



CITTÀ DI TRAVAGLIATO
Piazza Libertà, 2 - 25039 Travagliato (BS)
Codice fiscale 00293540175
Mail: info@comune.travagliato.bs.it
Pec: protocollo@pec.comune.travagliato.bs.it



CAPITOLATO PRESTAZIONALE

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

Procedura: aperta, articolo 3, comma 1, lettera sss) e 60 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 (CON OPZIONE DI ESTENSIONE A QUELLA DOMICILIARE)

| | |
|---|----|
| Capo 1 - NATURA E OGGETTO DEL CONTRATTO..... | 4 |
| Art. 1. Oggetto dell'appalto..... | 4 |
| Art. 2. Definizioni | 4 |
| Art. 3. Durata del contratto | 5 |
| Art. 4. Modalità di stipulazione del contratto | 5 |
| Art. 5. Principi generali per l'esecuzione del servizio e misure di sicurezza..... | 6 |
| Capo 2 – ELEMENTI QUANTITATIVI – ORARI E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO | 8 |
| Art. 6. Utenze, indirizzi, servizi ed orari | 8 |
| Art. 7. Utenze, calendario, e quantitativi stimati | 9 |
| Art. 8. Calendario di funzionamento del servizio | 10 |
| Art. 9. Caratteristiche specifiche del servizio | 10 |
| Capo 3 – IL CENTRO COTTURA E I REFETTORI | 12 |
| Art. 10. Il centro cottura dell'appaltatore | 12 |
| 10.1. Il magazzino | 12 |
| Art. 11. Autorizzazioni e licenze | 13 |
| Art. 12. Gestione delle emergenze..... | 13 |
| Capo 4 – LA PRODUZIONE DEI PASTI – LE MATERIE PRIME | 14 |
| Art. 13. Le derrate alimentari | 14 |
| 13.1. I prodotti biologici o altrimenti qualificati | 15 |
| Art. 14. Ricevimento delle materie prime presso il centro cottura | 16 |
| Art. 15. Conservazione delle derrate presso il magazzino ed il centro cottura..... | 17 |
| Capo 5 – I MENÙ E LA COMPOSIZIONE DEL PASTO | 18 |
| Art. 16. I menù | 18 |
| Art. 17. La variazione dei menù..... | 19 |
| Art. 18. La composizione del pasto | 19 |
| Art. 19. Le diete speciali..... | 19 |

| | | |
|---|--|----|
| 19.1. | Le diete terapeutiche..... | 20 |
| 19.2. | Le diete etico-religiose | 20 |
| Art. 20. | Disposizioni comuni per le diete speciali..... | 20 |
| Capo 6 – LA COTTURA DEI PASTI | | 22 |
| Art. 21. | Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione | 22 |
| Art. 22. | Cottura | 22 |
| Art. 23. | Preparazione piatti freddi | 23 |
| Art. 24. | Condimenti..... | 23 |
| Capo 7 – IL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI..... | | 25 |
| Art. 25. | Il confezionamento per tutte le utenze | 25 |
| 25.1. | Sistema derogatorio/transitorio | 25 |
| Art. 26. | Il confezionamento delle diete terapeutiche | 25 |
| Art. 27. | Il confezionamento delle diete etico-religiose | 25 |
| Art. 28. | Il confezionamento: indicazioni generali | 25 |
| Capo 8 – IL TRASPORTO DEI PASTI | | 27 |
| Art. 29. | Il piano dei trasporti | 27 |
| Art. 30. | I mezzi adibiti al trasporto..... | 27 |
| Capo 9 – LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI E LA GESTIONE DELLE ECCEDENZE | | 28 |
| Art. 31. | La distribuzione dei pasti..... | 28 |
| Art. 32. | La gestione delle eccedenze alimentari e dei residui della preparazione dei cibi | 29 |
| Capo 10 – LA GESTIONE AMMINISTRATIVA DEL SERVIZIO | | 30 |
| Art. 33. | Prenotazione, addebito e pagamento dei pasti | 30 |
| Capo 11 – PULIZIE E SANIFICAZIONE | | 31 |
| Art. 34. | Pulizie | 31 |
| Art. 35. | Rifiuti | 31 |
| Art. 36. | Garanzie igieniche..... | 31 |
| 36.1. | Sistema transitorio per il contrasto all’epidemia Covid-19 | 32 |
| Capo 12 – I BENI MOBILI ED IMMOBILI - LE MANUTENZIONI..... | | 33 |
| Art. 37. | Consegna (e riconsegna) dei beni | 33 |
| 37.1. | Il nuovo refettorio presso la scuola primaria | 33 |
| Art. 38. | Manutenzione ordinaria..... | 33 |
| Art. 39. | Manutenzione straordinaria | 34 |
| Art. 40. | Manutenzioni presso Il centro cottura | 34 |
| Art. 41. | Ulteriori beni alimentari..... | 34 |
| Capo 13 – L’AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO | | 35 |
| Art. 42. | Controllo igienico sanitario | 35 |
| Art. 43. | Limiti analitici di riferimento..... | 35 |
| Capo 14 – IL PERSONALE | | 36 |
| Art. 44. | Personale – disposizioni generali..... | 36 |

| | | |
|---|---|-----------|
| Art. 45. | L'organico: standard minimi | 36 |
| Art. 46. | Formazione e addestramento | 37 |
| Art. 47. | Vestiaro del personale..... | 38 |
| Art. 48. | Caratteristiche e obblighi del personale..... | 38 |
| Art. 49. | Disposizioni generali sulla manodopera | 38 |
| Art. 50. | Sicurezza dei lavoratori per le attività gestionali | 39 |
| Art. 51. | Sicurezza dei lavoratori per i rischi interferenziali | 39 |
| Art. 52. | Clausole sociali..... | 39 |
| Capo 15 – ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE E CONTROLLI..... | | 41 |
| Art. 53. | Relazione sull'andamento del servizio e customer satisfaction | 41 |
| Art. 54. | I comitati/ commissioni mensa | 41 |
| Art. 55. | Diritto di controllo dell'amministrazione comunale | 41 |
| Art. 56. | Organismi preposti al controllo | 41 |
| Art. 57. | Tipologia dei controlli..... | 42 |
| Capo 16 – I PASTI DOMICILIARI | | 43 |
| Art. 58. | Oggetto dell'opzione | 43 |
| Art. 59. | Elementi quantitativi del servizio opzionale | 43 |
| Art. 60. | Caratteristiche del servizio opzionale..... | 43 |
| Capo 17 – DISCIPLINA CONTRATTUALE..... | | 45 |
| Art. 61. | Interpretazione del contratto e del capitolato speciale d'appalto..... | 45 |
| Art. 62. | Disposizioni particolari riguardanti l'appalto | 45 |
| Art. 63. | Rinvio allo schema di contratto | 45 |
| Art. 64. | Allegati | 45 |

Capo 1 - NATURA E OGGETTO DEL CONTRATTO

Art. 1. Oggetto dell'appalto

- i. Oggetto del presente appalto è la gestione del servizio di ristorazione scolastica e comprende in sintesi i seguenti servizi:
 - Approvvigionamento derrate alimentari e preparazione pasti presso il centro cottura dell'appaltatore, da trasportarsi presso le scuole del territorio nel prosieguo indicate;
 - Pulizia preventiva e preparazione tavoli, riassetto e pulizia locali, tavoli, attrezzature e stoviglie dei refettori nel prosieguo indicati.
- ii. In corso di esecuzione la stazione appaltante si riserva la facoltà di estendere il servizio anche ai pasti domiciliari per anziani, nell'ambito degli importi opzionali previsti dal disciplinare di gara, e mediante l'istituto della ripetizione di servizi analoghi.
- iii. 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 il comune, i miglioramenti e le soluzioni migliorative e aggiuntive contenute nell'offerta tecnica presentata in sede di gara e recepite dal comune.
- iv. 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.

Art. 2. Definizioni

- i. 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) Committente, denominata altresì Amministrazione Comunale, 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 dal comune, 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 dal comune 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 dal comune 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)** Chilometro zero: si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura non superiore a 200 Km;
- 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;
- u)** Refettorio scolastico: utenza che riceve pasti trasportati in legame;
- v)** Arredi: dotazioni come tavoli, sedie ed altre necessarie per le attività dei refettori di consumo e dei locali accessori;
- w)** Attrezzature: strumenti, arredi e macchinari necessari per produrre, trasportare, distribuire alimenti;
- x)** Confezionamento dei pasti: attività che seguono la fine della preparazione e precedono il trasporto degli alimenti; comprendono la predisposizione delle gastronorm alla conservazione in legame caldo delle pietanze con l'utilizzo di contenitori termici;
- y)** Contenitori termici: contenitori destinati al mantenimento passivo della temperatura degli alimenti che contengono, sono utilizzati per il trasporto dei pasti in legame fresco caldo;
- z)** Eccedenza: piatto/pasto non somministrato, che può essere riutilizzato secondo quanto definito nel Capitolato, assicurando il mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie e sensoriali;
- aa)** Gastronorm: contenitori generalmente in acciaio, adatti ad esporre, servire, conservare e trasportare alimenti; esistono in varie misure comunque normalizzate;
- bb)** Grammatura: massa (a crudo o a cotto; al netto o al lordo), espressa in grammi, dei piatti;
- cc)** Impianti: dotazioni tecnologiche relative ai servizi di: utenze acqua, gas ed energia elettrica, scarichi, estrazione e trattamento dell'aria diversi dalle cappe aspiranti nelle cucine;
- dd)** Progettazione del menù: formulazione di menù diversificata per tipologie di consumatori e utenti, con indicazione delle ricette, degli ingredienti e relative quantità e dei valori nutrizionali, redatta secondo dieta;

Art. 3. Durata del contratto

- i. La durata dell'appalto è determinata in n. 3 anni scolastici, a decorrere presumibilmente dal 01/09/2021, o comunque dalla data di avvio dell'esecuzione che sarà comunicata all'aggiudicatario, e con scadenza fissata al 31/08/2024.
- ii. È fatta salva la facoltà del comune di avvalersi delle opzioni di durata contemplate dal disciplinare di gara.

Art. 4. Modalità di stipulazione del contratto

- i. Il contratto è stipulato in forma pubblica amministrativa.
- ii. Tutti gli oneri connessi al contratto, ivi compresi i diritti di segreteria e rogito, sono a carico dell'aggiudicatario.

Art. 5. Principi generali per l'esecuzione del servizio e misure di sicurezza

- i. 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 (ed al relativo aggiornamento in fase di approvazione);
 - sana ed equilibrata alimentazione, in conformità alla più recente versione dei LARN – Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la Popolazione italiana (Società Italiana di Nutrizione Umana – SINU, 2014) e successivi aggiornamenti; alle Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana (CREA – Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) e nelle Linee di indirizzo nazionale di cui al punto precedente.
 - 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 n. 65 del 10 marzo 2020, - 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 Decreto 11 aprile 2008, ed aggiornato con Decreto 10 aprile 2013);
 - riduzione delle eccedenze, in conformità alle "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti", approvate in Conferenza Unificata il 19 aprile 2018,
 - 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.
- ii. I servizi devono altresì essere resi nel rispetto delle prescrizioni tecnico operative emanate dagli enti competenti (anche sopravvenute in costanza di rapporto) in relazione al contrasto dell'emergenza Covid-19 tra le quali, a mero titolo indicativo e non esaustivo, quelle previste dai seguenti documenti:
 - Ministero dell'Istruzione - Protocollo d'Intesa per garantire l'avvio dell'anno scolastico nel rispetto delle regole di sicurezza per il contenimento della diffusione del COVID-19 (Decreto Ministero dell'Istruzione n. 87 del 06/08/2020)
 - Ministero dell'Istruzione - Documento di indirizzo e orientamento per la ripresa delle attività in presenza dei servizi educativi e delle scuole dell'infanzia del 03/08/2020 (Decreto Ministero dell'Istruzione n. 80/2020)
 - Ministero dell'Istruzione - Documento per la pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative in tutte le Istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione del 26/06/2020 (Decreto Ministero dell'Istruzione n. 39/2020)
 - Ministero della Salute - Indicazioni per l'attuazione di misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 attraverso procedure di sanificazione di strutture non sanitarie (superfici, ambienti interni) e abbigliamento (Circolare Min.Salute del 22/05/2020)
 - ISS - Rapporto ISS Covid-19 n. 32/2020 REV - Indicazioni ad interim sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2
 - ISS - Rapporto ISS Covid-19 n. 19/2020 REV- Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico chirurgici e biocidi

- ISS - Rapporto ISS Covid-19 n. 17/2020 REV - Indicazioni *ad interim* sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti.
- Ulteriori provvedimenti amministrativi adottati dal competente Istituto Comprensivo.

Capo 2 – ELEMENTI QUANTITATIVI – ORARI E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Art. 6. Utenze, indirizzi, servizi ed orari

i. I refettori e gli orari di consumazione dei pasti, nel servizio a regime, sono i seguenti:

| Nome dell'Utenza | Indirizzo | Tipo di servizio | Orario servizio |
|-------------------------|----------------------|---|--|
| Scuola infanzia | Via del Gabaneto | Trasporto dal centro cottura, consegna, ricevimento pasti, scodellamento e distribuzione al tavolo, allestimento riassetto e pulizia locali, tavoli e stoviglie | Turno unico 11.45-12.30 |
| Scuola primaria | Piazza Ospedale n. 9 | Trasporto dal centro cottura, consegna, ricevimento pasti, scodellamento e distribuzione al tavolo, allestimento riassetto e pulizia locali, tavoli e stoviglie per ciascuno dei due turni in cui si svolge il servizio | Primo turno 11.45-13.30 Secondo turno 12.30-14.15 |

ii. Nelle more di ultimazione del refettorio presso la scuola primaria, o comunque nel perdurare dell'emergenza epidemiologica da Covid 19, il servizio dovrà essere erogato in monoporzione termosigillata, unitamente a posate, bicchiere e tovagliolo monouso. Il tutto come nel prosieguo meglio esplicitato.

| Nome dell'Utenza | Indirizzo | Tipo di servizio | Orario servizio |
|-------------------------------------|--|--|--|
| Scuola dell'Infanzia Statale | Polo Scolastico dell'Infanzia Via del Gabaneto, 1/A | Trasporto dal centro cottura, consegna, ricevimento pasti, scodellamento e distribuzione al tavolo, allestimento riassetto e pulizia locali, tavoli e stoviglie | Turno unico 11.45-12.30 |
| Scuola Primaria Plesso Oratorio | Via Mulini, 6 | Trasporto dal centro cottura dei pasti in monoporzione termosigillata, consegna, ricevimento pasti, distribuzione al tavolo, allestimento, riassetto e pulizia dei tavoli nelle singole classi | Primo turno 11.45-13.30 Secondo turno 12.30-14.15 |
| Scuola Primaria Plesso Parrocchiale | Via del Gabaneto, 1 | Trasporto dal centro cottura dei pasti in monoporzione termosigillata, consegna, ricevimento pasti, distribuzione al tavolo, allestimento, riassetto e pulizia dei tavoli nelle singole classi | Primo turno 11.45-13.30 Secondo turno 12.30-14.15 |

| | | | |
|---|-----------------------|--|--|
| Scuola Primaria Plesso Storico Piano 1° | Piazzale Ospedale, 13 | Trasporto dal centro cottura dei pasti in monoporzione termosigillata, consegna, ricevimento pasti, distribuzione al tavolo, allestimento, riassetto e pulizia dei tavoli nelle singole classi | Primo turno 11.45-13.30 Secondo turno 12.30-14.15 |
| Scuola Primaria Plesso Storico Piano Terra | Piazzale Ospedale, 13 | Trasporto dal centro cottura dei pasti in monoporzione termosigillata, consegna, ricevimento pasti, distribuzione al tavolo, allestimento, riassetto e pulizia dei tavoli nelle singole classi | Primo turno 11.45-13.30 Secondo turno 12.30-14.15 |

- iii. La stazione appaltante ha in ogni caso pieno diritto di modificare la conformazione del servizio in costanza di appalto e l'appaltatore sarà tenuto ad assoggettarsi alle disposizioni organizzative impartitegli.

Art. 7. Utenze, calendario, e quantitativi stimati

- i. Il numero teorico di pasti per ogni anno scolastico, computati sulla base del calendario indicativo di ogni utenza, è il seguente:

| Nome dell'Utenza | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì | Sabato | Calendario indicativo | Pasti anno |
|------------------|--------|---------|-----------|---------|---------|--------|---|--------------|
| Scuola infanzia | 51 | 53 | 52 | 51 | 49 | -- | Da settembre a giugno (201 giorni stimati) | 58.550 |
| Adulti infanzia | 6 | 6 | 6 | 3 | 3 | -- | | 3.110 |
| Scuola primaria | 362 | 358 | 360 | 363 | 322 | -- | Da settembre a giugno (191 giorni stimati) | 10.100 |
| Adulti primaria | 22 | 24 | 24 | 23 | 23 | -- | | 1.510 |
| | | | | | | | Totale pasti annui | 73270 |

- ii. I pasti per la scuola primaria sono attualmente così suddivisi (periodo transitorio):

| Nome dell'Utenza | Tipologia | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì | Sabato | Calendario indicativo | Pasti A.S. |
|---------------------------------|-----------|--------|---------|-----------|---------|---------|--------|---|------------|
| Primaria Plesso Oratorio | bambini | 56 | 55 | 54 | 56 | 49 | -- | Da settembre a giugno (191 giorni stimati) | 8.694 |
| | adulti | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | -- | | 555 |
| Primaria Plesso Parrocchiale | bambini | 38 | 39 | 38 | 37 | 36 | -- | Da settembre a giugno (191 giorni stimati) | 6.104 |
| | adulti | 3 | 5 | 4 | 4 | 5 | -- | | 678 |
| Primaria Plesso Storico P1 | bambini | 134 | 138 | 137 | 137 | 120 | -- | Da settembre a giugno (191 giorni stimati) | 21.791 |
| | adulti | 9 | 10 | 9 | 11 | 8 | -- | | 1.640 |
| Primaria | bambini | 134 | 132 | 134 | 133 | 117 | -- | Da settembre a | 21.310 |

| | | | | | | | | | |
|-------------------|--------|---|---|---|---|---|----|--------------------------------|-----|
| Plesso Storico PT | adulti | 6 | 6 | 7 | 4 | 6 | -- | giugno (191 giorni stimati) | 888 |
|-------------------|--------|---|---|---|---|---|----|--------------------------------|-----|

- iii. I quantitativi sono da intendersi relativi ad un anno scolastico, così come da calendario determinato dall'Istituto Comprensivo.
- iv. L'effettivo svolgimento delle forniture oggetto del servizio è 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.
- v. 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.
- vi. Il quantitativo giornaliero dei pasti da fornire quotidianamente, sarà dunque stabilito sulla base delle presenze effettive, per come comunicate dai singoli refettori al Centro Cottura al più tardi entro le ore 9,00 del giorno stesso del consumo per la scuola primaria; entro le ore 9,30 per la scuola dell'infanzia.

Art. 8. Calendario di funzionamento del servizio

- i. I giorni di funzionamento del servizio, gli orari di apertura e chiusura dei vari refettori sono stabiliti dal dirigente dell'Istituto Comprensivo, e possono essere variati insindacabilmente dal medesimo, senza con ciò riconoscere alcun compenso aggiuntivo alla Ditta appaltatrice che dovrà adeguarsi.
- ii. Eventuali sospensioni del servizio non dipendenti dalla volontà dell'Amministrazione Comunale saranno tempestivamente comunicate alla ditta appaltatrice senza che questi possa pretendere alcun risarcimento.
- iii. Il servizio deve essere sempre garantito, in quanto trattasi di servizio essenziale in relazione all'adempimento dell'obbligo scolastico.

Art. 9. Caratteristiche specifiche del servizio

- i. Il servizio di cui al presente capitolato consiste principalmente:
 - a) Approvvigionamento delle derrate alimentari.
 - b) Preparazione dei pasti.
 - 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 e pasti primaria nel periodo transitorio di cui al successivo art. 25.1).
 - d) Trasporto, consegna e recupero dei contenitori termici e dei materiali necessari alla fruizione del pasto nei vari refettori con idonei automezzi;
 - e) Predisposizione dei menù da fornire a ciascun utente (anche in formato digitale) e da esporre presso i refettori scolastici, oltre un piano di Informazione agli Utenti.
 - f) Fornitura coperti e apparecchiatura tavoli; eventuale reintegro delle stoviglie attualmente presenti, nonché la fornitura delle stoviglie per il nuovo refettorio al termine del periodo transitorio.
 - g) Rigoverno dei locali impiegati per la ristorazione, pulizia locali, dei mobili ed attrezzature, lavaggio dei contenitori e delle stoviglie.
 - h) Fornitura di idonei prodotti necessari per la pulizia e la sanificazione dei locali, dei contenitori, delle stoviglie, dell'attrezzatura e degli arredi impiegati per il servizio, i quali dovranno essere conformi alle previsioni della normativa vigente.
 - i) Raccolta, imballaggio e corretto smaltimento dei rifiuti presso gli appositi contenitori per la raccolta differenziata.
 - j) Fornitura materiale di consumo per lo smaltimento dei rifiuti.

- k) La ditta appaltatrice deve farsi carico delle seguenti attività:
- produzione dei pasti sulla base di menù, grammature e tabelle dietetiche coerenti con le indicazioni del presente capitolato, ed approvati dalla stazione appaltante;
 - applicazione del manuale di autocontrollo H.A.C.C.P.:
 - controllo documentale/amministrativo dei prodotti acquistati;
 - mantenimento degli arredi, attrezzature ed utensili di cucina in buono stato di funzionamento e di conservazione anche sotto il profilo igienico;
 - corretta identificazione dei prodotti ai fini della rintracciabilità;
 - controllo dell'etichettatura;
 - stoccaggio del campione significativo del pasto;
 - corretta gestione del magazzino dal punto di vista igienico sanitario e delle giacenze;
 - redazione delle non conformità rilevate durante tutte le fasi di produzione e somministrazione pasti;
 - verifica della genuinità dei prodotti alimentari scartando quelli scaduti o non correttamente conservati;
 - costante pulizia di tutte le attrezzature e delle posate impiegate in cucina;
 - utilizzo dei prodotti per la pulizia in piena conformità con il manuale sopracitato;
 - fornitura (per la scuola primaria) e successivo reintegro regolare per incremento di utenti, usura, perdita o rottura delle dotazioni necessarie al servizio (come ad esempio: piatti, bicchieri, posateria) con beni analoghi.
- ii. 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.
- iii. La suddetta Carta dei servizi dovrà essere presentata dalla ditta aggiudicataria successivamente al provvedimento di aggiudicazione e prima dell'avvio del servizio.
- iv. L'aggiudicatario dovrà inoltre garantire un'informazione agli utenti relativamente a:
- Alimentazione, salute e ambiente;
 - Provenienza territoriale degli alimenti;
 - Stagionalità degli alimenti;
 - Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.
- v. A tal fine nell'ambito dell'offerta tecnica dovrà essere presentato un Piano di comunicazione agli Utenti che indichi chiaramente i temi, i contenuti e le modalità di comunicazione.

Capo 3 – IL CENTRO COTTURA E I REFETTORI

Art. 10. Il centro cottura dell'appaltatore

- i. 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 comunque nella sua disponibilità per mezzo di qualsivoglia strumento giuridico ammesso dall'ordinamento, almeno a far data dall'avvio del servizio (requisito di esecuzione).
 - 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;
 - 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 tale da garantire un tempo di percorrenza, intercorrente fra inizio trasporto e consegna, **non superiore a 30 minuti**.
- ii. Il centro cottura dovrà essere disponibile in tutte le sue funzionalità produttive almeno quindici giorni prima rispetto a quello previsto per l'avvio dei servizi.
- iii. Entro la data di stipula del contratto l'aggiudicatario dovrà presentare i documenti preliminari (ovvero quelli già definitivi) 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.
- iv. In corso di esecuzione, per fronteggiare esigenze sopravvenute, l'appaltatore potrà impiegare un altro centro cottura rispetto a quello originariamente indicato, purché:
 - Il nuovo centro cottura sia in possesso di tutti i requisiti previsti dal presente capitolato, e consenta il rispetto delle tempistiche offerte in sede di offerta tecnica;
 - Venga data comunicazione al comune almeno 60 giorni prima della data prevista per il cambio struttura, si da consentire le eventuali verifiche sulla idoneità della struttura;
 - Sia garantita l'esecuzione contrattuale senza soluzione di continuità;
- v. 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.
- vi. Le linee di produzione devono essere chiaramente identificate ed assoggettate a procedure di autocontrollo ed a sistemi certificati HACCP.
- vii. 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). A tal fine, ed a semplice richiesta, l'affidatario dovrà presentare al comune 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.
- viii. Tutte le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti, devono rispondere ai requisiti di legge (DM 21 marzo 1973, come da ultimo aggiornato dal DM 31 maggio 2016, n. 142; D.P.R. n. 777 del 23 agosto 1982 s.m.i, d.lgs. 10 febbraio 2017, n. 29) ed essere in linea con le norme di buona fabbricazione.

10.1. Il magazzino

- i. 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
- ii. 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, come meglio precisato nel prosieguo del presente documento.

Art. 11. **Autorizzazioni e licenze**

- i. Il servizio dovrà essere erogato nel rispetto della disciplina vigente o sopravvenuta in tema di autorizzazioni preventive, autorizzazioni sanitarie e licenze commerciali.

Art. 12. **Gestione delle emergenze**

- i. In sede di offerta dovranno essere indicate le soluzioni alternative a carico dell'appaltatore per far fronte ad eventuali e straordinarie situazioni di emergenza, relative a scenari di temporanea indisponibilità del centro cottura messo a disposizione dell'appaltatore stesso, tali da garantire in ogni caso la continuità del servizio.
- ii. In tale evenienza potrà straordinariamente essere accordata la possibilità di modifica del menù prevista per il giorno in cui si verifica l'evento, e di deroga alle tempistiche massime intercorrenti tra inizio trasporto e consegna.

Capo 4 – LA PRODUZIONE DEI PASTI – LE MATERIE PRIME

Art. 13. Le derrate alimentari

- i. L'aggiudicatario predispone procedure di selezione, valutazione e ri-valutazione dei fornitori di materie prime alimentari, inserendo i requisiti specificati dal presente capitolato.
- ii. 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.
- iii. Tutte le materie prime e i semilavorati necessari alla realizzazione dei pasti scolastici devono avere le caratteristiche previste dalle LINEE DI INDIRIZZO PER LA REFEZIONE SCOLASTICA, nella versione più recente, approvate dall'ATS Brescia, e dalle alle "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica", solo per le parti descritte da pagina 87 a pagina 104 per materie prime, il tutto in coerenza e con allineamento a quanto previsto dai pertinenti CAM.
- iv. 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.
- v. Si riportano di seguito le ulteriori caratteristiche richieste per le materie prime alimentari necessarie alla produzione, o migliorative della stessa:
 - a) prodotti biologici – L'aggiudicatario propone alimenti di origine biologica in parziale sostituzione di materie prime convenzionali, secondo le percentuali nel prosieguo indicate;
 - b) prodotti DOP, IGP, STG, tipici e tradizionali – L'aggiudicatario potrà proporre alimenti di queste categorie in sostituzione di alimenti convenzionali, nell'ambito dell'offerta tecnica;
 - c) prodotti locali ed esotici/equo-solidali – L'aggiudicatario può proporre in sede di offerta tecnica alimenti di origine locale (cioè prodotti la cui origine agricola sia prioritariamente della Provincia di Brescia, o in ogni caso entro una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura non superiore a 200 Km) in sostituzione di alimenti convenzionali; per le definizioni di chilometro zero e di filiera corta si rimanda ai pertinenti CAM. Parimenti possono essere proposti prodotti esotici/equo-solidali o comunque derivanti da agricoltura sociale di cui alla legge 141/2018;
 - d) Tutte le precedenti proposte dovranno, nell'ambito dell'Offerta Tecnica, essere comprese in un progetto di valorizzazione degli stessi prodotti, indicando i destinatari e le modalità di comunicazione e promozione scelte;
 - e) non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preinpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;
 - f) 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. Per tali prodotti non trova applicazione il principio di stagionalità;
 - g) in caso di mancata reperibilità temporanea dei corrispondenti prodotti freschi, possono essere utilizzate verdure e pesce congelati/surgelati esclusivamente concordando precedentemente con il comune, comunicando per iscritto le referenze congelate/surgelate che si intenderebbero utilizzare ed il periodo di eventuale utilizzo in deroga;
 - h) è concesso l'utilizzo di verdure di terza gamma solo in caso di motivata impossibilità di ricorrere alla prima gamma;
 - i) deve essere prevista la fornitura di pane non addizionato di grassi ed a ridotto contenuto di sale ($\leq 1,7\%$ rispetto alla farina);
 - 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) il sale va usato moderatamente, e questo deve essere iodato;

- l) il formaggio da grattugia dovrà avere una stagionatura di almeno 18 mesi;
 - m) l'olio sarà, per ogni uso, extravergine di oliva;
 - n) le carni conservate eventualmente presenti nel menù dovranno risultare esenti da conservanti e aromi;
 - o) Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.
 - 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) non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti irradiati;
 - s) non è consentito congelare le materie prime acquistate fresche ed il pane, o ricongelare alimenti già scongelati;
 - t) non è ammesso il ricorso all'uso di cibi precucinati;
 - u) gli alimenti scaduti non dovranno sostare nelle celle frigorifere o nei magazzini, ma dovranno essere identificati e tenuti in contenitori separati, destinati esclusivamente a quello scopo;
 - v) è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti al consumo;
 - w) i grassi dovranno, ove possibile, essere aggiunti a crudo.
- vi. Ogni variazione nelle materie prime, rispetto ai requisiti sopra elencati, deve essere comunicata al comune per riceverne preventiva autorizzazione.
- vii. 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 dal comune, senza che questo comporti variazioni di prezzo/pasto.
- viii. Si rinvia ai Criteri Minimi ambientali per le ulteriori caratteristiche delle derrate alimentari, i quali hanno prevalenza in caso di difformità con quanto qui riportato.

13.1. I prodotti biologici o altrimenti qualificati

- i. I pasti devono essere composti impiegando interamente alimenti biologici o altrimenti qualificati (cfr. Cam), o da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita **su base trimestrale** la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:
- **frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A dei CAM medesimi, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
 - **uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio):** biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
 - **carne bovina:** biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
 - **carne suina:** biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai

requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

- **carne avicola:** biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.
- **Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei):** I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b) , punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.
- **Salumi e formaggi:** almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
- **Latte e yogurt:** biologico.
- **Olio:** come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;
- **Pelati, polpa e passata di pomodoro:** almeno il 33% in peso devono essere biologici.

Art. 14. Ricevimento delle materie prime presso il centro cottura

- i. 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.
- ii. Eventuali prodotti ritenuti "non conformi" e non restituiti immediatamente al fornitore, devono essere identificati ed isolati dalle restanti merci.
 - iii. Le derrate deperibili devono essere introdotte nelle celle a temperatura controllata entro e non oltre 30 minuti dal ricevimento.
 - iv. Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti.
 - v. I prodotti devono essere appoggiati su appositi ripiani o scaffali e sollevati da terra di almeno 20 cm.
 - vi. Evitare l'accatastamento irregolare delle derrate.
 - vii. I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella entro 20 minuti dalla consegna.
 - viii. La sistemazione dei prodotti deve essere effettuata secondo il metodo FI.FO. (First in, First out).
 - ix. Evitare di sovraccaricare eccessivamente frigoriferi e celle e non introdurre recipienti caldi.
 - x. Le derrate semilavorate devono essere consegnate presso le diverse strutture nelle quantità e tipologie merceologiche previste dai menù giornalieri.
 - xi. Le derrate destinate agli utenti celiaci devono essere identificate e segregate in specifico armadio o in un'area al riparo da cross-contaminazioni.
 - xii. I prodotti sanificanti devono essere stoccati in locali o armadi chiusi e non devono mai essere riposti in modo promiscuo con alimenti.

Art. 15. Conservazione delle derrate presso il magazzino ed il centro cottura

- i. 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.
- ii. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in impianti frigoriferi distinti.
- iii. I prodotti cotti dovranno essere conservati in contenitori di acciaio inox o altro materiale idoneo.
- xiii. Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori devono essere conservate in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici, evitando l'esposizione alla luce diretta.
- xiv. Le confezioni aperte o i prodotti tolti dall'imballo originale devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente con idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle.
- xv. I prodotti non deperibili (riso, pasta e biscotti) aperti devono essere conservati o in contenitori di vetro ermeticamente chiusi con la loro corretta etichettatura o nei sacchetti originale correttamente chiusi e riposti in armadietti chiusi.
- xvi. Il contenuto residuo dei contenitori in banda stagnata aperti deve essere travasato in un contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con alimenti. È necessario conservare l'etichettatura originale al fine di consentire la rintracciabilità del prodotto, e/o seguire le modalità previste all'interno del piano di autocontrollo.
- xvii. Gli alimenti non devono essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa è necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.

Capo 5 – I MENÙ E LA COMPOSIZIONE DEL PASTO

Art. 16. I menù

- i. 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.
- ii. I menù necessari al servizio devono sempre rispettare i seguenti requisiti:
 - a) I menù proposti sono elaborati secondo i criteri generali indicati dalle più volte richiamate Linee guida ATS Brescia, nel rispetto delle grammature, delle quantità e degli apporti di nutrienti previste dai ricettari ivi contenuti. I pesi indicati si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. Dette linee guida possono in ogni caso essere derogate dal Comune, anche ai fini di aumentare i profili di gradibilità del piatto.
 - b) Devono essere predisposti menù distinti per tipologia di struttura, (scuole dell'infanzia, scuola primaria), nonché dedicati a due stagioni (autunno/inverno – primavera/estate) ed ognuno di questi sviluppato su almeno 4 settimane.
 - c) 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.
 - d) 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.
 - e) 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 dai pertinenti Criteri Minimi Ambientali.
 - f) Tutti i menù redatti devono essere prima proposti e condivisi con il comune, cui compete la preliminare approvazione e quindi opportunamente pubblicati, in accordo con il comune, in modo che le famiglie degli utenti possano disporne almeno due settimane prima del loro effettivo utilizzo; è sempre facoltà dell'amministrazione di imporre il ritorno al menù attualmente in uso, senza che questo comporti costi aggiuntivi a suo carico.
 - g) La data di attivazione del menù primavera/estate è da concordare con il comune almeno quattro settimane prima dell'effettivo utilizzo in modo da permettere l'informazione alle famiglie con due settimane di anticipo;
 - h) i menù devono tener conto delle esigenze delle diverse tipologie di utenti;
 - i) 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;
 - j) la ditta appaltatrice dovrà rendere disponibile copia dei menù (anche in forma digitale) ad ogni utente entro i tempi indicati ai punti precedenti;
 - k) allo scopo di favorirne la diffusione, l'Appaltatore deve anche provvedere alla spedizione via e-mail al comune di copia a colori in formato .pdf di ogni menù realizzato, sia standard sia dedicato a diete speciali;
 - l) ogni menù deve evidenziare l'origine biologica, locale, tipico/tradizionale, locale, DOP, IGP, STG ed esotica ed equo-solidale delle materie prime;
 - m) 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).
 - n) In ogni menù devono risultare specificate le quotidiane proposte di verdura di stagione, nonché i formati di pasta e le specie ittiche previste;
 - o) nel menù settimanale dovrà di norma essere garantita la variabilità di almeno 3 tipologie di frutta;
 - p) per quanto riguarda la frequenza di presentazione dei diversi piatti, siano utilizzati i criteri illustrati nelle "Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica", Tabella 2 recante "Frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica", ovvero analoghe disposizioni previste nelle linee guida ATS;
 - q) almeno mensilmente l'aggiudicatario deve proporre menù a tema (elaborati tenendo conto delle diete speciali);

- r) in occasione delle principali festività, l'aggiudicatario - con anticipo di almeno un mese rispetto alla data di effettivo utilizzo - elabora e propone al comune dei menù differenziati da quelli standard in vigore; tali menù devono essere dedicati alla stessa festività ed essere elaborati tenendo conto delle diete speciali;
- s) 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:
- modalità di progettazione, in collaborazione con il comune, delle ricette da proporre,
 - test di gradimento preliminari all'inserimento della nuova ricetta,
 - sistemi di informazione, coinvolgimento e motivazione delle figure coinvolte (alunni, insegnanti e personale operativo) prima dell'inserimento effettivo in menù,
 - metodi di valutazione dell'accettabilità del nuovo piatto proposto,
 - figure di responsabilità interessate.
- iii. 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.
- iv. 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.
- v. Il menù proposto in sede di gara non ha valore negoziale, potrà subire tutte le variazioni richieste dall'amministrazione, ed ha il solo scopo di valutare la capacità della ditta di strutturare menù sulla base di linee guida, e quindi di elaborare menù con una bilanciata e sapiente combinazione dei diversi prodotti.

Art. 17. La variazione dei menù

- i. 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.
- ii. Ferme le ipotesi di flessibilità previste dai Criteri Minimi Ambientali che il comune si riserva di concedere, sarà 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;
 - oggettiva irreperibilità delle materie prime.
- iii. 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.
- iv. Con anticipo di almeno due giorni lavorativi potranno altresì essere richiesti dal comune menù alternativi per gite scolastiche (pranzo al sacco) che dovranno essere realizzati conformemente alle specifiche contenute nelle linee guida ATS Brescia.

Art. 18. La composizione del pasto

- i. I pasti, oltre ad essere conformi alle tabelle dietetiche/ricettari di cui alle linee guida ATS, dovranno essere così composti:
- 1 primo piatto
 - 1 secondo piatto
 - 1 contorno
 - frutta fresca di stagione
 - pane
- ii. Con riferimento alla fornitura d'acqua, questa è da fornirsi minerale in bottiglia da 500 ml.

Art. 19. Le diete speciali

19.1. Le diete terapeutiche

- i. Per i bambini che risultano affetti da particolari patologie documentate da prescrizioni sanitarie si fa riferimento alle linee guida nazionali per la ristorazione scolastica, ed alle linee guida e/o a eventuali prescrizioni della competente ATS.
- ii. 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.
- iii. La Ditta appaltatrice, sotto la propria responsabilità, dovrà immediatamente elaborare il menù coerente con la prescrizione sanitaria mediante personale professionalmente qualificato (dietista o tecnologo alimentare), approntando e somministrando le diete richieste senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.
- iv. La preparazione dei pasti con diete sanitarie deve avvenire unicamente in specifica area del centro cottura, nel rispetto delle vigenti leggi.
- v. 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 isotermici, ovvero con soluzione analoga o migliorativa.
 - essere somministrati in piatti di tipologia differente o con colorazione differente o con segno di identificazione.
- vi. 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.
- vii. 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 (per i plessi serviti) è del personale della Ditta appaltatrice.
- viii. Per la preparazione delle diete speciali potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle merceologiche riportate nel presente capitolato e nei suoi allegati.

19.2. Le diete etico-religiose

- i. 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.);

Art. 20. Disposizioni comuni per le diete speciali

- i. 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); il comune 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 il comune, quindi realizza un'informativa alle famiglie sulle modalità di gestione delle diete speciali.
- ii. Tutte diete devono in ogni caso essere conformi a quanto dettato dalle linee guida ATS.

Capo 6 – LA COTTURA DEI PASTI

Art. 21. Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

- i. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:
- I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno, plastica, ecc).
 - Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti è tassativamente vietato tenere nelle zone preparazione e cottura prodotti sanificanti.
 - Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto d'estrazione d'aria dovrà essere in funzione.
 - Il personale addetto alla gestione del magazzino non può accedere ai locali di produzione nè effettuare qualsiasi tipo di lavorazione.
 - Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi, alla preparazione di alimenti che non saranno sottoposti a successiva operazione di cottura o al confezionamento dei pasti dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.
 - Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente e, prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo, al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate e rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.
 - Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per derrate di diversa tipologia merceologica o per carni bianche e rosse devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti. In alternativa, tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia delle superfici e delle attrezzature.
 - Tutti i prodotti surgelati/congelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento, ad eccezione delle verdure.
 - I prodotti surgelati/congelati devono essere scongelati in celle o frigoriferi appositi, a temperatura compresa tra 0° C e +4° C e in teglie forate per consentire il percolamento del liquido di scongelamento. È vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o in acqua. Una volta scongelato un prodotto non può essere ricongelato e deve essere sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.
 - La pulitura e il porzionamento di salumi e formaggi devono essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
 - Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente precedenti la cottura.
 - La mondatura, il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo, ad eccezione delle patate, della verdura per minestre e passati e sughi.
 - 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.
 - I legumi secchi: dovranno essere messi a mollo per 24 ore con due ricambi d'acqua; nel caso di fagioli l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
 - La porzionatura di salumi e di formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.
 - Il formaggio grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata di consumo. È vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta fino a 1 cm.
 - la carne trita deve essere macinata in giornata;

Art. 22. Cottura

- i. 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) ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in appositi forni;
- d) i primi piatti devono essere prodotti in modo espresso (doppio turno di cottura per la scuola primaria, con riferimento a pasta, riso e piatti analoghi), appena prima del confezionamento; in ogni caso l'inizio delle cotture non può avvenire prima di 2 ore dalla distribuzione. Non è ammessa la precottura.
- e) 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;
- f) 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;
- g) 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;
- h) le verdure devono essere cotte al forno o a vapore;
- i) i secondi piatti devono, preferibilmente, essere cotti al forno;
- j) Tutte le preparazioni gastronomiche devono essere cotte in giornata ad esclusione di arrostiti, brasati, riso per insalata di riso, patate per produzione polpette, tortini o hamburger e ingredienti per lasagne e paste al forno, che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura siano raffreddati con l'ausilio di un refrigeratore rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati a temperatura di refrigerazione.
- k) È vietato effettuare nella stessa giornata produttiva operazioni di cottura, abbattimento e rinvenimento.
- l) È vietato il raffreddamento di prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua.
- m) Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.
- n) I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox, ed è vietato l'utilizzo di recipienti in alluminio.
- o) Sono fatte salve modalità di cottura alternative, purché idonee a migliorare salubrità, sicurezza e gusto del cibo, e preservarne le proprietà nutritive.

Art. 23. Preparazione piatti freddi

- i. La preparazione dei piatti freddi deve avvenire esclusivamente nelle specifiche aree individuate nel centro di cottura.
- ii. La conservazione dei piatti freddi, precedentemente al trasporto, deve avvenire ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

Art. 24. Condimenti

- i. 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.
- ii. Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla somministrazione dietro richiesta del commensale.
- iii. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure cotte, dei sughi (es. pesto) e per la preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.
- iv. Prima di procedere al condimento delle verdure cotte, in particolare per quelle a foglia larga, si dovrà provvedere, eventualmente impiegando anche mezzi meccanici, all'allontanamento igienico del liquido in eccesso.

- v. Per il condimento delle insalate fresche, si utilizzerà oltre all'olio extra vergine d'oliva e al sale, qualora richiesto presso i refettori scolastici esclusivamente per i commensali adulti, l'aceto di vino o in alternativa, il succo di limone "industriale-confezionato" o l'aceto di mele.

Capo 7 – IL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

Art. 25. Il confezionamento per tutte le utenze

- i. I pasti per tutte le Utenze devono essere confezionati in contenitori pluriporzione con le seguenti caratteristiche, ovvero equivalenti o migliorative:
 - **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.

25.1. Sistema derogatorio/transitorio

- i. In deroga alle disposizioni del presente capitolato in relazione al confezionamento, ivi comprese le tempistiche, che comunque dovranno essere le minori possibile, e ferma la possibilità di concordare menù ad hoc meglio rispondenti alle diverse modalità di confezionamento, l'appaltatore si obbliga a dare attuazione alle disposizioni nazionali e/o regionali in materia di contrasto all'emergenza epidemiologica Covid-19, limitatamente al periodo di validità delle misure ivi previste, e comunque misure analoghe, nelle more di ultimazione del nuovo refettorio presso la scuola primaria.
- ii. Per l'anno scolastico 2021/2022, per la scuola Primaria è previsto il consumo del pasto in classe (circa 30 classi), e l'appaltatore si obbliga a fornire e distribuire in ciascuna classe pasti in monoporzione termosigillati all'origine presso il centro cottura, unitamente a posate, bicchiere e tovagliolo monouso.
- iii. Il materiale a perdere potrà essere richiesto anche in formato biodegradabile o compostabile.
- iv. Sono da intendersi a carico dell'appaltatore: la preventiva sanificazione, l'allestimento, lo sbarazzo e la pulizia dei tavoli al termine del consumo dei pasti.
- v. Dette modalità operative comporteranno il riconoscimento di un costo aggiuntivo a favore dell'appaltatore rispetto al prezzo del servizio a regime, applicato ad ambedue le utenze, per come determinato in sede di offerta, e per come meglio declinato nel disciplinare di gara.

Art. 26. Il confezionamento delle diete terapeutiche

- i. Le diete speciali per tutte le Utenze devono essere confezionate in monoporzione termosigillata, ovvero in contenitori termici ad alveoli in materiale plastico rigido non espanso, resistente agli urti, con pietanziera in acciaio inox, a chiusura ermetica in monoporzione, ovvero ancora in maniera equivalente o migliorativa. Le confezioni dovranno riportare una etichetta identificativa dell'utente destinatario portatore di dieta sanitaria, e dovranno essere in ogni caso diversificate ed agevolmente individuabili rispetto agli altri pasti.

Art. 27. Il confezionamento delle diete etico-religiose

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

Art. 28. Il confezionamento: indicazioni generali

- i. Il trasporto deve avvenire con modalità atte a mantenere l'appetibilità degli alimenti e ad evitare la crescita microbica, secondo le temperature e le modalità previste dal D.P.R. n. 327/80 e s.m.i.
- ii. I contenitori isotermici devono avere una rastrelliera interna (serie di guide interne) al fine di permettere l'uso di bacinelle e teglie gastronorm nelle diverse combinazioni.
- i. I contenitori, nonché le eventuali attrezzature per la movimentazione degli stessi, devono possedere, ove previsto, la marcatura CE.
- ii. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori separati (ad es. pasta, sugo, formaggio grattugiato, pietanza, contorno).

- iii. I contenitori isotermici devono riportare una etichetta indicante il contenuto (es. I° piatto, II° piatto, ecc.) e la destinazione; dovrà inoltre essere applicato un sigillo che garantisca l'impossibilità di manomissione durante il trasporto.
- iv. Sulle rastrelliere, nella specifica area di confezionamento del Centro Cottura, saranno collocati contenitori gastronomi in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di favorire il mantenimento delle temperature previste dalla legge e di evitare lo sversamento di liquidi.
- v. Le gastronomie in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte, degli gnocchi e dei risotti devono avere un'altezza adeguata e, in ogni caso, non devono essere riempite totalmente al fine di evitare fenomeni di impaccamento.
- vi. L'alloggiamento del cibo porzionato nelle gastronomie, quali, ad esempio, pizza, polpette, frittata, pesce al forno, etc., deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.
- vii. I primi piatti, i secondi piatti e i contorni devono essere conservati in contenitori differenti. Ai primi piatti, al fine di evitare l'impaccatura, deve essere aggiunto olio extra vergine di oliva.
- viii. I secondi piatti destinati agli utenti adulti devono essere veicolati in gastronomie separate da quelle dei prodotti destinati ai bambini o, se introdotte nelle stesse gastronomie, devono essere ben individuabili.
- ix. Per le preparazioni in pluriporzione, è necessario dare indicazioni di porzionatura in base alla tipologia di piatto da distribuire (es. numero pezzi cad., ecc.).
- x. Tortini, lasagne, pasta al forno e sformati devono essere consegnati già porzionati in un unico strato. Per separare prodotti veicolati in più strati, se necessario, dovrà essere utilizzata carta da forno.
- xi. Le preparazioni contenenti liquido o comunque che possono essere oggetto di rovesciamento devono essere veicolate in contenitori a chiusura ermetica.
- xii. Le temperature di confezionamento dovranno garantire all'arrivo le condizioni termiche idonee presso i refettori scolastici.
- xiii. Il formaggio grattugiato per il condimento dei primi piatti deve essere veicolato a temperatura controllata, non superiore a +6°C.
- xiv. Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio e/o in altro idoneo contenitore; è vietato l'uso di graffette metalliche per la chiusura di contenitori e sacchetti.
- xv. La frutta deve essere trasportata in specifici contenitori ad uso alimentare, muniti di coperchio.
- xvi. Potrà essere proposto l'impiego di contenitori con caratteristiche tecniche diverse rispetto a quelle previste dal presente documento, purché equivalenti ovvero migliorative, fatta salva la necessaria accettazione del Comune.

Capo 8 – IL TRASPORTO DEI PASTI

Art. 29. Il piano dei trasporti

- i. La ditta appaltatrice dovrà elaborare e presentare un piano organizzativo trasporti, in cui dovranno essere illustrate le strategie per ottimizzare la logistica e le tempistiche di consegna, nonché indicati i mezzi che s'impegna a mettere a disposizione per la concretizzazione delle suddette strategie.
- ii. Il piano di trasporto dei pasti dovrà essere consegnato prima della stipula del contratto, e questo dovrà essere sempre rispettato. 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.
- iii. L'aggiudicatario deve in ogni caso assicurare, per ogni Refettorio, un tempo non superiore:
 - a) fra confezionamento subito dopo il termine della cottura e inizio trasporto: a 20 minuti;
 - b) fra inizio trasporto e consegna: a 30 minuti, ferma la miglioria proposta in offerta tecnica;
 - c) fra consegna e consumo: a 20 minuti.
- iv. Le tempistiche di cui alle lettere a) e c) scontano una tolleranza del 5%, e potranno essere derogate nella fase transitoria dell'appalto, fermi i principi già espressi nel precedente art. 25.1.

Art. 30. I mezzi adibiti al trasporto

- i. 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:
 - In possesso dei requisiti igienico-sanitari di cui al D.P.R.327/80 art. 43 e dalle altre norme vigenti in materia che s'intendono tutte richiamate
 - 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.
- ii. 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 in modo tale da garantire il mantenimento delle temperature fino ai punti di distribuzione.
- iii. Periodicamente la Ditta appaltatrice dovrà 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 ECCEDENZE

Art. 31. La distribuzione dei pasti

- i. Gli orari di distribuzione e gli indirizzi dei refettori scolastici sono riportati nell'art. 6 del presente capitolato. Il tempo massimo decorrente tra confezionamento e consumo è indicato al precedente art. 29.
- ii. Il servizio prevede la distribuzione al tavolo di tutte le pietanze.
- iii. In tutti i casi il coperto comprende: tovaglioli di carta monouso, piatti (piano e fondo, ceramica o porcellana bianca), bicchiere, posate in acciaio inossidabile. In ogni caso tutti i prodotti in carta dovranno rispettare i criteri ecologici previsti dai CAM. Resta fermo quanto previsto per il periodo transitorio.
- iv. Le tovaglette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.
- v. Per tutte le Utenze l'acqua minerale è da fornirsi in bottiglia, assicurando in ogni caso una fornitura di almeno mezzo litro per ogni utenti.
- vi. Al momento della consegna deve essere effettuata la verifica immediata del materiale consegnato rispetto al prospetto dietetico presente in cucina. In caso di incongruenze il personale addetto alla distribuzione deve provvedere ad informare immediatamente il Responsabile del servizio.
- vii. L'assemblaggio dei primi piatti ed il condimento dei contorni e delle preparazioni che lo richiedono devono essere effettuati presso il terminale di distribuzione, appena prima della somministrazione.
- viii. L'assemblaggio e il condimento del primo piatto devono avvenire a ridosso della somministrazione.
- ix. Tutto il condimento deve essere aggiunto al piatto previsto. Al momento del condimento deve essere aggiunto tutto il formaggio grattugiato consegnato e solo una piccola dose potrà essere tenuta per condire le diete leggere o le diete speciali.
- x. La frutta deve essere lavata prima della somministrazione utilizzando attenzione e cautela per evitare che il prodotto si danneggi e si deteriori.
- xi. Durante il consumo dei pasti le porte e le finestre prive di retine anti-insetti dovranno rimanere chiuse.
- xii. È vietata la presenza nelle zone di distribuzione e di assemblaggio di prodotti sanificanti, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo durante le operazioni di somministrazione.
- xiii. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione, togliere monili e orologio e indossare guanti monouso e mascherina per le operazioni di somministrazione.
- xiv. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà indossare idonea divisa conforme a quanto previsto dalla normativa vigente, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'Impresa. Il copricapo deve essere idoneo a raccogliere tutta la capigliatura. Non è consentito indossare abiti personali sopra la divisa.
- xv. Prima d'iniziare il servizio dovrà essere effettuata l'operazione di taratura, che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso da distribuire ad ogni utente, facendo riferimento alle tabelle grammature a cotto delle pietanze (ad esempio 50 gr di arrosto corrispondono a 2 fette).
- xvi. La distribuzione ai commensali deve fare riferimento alle tabelle contrattuali delle grammature a cotto delle pietanze. Ad ogni singolo utente dovrà essere somministrata almeno la porzione prevista.
- xvii. L'appaltatore deve concordare con il comune 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.
- xviii. Le pietanze devono essere servite con utensili adeguati e con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando i gusti personali dell'utente.
- xix. Il pane dovrà essere messo in tavola esclusivamente alla fine della distribuzione del primo piatto.

- xx. Le diete speciali dovranno essere condite immediatamente prima della distribuzione. Le stesse prima della distribuzione devono restare sigillate nella parte inferiore dello scaldavivande o nel contenitore termico. E' vietato aprire le diete speciali in anticipo e lasciarle aperte a temperatura ambiente, nello scaldavivande o nel contenitore di mantenimento.
- xxi. Per il condimento delle diete speciali devono essere utilizzati utensili diversi da quelli normalmente utilizzati; tali utensili devono essere sanificati e tenuti in contenitori identificati separati rispetto agli altri utensili.

Art. 32. La gestione delle eccedenze alimentari e dei residui della preparazione dei cibi

- i. 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".
- ii. 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, ovvero:
 - 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).
- iii. L'appaltatore dovrà analizzare le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi.
- iv. Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, anche con il supporto del personale docente e/o da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dal comune (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con il comune.
- v. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al Comune, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.
- vi. Per quanto non espressamente previsto, si rimanda ai pertinenti CAM.

Capo 10 – LA GESTIONE AMMINISTRATIVA DEL SERVIZIO

Art. 33. Prenotazione, addebito e pagamento dei pasti

- i. Il comune attualmente gestisce i servizi amministrativi connessi al servizio con le seguenti modalità:
 - Prenotazione: le singole presenze giornaliere vengono rilevate dal personale dei singoli satelliti di distribuzione mediante strumenti informatici, che provvede a trasmetterle al centro cottura, per ogni giornata alimentare, al più tardi entro le ore 9:30 per la scuola dell'infanzia; entro le ore 9:00 per la scuola primaria. Entro tale orario saranno altresì comunicate eventuali diete leggere richieste dagli utenti. All'appaltatore verranno fornite le credenziali del software in uso (dedalo), al fine di accedere alle prenotazioni giornaliere.
 - Addebito e pagamento: il sistema di pagamento è di tipo "anticipato", mediante il preacquisto da parte dei fruitori del servizio di buoni pasto elettronici.
- ii. Il software ed i relativi canoni di assistenza sono a carico del Comune.
- iii. L'hardware è fornito dal Comune. In caso di guasti in corso d'esecuzione, l'onere di sostituzione di detti apparati (n. 3 tablet) è da intendersi a carico dell'appaltatore.

Capo 11 – PULIZIE E SANIFICAZIONE

Art. 34. **Pulizie**

- i. 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 e dei refettori, delle attrezzature (vassoi, stoviglie, carrelli portavivande ecc.) e degli arredi impiegati nei refettori.
 - c. al lavaggio e alla sanificazione di ogni oggetto mobile destinato ad uso ripetuto (es. 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.
- ii. La ditta appaltatrice effettua attività di detergenza e sanificazione attraverso:
 - a. predisposizione ed esposizione di specifici programmi di pulizia;
 - b. la formazione del personale coinvolto nelle attività di detergenza e sanificazione.
- iii. 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.
- iv. Qualora in casi eccezionali non fosse possibile garantire un'efficace operazione di lavaggio delle stoviglie utilizzate, la ditta appaltatrice, deve fornire materiale monouso biodegradabile, fatto salvo quanto diversamente previsto per il regime transitorio.
- v. Tutte le operazioni di lavaggio, sanificazione e disinfezione dovranno essere eseguite con l'impiego di prodotti conformi alle norme sanitarie vigenti in materia, nonché ai criteri minimi ambientali. Nel particolare devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.
- vi. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.
- vii. 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.
- viii. Le operazioni di riassetto dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti dovranno di norma iniziare solo dopo che gli utenti hanno abbandonato tali locali.

Art. 35. **Rifiuti**

- i. Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per prevenirne la produzione.
- ii. La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale nel proprio regolamento per la gestione dei rifiuti urbani. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente.
- iii. Tutti i costi connessi alle attività di recupero e di smaltimento dei rifiuti prodotti (anche presso il centro cottura) sono a carico della Ditta appaltatrice.

Art. 36. **Garanzie igieniche**

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

- ii. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
- iii. 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.
- iv. I magazzini e le celle frigorifere devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine.
- v. Il centro cottura, il magazzino, ed ogni locale di lavorazione deve avere un buon livello di aerazione ed illuminazione.
- vi. 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.
- vii. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.
- viii. Per quanto non espressamente previsto si rinvia alle prescrizioni di legge in materia ed alle indicazioni contenute nelle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica ed alla letteratura specifica sul tema.

36.1. Sistema transitorio per il contrasto all'epidemia Covid-19

- i. L'appaltatore si obbliga ad ossequiare ad ogni disposizione degli enti competenti, con particolare riferimento ai protocolli tecnico-operativi in punto di pulizia e sanificazione volti al contenimento dell'epidemia Covid-19. Il costo per dette attività è da intendersi ricompreso nel prezzo di aggiudicazione, e nel particolare nella maggiorazione già prevista per il periodo transitorio rispetto al prezzo previsto per il regime ordinario.

Capo 12 – I BENI MOBILI ED IMMOBILI - LE MANUTENZIONI

Art. 37. Consegna (e riconsegna) dei beni

- i. Le parti, prima della stipula del contratto, effettuano congiuntamente un sopralluogo destinato all'approvazione dell'inventario iniziale di consegna dei beni mobili disponibili presso la scuola dell'infanzia.
- ii. 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. Alla conclusione dell'appalto, l'aggiudicatario riconsegna gli stessi beni con ulteriore inventario finale redatto sempre in accordo fra le parti.
- iii. 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 al Comune in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.
- iv. Durante il periodo di comodato l'aggiudicatario risponde quindi direttamente per difettosità generatesi nei beni medesimi, per incuria nell'uso imputabile al servizio oggetto del presente appalto.
- v. La ditta aggiudicataria deve farsi carico dell'eventuale integrazione di tutte le dotazioni necessarie al servizio e rese disponibili dal Comune in comodato; alla conclusione del contratto ogni integrazione resta di proprietà del Comune.
- vi. 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, il Comune potrà provvedere direttamente, addebitando all'Affidatario le spese di tale intervento maggiorate del 20%.

37.1. Il nuovo refettorio presso la scuola primaria

- i. Avuto riguardo al servizio a regime presso la scuola primaria, alla data odierna sono ancora in corso i relativi lavori edili di ampliamento del plesso scolastico, che si riferiscono anche al nuovo refettorio;
- ii. Relativamente a quest'ultimo, il Comune provvederà a dotarlo dei principali beni ed attrezzature necessari, ove non diversamente previsto dal presente capitolato.
- iii. L'appaltatore si impegna a consegnare al Comune, entro trenta giorni dalla richiesta, un progetto di allestimento del refettorio, che contenga l'elenco e le specifiche tecniche di ogni bene necessario all'erogazione del servizio, nonché un elenco prezzi di massima, ed a fornire al Comune consulenza specifica in tal senso.
- iv. Al momento della consegna dei beni relativi al nuovo refettorio, si procederà nuovamente ai sensi del precedente art. 37, e si applicheranno gli articoli che seguono.

Art. 38. Manutenzione ordinaria

- i. Sono oggetto di manutenzione a carico dell'aggiudicatario le attrezzature e le dotazioni presenti nei satelliti di distribuzione adibiti all'appalto e necessari ai fini dell'esecuzione del servizio, nonché i beni offerti dall'aggiudicatario in sede di offerta tecnica.
- ii. È a carico del Comune la manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti.
- iii. Per manutenzione ordinaria s'intende quella tipologia d'interventi manutentivi durante il ciclo di vita, atti a:
 - mantenere l'integrità originaria del bene;
 - mantenere o ripristinare l'efficienza dei beni;

- contenere il normale degrado d'uso;
 - garantire la vita utile del bene;
 - far fronte ad eventi accidentali.
- iv. Generalmente gli interventi sono richiesti a seguito di:
- rilevazione di guasti o avarie (manutenzione a guasto o correttiva)
 - attuazione di politiche manutentive (manutenzione preventiva, ciclica, predittiva secondo condizione)
 - esigenza di ottimizzare la disponibilità del bene e migliorarne l'efficienza (interventi di miglioramento o di piccola modifica che non comportano incremento del valore patrimoniale del bene).
- v. I suddetti interventi non modificano le caratteristiche originarie (dati di targa, dimensionamento, valori costruttivi, ecc.) del bene stesso e non ne modificano la struttura essenziale e la loro destinazione d'uso.
- vi. Per quanto riguarda la manutenzione ordinaria nell'ambito di interventi edilizi per manutenzione ordinaria s'intendono ai sensi del DPR 380/2001 gli interventi edilizi che riguardano le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti;
- vii. A titolo orientativo nel rapporto contrattuale si farà riferimento a quanto previsto dalla norma standard UNI 11063:2017 recante "Definizioni di manutenzione ordinaria e straordinaria".

Art. 39. Manutenzione straordinaria

- i. Le manutenzioni straordinarie dei locali di servizio ed accessori, degli impianti, delle attrezzature e gli arredi presenti nei satelliti di distribuzione adibiti all'appalto sono a carico del Comune.

Art. 40. Manutenzioni presso Il centro cottura

- i. Tutte le manutenzioni, ordinarie e straordinarie, nonché di adeguamento alla normativa vigente, relative al centro cottura di proprietà dell'aggiudicatario si intendono a carico di quest'ultimo.

Art. 41. Ulteriori beni non alimentari

- i. Resta inteso che è da considerarsi a carico dell'aggiudicatario ogni altro bene non alimentare necessario e strettamente funzionale all'erogazione del servizio atteso ed alla sua fruizione, fatto salvo quanto previsto dal precedente articolo 37.1, ovvero gli impegni assunti con le migliori in sede di offerta tecnica.

Capo 13 – L'AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO

Art. 42. Controllo igienico sanitario

- i. L'Aggiudicatario predisporre, attuare e mantenere 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 al comune la documentazione relativa, a semplice richiesta.
- ii. 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.
- iii. Il piano di analisi deve essere presentato al comune nell'ambito dell'offerta tecnica e dopo ogni sua revisione.
- iv. A semplice richiesta del Comune, il verbale di prelievo del campione deve essere consegnato via e-mail al comune 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 al comune entro 3 giorni lavorativi dal ricevimento del report del laboratorio di analisi. Fa fede la data riportata sul report del laboratorio.
- v. 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.
- vi. Con le medesime modalità operative dovranno essere conservati campioni relativi alle diete speciali.
- vii. 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.
- viii. 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 il centro cottura ovvero presso i 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.

Art. 43. Limiti analitici di riferimento

- i. Relativamente a materie prime, semilavorati (preparazioni gastronomiche in fase di lavorazione), preparazioni gastronomiche pronte al consumo e igiene ambientale, i valori di accettabilità per i parametri analitici microbiologici, chimici e fisici determinati dalla normativa, altrimenti definiti "limiti di legge", sono da ritenersi cogenti e reperibili nelle norme corrispondenti.
- ii. Il comune, al fine di mantenere elevati gli standard di sicurezza, si riserva, nel corso della vigenza contrattuale, la possibilità di apportare modifiche e/o integrazioni ai limiti critici di accettabilità.
- iii. Parimenti il comune potrà valutare l'accettabilità di limiti diversi, purché l'aggiudicatario dimostri e comprovi la coerenza del nuovo limite mediante produzione di adeguata letteratura scientifica.

Capo 14 – IL PERSONALE

Art. 44. Personale – disposizioni generali

- i. 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.
- ii. 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.
- iii. 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.
- iv. L'aggiudicatario provvede, a semplice richiesta del Comune, a fornire al comune 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.
- v. Il comune 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.
- vi. 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.
- vii. 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. 45. L'organico: standard minimi

- i. 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.
- ii. La Ditta Appaltatrice si impegna a garantire la qualità del servizio attraverso la presenza del seguente personale di base:
 - a) Uno o più referenti del servizio (es. uno amministrativo, uno tecnico-operativo), cui competono le seguenti mansioni:
 - mantenere i rapporti con l'Amministrazione Comunale;
 - mantenere i necessari contatti con la Commissione Mensa;
 - sovrintendere/coordinare le attività oggetto di appalto;
 - b) un dietista, cui competono le seguenti mansioni:
 - gestione delle diete, sia sanitarie che etico religiose, e dei menù;
 - c) Cuochi, aiuto cuochi e operatori ausiliari presso il centro cottura in numero idoneo in relazione alla capacità produttiva dello stesso, al fine di consentire la corretta esecuzione del servizio.
 - d) Un numero adeguato alle esigenze operative di addetti alla distribuzione ed al riassetto e rigoverno dei refettori, ovvero alla sorveglianza dei bambini, e di addetti al trasporto dei pasti. I rapporti massimi addetti distribuzione/alunni sono indicati nella seguente misura:
 - **una unità per 50 bambini** per il servizio a regime, e secondo la proposta resa in sede di offerta tecnica.
 - **una unità per 40 bambini** per il servizio nel regime transitorio, con un minimo di ore settimanali pari a **163,75** per la scuola primaria; **25** ore per la scuola dell'infanzia. In detto monte ore è prevista la funzione di supporto all'apertura dei piatti monoporzione, con particolare riferimento alle classi prime e seconde della scuola primaria.

La stazione appaltante ha la facoltà di richiedere un aumento o una diminuzione del monte ore previsto, per come eventualmente integrato in sede di offerta tecnica, per le esigenze di cui al punto d), in ragione dell'effettivo andamento complessivo del servizio. In tal caso il corrispettivo unitario contrattuale verrà aumentato (o diminuito) in misura proporzionale all'aumento (o alla diminuzione), ponendo come base di calcolo la moltiplicazione del costo orario offerto in sede di gara con il numero di ore effettuate nel mese di riferimento, da rapportarsi questo al numero di pasti erogati nel medesimo mese. (Ore ASM_mese * Costo orario ASM/n. pasti_mese).

- iii. Entro 10 giorni dall'inizio del servizio l'Appaltatore comunicherà per iscritto l'elenco nominativo delle persone impiegate e le rispettive qualifiche. Per quanto attiene al reintegro del proprio personale assente, l'Appaltatore è tenuto a sostituirlo nel minor tempo possibile, fermo restando l'obbligo di sostituzione immediata in caso di assenze che impediscano il regolare svolgimento del servizio. I nominativi di detto personale devono comunque essere comunicati al comune prima della messa in servizio.
- iv. Eventuali carenze quantitative (numero degli addetti) e qualitative (livello professionale) rilevate dall'Amministrazione Comunale rispetto ai monte ore minimi previsti, saranno contestate per iscritto alla ditta Appaltatrice che dovrà provvedere immediatamente ad integrazioni e/o sostituzioni senza contraddittorio.

Art. 46. Formazione e addestramento

- i. 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.
- ii. La durata della formazione del personale effettivamente impiegato nell'appalto non deve essere inferiore a n. 4 ore/anno scolastico (aggiuntiva rispetto a quella obbligatoria sulla sicurezza). 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.
- iii. 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 e di porzionatura;
 - tecniche di cucina e di cottura;
 - 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.
- iv. 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, dovrà 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.
- v. La pianificazione generale della formazione per il primo anno deve essere resa disponibile già in sede di offerta tecnica.
- vi. 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 50% del monte ore proposto in sede di gara per il primo anno di servizio, ed in ogni caso non inferiore a ore 4/anno scolastico.

- vii. Elenco del personale formato, con evidenza degli argomenti trattati e della qualifica è consegnato al Comune a cadenza semestrale.

Art. 47. Vestiario del personale

- i. 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. 48. Caratteristiche e obblighi del personale

- i. 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 REG UE 679/2016.
- ii. Il personale è soggetto altresì agli obblighi di cui agli artt. 20 e 78. del D. Lgs. 81/2008.
- iii. Prima dell'assunzione l'appaltatore è tenuto alle verifiche previste dall'art. 2 del d.lgs. 4 marzo 2014 n. 39, relative all'esistenza di condanne per reati di cui agli artt. 600Bis -ter – quater quinquies e 609 undecies del codice penale ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori (direttiva antipedofilia).

Art. 49. Disposizioni generali sulla manodopera

- i. 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 al comune 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 del comune;
 - d) è obbligato al regolare assolvimento degli obblighi contributivi in materia previdenziale, assistenziale, antinfortunistica e in ogni altro ambito tutelato dalle leggi speciali.
- ii. 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, il comune 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, il comune trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.

- iii. In ogni momento il Comune può 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.
- iv. La mancata o l'erronea 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 può costituire motivo di risoluzione del Contratto.

Art. 50. Sicurezza dei lavoratori per le attività gestionali

- i. 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.
- ii. 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.
- iii. 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.
- iv. 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.
- v. 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.
- vi. 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.
- vii. 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. 51. Sicurezza dei lavoratori per i rischi interferenziali

- i. Tutte le informazioni connesse ai rischi interferenziali di cui all'art. 26 del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i. sono trattate Documento Unico di Valutazione Rischi Interferenziali – DUVRI – parte integrante della documentazione di gara, il quale indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Art. 52. Clausole sociali e politiche lavorative

- i. 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.
- ii. A mero titolo orientativo, si allega al presente documento l'elenco del personale attualmente impiegato (all. 1).
- iii. Ai sensi dell'articolo 100 del D. Lgs. 50/2016, rilevate le esigenze sociali presenti sul territorio relativamente alla presenza di situazioni di svantaggio lavorativo, ed al fine di perseguirne un miglioramento, viene stabilito, quale specifica condizione di esecuzione del contratto, che, in caso di necessità di nuovo personale da adibire al servizio, l'assunzione venga effettuata nell'ambito di un

programma di lavoro protetto predisposto in concerto con l'Ufficio Servizi Sociali del Comune di Travagliato secondo i seguenti vincoli:

A. Servizio di allestimento della sala refezione, distribuzione, pulizia e riassetto

- Per tale servizio dovrà essere previsto l'inserimento di personale che rientri nell'ambito di una delle seguenti categorie, possibili beneficiarie di programmi di lavoro protetti:
- risponda ai requisiti di cui all'articolo 4 comma 1 della L. 381/1991 ("persone svantaggiate" o "persone disabili");
- rientri nella definizione di "lavoratore svantaggiato" di cui al Regolamento UE N. 651/2014 articolo 2 punti 3) e 4);

B: Servizio per l'assistenza agli alunni presso la mensa della scuola primaria

- Per tale servizio, allorché attivato in ragione delle esigenze di servizio, dovrà essere previsto l'inserimento di personale che rientri nella definizione di lavoratore svantaggiato di cui al Regolamento UE N. 651/2014 punto 4).
- iv. Per il personale per il quale è posta la riserva di cui ai punti A e B è obbligatoria la predisposizione di un progetto personalizzato di inserimento lavorativo, redatto dal soggetto affidatario dell'appalto e sottoscritto congiuntamente con l'Assistente Sociale del Comune e/o con gli specialisti che seguono il caso appartenenti al Servizio pubblico.
- v. La formazione obbligatoria, l'affiancamento e la verifica di continuità e di miglioramento saranno impegno preciso dell'affidatario del servizio, nonché responsabilità specifica del referente per la gestione del contratto/responsabile sociale dell'appalto.
- vi. Non sono previsti corrispettivi aggiuntivi per l'implementazione di quanto previsto dal presente articolo.

Capo 15 – ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE E CONTROLLI

Art. 53. Relazione sull'andamento del servizio e customer satisfaction

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

Art. 54. La commissione mensa

- i. La Commissione mensa, a livello comunale e/o di satellite di distribuzione, quale organo di rappresentanza, può svolgere:
 - a) ruolo di collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione Comunale, 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 scolastico 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 del Comitato 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 eventualmente predisposte dall'Amministrazione Comunale.
- ii. Alle commissioni mensa dovrà partecipare almeno un referente della ditta aggiudicataria.

Art. 55. Diritto di controllo dell'amministrazione comunale

- i. 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.
- ii. La Ditta appaltatrice dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale per esercitare i controlli stabiliti.
- iii. 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).
- iv. 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. 56. Organismi preposti al controllo

- i. Gli organismi istituzionali preposti al controllo sono:
 - i competenti Servizi di Controllo Ufficiale (ATS territoriale, NAS);
 - l'Amministrazione Comunale.

- ii. 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. 57. Tipologia dei controlli

- i. 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.
- ii. 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.
- iii. Il personale della Ditta appaltatrice non deve interferire nelle procedure di controllo.
- iv. 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.
- v. I controlli sensoriali, da effettuarsi a cura degli operatori del Comune dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente della Ditta.
- vi. 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.
- vii. Il tutto fermo restando quanto previsto dallo schema di contratto in ordine alla direzione dell'esecuzione, nonché le ulteriori verifiche previste dai CAM.

Capo 16 – I PASTI DOMICILIARI

Art. 58. Oggetto dell'opzione

- i. L'amministrazione si riserva la facoltà di estendere il servizio anche ai pasti domiciliari, a decorrere dal 01/11/2021, e con scadenza coincidente con quella dell'appalto principale. Anche ai pasti domiciliari si applicano le opzioni di durata previste per l'appalto principale (rinnovo e proroga).
- ii. Il servizio viene offerto a persone compromesse nell'autonomia, in particolare anziane o, comunque, a soggetti inabili non in grado di provvedere personalmente alla preparazione del proprio pasto. Il servizio può essere attivato anche per quelle persone che presentano un bisogno temporaneo, ad esempio, persone che hanno subito un intervento sanitario e che, quindi, per un periodo determinato, non sono in grado di provvedere alla preparazione del pasto.

Art. 59. Elementi quantitativi del servizio opzionale

- i. Il numero stimato dei pasti previsti in un anno solare è di 12.540, per un numero di pasti giornalieri che può oscillare tra 30 e 40 unità giornaliere.

Art. 60. Caratteristiche del servizio opzionale

- i. Il servizio viene svolto dal lunedì al sabato per il solo pasto del pranzo, con consegna dei pasti riposti in appositi contenitori isotermeici, personalizzati con nome dell'utente.
- ii. La ditta aggiudicataria dovrà fornire il pasto a tutti gli utenti ammessi al servizio e i cui nominativi saranno comunicati dal servizio sociale comunale per iscritto, salvo disdetta comunicata sia telefonicamente che via mail entro le ore 9.30 di ogni giornata di espletamento del servizio medesimo. Eventuali sospensioni del servizio di durata superiore alla singola giornata verranno opportunamente segnalate attraverso mail.
- iii. Il servizio viene erogato con prenotazione dettagliata del menù settimanale predisposto dall'appaltatore e consegnato all'utente, il quale provvederà a restituirlo direttamente all'operatore che consegna il pasto.
- iv. Alla fine di ogni mese la ditta presenterà riepilogo dettagliato, contenente le quantità di pasti suddivise per utente, che verrà controllato dall'Ufficio Servizi Sociali Comunale.
- v. Il servizio richiesto dovrà essere effettuato nel pieno ed assoluto rispetto della normativa vigente in materia e delle specifiche tecniche di questo capitolato, in quanto compatibili e ove non derogate dal presente capo, e con particolare riferimento agli articoli nel prosieguo indicati.
- vi. Il servizio comprende:
 - a) acquisto delle derrate alimentari;
 - b) preparazione e confezionamento in monoporzione dei pasti;
 - c) messa a disposizione di adeguati contenitori isotermeici e stoviglie mono uso a perdere, fornite dalla Ditta, ecologiche e compostabili;
 - d) trasporto dalla ditta a Travagliato presso il domicilio dei singoli utenti;
 - e) sanificazione dei contenitori.
- vii. L'appaltatore deve garantire la predisposizione di menù necessari al servizio e che rispettino i seguenti requisiti:
 - a) sono fondamentali i contenuti del presente capitolato, con particolare riferimento agli artt. 10, 11, 12, 13, 14, 15, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 28, 30, 42, 43, 46, 47, 48, 49, 50, 53;
 - b) i menù devono tener conto delle esigenze delle diverse tipologie di utenti, ed in caso di necessità, a semplice richiesta devono essere spezzettati o frullati;
 - c) la composizione del pasto comprende:
 - un primo (a scelta almeno tra tre proposte)
 - un secondo (a scelta tra almeno tre proposte)
 - contorno di verdura fresca o cotta (a scelta tra almeno tre proposte)
 - frutta di stagione o dolce o yogurt
 - pane.

- d) La struttura del menù e le grammature devono in ogni caso seguire le indicazioni previste dalle “linee guida nutrizionali per la stesura del capitolato d'appalto nelle Rsa e nella ristorazione dell'anziano” redatte a cura dell'ATS Monza e Brianza, e disponibili sul relativo sito istituzionale ([download](#)), ed in ogni caso prevedere i corretti apporti nutrizionali per come definiti dai più recenti LARN. La specifica conformazione del menù ed i ricettari contenuti nelle linee guida sono meramente indicativi.
- e) I piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi (né in più, né in meno, in tipo e quantità) da quelli concordati con l'Amministrazione Comunale.
- f) L'appaltatore deve assicurare le variazioni dei menù imposte da particolari patologie (ad esempio diabete, morbo celiaco) attestate da certificazione medica.
- g) È straordinariamente consentita una variazione dei menù nei seguenti casi:
- guasto di uno o più impianti necessari alla realizzazione del piatto previsto;
 - interruzione temporanea della produzione per cause varie (sciopero, incidenti, black-out, ecc.);
 - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
 - costante non gradimento di alcuni piatti.
- h) Nessun ordine potrà essere effettuato, ed accettato dalla ditta appaltatrice, da personale diverso da quello indicato dal Comune.

Capo 17 – DISCIPLINA CONTRATTUALE

Art. 61. **Interpretazione del contratto e del capitolato speciale d'appalto**

- i. 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.
- ii. 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.
- iii. Eventuali clausole o indicazioni relative ad aspetti tecnici e prestazionali tra il comune e l'appaltatore, riportate negli allegati o in altra documentazione posta a base di gara, retrocedono rispetto a clausole o indicazioni previste nel presente Capitolato.
- iv. In tutti gli atti predisposti dal comune i valori in cifra assoluta si intendono in €uro e, ove non diversamente specificato, si intendono I.V.A. esclusa.
- v. 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. 62. **Disposizioni particolari riguardanti l'appalto**

- i. 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.
- ii. 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. 63. **Rinvio allo schema di contratto**

- i. 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 Comune ed appaltatore, ed a porre ulteriori oneri a carico di quest'ultimo.

Art. 64. **Allegati**

- 1) elenco personale attualmente impiegato