquistato da fornitore locale);

Art. 9. Autorizzazioni e licenze

La ditta appaltatrice deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali e di ogni ulteriore documento richiesto dalla normativa vigente, anche sopravvenuta, per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dalla ditta appaltatrice anche per quanto riguarda tutti i satelliti di distribuzione. La ditta appaltatrice, fatte salve le autorizzazioni di competenza dell'Amministrazione comunale, deve effettuare gli interventi di manutenzione prescritti dalla ATS al fine di ottenere e mantenere le necessarie autorizzazioni.

Art. 10. Gestione delle emergenze

In sede di offerta dovranno essere indicate le soluzioni alternative a carico dell'appaltatore per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di emergenza e relative a scenari di temporanea indisponibilità del centro cottura messo a disposizione dell'appaltatore stesso, tali da garantire la continuità del servizio.

- j) la pizza eventualmente proposta in menù deve risultare realizzata integralmente in centro cottura a partire separatamente dalle seguenti materie prime base: basi per pizza da cuocere, passata di pomodoro, mozzarella prodotta da latte (e non da cagliata), olio extravergine di oliva;
- k) è consentito l'uso di sale iodato;
- l) non può essere utilizzata carne congelata/surgelata;
- m) il formaggio da grattugia dovrà avere una stagionatura di almeno 18 mesi;
- n) l'olio sarà, per ogni uso, extravergine di oliva;
- o) le carni conservate eventualmente presenti nel menù dovranno risultare esenti da conservanti e aromi;
- p) non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati contenenti glutammati aggiunti e polifosfati;
- q) non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti che derivano da OGM e/o contenente OGM (organismi geneticamente modificati) e/o derivante da tecniche di manipolazione genetica diversa dalla transgenesi;
- r) gli additivi e coadiuvanti impiegabili sono solo quelli inclusi nell'allegato VIII (A e B) del regolamento (CE) n. 889/2008;
- s) gli aromi eventualmente impiegati sono preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali, come definiti dal regolamento n. 1334/2008.
- t) non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti irradiati;
- u) non è consentito congelare le materie prime acquistate fresche ed il pane, o ricongelare alimenti già scongelati;
- v) non è ammesso il ricorso all'uso di cibi precucinati;
- w) è vietata ogni forma di riciclo nel servizio dei cibi preparati nei giorni precedenti al consumo;
- x) le verdure da consumare crude e la frutta dovranno essere perfettamente lavate, integre e pronte per l'uso. Con particolare riferimento alla frutta dovrà esserne curato il corretto grado di maturazione, al fine di evitare marcescenze ovvero asperità.
- y) nella preparazione dei piatti sono rispettati i principi generali della produzione biologica di cui all'articolo 4 del regolamento (CE) 834/2007 e le norme applicabili alla trasformazione di alimenti biologici di cui all'articolo 6 dello stesso regolamento.
- z) Nella preparazione del singolo piatto non possono essere utilizzati per il medesimo ingrediente prodotti biologici e non biologici.

Per tutte le ulteriori specifiche tecniche si rinvia a quanto previsto dalle linee guida e dagli ulteriori documenti richiamati. In caso di discordanza tra i documenti, ove non sia rinvenibile nel presente capitolato, la scelta rimane discrezionalmente in capo alla stazione appaltante

In ogni caso caratteristiche, tipologia e qualità delle materie prime dovranno poter essere adeguate alle indicazioni che dovessero emergere in occasione di periodiche valutazioni effettuate dalla Stazione Appaltante, senza che questo comporti variazioni di prezzo/pasto.

Art. 12. Ricevimento delle materie prime presso il centro cottura

Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:

- a) siano effettuati tutti i controlli previsti dalle procedure HACCP aziendali, e vengano effettuate le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità dei prodotti ricevuti;
- b) siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e messa in produzione o direttamente fornita alcuna derrata non conforme a quanto stabilito contrattualmente e alle vigenti leggi in tema di igiene degli alimenti;
- c) sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari attraverso sistemi di immagazzinamento in ambienti salubri, a temperature idonee e controllate.

Eventuali prodotti ritenuti "non conformi" e non restituiti immediatamente al fornitore, devono essere identificati ed isolati dalle restanti merci.

Art. 13. Conservazione delle derrate presso il magazzino ed il centro cottura

I magazzini e gli impianti frigoriferi devono essere identificati, tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico degli impianti frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità degli impianti stessi al fine di consentire una corretta conservazione ed evitare l'accatastamento delle merci con possibile rischio di degradazione delle stesse e/o di cross-contaminazioni.

I contenitori/gli imballaggi delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra e, per quanto possibile, devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, e quindi dovrà essere sigillato mantenendo i dati relativi alla tracciabilità del prodotto.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, dopo l'uso, vanno svuotati e gettati.

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

I prodotti cotti dovranno essere conservati in contenitori di acciaio inox o altro materiale idoneo.

La protezione delle derrate da conservare, in confezione non integra o sfuse, deve avvenire con film plastico, pellicola di alluminio, idonea al contatto con gli alimenti, o con altro materiale comunque conforme alle vigenti leggi di settore.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa e la data di scadenza.

Le derrate destinate agli utenti celiaci devono essere identificate e segregate in specifico armadio o in un'area al riparo da cross-contaminazioni.

Le carni dovranno essere conservate nelle celle frigorifero in conformità alla normativa vigente richiamata, così come la frutta e la verdura, e dovranno essere trattate e conservate secondo le caratteristiche e le dotazioni standard indicate dalle Linee Guida per la Ristorazione collettiva scolastica della Regione Lombardia già citate.

Nella gestione degli ingredienti biologici con riferimento a quanto stabilito all'articolo 26 del regolamento (CE) n. 889/2008, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli.

Tale separazione deve essere garantita attraverso distinzioni nello spazio (con aree o linee dedicate al prodotto biologico) o nel tempo (con momenti specifici per la lavorazione del prodotto biologico).

Per tutte le ulteriori specifiche tecniche a garanzia della corretta conservazione, refrigerazione e surgelamento delle derrate alimentari, nonché per i requisiti igienico sanitari, tecnici e funzionali dei luoghi di stoccaggio, immagazzinamento e di lavorazione si rinvia a quanto previsto dal presente capitolato ed alle linee guida richiamate.

Art. 14. Documentazione relativa alle materie prime per ottenimento contributi

La ditta appaltatrice, onde permettere alla Amministrazione comunale appaltante l'applicazione del Regolamento CE 2707/00, riguardante il recupero dei contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero caseari distribuiti nelle mense scolastiche, nonché il D.M. n.14771 del 18/12/2017 sui prodotti biologici, è tenuta a fornire, su richiesta della Amministrazione comunale appaltante i documenti necessari quali: elenco dei prodotti forniti in base all'utenza e le relative fatture. Tali elenchi e fatture devono includere solo i prodotti acquistati per il consumo diretto nelle mense scolastiche del Comune. Le fatture devono essere quietanziate o accompagnate dalla prova dell'avvenuto pagamento.

La ditta appaltatrice, onde permettere all'Amministrazione comunale appaltante di usufruire dei contributi regionali, nazionali e/o europei, deve fornire alla Stazione appaltante medesima tutta la documentazione necessaria.

Nel caso in cui la ditta appaltatrice non ottemperi a quanto sopra detto, l'importo del mancato contributo verrà detratto dalla fattura mensile.

Capo 5 – I MENÙ E LA COMPOSIZIONE DEL PASTO

Art. 15. I menù

L'aggiudicatario deve garantire la predisposizione di menù necessari al servizio. Nell'ambito dell'offerta tecnica l'offerente dovrà fornire proposta di menù, in linea con i requisiti più oltre identificati ed esemplificativa delle competenze dell'Appaltatore.

I menù necessari al servizio devono sempre rispettare i seguenti requisiti:

- a) I menù proposti sono elaborati secondo le "linee di indirizzo per la ristorazione scolastica" adottate da ATS Brescia emanate nel luglio 2017, ed ogni modifica proposta dovrà tenere conto dei valori LARN (Livelli di Assunzione raccomandati di energia e nutrienti).
- b) Le quantità da somministrare sono quelle previste dal ricettario allegato alle linee di indirizzo medesime. I pesi indicati si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. Nel caso in cui per la preparazione delle pietanze indicate nei menù fossero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica, la ditta appaltatrice deve comunque provvedere al reperimento di quanto necessario senza alcun onere per l'Amministrazione Comunale, fornendo alla stessa la scheda tecnica del prodotto del quale dovrà essere preventivamente autorizzato l'impiego.
- c) Devono essere predisposti menù distinti per tipologia di struttura, (primaria e secondaria di primo grado), nonché dedicati a due stagioni (autunno/inverno – primavera/estate) ed ognuno di questi sviluppato su 4 settimane.
- d) Per ciascuna tipologia di piatto previsto dai menù si prevede la elaborazione della scheda piatto dove sono indicati gli ingredienti, ad uso dei controlli dell'Amministrazione Comunale o della Commissione Mensa.
- e) Dovrà essere documentata la rispondenza ai requisiti richiesti dei prodotti alimentari impiegati attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitare le caratteristiche e la provenienza.
- f) I menù prevedono prodotti biologici per i quali dovrà essere presentata apposita proposta nell'ambito dell'offerta tecnica, la quale dovrà prevedere alimenti biologici in percentuale non inferiore a quanto previsto dall'Allegato 1 al D.M. n.14771 del 18/12/2017 e, per i prodotti non contemplati, dai pertinenti Criteri Minimi Ambientali (cfr. DM Ambiente 25 luglio 2011);
- g) i menù, inoltre, possono prevedere la fornitura di prodotti locali.
- h) I menù devono comprendere prodotti fra le tipologie DOP, IGP, STG, tipici e tradizionali. La proposta, inserita nell'ambito dell'offerta tecnica, dovrà prevedere alimenti di dette tipologie in percentuale non inferiore a quanto previsto dai pertinenti Criteri Minimi Ambientali.
- i) Tutti i menù redatti devono essere prima proposti e condivisi con la Stazione Appaltante, poi sottoposti a regolare approvazione del competente servizio dell'A.T.S. di Brescia e quindi opportunamente pubblicati, in accordo con la Stazione Appaltante, in modo che le famiglie degli utenti possano disporre almeno due settimane prima del loro effettivo utilizzo;
- j) La data di attivazione del menù primavera/estate è da concordare con la Stazione Appaltante almeno quattro settimane prima dell'effettivo utilizzo in modo da permettere l'informazione alle famiglie con due settimane di anticipo;
- k) i menù devono tener conto delle esigenze delle diverse tipologie di utenti;
- l) contestualmente alla presentazione dei menù definitivi di cui ai punti precedenti, devono essere resi disponibili alle famiglie richiedenti anche i menù dedicati a esigenze particolari connesse a diete speciali;
- m) allo scopo di favorirne la diffusione, l'Appaltatore deve anche provvedere alla spedizione via e-mail alla Stazione Appaltante di copia a colori in formato .pdf di ogni menù realizzato, sia standard sia dedicato a diete speciali;
- n) ogni menù deve evidenziare l'origine biologica, locale, tipico/tradizionale, DOP, IGP, STG ed esotica ed equo-solidale delle materie prime;
- o) ogni menù deve essere corredato da ricettario che preveda la grammatura di ogni materia prima, sia a crudo (al netto degli scarti) sia a cotto (con totale per pietanza).
- p) In ogni menù devono risultare specificate le quotidiane proposte di verdura di stagione, nonché i formati di pasta e le specie ittiche previste;

- q) nel menù settimanale dovrà essere garantita la variabilità di almeno 4 tipologie di frutta;
- r) almeno mensilmente l'aggiudicatario deve proporre menù a tema (elaborati tenendo conto delle diete speciali);
- s) in occasione delle principali festività, l'aggiudicatario - con anticipo di almeno un mese rispetto alla data di effettivo utilizzo - elabora e propone alla Stazione Appaltante dei menù differenziati da quelli standard in vigore; tali menù devono essere dedicati alla stessa festività ed essere elaborati tenendo conto delle diete speciali;
- t) l'Appaltatore, nell'ambito dell'Offerta Tecnica, deve proporre un progetto relativo all'utilizzo di materie prime considerate, generalmente, come poco gradite: pesce, verdure e legumi. Tale progetto (progetto "Gradimento") dovrà, a titolo di esempio, dettagliare:
- t.1 modalità di progettazione, in collaborazione con la Stazione Appaltante, delle ricette da proporre,
- t.2 test di gradimento preliminari all'inserimento della nuova ricetta,
- t.3 sistemi di informazione, coinvolgimento e motivazione delle figure coinvolte (alunni, insegnanti e personale operativo) prima dell'inserimento effettivo in menù,
- t.4 metodi di valutazione dell'accettabilità del nuovo piatto proposto,
- t.5 figure di responsabilità interessate.
- u) nell'ambito dell'offerta tecnica potrà essere proposta l'introduzione della merenda, la cui composizione dovrà essere conforme alle prescrizioni di cui alle "Linee guida per i menù della refezione scolastica" revisione 2017 ATS Brescia;

Nel caso in cui, occasionalmente, risultasse assolutamente impossibile confezionare i piatti previsti dal Menù, per motivi documentati e non imputabili alla Ditta, la stessa li sostituirà con altri dello stesso valore nutrizionale rispettando le tabelle dietetiche, previo consenso dell'Amministrazione Comunale.

È facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere alla ditta di provvedere a modificare i menù al fine di migliorare la qualità e il gradimento. Per gli scopi citati la Ditta appaltatrice dovrà mettere a disposizione del Comune personale esperto (dietista) in grado di elaborare variazioni al menù. Il costo della suddetta elaborazione è a totale carico della Ditta appaltatrice.

La stazione appaltante potrà altresì acconsentire alla rimodulazione dei diversi prodotti (es. locale vs biologico), con deroghe in relazione alle percentuali di cui sopra non superiori al 10%.

Art. 16. La variazione dei menù

Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con l'Amministrazione Comunale, e devono in ogni caso essere preventivamente comunicate a quest'ultima, anche a mezzo e-mail.

È possibile effettuare una variazione ai menù, nei seguenti casi:

- guasto all'impianto di cottura;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni energia elettrica/acqua;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- irreperibilità delle materie prime.

Per i casi sopra previsti, la Ditta appaltatrice avrà l'obbligo di comunicare, in tempo utile, le variazioni all'Amministrazione Comunale e ai refettori interessati al fine di permettere una tempestiva informazione dell'utenza.

Con anticipo di almeno due giorni lavorativi potranno altresì essere richiesti dalla Stazione Appaltante menù alternativi per gite scolastiche (pranzo al sacco) che dovranno essere realizzati conformemente alle prescrizioni contenute nell'allegato 2) al presente capitolato;

Art. 17. La composizione del pasto

I pasti, oltre ad essere conformi alle tabelle dietetiche/ricettario dovranno essere così composti:

- primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta e pane; il piatto unico può essere proposto in sostituzione di primo e secondo; yogurt alla frutta può essere proposto in sostituzione della frutta in ragione di massimo una volta ogni due settimane;

- è prevista la distribuzione di acqua da bottiglie da 1,5 litri; In relazione all'acqua opera una deroga esplicita in relazione ai pertinenti CAM, per finalità di tutela della salute degli utenti, con riferimento a recenti e eventi di contaminazione.

È facoltà dell'appaltatore di proporre modalità alternative di fornitura dell'acqua, così come descritte in sede di offerta tecnica, fermo restando che la soluzione medesima è soggetta ad approvazione della stazione appaltante.

Sono a carico dell'aggiudicatario tutti i costi connessi all'implementazione di un eventuale servizio alternativo.

Laddove in corso di appalto le condizioni consentissero l'uso di acqua di rete, sarà posta a carico dell'aggiudicatario il costo dell'acqua, che dovrà essere rimborsato alla stazione appaltante alla fine di ogni anno scolastico, nonché i costi di manutenzione dell'impianto all'uso installato. A tal fine verrà considerato il costo a metro cubo pagato dalla stazione appaltante, il quale verrà moltiplicato per metri cubi di acqua consumati per il servizio, desumibili questi dal numero dei connessi pasti erogati (calcolando 0,5 L per ogni pasto).

Art. 18. Le diete speciali

18.1. Le diete terapeutiche

Per i bambini che risultano affetti da particolari patologie documentate da prescrizioni sanitarie si fa riferimento alle direttive dell'ATS Brescia sulle diete speciali.

L'Amministrazione Comunale si farà carico di raccogliere le domande e le certificazioni mediche presentate dall'utenza per la applicazione di diete speciali a carattere sanitario e le trasmetterà prontamente alla Ditta appaltatrice, in conformità alle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica.

La Ditta appaltatrice, sotto la propria responsabilità, dovrà immediatamente elaborare il menù coerente con la prescrizione sanitaria mediante personale professionalmente qualificato, approntando e somministrando le diete richieste senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.

La preparazione dei pasti con diete sanitarie deve avvenire unicamente in specifica area del centro cottura, nel rispetto delle vigenti leggi, sotto la supervisione del/della Dietista.

I pasti con diete speciali devono:

- riportare l'indicazione specifica del destinatario, nel rispetto della disciplina sulla privacy;
- essere somministrati per primi (cioè prima dei pasti destinati agli altri utenti);
- essere trasportati in piatti monoporzione con film di chiusura termosigillato, e contenuti in singoli contenitori isotermitici.
- essere somministrati in piatti di tipologia differente o con colorazione differente o con segno di identificazione.

Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci, devono essere impiegate derrate alimentari preferibilmente inserite nel prontuario AIC o con il marchio del Ministero e reperibili sul mercato. Il prontuario dovrà essere presente presso il Centro di Cottura e dovrà essere periodicamente aggiornato.

Per la distribuzione di tutte le diete per allergie e intolleranze alimentari, si utilizzeranno posate espressamente dedicate, in modo tale da evitare cross-contaminazione allergizzante. La responsabilità della preparazione alimentare e della corretta somministrazione al singolo utente è del personale della Ditta appaltatrice.

Per la preparazione delle diete speciali potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle merceologiche riportate nel presente capitolato e nei suoi allegati.

18.2. Le diete etico-religiose

Dovranno essere redatti menù e relativi ricettari con le grammature di ogni materia prima utilizzata, sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza), modificati per tutte le tipologie di dieta terapeutica e per le principali opzioni "etico-religiosa" (islamica, islamica praticante, induista, vegetariana, vegana ecc.). Il tutto in coerenza con le linee di indirizzo dell'ATS Brescia.

18.3. Le diete "leggere"

Ogni utente può disporre di dieta leggera per un massimo di 3 giorni consecutivi, oltre i quali risulta necessaria una richiesta corredata da certificato medico-specialistico.
Si rimanda a quanto previsto dalle linee di indirizzo dell'ATS Brescia.

Art. 19. **Disposizioni comuni per le diete speciali**

La ditta appaltatrice, nella progettazione ed erogazione delle diete speciali alternative ai pasti scolastici, dovrà attenersi alle seguenti modalità operative:

- a) le preparazioni alternative dovranno avere aspetto esteriore il più possibile simile a quelle somministrate con il menù in uso, al fine di non creare disagio nell'utente,
- b) devono essere formalizzate regole per la gestione delle diete speciali da comprendere nell'offerta tecnica; tali regole devono prevedere che il flusso di informazioni relativo alle richieste di diete speciali parta dalle famiglie (anche attraverso un certificato specialistico), passi, attraverso l'ufficio competente per la Refezione Scolastica, per giungere solo all'Ufficio Nutrizionale o al Dietista/Tecnologo alimentare operante presso la ditta Appaltatrice (responsabile del trattamento dei dati sensibili) per le previste elaborazioni in forma controllata della documentazione derivata (elenchi utenti interessati, menù, ricettari, calcoli nutrizionali); la Stazione Appaltante si riserva di esigere la modifica delle regole di gestione, anche a servizio attivato, motivando la richiesta;
- c) le diete speciali per gli adulti che consumano i pasti a scuola sono regolate secondo quanto previsto per gli alunni;
- d) la ditta appaltatrice progetta in modo coordinato con la Stazione Appaltante, quindi realizza un'informativa alle famiglie sulle modalità di gestione delle diete speciali.

Capo 6 – LA COTTURA DEI PASTI

Art. 20. Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata. È vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta.
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- il lavaggio e il taglio della verdura fresca deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo, ad eccezione delle patate e della verdura servente alla produzione di minestre e passati e dei sughi.
- il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio degli arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di pasta/riso, ortaggi crudi ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, deve fare uso di mascherine e guanti monouso;
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne gli alimenti a lunga cottura che dovranno essere sottoposti a rapido abbattimento di temperatura e successiva idonea conservazione;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione, impiegando attrezzature adeguate al prodotto da lavorare e al numero di utenti. Particolare attenzione dovrà essere posta all'affilatura periodica delle lame e alla loro sgrassatura e disinfezione da effettuarsi anche più volte nel corso dell'orario di lavorazione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi d'acqua. Nel caso di impiego di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
- tutti gli eventuali prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0° e 4°C;
- gli strumenti di lavorazione con componenti in metallo dovranno essere attentamente monitorati nella loro integrità e corretta manutenzione, al fine di escludere ogni rischio di frammentazione e perdita di parti metalliche durante le fasi di lavorazione dei cibi, preparazione dei pasti e somministrazione nei refettori. È vietato l'utilizzo di recipienti in alluminio.

Art. 21. Cottura

Tutte le operazioni di cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. In particolare:

- a) tutte le cotture devono essere realizzate possibilmente in giornata;
- b) le frittiture tradizionali per immersione in olio sono vietate;
- c) le paste asciutte dovranno essere cotte in forma espressa (è vietata la doppia cottura);
- d) la cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento di prodotti cotti e abbattuti termicamente deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75°C, per un tempo minimo di 3 minuti;
- e) dal termine della cottura gli alimenti cotti da consumare caldi, dovranno essere costantemente mantenuti ad una temperatura non inferiore a +65°C, dal centro di cottura fino ai refettori scolastici;
- f) qualora i prodotti, successivamente alla cottura, venissero abbattuti termicamente per permetterne la consumazione a freddo (es. arrostiti freddi), dovrà essere garantita una conservazione ad una temperatura non superiore a +10°C sino al momento della somministrazione che, in questo caso, dovrà obbligatoriamente avvenire nello stesso giorno di cottura;

- g) tra il confezionamento dei pasti al termine della cottura e la somministrazione, si deve fare in modo che venga rispettato quanto indicato nelle vigenti Linee Guida per la Ristorazione Scolastica della Regione Lombardia, ed in nessun caso potrà trascorrere un intervallo di tempo superiore a 40 minuti.

Art. 22. Preparazione piatti freddi

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire esclusivamente nelle specifiche aree individuate nel centro di cottura.

La conservazione dei piatti freddi, precedentemente al trasporto, deve avvenire ad una temperatura compresa tra 0° e + 4°C.

Art. 23. Condimenti

I condimenti previsti dal menù del giorno (es. pesto, pomodoro, ragù, ed altro) devono essere aggiunti solo al momento della somministrazione, avendo cura di amalgamare in modo uniforme nei contenitori e in quantità adeguata nella somministrazione al piatto.

Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla somministrazione dietro richiesta del commensale.

Capo 7 – IL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

Art. 24. **Il confezionamento per tutte le utenze**

Al fine di garantire le temperature previste dalle normative vigenti, i pasti per tutte le Utenze devono essere confezionati in contenitori pluriporzione con le seguenti caratteristiche:

- **gastronorm** in acciaio con coperchio con guarnizione a tenuta, idonee al contatto con gli alimenti e in numero tale da garantire la corretta esecuzione del servizio, per tutte le Utenze;
- **contenitori termici**, idonei per il trasporto dei pasti dal centro cottura ai terminali di distribuzione, in numero sufficiente a garantire la corretta esecuzione del servizio, per tutte le Utenze.

Qualora necessario, per il confezionamento di piatti freddi, per il trasporto deve essere previsto l'utilizzo di piastra eutettica proporzionata alle dimensioni del contenitore. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo.

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute e il nome del refettorio cui il contenitore è destinato.

Il pane e la frutta devono essere consegnati presso i terminali di distribuzione in ceste o sacchetti di carta idonei al contatto con gli alimenti. Il contenitore deve riportare il nominativo della scuola e il peso contenuto.

Con riferimento a quanto stabilito agli articoli 31, 33, 35 del regolamento (CE) n. 889/08, nelle fasi del trasporto i contenitori utilizzati per gli ingredienti biologici e, se del caso i piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici, sono di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segnali indelebili.

Art. 25. **Il confezionamento delle diete terapeutiche**

Le diete speciali per tutte le Utenze devono essere confezionate in contenitori termici ad alveoli in materiale plastico rigido non espanso, resistente agli urti, con pietanziera in acciaio inox, a chiusura ermetica in monoporzione.

Alternativamente le diete speciali dovranno essere confezionate in piatti a perdere termosigillati o con coperchio ermetico e conservate con sistema fresco-caldo fino all'arrivo presso i terminali di distribuzione.

Ogni dieta speciale deve comunque essere personalizzata e contrassegnata con etichetta prestampata con indicato il plesso scolastico, l'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e dagli operatori scolastici, nel rispetto della normativa sulla protezione dei dati personali.

Il trasporto presso terminali di distribuzione sarà effettuato con contenitori isotermitici, atti a mantenere la temperatura delle diete in essi contenute.

Art. 26. **Il confezionamento delle diete etico-religiose**

Le diete etico-religiose che per numerosità lo permettano, potranno essere confezionate in contenitori pluriporzione dedicati.

Capo 8 – IL TRASPORTO DEI PASTI

Art. 27. **Il piano dei trasporti**

La ditta appaltatrice dovrà elaborare un piano organizzativo trasporti da consegnare alla stazione appaltante prima della stipula del contratto, e questo dovrà essere sempre rispettato. I

Il piano potrà essere eventualmente rivisto di concerto con l'Amministrazione Comunale in caso di variazione di talune variabili esogene (modifica viabilità, modifica satelliti di distribuzione ecc.), nonché per ogni possibile miglioramento.

L'aggiudicatario deve in ogni caso assicurare, per ogni Refettorio, un tempo non superiore:

- a) fra confezionamento e inizio trasporto: a 10 minuti;
- b) fra inizio trasporto e consegna: a 20 minuti;
- c) fra consegna e consumo: a 10 minuti.

Art. 28. **I mezzi adibiti al trasporto**

I mezzi di trasporto che l'aggiudicatario si impegna a mettere a disposizione per la veicolazione dei pasti, ai fini della riduzione delle emissioni inquinanti e dei rischi igienico sanitari, nel rispetto delle vigenti leggi di settore ed in conformità con quanto previsto dai pertinenti Criteri Minimi Ambientali, devono essere:

- a Norma Euro 4 o Norma successiva o alimentati a GPL o a metano o veicoli elettrici o ibridi, nel rispetto dell'evoluzione normativa in materia;
- usati esclusivamente per il trasporto di alimenti;
- conformi all'all. II cap. IV del Reg. CE n. 852/2004.

I requisiti dei veicoli adibiti a trasporto dei pasti devono rispondere a quanto previsto dall'art. 43 del D.P.R. 327/80 e s.m.i.. I veicoli dovranno essere coibentati e con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, in modo tale da garantire il mantenimento delle temperature fino ai punti di distribuzione.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata.

Capo 9 – LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI E LA GESTIONE DELLE ECCELENZE

Art. 29. La distribuzione dei pasti

La distribuzione dei pasti avverrà come segue:

Nome dell'Utenza	Tipo di servizio	Orario distribuzione
Scuola Primaria "B. Rubelli"	Al carrello	13.05
Scuola Primaria – Servizio Integrativo	Al carrello	13.05
Scuola Secondaria "A. Zanelli"	Self-service	13.05

In tutti i casi il coperto comprende: tovaglette e tovaglioli di carta monouso, **piatti in ceramica** (piano e fondo), bicchiere, posate in acciaio. In ogni caso tutti i prodotti in carta dovranno rispettare i criteri ecologici previsti dal paragrafo 5.3.2. dei CAM. L'appaltatore s'impegna al rispetto di quanto previsto dalla direttiva (UE) 2019/904 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 5 giugno 2019 sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente, a far data dalla sua cogenza, e sulle norme di recepimento che dovessero intervenire in costanza di contratto, senza oneri aggiuntivi in capo alla stazione appaltante.

L'appaltatore deve infine concordare con la Stazione Appaltante l'attivazione di un sistema di distribuzione frazionata delle porzioni che preveda una prima somministrazione di parte della grammatura prevista per ogni pietanza e, solo a richiesta dell'utente, la somministrazione della restante parte in accordo con quanto indicato nell'articolo che segue.

Art. 30. La gestione delle eccedenze alimentari e dei residui della preparazione dei cibi

L'appaltatore deve gestire il servizio osservando il principio del contenimento delle eccedenze e dei residui alimentari, in coerenza e nel rispetto di quanto previsto L. 19 agosto 2016, n. 166 recante "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi".

Nell'ambito dell'offerta tecnica i concorrenti devono presentare un progetto contenente le concrete modalità di recupero:

- a. delle eccedenze alimentari, con preferibile, ma non vincolante, destinazione a favore di indigenti o di soggetti del terzo settore operanti sul territorio, in linea con la *ratio* della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale". In particolare il progetto dovrà rispondere a obiettivi ambientali e sociali. I principali possono essere riassunti in:
 - ridurre la quantità di monte rifiuti, con evidenti ed immediati riscontri positivi sia sul versante del diminuito impatto ambientale che su quello della riduzione degli oneri di smaltimento, in un'ottica di solidarietà sociale;
 - promuovere e affermare una cultura di piena valorizzazione delle risorse, di lotta al consumismo e allo spreco, di consumo sostenibile.
- b. dei residui derivanti dalla preparazione dei cibi o dalla raccolta degli avanzi degli utenti, per destinarli alle strutture di ricovero degli animali di affezione (canili e gattili) o progetti alternativi (ad esempio per il compostaggio).

Tale progetto dovrà almeno prevedere:

- a. caratteristiche del servizio, aspetti di metodo (ad esempio: controllo delle effettive quantità non distribuite, gestione delle eccedenze quotidiane), tempistiche di attuazione del sistema;
- b. metodo e tempistiche di rendicontazione periodica alla Stazione Appaltante;

;

Capo 10 – LA GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO

Art. 31. Gestione informatizzata del servizio di iscrizione, prenotazione, addebito e pagamento

La Ditta dovrà dotarsi entro la fine dell'anno scolastico 2019/2020 di un sistema informatico finalizzato alla gestione delle prenotazioni giornaliere dei pasti, degli addebiti e dei pagamenti delle eventuali rette annuali di iscrizione e dei buoni pasto giornalieri.

La Ditta dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.Lgs. 30.06.2003 n. 196, e del Regolamento UE 2016/679, con particolare riferimento ai dati sensibili.

Sarà competenza della ditta la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione dell'intero processo applicato e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico.

Nel particolare il sistema deve consentire:

CODIFICA UTENTI

La forma di gestione della riscossione dei corrispettivi prevede un sistema di codici identificativi (PIN). I codici da utilizzare per il servizio dovranno essere predisposti, da parte dell'aggiudicatario, entro l'inizio dell'anno scolastico al fine di poterne illustrare agli utenti il funzionamento e la gestione, nonché di consentirne la consegna alle famiglie.

Codici devono rimanere i medesimi per tutto il ciclo di formazione del fruitore.

RILEVAZIONE PRESENZE

La rilevazione giornaliera delle presenze sarà effettuata dal personale scolastico e/o incaricato dalla Stazione Appaltante tramite terminali dotati di lettore di codici a barre E/O tablet.

Al termine della rilevazione giornaliera il terminale in uso deve produrre un riepilogo di controllo per l'addetto e trasmettere al computer centrale le prenotazioni del giorno. Al ricevimento delle prenotazioni il sistema centrale procede alla decurtazione del pasto sui borsellini personali.

In modo automatico l'insieme delle prenotazioni raccolte deve originare il riepilogo necessario alla cucina per la preparazione dei pasti del giorno, nel numero e nelle diete necessarie.

Laddove sia previsto un sistema di "griglie cartacee" queste dovranno essere stampate e rese disponibile il primo giorno di ogni mese a cura della ditta aggiudicataria. Tutto l'hardware necessario per la rilevazione delle presenze (penna ottica, tablet, ecc), sono a carico della ditta aggiudicataria.

INFORMAZIONE ALLE FAMIGLIE

Gli utenti potranno accedere alle informazioni di propria pertinenza tramite internet, utilizzando un codice e password individuale forniti dalla ditta aggiudicataria; saranno disponibili tutti i dati relativi alle presenze, alle ricariche effettuate ed alla situazione anagrafica. Tale sistema deve essere accessibile anche grazie ad un link presente sul sito Istituzionale del Comune.

PAGAMENTI

Il sistema dovrà garantire la possibilità di gestire e registrare automaticamente i pagamenti effettuati, effettuabili questi tramite sistemi multicanale, sia in modalità pre, che in modalità post-pagato.

Il sistema informatizzato dovrà tenere conto del principio contabile in base al quale tutti i versamenti effettuati dagli utenti del servizio, sia per il pagamento delle eventuali rette annuali di iscrizione sia per l'acquisto dei buoni pasto giornalieri, confluiscono direttamente su conti intestati al Comune.

REPORTISTICA

Il sistema dovrà inoltre permettere alla S.A.:

- la visione/stampa del numero dei pasti distinta per tipologie di utenze;
- i dati consuntivi ed il corrispettivo riscosso, per ogni periodo di fatturazione, che evidenzia: il numero di utenti fruitori dei diversi servizi ed il numero di pasti erogati distinto per scuola;

- la visione/stampa della situazione di ogni codice;
- l'elenco delle certificazioni;
- messa a disposizione per il download di idonea certificazione relativa ai costi sostenuti per la mensa ai fini delle detrazioni fiscali;

GESTIONE DEL SISTEMA

L'impresa appaltatrice avrà l'onere della gestione tecnica del sistema e dovrà mettere a disposizione le infrastrutture necessarie ad ospitare il database centrale, le interfacce con le scuole per la raccolta ed elaborazione dei dati, garantendo la massima sicurezza fisica e logica dei dati.

Sarà inoltre a carico della ditta aggiudicataria la costituzione del database iniziale, importando i dati esistenti da supporti informatici forniti dall'Ufficio Pubblica Istruzione.

Si precisa che a carico della S. A. non potranno essere imputate spese legate all'attivazione e successiva gestione del servizio di informatizzazione (es. allacciamenti, elettricista, modifiche agli impianti esistenti, ecc.).

Compete alla ditta aggiudicataria la manutenzione ordinaria e straordinaria, durante tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e software, nonché la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione dei pasti e l'attivazione di procedure alternative d'emergenza in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico.

Alla scadenza dell'appalto la ditta aggiudicataria dovrà trasferire, ove acquistate, e senza alcun onere aggiuntivo, le licenze d'uso del software ed il connesso hardware alla S.A. Dovrà inoltre trasmettere la banca dati alla S.A. che ne detiene la proprietà

Sono a carico dell'organizzazione tutti i costi connessi all'utilizzo e al mantenimento del sistema, nonché per la formazione del personale comunale e scolastico sull'utilizzo del software.

Il sistema informatico dovrà infine garantire:

- compatibilità con il sistema PAGO PA ed integrazione con il connettore scelto dall'Ente in conformità con le disposizioni in materia di pagamenti digitalizzati previsti da AGID, così come previsto dall'art. 5 e seguenti del D.Lgs. n. 179 del 26 agosto 2016 in materia di servizi di pagamento elettronici che vengono agevolati attraverso una piattaforma tecnologica "per l'interconnessione e l'interoperabilità" messa a disposizione dall'AgID tra le pubbliche amministrazioni e i prestatori di servizi di pagamento abilitati, al fine di assicurare, attraverso strumenti condivisi di riconoscimento unificati, l'autenticazione certa dei soggetti interessati in tutta la gestione del processo di pagamento (art. 5 del citato D.Lgs. 179/2016);
- compatibilità con il sistema di identificazione del contribuente denominato Sistema pubblico d'identità digitale (SPID), così come previsto dall'art. 64, comma 2 bis del D.Lgs. n. 179 del 26 agosto 2016 recante modifiche ed integrazioni al Codice dell'amministrazione digitale (CAD).

Art. 32. Periodo transitorio

Nel periodo compreso tra il 01 gennaio 2020 e l'inizio dell'anno scolastico 2020/2021, le prenotazioni proseguiranno in maniera analogica. Il Committente, con l'ausilio di personale scolastico, raccoglie le prenotazioni dei pasti e le trasmette via fax, mail o telefono all'Organizzazione entro le ore 9,30. L'Organizzazione prevede, presso il Centro Cottura, la disponibilità di personale dedicato alla gestione delle prenotazioni.

È facoltà della stazione appaltante di imporre il ritorno a modalità analogiche di gestione delle prenotazioni, ovvero di non implementare affatto il sistema informatico.

Capo 11 – PULIZIE E SANIFICAZIONE

Art. 33. Pulizie

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere per tutto il periodo dell'appalto a garantire in ogni momento ed a proprie esclusive spese, intervenendo secondo i migliori canoni di igiene:

- a. all'accurata pulizia dei locali, dei vetri, degli infissi e delle attrezzature fisse e mobili del centro cottura;
- b. all'accurata pulizia dei locali dei refettori scolastici, e delle attrezzature mobili (vassoi, stoviglie, carrelli portavivande ecc.)
- c. al lavaggio e alla sanificazione di ogni oggetto mobile destinato ad uso ripetuto (carrelli termici con quotidiano svuotamento dell'acqua di riscaldamento, contenitori, vassoi, ecc.);
- d. al lavaggio delle divise dei propri dipendenti in modo da ottemperare alle regole dell'igiene e del decoro.

La ditta appaltatrice effettua attività di detergenza e sanificazione attraverso:

- e. predisposizione ed esposizione di specifici programmi di pulizia;
- f. la formazione del personale coinvolto nelle attività di detergenza e sanificazione.

I programmi di pulizia comprendono e dettagliano:

- a. locali di servizio ed accessori, attrezzature ed arredi;
- b. i mezzi adibiti al trasporto;
- c. modalità d'uso dei detersivi e dei disinfettanti approvvigionati.

Qualora non fosse possibile garantire un'efficace operazione di lavaggio delle stoviglie utilizzate per il verificarsi di guasti alle lavastoviglie, la ditta appaltatrice deve fornire materiale monouso biodegradabile. Tutte le operazioni di lavaggio, sanificazione e disinfezione dovranno essere eseguite con l'impiego di prodotti conformi a specifiche esigenze e alle norme sanitarie vigenti in materia.

Tali prodotti dovranno essere forniti dalla ditta appaltatrice. In caso di controllo, da parte dell'Amministrazione comunale, che accerti la presenza di materiali non conformi a quanto previsto potrà dare adito alla presunzione che quanto prodotto o in corso di produzione al momento dell'accertamento, possa essere in qualche modo "contaminato" e non destinabile al consumo; tali preparazioni non potranno essere fatturate e sarà dato immediato corso a nuove preparazioni, per il soddisfacimento del servizio a carico completo della ditta appaltatrice.

In ogni caso le attività di pulizia potranno essere oggetto di autovincolo della ditta appaltatrice alle caratteristiche tecniche compatibili previste dal Decreto 24 maggio 2012 (G.U. n. 142 del 20 giugno 2012) recante i "Criteri Ambientali Minimi" per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene, con particolare riferimento ai paragrafi 5.3 e sottoparagrafi 5.5.

Di tutti i prodotti di pulizia che la ditta appaltatrice intende utilizzare devono essere esibite le schede tecniche di sicurezza che dovranno essere trasmesse in copia all'Amministrazione Comunale a semplice richiesta. I detersivi che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere ecocompatibili.

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

Sono altresì a carico dell'aggiudicatario tutte le attività di ispezione, controllo e monitoraggio e interventi di bonifica necessari a controllare e ridurre la presenza di ratti e insetti, che possano pregiudicare l'agibilità e il decoro dei luoghi di lavoro, dei locali tecnici, delle attrezzature impiantistiche (canali, tubazioni, ecc.).

In particolare, l'appaltatore deve effettuare presso i refettori interventi di disinfestazione e derattizzazione generale, con periodicità coerente a quanto previsto dal Piano di Autocontrollo, e comunque al bisogno.

Art. 34. **Rifiuti**

Il personale addetto alla somministrazione, al termine del pasto, dovrà provvedere alla raccolta di tutti i rifiuti nel rispetto di quanto previsto per la gestione dei rifiuti urbani sul territorio comunale.

Il personale della Ditta appaltatrice, al termine delle attività ed in ogni caso ogni qual volta necessario, dovrà conferire i sacchi con i rifiuti, all'interno dei cassonetti, secondo quanto previsto dalla normativa in materia di raccolta differenziata.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, servizi igienici). Nel caso in cui ciò si verificasse tutti gli oneri relativi all'intervento di ripristino saranno addebitati alla Ditta appaltatrice.

Tutti i costi e le attività di recupero e di smaltimento dei rifiuti urbani e speciali sono a carico della Ditta appaltatrice.

Art. 35. **Garanzie igieniche**

La produzione deve garantire il rispetto degli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

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

Il personale deve essere dotato di guanti monouso e cuffiette copricapo da utilizzare in tutte le fasi di lavorazione, preparazione, porzionatura e distribuzione dei pasti.

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

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

I magazzini e le celle frigorifere devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine.

Il centro cottura, il magazzino, ed ogni locale di lavorazione deve avere un buon livello di aerazione ed illuminazione.

Per quanto non espressamente previsto si rinvia alle prescrizioni di legge in materia ed alle indicazioni contenute nelle Linee di indirizzo nazionale e nelle Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica vigenti.

Capo 12 – I BENI MOBILI ED IMMOBILI - LE MANUTENZIONI

Art. 36. Consegna (e riconsegna) dei beni

Le parti, prima della stipula del contratto, effettuano un sopralluogo destinato all'approvazione dell'inventario iniziale di consegna di attrezzature, arredi, impianti e locali.

I beni mobili raccolti nell'inventario iniziale, oggetto di specifico verbale di presa in consegna, sono assegnati in comodato alla ditta aggiudicataria all'atto della firma del contratto di servizio in appalto. Il verbale contiene anche informazioni sullo stato manutentivo degli stessi beni alla consegna.

Alla conclusione dell'appalto, l'aggiudicatario riconsegna gli stessi beni con ulteriore inventario finale redatto sempre in accordo fra le parti.

I beni così inventariati devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelli contenuti nell'inventario iniziale, desunti i beni eventualmente alienati. Tali beni devono essere consegnati alla Stazione Appaltante in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Durante il periodo di comodato l'aggiudicatario risponde quindi direttamente per difettosità generatesi, nei beni mobili ed immobili, per incuria nell'uso imputabile al servizio oggetto del presente appalto.

La ditta aggiudicataria deve farsi carico dell'eventuale integrazione di tutte le dotazioni necessarie al servizio e rese disponibili dalla Stazione Appaltante in comodato; alla conclusione del contratto ogni integrazione resta di proprietà della Stazione Appaltante.

A tal fine verrà effettuata, in contraddittorio tra le Parti, un sopralluogo all'esito del quale verrà redatto un "Verbale di Riconsegna", nel quale si darà atto della constatazione delle condizioni di quanto oggetto di restituzione. Al "Verbale di Riconsegna" andrà allegato l'Inventario dei beni consegnati, contenente l'elenco dei beni oggetto di restituzione. Nel caso in cui, all'esito del sopralluogo, venissero constatati danni dipendenti dalla non diligente gestione da parte del Fornitore ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti, ovvero eventuali mancanze di quanto oggetto del/i verbale/i di consegna e suoi allegati, l'appaltatore dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare quanto mancante. In caso di inadempimento da parte del Fornitore a tale obbligo, la Stazione Appaltante potrà provvedere direttamente, addebitando all'Affidatario le spese di tale intervento maggiorate del 20%.

Art. 37. Manutenzione ordinaria e straordinaria a carico dell'appaltatore

Sono oggetto di manutenzione (ordinaria e straordinaria) a carico dell'appaltatore le attrezzature presenti nei satelliti di distribuzione adibiti all'appalto e messi a disposizione alla ditta appaltatrice dalla Stazione Appaltante, ovvero quei beni mobili/arredi strettamente funzionali all'esecuzione del servizio.

Tutte le manutenzioni presso il centro cottura sono a carico dell'appaltatore.

Art. 38. Manutenzione ordinaria e straordinaria a carico della stazione appaltante

Le manutenzioni dei locali, degli impianti e degli arredi presenti nei satelliti di distribuzione adibiti all'appalto sono a carico della Stazione Appaltante.

Art. 39. Ulteriori beni non alimentari

Resta inteso che è da considerarsi a carico dell'aggiudicatario ogni altro bene non alimentare necessario all'erogazione del servizio e non contenuto nell'elenco beni di cui all'inventario descritto nel precedente articolo 36, ovvero non conformi alle specifiche tecniche del capitolato (es. piatti), la cui entità potrà essere accertata in sede di sopralluogo. L'offerente, inoltre, in sede di offerta tecnica, dovrà proporre un elenco di "attrezzature e dotazioni" che intende offrire ad integrazione di quelle consegnate in comodato, ai fini di un miglioramento degli standard di servizio, che resteranno di proprietà della stazione appaltante al termine del rapporto contrattuale.

Capo 13 – L'AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO

Art. 40. Controllo igienico sanitario

L'Aggiudicatario predispone, attua e mantiene sin dal primo giorno di servizio procedure permanenti basate sul metodo HACCP, ai sensi del Reg. CE 852/2004, relativamente alle attività svolte presso il proprio Centro Cottura e in tutte le Utenze e rende disponibile alla Stazione Appaltante la documentazione relativa, a semplice richiesta.

L'Appaltatore effettua attività di verifica (punto 6 del metodo HACCP) comprendenti campionamento ed analisi di laboratorio, con particolare riferimento alle materie prime, al prodotto finito e ai tamponi sugli strumenti di lavoro della cucina.

Sintesi del piano di analisi deve essere presentato alla Stazione Appaltante nell'ambito dell'offerta tecnica e dopo ogni sua revisione.

Il verbale di prelievo campione è consegnato via e-mail alla Stazione Appaltante lo stesso giorno del prelievo. I risultati delle analisi di laboratorio, il commento ad esse ed eventuali registrazioni per la gestione di non conformità, devono essere consegnati alla Stazione Appaltante entro 3 giorni lavorativi dal ricevimento del report del laboratorio di analisi. Fa fede la data riportata sul report del laboratorio.

In ogni unità di produzione deve essere conservato un campione rappresentativo dei pasti del giorno a cura del responsabile dell'unità stessa. In particolare, devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non. Procedure di base per il campionamento:

- a. il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
- b. il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- c. ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi, (almeno 150 gr.);
- d. il campione deve essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a circa 4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in idonei contenitori ermeticamente chiusi;
- e. il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

Con le medesime modalità operative dovranno essere conservati campioni relativi alle diete speciali.

Il personale deve essere responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione, la cui corretta gestione è di cruciale importanza per l'accertamento delle cause e delle responsabilità in occasione di episodi tossinfettivi.

Il controllo igienico sanitario si intende esteso alla qualità dell'acqua erogata ed utilizzata a valle per il lavaggio delle stoviglie, posate, piatti e bicchieri presso le cucine dei refettori scolastici, mediante analisi certificate di laboratorio che attestino l'assenza di componenti contaminanti. Nel caso di presenza di componenti contaminanti, l'appaltatore ha l'onere di immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale e alle istituzioni scolastiche interessate per i conseguenti provvedimenti di competenza a tutela della salute ed igiene delle comunità scolastiche.

Capo 14 – IL PERSONALE

Art. 41. Personale – disposizioni generali

Per tutte le attività di gestione del servizio, oggetto del presente capitolato, la ditta Appaltatrice si avvarrà di personale qualificato che opererà sotto la sua esclusiva responsabilità.

Sin dall'inizio del servizio, l'aggiudicatario deve disporre di risorse umane idonee e adeguate, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a regola d'arte.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, dalle normative di riferimento e dalle indicazioni del presente Capitolato.

L'aggiudicatario provvede, al termine di ogni anno scolastico, a fornire alla Stazione Appaltante una valutazione scritta complessiva della gestione di tutto il personale riportando i seguenti aspetti: organico suddiviso per Utenza, stato della formazione, valutazione della competenza anche in tema igienico-sanitario dei singoli addetti.

La Stazione Appaltante si riserva il diritto di richiedere all'Appaltatore la documentazione attestante gli adempimenti relativi alle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che può intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

Con la presentazione dell'offerta, la Ditta Appaltatrice espressamente manleva e rende indenne l'Amministrazione Comunale ed i suoi obbligati da ogni e qualsiasi azione, pretesa o richiesta avanzata a qualsiasi titolo dal personale di impresa o da terzi in relazione al rapporto di lavoro, compresi gli infortuni sul lavoro o comunque connessi con l'esercizio di cui al presente Capitolato.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tale caso la Ditta provvederà entro 10 giorni alla sostituzione senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere e senza contraddittorio.

Art. 42. L'organico: standard minimi

L'organico, per tutta la durata del contratto deve essere quello dichiarato in fase di offerta dalla Ditta, come numero, mansioni, livello e monte ore.

La Ditta Appaltatrice si impegna a garantire la qualità del servizio attraverso la presenza del seguente personale di base.

42.1. Addetti alla preparazione dei pasti

L'Organizzazione, per il servizio di preparazione dei pasti, deve disporre di proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso, in autonomia professionale di impresa.

42.2. Addetti al trasporto e consegna dei pasti

L'Organizzazione, per effettuare il servizio di trasporto, consegna dei pasti e ritiro delle dotazioni necessarie al trasporto, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati in relazione alle prescrizioni del presente capitolato.

42.3. Addetti alla somministrazione dei pasti

L'Organizzazione, per l'allestimento nelle Utenze e la somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi adeguati ad una corretta, tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio. Il rapporto addetti/utenti impiegato non deve essere inferiore a 1/50, con tolleranza del 10%.

42.4. I referenti

L'Organizzazione rende disponibili, per le necessità espresse ed implicite del Committente, le seguenti figure referenti:

- referente per i rapporti tra Committente e Organizzazione (DIRETTORE MENSA) – figura di sufficiente autonomia decisionale che rappresenti la Direzione dell'Organizzazione e sia presente, almeno mensilmente, nelle Utenze e, a richiesta, per incontri con il Committente, il ruolo richiesto è di organizzazione e supervisione sul personale e dovrà fare da tramite tra l'Organizzazione ed il committente al fine di risolvere eventuali problemi che si dovessero presentare;
- referente per gli aspetti nutrizionali - dietista o analoga figura professionale che risponda per i rapporti con l'Autorità Sanitaria, per la gestione delle diete speciali, per la redazione dei menù e per ogni altro aspetto inerente gli aspetti nutrizionali;
- referente per l'autocontrollo igienico sanitario – figura quotidianamente disponibile, almeno telefonicamente, e delegata all'applicazione delle prassi in tema di sicurezza alimentare anche nei rapporti con il Committente o suoi delegati;
- referente per gli adempimenti in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro – figura professionalmente qualificata e preposta alla gestione degli adempimenti previsti dalle norme in tema di sicurezza sul lavoro, comprese le necessità afferenti alla redazione del DUVRI definitivo, alla fornitura di DPI ed in generale di idoneo abbigliamento professionale.

Art. 43. Personale: variazioni e reintegri

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in sede di offerta tecnica dall'Organizzazione, fatte salve le eventuali integrazioni o riduzioni in relazione all'andamento del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente motivate ed approvate dal Committente. In mancanza di tale approvazione formale non può essere effettuata alcuna variazione di organico.

Per quanto attiene al reintegro del proprio personale assente, l'Organizzazione è tenuta a sostituirlo comunque garantendo i parametri di servizio previsti per il servizio oggetto del presente appalto.

Art. 44. Formazione e addestramento

La Ditta deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare e formare adeguatamente il proprio personale. A tali corsi potrà partecipare anche l'Amministrazione Comunale attraverso propri incaricati; a tale scopo la Ditta informerà l'Amministrazione Comunale circa il giorno ed il luogo dove si terranno i seminari.

La durata della formazione del personale addetto alla produzione, trasporto e somministrazione del pasto, non deve essere inferiore a n. 4 ore/anno scolastico. Al termine di ogni ciclo di formazione la Ditta dovrà effettuare un test di valutazione, ponendo limiti minimi di apprendimento e di efficacia della formazione, al di sotto dei quali dovranno necessariamente essere attivate azioni correttive nei confronti degli operatori.

In particolare i temi trattati durante tali corsi devono riguardare:

- rischi di contaminazione degli alimenti: fisici, chimici, microbiologici;
- prevenzione delle tossinfezioni;
- buone pratiche di lavorazione;
- tecniche di cucina;
- riduzione degli sprechi alimentari, energetici e di acqua;
- detergenza, sanificazione ed igiene (comprensivo delle buone prassi igieniche per il personale);
- principi di legislazione pertinente all'oggetto dell'appalto;
- introduzione al sistema HACCP: punti critici di controllo, azioni preventive e correttive;
- traduzione delle definizioni dell'HACCP nelle varie fasi di lavorazione;
- esigenze minime di documentazione del sistema;
- casi pratici e conoscenza del capitolato prestazionale oggetto d'appalto.

Preliminarmente all'assunzione di ciascun nuovo operatore, dovrà essere effettuata una valutazione della formazione professionale, dell'esperienza acquisita e delle capacità operative. Il nuovo operatore, prima di

poter iniziare a svolgere le sue mansioni, dovrebbe frequentare un corso di formazione di base sulle problematiche relative all'igiene degli alimenti, che preveda una congrua valutazione dell'apprendimento, e il rilascio di una certificazione di idoneità al ruolo. L'operatore dovrà anche ricevere materiale informativo, per l'autoapprendimento delle norme relative alle sue specifiche mansioni e iniziare la sua attività affiancando una persona già esperta.

La pianificazione generale della formazione per il primo anno deve essere resa disponibile già in sede di offerta tecnica.

Per la formazione degli anni successivi al primo, l'aggiudicatario deve prevedere un sistema di valutazione delle necessità formative con il quale strutturare la formazione in itinere, fermo restando che dovrà essere erogata formazione in misura non inferiore al numero di ore offerto in sede di gara per il primo anno di servizio.

Elenco del personale formato, con evidenza degli argomenti trattati e della qualifica è consegnato alla Stazione a cadenza semestrale. A richiesta della Stazione Appaltante, unitamente alla documentazione di cui sopra, l'Appaltatore deve rendere disponibile copia della verifica di apprendimento dei corsi effettuati, da predisporre questa obbligatoriamente in forma scritta.

Art. 45. Vestiaro del personale

È onere della Ditta Appaltatrice:

- a) dotare tutto il personale dipendente di vestiario da lavoro completo, di foggia e colore conforme alle esigenze del luogo, nonché di idoneo copricapo e guanti mono uso.
- b) dotare tutto il personale di un cartellino identificativo con fotografia in modo che sia evidente l'appartenenza all'Appaltatore di gestione del servizio di ristorazione.
- c) garantire la costante pulizia e conformità del vestiario del proprio personale alle diverse occasioni e mansioni svolte.

Art. 46. Obblighi del personale

Il Personale deve essere idoneo alle mansioni assegnate per capacità fisiche e per qualifica professionale, deve mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, corretto, cortese, e disponibile alla collaborazione, anche con il personale scolastico statale e comunale operante nei servizi, nonché rispettoso e attento alla cura dei minori. Il Personale deve garantire la riservatezza assoluta relativamente a tutto ciò di cui venisse a conoscenza nel rapporto di servizio, in piena osservanza del D.Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii e del GDPR.

Il personale è soggetto altresì agli obblighi di cui agli artt. 20 e 78. del D. Lgs. 81/2008.

Art. 47. Disposizioni generali sulla manodopera

L'appaltatore è tenuto all'esatta osservanza di tutte le leggi, regolamenti e norme vigenti in materia, nonché eventualmente entrate in vigore nel corso dei lavori, e in particolare:

- a) ai sensi dell'art. 30, comma 4, del Codice, nell'esecuzione dei servizi che formano oggetto del presente appalto è applicato il contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto svolta dall'impresa anche in maniera prevalente;
- b) i suddetti obblighi vincolano l'appaltatore anche se non è aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura, dalla struttura o dalle dimensioni dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica;
- c) è responsabile in rapporto alla Stazione appaltante dell'osservanza delle norme anzidette da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei rispettivi dipendenti, anche nei casi in cui il contratto collettivo non disciplini l'ipotesi del subappalto; il fatto che il subappalto non sia stato autorizzato non esime l'appaltatore dalla responsabilità, e ciò senza pregiudizio degli altri diritti della Stazione appaltante;

- d) è obbligato al regolare assolvimento degli obblighi contributivi in materia previdenziale, assistenziale, antinfortunistica e in ogni altro ambito tutelato dalle leggi speciali.

Ai sensi degli articoli 30, commi 5 e 6, e 105, commi 10 e 11, del Codice dei contratti, in caso di ritardo immotivato nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'appaltatore o dei subappaltatori, la Stazione appaltante paga anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'affidatario del contratto. Parimenti in caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente dell'affidatario o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti e cottimi di cui all'articolo 105 del Codice, impiegato nell'esecuzione del contratto, la stazione appaltante trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.

In ogni momento il DEC e, per suo tramite, il RUP, possono richiedere all'appaltatore e ai subappaltatori copia del libro unico del lavoro di cui all'articolo 39 della legge 9 agosto 2008, n. 133; possono altresì richiedere i documenti di riconoscimento al personale presente nella struttura e verificarne la effettiva iscrizione nel predetto libro unico del lavoro dell'appaltatore o del subappaltatore autorizzato.

Art. 48. Sicurezza dei lavoratori per le attività gestionali

L'appaltatore è obbligato ad osservare le misure generali di tutela di cui all'articolo 15 del Decreto Legislativo n. 81 del 9 aprile 2008 s.m.i., nonché tutte le misure specifiche pertinenti in relazione alle caratteristiche dei servizi, degli ambienti ove essi si svolgono e delle attrezzature utilizzate.

L'appaltatore deve quindi, tra l'altro, provvedere secondo la disciplina prevista dal "Titolo III - Uso delle attrezzature di lavoro e dei dispositivi di protezione individuale", artt. 69 e seguenti, a fornire al Personale tutte le attrezzature di lavoro, nonché i materiali e i dispositivi di tutela e protezione individuale dai rischi professionali conformi alle specifiche tecniche previsti dalla normativa vigente.

Sono a carico dell'appaltatore i corsi ed aggiornamenti del Personale in base agli artt. 36 e 37 al D. Lgs. 81/2008, nonché la sorveglianza sanitaria di cui all'art. 41 del medesimo Decreto. Parimenti a carico dell'aggiudicatario è il costo relativo alla sorveglianza sanitaria di cui alla sezione V del D. Lgs. 81/2008.

L'appaltatore deve fornire al Personale tutti i materiali occorrenti per l'espletamento dei Servizi e per il contenimento dei rischi. Le divise e gli abiti del Personale devono permettere una distinzione dei diversi profili professionali sanitari impiegati, nel rispetto della normativa vigente.

Ai sensi degli articoli 18, comma 1, lettera u), 20, comma 3 e 26, comma 8, del Decreto n. 81 del 2008, l'appaltatore è obbligato a fornire a ciascun soggetto occupato nel servizio una apposita tessera di riconoscimento, impermeabile ed esposta in forma visibile, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore, i dati identificativi del datore di lavoro e la data di assunzione del lavoratore. L'appaltatore risponde dello stesso obbligo anche per i lavoratori dipendenti dai subappaltatori autorizzati; la tessera dei predetti lavoratori deve riportare gli estremi dell'autorizzazione al subappalto. Tutti i lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.

Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi che esercitano direttamente la propria attività nel medesimo luogo di lavoro, i quali sono tenuti a provvedervi per proprio conto.

Ai sensi degli art. 17 e 29 del D. Lgs 81/2008, se pertinente, deve procedere alla redazione del Documento di Valutazione dei Rischi, il quale dovrà essere custodito presso l'unità produttiva alla quale si riferisce la valutazione stessa.

Art. 49. Sicurezza dei lavoratori per i rischi interferenziali

Tutte le informazioni connesse ai rischi interferenziali di cui all'art. 26 del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i. sono trattate nel Documento Unico di Valutazione Rischi Interferenziali Preliminare – DUVRI – allegato al progetto di servizio, il quale indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Detto documento, opportunamente integrato sulla base di apposito sopralluogo, costituirà parte integrante del contratto d'appalto.

Art. 50. Norme a tutela dei lavoratori

Per l'intera durata del Contratto, l'appaltatore si obbliga ad applicare, integralmente, al personale, sia a tempo indeterminato che a tempo determinato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro di Settore (il o i "CCNL") e dagli accordi integrativi territoriali (gli "Accordi integrativi"), sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori, maggiormente rappresentative a livello nazionale, vigenti al momento dell'avvio del Servizio e dai successivi rinnovi, applicabili alla categoria e nella località in cui si svolge il Servizio.

L'appaltatore si obbliga, altresì, ad applicare il CCNL e gli Accordi integrativi, anche dopo la scadenza e fino al rinnovo degli accordi succitati, nonché, per le cooperative sociali, nei rapporti con i soci. I suddetti obblighi vincolano l'appaltatore, anche se non aderente alle associazioni stipulanti, indipendentemente dalla natura, dalla struttura e dalla dimensione del medesimo, e da ogni sua qualificazione giuridica, economica e sindacale. Sono fatte salve le condizioni di miglior favore concesse al Personale.

L'appaltatore solleva la Stazione Appaltante da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni, ed in genere da tutti gli obblighi risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro, sicurezza e di assicurazioni sociali, assumendone a proprio carico tutti gli oneri relativi.

La mancata applicazione dei contratti di lavoro, la violazione di norme, il mancato pagamento dei salari mensili o il mancato versamento dei contributi previdenziali o assicurativi in favore del Personale costituisce motivo di risoluzione del Contratto.

L'appaltatore deve, altresì, osservare le norme e le prescrizioni delle leggi e dei regolamenti, nazionali, regionali e comunali sull'assunzione, tutela, protezione, assicurazione, assistenza, libertà e dignità dei lavoratori.

Art. 51. Clausole sociali

Ai fini di tutelare la stabilità occupazionale del personale attualmente impiegato si applica l'art. 50 del Codice. L'aggiudicatario è tenuto ad assumere prioritariamente gli stessi addetti che operavano nella precedente gestione dell'appalto, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante. Al personale in argomento dovrà esser applicato il contratto collettivo nazionale (CCNL) e territoriale in vigore per il settore e la zona dove vengono eseguite le prestazioni, secondo quanto in proposito stabilito dall'art. 30, comma 4, del Codice dei Contratti.

A tal fine si allega il prospetto del personale attualmente impiegato.

Capo 15 – ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE E CONTROLLI

Art. 52. Relazione sull'andamento del servizio e customer satisfaction

Ogni semestre, o al più dilatato termine eventualmente accordato dalla stazione appaltante, la Ditta appaltatrice deve redigere e trasmettere all'Amministrazione Comunale un report quantitativo e qualitativo sull'andamento delle attività oggetto del servizio, contenente tra l'altro la descrizione di eventuali problematiche ed eventuali soluzioni.

Al termine di ogni anno scolastico dovrà essere consegnata una relazione sul livello di qualità percepita dagli utenti.

Art. 53. La commissione mensa

La commissione mensa può svolgere:

- a) ruolo di collegamento tra l'utenza, l'Amministrazione Comunale e l'ATS, facendosi carico di riportare suggerimenti e reclami che pervengono dall'utenza. Per effetto di tale funzione i membri hanno facoltà di accesso nei refettori scolastici previa autorizzazione del Dirigente di Plesso e, ove occorra, presso il centro di cottura previa comunicazione alla Ditta appaltatrice. Gli accessi devono svolgersi senza causare alcun intralcio o disturbo alle attività del personale dell'azienda addetto alla preparazione, veicolazione e somministrazione dei pasti.
Il personale dell'Azienda non potrà impedire o limitare il diritto di accesso della commissione mensa, senza adeguata motivazione inerente a continuità, sicurezza e igiene del servizio in corso di svolgimento.
- b) Ruolo di collaborazione nel monitoraggio dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio anche attraverso la compilazione delle schede di valutazione predisposte dall'Amministrazione Comunale.

Art. 54. Diritto di controllo dell'amministrazione comunale

È facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, senza limitazioni di orario, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro Cottura e i refettori scolastici per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle normative vigenti di settore ed alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

La Ditta appaltatrice dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale per esercitare i controlli stabiliti.

Il controllo esercitato dall'Amministrazione Comunale è complessivo e riguarda il servizio nella sua totalità, soprattutto in caso di committenza a terzi di attività necessarie e strumentali alla gestione del servizio (es. servizio di trasporto, servizio di confezionamento, logistica).

La vigilanza dell'Amministrazione Comunale sul buon andamento del servizio di refezione ha per oggetto:

- la qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito
- il rispetto delle grammature e delle porzioni
- il rispetto delle diete speciali (sanitarie ed etico religiose)
- buona organizzazione e conduzione del servizio
- il gradimento dei piatti da parte dell'utenza
- tutte le ulteriori specifiche tecniche previste dal capitolato e dall'offerta tecnica presentata dall'aggiudicatario in sede di gara.

Art. 55. Organismi preposti al controllo

Gli organismi istituzionali preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi di Controllo Ufficiale (ATS territoriale, NAS);
- l'Amministrazione Comunale.

La Ditta appaltatrice, provvede a fornire agli Organismi preposti al controllo e a tutti i visitatori autorizzati dall'Amministrazione Comunale, idoneo vestiario (camici e copricapo monouso, sovrascarpe), da indossare durante la visita al Centro Cottura.

Art. 56. Tipologia dei controlli

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio; saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi istituzionalmente preposti di cui al precedente art. 56 del presente capitolato.

L'Amministrazione Comunale può avvalersi per effettuare i controlli di operatori qualificati da essa incaricati. Gli operatori dell'Amministrazione Comunale non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze della Ditta appaltatrice.

Il personale della Ditta appaltatrice non deve interferire nelle procedure di controllo.

Le ispezioni riguardano:

- lo stato d'uso, le condizioni igieniche degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- il procedimento di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti, i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- le modalità di cottura;
- le modalità di distribuzione;
- il lavaggio e l'impiego dei sanificanti;
- le caratteristiche dei sanificanti;
- le modalità di sanificazione;
- le modalità di sgombero rifiuti;
- la verifica del piano di analisi relativo agli alimenti ed agli ambienti di lavoro;
- lo stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- lo stato igienico-sanitario del personale addetto;
- lo stato igienico dei servizi;
- l'organizzazione del personale;
- il controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
- le modalità di manipolazione;
- il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

I controlli sensoriali, da effettuarsi a cura degli operatori del Comune dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente della Ditta.

Gli accertamenti analitici sono finalizzati all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. La ditta appaltatrice dovrà garantire analisi di laboratorio anche su campioni di derrate alimentari oggetto di controllo e/o di contestazione da parte dell'Amministrazione Comunale.

Il tutto fermo restando quanto previsto dallo schema di controllo in ordine alla direzione dell'esecuzione.

Capo 16 – DISCIPLINA CONTRATTUALE

Art. 57. Interpretazione del contratto e del capitolato speciale d'appalto

In caso di norme del presente Capitolato tra loro non compatibili o apparentemente non compatibili, trovano applicazione in primo luogo le norme eccezionali o quelle che fanno eccezione a regole generali, in secondo luogo quelle maggiormente conformi alle disposizioni legislative o regolamentari oppure all'ordinamento giuridico, in terzo luogo quelle di maggior dettaglio e infine quelle di carattere ordinario.

L'interpretazione delle clausole contrattuali, così come delle disposizioni del presente Capitolato, è fatta tenendo conto delle finalità del contratto e dei risultati ricercati con l'esternalizzazione del servizio; per ogni altra evenienza trovano applicazione gli articoli da 1362 a 1369 del codice civile.

Eventuali clausole o indicazioni relative ad aspetti tecnici e prestazionali tra la Stazione appaltante ed il concessionario, riportate negli allegati o in altra documentazione posta a base di gara, retrocedono rispetto a clausole o indicazioni previste nel presente Capitolato.

In tutti gli atti predisposti dalla Stazione appaltante i valori in cifra assoluta si intendono in Euro e, ove non diversamente specificato, si intendono I.V.A. esclusa.

Tutti i termini di cui al presente Capitolato speciale, se non diversamente stabilito nella singola disposizione, sono computati in conformità al Regolamento CEE 3 giugno 1971, n. 1182.

Art. 58. Disposizioni particolari riguardanti l'appalto

La presentazione dell'offerta da parte dei concorrenti comporta automaticamente, senza altro ulteriore adempimento, dichiarazione di responsabilità di avere esaminato direttamente o con delega a personale dipendente tutta la documentazione di gara e di avere preso conoscenza delle condizioni locali, nonché di tutte le circostanze generali e particolari suscettibili di influire sulla determinazione dei prezzi, sulle condizioni contrattuali e sull'esecuzione dei servizi e di aver giudicato i servizi stessi realizzabili, i documenti di gara adeguati ed i prezzi nel loro complesso remunerativi e tali da consentire il ribasso offerto, nonché di avere effettuato una verifica della disponibilità della manodopera necessaria per l'esecuzione dei servizi.

La successiva sottoscrizione del contratto da parte del concessionario equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia di contratti pubblici, nonché alla completa accettazione di tutte le norme che regolano la presente concessione, con particolare anche se non esclusivo riferimento al presente capitolato prestazionale.

Art. 59. Danni e polizza assicurativa

La ditta appaltatrice assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati liberando a pari titolo l'Amministrazione comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia, con particolare riferimento a quella concernente la sicurezza alimentare. La ditta appaltatrice risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

In particolare la ditta appaltatrice si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'ingerimento, da parte degli utenti delle mense scolastiche, di cibi avariati o contaminati.

Conseguentemente, l'appaltatore esonera l'Amministrazione appaltante ed il servizio comunale competente, in quanto riveste esclusivamente funzioni tecnico amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate.

L'appaltatore dovrà stipulare con primaria compagnia assicurativa apposita polizza assicurativa contro i rischi inerenti la gestione affidata, per le tipologie ed i massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

a) R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi)

Euro 10.000.000,00 = per sinistro

Euro 2.000.000,00 = per persona

Euro 2.000.000,00= per danni a cose o animali

b) R.C.O. (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro) con danno biologico

Euro 2.000.000,00= per sinistro

Euro 2.000.000,00= per persona

La Ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso di Polizza RC aziendale con massimale di almeno € 10.000.000,00, per copertura verso terzi di danni provocati dall'azienda.

L'esistenza di tali polizze non libera la ditta appaltatrice dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dalla ditta appaltatrice all'Amministrazione Comunale prima della stipulazione del contratto ovvero prima dell'inizio del servizio. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'amministrazione alle relative scadenze.

Art. 60. Rinvio allo schema di contratto

Per le questioni di natura sinallagmatica non disciplinate dal presente capitolato si rimanda allo schema di contratto, il quale contiene le clausole dirette a regolare nello specifico il rapporto giuridico tra stazione appaltante ed appaltatore, ed a porre ulteriori oneri a carico di quest'ultimo.



**Il Segretario Comunale
Dott.ssa Mariella Però**