



Comune di
Puegnago del Garda

SETTORE AFFARI GENERALI

Piazza Beato Don Giuseppe Baldo, 1

Provincia di Brescia – c.a.p. 25080

Tel. 0365 555307 - e-mail: istruzione@comune.puegnagodelgarda.bs.it

C.F. 00842980179 – P. I.V.A. 00581420981

CAPITOLATO PRESTAZIONALE

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

Procedura: negoziata articolo 3, comma 1, lettera uuu) 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
PRESSO LA SCUOLE DELL'INFANZIA "C. BRUNATI" E LA SCUOLA PRIMARIA "B. MUNARI"
PERIODO DI RIFERIMENTO 1/09/2019 – 30/06/2021**

Capo 1 - NATURA E OGGETTO DEL CONTRATTO	4
Art. 1. Oggetto dell'appalto e definizioni	4
Art. 2. Durata del contratto	5
Art. 3. Modalità di stipulazione del contratto	5
Art. 4. Principi generali per l'esecuzione del servizio	5
Capo 2 – ELEMENTI QUANTITATIVI – ORARI E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO	7
Art. 5. Quantitativo annuo stimato dei pasti	7
Art. 6. Calendario di funzionamento del servizio	7
Art. 7. Orario di somministrazione dei pasti	8
7.1. Scuola infanzia	8
7.2. Scuola primaria	8
Art. 8. Disposizioni comuni	8
Art. 9. Caratteristiche specifiche del servizio	8
Capo 3 – LA PRODUZIONE DEI PASTI – LE MATERIE PRIME	10
Art. 10. Le derrate alimentari	10
Art. 11. Ricevimento delle materie prime presso il centro cottura	11
Capo 4 – I MENÙ E LA COMPOSIZIONE DEL PASTO	13
Art. 12. I menù	13
Art. 13. La variazione dei menù	15
Art. 14. La composizione del pasto	15
Art. 15. Le diete speciali	15

15.1.	Le diete terapeutiche	15
15.2.	Le diete etico-religiose.....	16
15.3.	Le diete “leggere”	16
Art. 16.	Disposizioni comuni per le diete speciali	16
Capo 5 – IL CENTRO COTTURA		18
Art. 17.	Il centro cottura della stazione appaltante.....	18
Art. 18.	Il centro cottura per le emergenze	18
Capo 6 – IL TRASPORTO DEI PASTI		19
Art. 19.	I trasporti.....	19
Art. 20.	I mezzi adibiti al trasporto	19
Capo 7 – LA GESTIONE DELLE ECCEDENZE		20
Art. 21.	La distribuzione dei pasti	20
Art. 22.	La gestione delle eccedenze alimentari e dei residui della preparazione dei cibi	20
Capo 8 – PULIZIE E SANIFICAZIONE		21
Art. 23.	Pulizie	21
23.1.	Pulizie locali annessi	22
Art. 24.	Rifiuti	22
Capo 9 – I BENI MOBILI ED IMMOBILI - LE MANUTENZIONI		23
Art. 25.	Consegna (e riconsegna) dei beni.....	23
Art. 26.	Manutenzione ordinaria e straordinaria.....	23
Capo 10 – L’AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO.....		24
Art. 27.	Controllo igienico sanitario.....	24
Capo 11 – IL PERSONALE		26
Art. 28.	Personale – disposizioni generali	26
Art. 29.	L’organico: standard minimi	26
Art. 30.	Dettaglio dei servizi resi dagli operatori	27
Art. 31.	Formazione e addestramento	28
Art. 32.	Vestiaro del personale	28
Art. 33.	Obblighi del personale.....	29
Art. 34.	Disposizioni generali sulla manodopera	29
Art. 35.	Sicurezza dei lavoratori per le attività gestionali.....	30
Art. 36.	Sicurezza dei lavoratori per i rischi interferenziali.....	30
Art. 37.	Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	31
Art. 38.	Norme a tutela dei lavoratori.....	31
Art. 39.	Clausole sociali	31
Art. 40.	Sciopero.....	32

Capo 12 – ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE E CONTROLLI	33
Art. 41. Relazione sull’andamento del servizio e customer satisfaction	33
Art. 42. La commissione mensa	33
Art. 43. Diritto di controllo dell’amministrazione comunale	33
Art. 44. Organismi preposti al controllo	33
Art. 45. Tipologia dei controlli	33
Capo 13 – DISCIPLINA CONTRATTUALE	35
Art. 46. Polizza assicurativa ed esonero di responsabilità	35
Art. 47. Interpretazione del contratto e del capitolato speciale d'appalto	35
Art. 48. Disposizioni particolari riguardanti l’appalto	36
Art. 49. Rinvio allo schema di contratto	36

Capo 1 - NATURA E OGGETTO DEL CONTRATTO

Art. 1. Oggetto dell'appalto e definizioni

Le presenti norme hanno per oggetto la disciplina del servizio di refezione scolastica, ed in particolare:

- Fornitura derrate alimentari e preparazione pasti per Scuola dell'infanzia "C. Brunati" e Scuola primaria "Bruno Munari" presso la cucina comunale;
- Trasporto pasti per scuola primaria e preparazione tavoli, distribuzione pasti presso la mensa della Scuola dell'infanzia C. Brunati e Scuola primaria "B. Munari";
- Riassetto e pulizia con lavaggio e disinfezione cucina/sale mense, attrezzatura e locali annessi.

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

Il servizio di ristorazione scolastica costituisce servizio pubblico essenziale ai sensi della Legge 12 giugno 1990, n. 146 e pertanto deve essere garantito anche in caso di sciopero.

Nel presente Capitolato sono assunte le seguenti definizioni:

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

- l) Oneri di sicurezza (anche OS): gli oneri per l'attuazione DUVRI, relativi ai rischi da interferenza e ai rischi particolari del cantiere oggetto di intervento, di cui all'articolo 23, comma 15, del Codice dei contratti, nonché all'articolo 26, commi 3, 3-ter e 5, del Decreto n. 81 del 2008;
- m) CAM: sono i criteri ambientali minimi, ovvero "indicazioni tecniche" del Piano d'Azione Nazionale, sia generali che specifiche di natura ambientale e, quando possibile, etico-sociale collegate alle diverse fasi delle procedure di gara (oggetto dell'appalto, specifiche tecniche, criteri premianti della modalità di aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa, condizioni di esecuzione dell'appalto);
- n) Legame fresco-caldo: modalità del servizio di refezione che, a seguito della cottura, prevede il mantenimento della temperatura dei pasti caldi a oltre 65 °C ed i pasti freddi al di sotto dei 10 °C, fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
- o) Prodotto biologico: prodotto alimentare ottenuto con metodo biologico in conformità al Regolamento CE 834/07 e successive modifiche e integrazioni;
- p) Prodotto di origine locale: prodotto alimentare la cui origine primaria agricola documentata sia avvenuta nella provincia di Brescia, oppure in caso di assenza nel territorio – dalle Province limitrofe;
- q) Prodotto OGM: prodotto alimentare costituito o contenente OGM (organismi geneticamente modificati) o derivante da tecniche di manipolazione genetica diversa dalla transgenesi;
- r) Ricettario: documento che raccoglie le ricette nelle quali sono specificati gli alimenti, la loro classificazione merceologica e le relative grammature (a crudo - al netto degli scarti di lavorazione - e a cotto) per ogni singolo piatto;
- s) Somministrazione: attività mediante la quale il piatto e/o il pasto sono consegnati al consumatore;
- t) Centro cottura: cucina per produzione pasti, anche destinati al trasporto in legame, messa a disposizione della stazione appaltante dall'aggiudicatario;
- u) Refettorio scolastico: utenza che riceve pasti trasportati in legame.

Art. 2. Durata del contratto

La durata dell'appalto è determinata in 2 anni scolastici, a decorrere presumibilmente dal 01/09/2019, e comunque dalla data di avvio dell'esecuzione che sarà comunicata dal DEC all'aggiudicatario sulla base del calendario didattico diramato dall'Istituto Comprensivo Valtenesi, fatta salva la scelta discrezionale della stazione appaltante di avvalersi delle opzioni diffusamente illustrate nel bando e nel disciplinare di gara, tra le quali il rinnovo programmato per un periodo di ulteriori 2 anni scolastici.

Art. 3. Modalità di stipulazione del contratto

Il contratto è stipulato mediante corrispondenza secondo l'uso del commercio, ai sensi dell'art. 32, c. 14, ultimo periodo. A tal fine, una volta esauriti gli adempimenti amministrativi richiesti all'aggiudicatario dalla disciplina di gara, l'amministrazione provvederà ad inviare l'offerta tecnica e l'offerta economica sottoscritte per accettazione, per mezzo di posta elettronica certificata, previo invio delle condizioni generali di contratto sottoscritte per accettazione da parte del soggetto aggiudicatario.

Sono a carico dell'aggiudicatario i costi per la procedura di gara, con riferimento alla redazione del contratto e dei suoi allegati, fissati in € 1.750,00 oltre IVA, ai sensi dell'articolo 16-bis del R.D. n. 2440 del 1023 e dell'articolo 62 del R.D. n. 827 del 1924.

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

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

- sicurezza alimentare, in conformità alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" approvate in Conferenza Unificata Stato - Regioni dal Ministero della Salute con provvedimento 29/04/2010, alle LINEE DI INDIRIZZO PER LA REFEZIONE SCOLASTICA,

nella versione più recente, approvate dall'ATS Brescia, ed alle “Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica”;

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

Capo 2 – ELEMENTI QUANTITATIVI – ORARI E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Art. 5. Quantitativo annuo stimato dei pasti

Il numero complessivo presunto dei pasti da preparare e somministrare su base annua corrisponde a:

– N° pasti scuola dell'infanzia	n. 7.000
– N° pasti scuola primaria.	n. 17.000
TOTALE PASTI PER ANNO	n. 24.000

Nome dell'Utenza	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Calendario indicativo	Pasti anno
Scuola dell'Infanzia	40	40	40	40	40		Da settembre a giugno	7.000
Scuola Primaria	190		190		190		Dal 15 settembre a maggio	17.000
Totale pasti annui								24.000

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.

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.

Il quantitativo giornaliero dei pasti da fornire quotidianamente, sarà dunque stabilito sulla base delle presenze effettive, comunicate telefonicamente al Centro Cottura entro le ore 9,00 del giorno stesso del consumo.

La ditta aggiudicataria dovrà produrre un rendiconto mensile dei pasti consumati, tenendo conto che il pagamento avverrà sulla base dei pasti effettivamente erogati.

Art. 6. Calendario di funzionamento del servizio

I giorni di funzionamento del servizio, gli orari di apertura e chiusura delle utenze sono stabiliti dal Dirigente scolastico competente e dall'Amministrazione Comunale e possono essere variati insindacabilmente dai medesimi, senza con ciò riconoscere alcun compenso aggiuntivo alla Ditta appaltatrice che dovrà adeguarsi.

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

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

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

Art. 7. Orario di somministrazione dei pasti

La distribuzione dei pasti dovrà rispettare quotidianamente gli orari indicativi sotto riportati, salvo modifiche imposte da esigenze di servizio. L'Amministrazione può in questi casi, variare gli orari senza con ciò riconoscere alcun compenso aggiuntivo alla Ditta Appaltatrice.

7.1. Scuola infanzia

Ore 12,00 inizio distribuzione pasti

7.2. Scuola primaria

Ore 12,30 inizio distribuzione pasti

Eventuale variazione potrà avvenire a seguito dell'introduzione della "settimana corta" dove gli orari sopra indicati potranno essere implementati da un ulteriore orario di distribuzione dei pasti, orientativamente fissato alle ore 13.00

Art. 8. Disposizioni comuni

Tali fasce orarie devono essere scrupolosamente rispettate, salvo diverse esigenze organizzative che saranno concordate con l'Amministrazione comunale sentita la direzione scolastica.

All'inizio dell'anno scolastico il Committente comunicherà ufficialmente, sulla base dell'organizzazione dell'attività scolastica, gli orari; gli stessi dovranno essere osservati scrupolosamente.

Art. 9. Caratteristiche specifiche del servizio

Il servizio di cui al presente capitolato consiste principalmente:

- a) Approvvigionamento delle derrate alimentari, preparazione dei pasti.
- b) Confezionamento e veicolazione in contenitori termici dal centro cottura ai refettori, di pasti pronti in legame fresco-caldo in multi porzione e in mono porzione (diete speciali).
- c) Trasporto, consegna e recupero dei contenitori termici e dei materiali necessari alla fruizione del pasto nei vari refettori, con automezzi idonei allo scopo ed utilizzati esclusivamente per il trasporto di sostanze alimentari; dovranno rispondere a quanto previsto all'allegato II, Cap. IV del Regolamento CE n. 582/2004.
- d) Rigoverno dei locali impiegati per la ristorazione, pulizia dei mobili ed attrezzature, lavaggio dei contenitori e delle stoviglie.
- e) Fornitura di idonei prodotti necessari per la pulizia e la sanificazione dei contenitori, delle stoviglie, dell'attrezzatura e dei locali conformi alla normativa vigente.
- f) Pulizia, lavaggio e disinfezione dei locali ove avviene l'approntamento del servizio, compreso qualsiasi ambiente reso disponibile dall'Amministrazione Comunale per il servizio di ristorazione.
- g) Raccolta, imballaggio e corretto smaltimento dei rifiuti presso gli appositi contenitori per la raccolta differenziata.
- h) La ditta appaltatrice deve farsi carico delle seguenti attività:
 - produzione dei pasti sulla base di menù, grammature e tabelle dietetiche approvati dall'ATS Brescia;
 - approvvigionamento delle derrate alimentari e dei prodotti per la pulizia dei locali ed attrezzature;
 - applicazione del manuale di autocontrollo H.A.C.C.P.;
 - controllo documentale/amministrativo dei prodotti acquistati;

- esecuzione delle operazioni di sanificazione (pulizia, detergenza, disinfezione) dei locali e delle attrezzature relative al servizio mensa e delle corrette procedure di registrazione;
- esecuzione delle procedure di sanificazione dei locali di pertinenza e delle attrezzature di dotazione ai suddetti locali, nonché della corretta redazione delle relative schede di registrazione;
- 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;
- verifica, a fine lavoro, della chiusura di tutti i fornelli e l'intercettazione della valvola a gas;

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

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

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

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

A tal fine nell'ambito dell'offerta tecnica dovranno essere presentati una bozza di Carta dei Servizi ed un Piano di Informazione agli Utenti. Quest'ultimo dovrà indicare chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione.

È a carico dell'aggiudicatario l'adempimento ad ogni onere amministrativo connesso e conseguente alla gestione dei servizi, ivi compresa, se dovuta, la pertinente segnalazione all'Autorità competente dell'inizio delle attività oggetto del presente capitolato (SCIA).

Capo 3 – LA PRODUZIONE DEI PASTI – LE MATERIE PRIME

Art. 10. Le derrate alimentari

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

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

Tutte le materie prime e i semilavorati necessari alla realizzazione dei pasti scolastici devono avere le caratteristiche previste dalle LINEE DI INDIRIZZO 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 con quanto previsto dall'Allegato 1 al DM Ambiente 25 luglio 2011 "[Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e derrate alimentari](#)" o dalle future versioni degli stessi documenti che gli Enti interessati emetteranno.

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

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

- a) prodotti biologici – L'aggiudicatario propone alimenti di origine biologica in parziale sostituzione di materie prime convenzionali;
- b) prodotti DOP, IGP, STG, tipici e tradizionali – L'aggiudicatario deve proporre alimenti di queste categorie in sostituzione di alimenti convenzionali;
- c) prodotti locali ed esotici/equo-solidali – L'aggiudicatario può proporre alimenti di origine locale (cioè prodotti la cui origine agricola sia prioritariamente della Provincia di Brescia o – in assenza di prodotto di origine bresciana - delle Province limitrofe) in sostituzione di alimenti convenzionali; la fornitura di prodotti "locali", anche se realizzata da aziende commerciali, non potrà essere sottoposta a trasferimenti che vanifichino il principio della massima riduzione della distanza percorsa fra produzione primaria e consumo (come estensione del principio del "km zero"). Parimenti possono essere proposti prodotti di cui all'art. 5.4.4 dei CAM.

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.

- d) il pesce proposto nei menù non deve comunque appartenere alle specie comprese nelle "liste rosse" internazionali per la protezione delle specie ittiche a meno che quest'ultimo non abbia certificazione che attesti metodi di cattura sostenibili (MSC – Marine Stewardship Council o simili);
- e) il pesce somministrato in ogni caso, se surgelato, non deve comunque essere ottenuto da prodotti ricomposti;
- f) i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali;

- g) prodotti alimentari di origine esotica devono provenire da produzioni biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi e dei criteri ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale;
- h) in caso di mancata reperibilità temporanea dei corrispondenti prodotti freschi, possono essere utilizzate verdure e pesce congelati/surgelati esclusivamente concordando precedentemente con la Stazione Appaltante, comunicando per iscritto le referenze congelate/surgelate che si intenderebbero utilizzare ed il periodo di eventuale utilizzo in deroga;
- i) deve essere prevista la fornitura di 2 porzioni da 30 gr. di pane a ridotto contenuto di sale, per ogni utente scolastico, di cui solo uno da distribuire dopo il primo piatto e l'altro da tenere a disposizione;
- j) è consentito l'uso di sale iodato;
- k) non può essere utilizzata carne congelata/surgelata;
- 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 consentito l'uso di materie prime e semilavorati contenenti glutammati aggiunti e polifosfati;
- p) 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;
- q) non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti irradiati;
- r) non è consentito congelare le materie prime acquistate fresche ed il pane, o ricongelare alimenti già scongelati;
- s) non è ammesso il ricorso all'uso di cibi precucinati;
- t) 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;
- u) è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti al consumo;
- v) le verdure devono essere cotte al forno o a vapore;
- w) i secondi piatti devono, preferibilmente, essere cotti al forno;
- x) i grassi dovranno, ove possibile, essere aggiunti a crudo;
- y) 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.

Ogni variazione nelle materie prime, rispetto ai requisiti sopra elencati, deve essere comunicata alla Stazione Appaltante per riceverne preventiva autorizzazione.

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

Art. 11. Ricevimento delle materie prime presso il centro cottura

Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:

- a) siano effettuati tutti i controlli previsti dalle procedure HACCP aziendali, e vengano effettuate le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità dei prodotti ricevuti;

- b) siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e messa in produzione o direttamente fornita alcuna derrata non conforme a quanto stabilito contrattualmente e alle vigenti leggi in tema di igiene degli alimenti;
- c) sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari attraverso sistemi di immagazzinamento in ambienti salubri, a temperature idonee e controllate.

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

Capo 4 – I MENÙ E LA COMPOSIZIONE DEL PASTO

Art. 12. I menù

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

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

- a) I menù proposti sono elaborati secondo le più volte richiamate Linee guida ATS Brescia.
- b) Le quantità da somministrare sono quelle previste dal ricettario (vedi allegato 2 delle Linee guida ATS Brescia). I pesi indicati si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. Nel caso in cui per la preparazione delle pietanze indicate nei menù fossero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica, la ditta appaltatrice deve comunque provvedere al reperimento di quanto necessario senza alcun onere per l'Amministrazione Comunale, fornendo alla stessa la scheda tecnica del prodotto del quale dovrà essere preventivamente autorizzato l'impiego.
- c) Devono essere predisposti menù distinti per tipologia di struttura, (scuola dell'infanzia e scuola primaria), nonché dedicati a due stagioni (autunno/inverno – primavera/estate) ed ognuno di questi sviluppato su 4 settimane.
- d) Per ciascuna tipologia di piatto previsto dai menù si prevede la elaborazione della scheda piatto dove sono indicati gli ingredienti, ad uso dei controlli dell'Amministrazione Comunale o della Commissione Mensa.
- e) Dovrà essere documentata la rispondenza ai requisiti richiesti dei prodotti alimentari impiegati attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitare le caratteristiche e la provenienza.
- f) I menù prevedono prodotti biologici per i quali dovrà essere presentata apposita proposta nell'ambito dell'offerta tecnica, la quale dovrà prevedere alimenti biologici in percentuale non inferiore a quanto previsto dai pertinenti Criteri Minimi Ambientali (cfr. DM Ambiente 25 luglio 2011);
- g) i menù, inoltre, possono prevedere la fornitura di prodotti locali. La proposta, che deve essere inserita nell'ambito dell'offerta tecnica e deve preferibilmente comprendere:
 - g.1 carne bovina e avicola,
 - g.2 uova,
 - g.3 verdura,
 - g.4 prodotti lattiero-caseari.I menù possono inoltre prevedere la fornitura di prodotti esotici/equo solidali, in conformità alle specifiche tecniche contenute nei Criteri Minimi Ambientali.
- h) I menù devono comprendere prodotti fra le tipologie DOP, IGP, STG, tipici e tradizionali. La proposta, inserita nell'ambito dell'offerta tecnica, dovrà prevedere alimenti di dette tipologie in percentuale non inferiore a quanto previsto dai pertinenti Criteri Minimi Ambientali.
- i) Tutti i menù redatti devono essere prima proposti e condivisi con la Stazione Appaltante, poi sottoposti a regolare approvazione del competente servizio dell'ATS Brescia e quindi opportunamente pubblicati, in accordo con la Stazione Appaltante, in modo che le famiglie degli utenti possano disporre almeno due settimane prima del loro effettivo utilizzo;
- j) La data di attivazione del menù primavera/estate è da concordare con la Stazione Appaltante almeno quattro settimane prima dell'effettivo utilizzo in modo da permettere l'informazione alle famiglie con due settimane di anticipo;
- k) i menù devono tener conto delle esigenze delle diverse tipologie di utenti;

- l) contestualmente alla presentazione dei menù definitivi di cui ai punti precedenti, devono essere resi disponibili alle famiglie richiedenti anche i menù dedicati a esigenze particolari connesse a diete speciali;
- m) la ditta appaltatrice dovrà rendere disponibile copia dei menù ad ogni utente entro i tempi indicati ai punti precedenti;
- n) allo scopo di favorirne la diffusione, l'Appaltatore deve anche provvedere alla spedizione via e-mail alla Stazione Appaltante di copia a colori in formato .pdf di ogni menù realizzato, sia standard sia dedicato a diete speciali;
- o) ogni menù deve evidenziare l'origine biologica, locale, tipico/tradizionale, DOP, IGP, STG ed esotica ed equo-solidale delle materie prime;
- p) 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).
- q) In ogni menù devono risultare specificate le quotidiane proposte di verdura di stagione, nonché i formati di pasta e le specie ittiche previste;
- r) in occasione delle principali festività, l'aggiudicatario - con anticipo di almeno un mese rispetto alla data di effettivo utilizzo - elabora e propone alla Stazione Appaltante dei menù differenziati da quelli standard in vigore; tali menù devono essere dedicati alla stessa festività ed essere elaborati tenendo conto delle diete speciali;
- 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:
 - v.1 modalità di progettazione, in collaborazione con la Stazione Appaltante, delle ricette da proporre,
 - v.2 test di gradimento preliminari all'inserimento della nuova ricetta,
 - v.3 sistemi di informazione, coinvolgimento e motivazione delle figure coinvolte (alunni, insegnanti e personale operativo) prima dell'inserimento effettivo in menù,
 - v.4 metodi di valutazione dell'accettabilità del nuovo piatto proposto,
 - v.5 figure di responsabilità interessate.

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

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

Inoltre si specifica, che allo stato attuale, il pane e la pizza vengono forniti localmente, e che il Comune al fine di garantire un'alimentazione più corretta e salutare potrà provvedere direttamente alla fornitura di olio per il condimento da usare a crudo presso le sale mensa acquistandolo localmente, con oneri a proprio carico.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti e dettate dal Regolamento (UE) 1169/2011, Regolamento attuativo UE n. 1337/2013 entrato in vigore dal 01.04.2015, nonché dal D.Lgs. n. 145 del 15.09.2017).

In ogni caso ed in ogni momento la stazione appaltante potrà imporre all'aggiudicatario l'utilizzo del menù allegato al presente capitolato, frutto di una pluriennale esperienza e generalmente accettato dai fruitori dei servizi, che dovrà quindi essere immediatamente implementato in sostituzione di quello proposto in sede di offerta tecnica.

Art. 13. **La variazione dei menù**

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

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

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

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

Con anticipo di almeno due giorni lavorativi potranno altresì essere richiesti dalla Stazione Appaltante menù alternativi per gite scolastiche (pranzo al sacco) nel rispetto di quanto previsto dalle Linee guida ATS Brescia;

Art. 14. **La composizione del pasto**

I pasti, oltre ad essere conformi alle tabelle dietetiche/ricettario allegate al presente capitolato (Cfr. Allegato 2) dovranno essere così composti:

- 1 primo piatto
- 1 secondo piatto
- 1 contorno
- frutta fresca di stagione
- pane

Il piatto unico può essere proposto in sostituzione di primo e secondo.

Per la scuola dell'infanzia dovrà inoltre essere prevista la merenda, con prodotti coerenti con quanto previsto dalle Linee guida ATS Brescia.

Art. 15. **Le diete speciali**

15.1. Le diete terapeutiche

Per i bambini che risultano affetti da particolari patologie documentate da prescrizioni sanitarie si fa riferimento alle direttive delle Linee guida ATS Brescia sulle diete speciali, recepite dal Servizio competente del medesimo ente.

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

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

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

I pasti con diete speciali devono:

- riportare l'indicazione specifica del destinatario, nel rispetto della disciplina sulla privacy;

- essere somministrati per primi (cioè prima dei pasti destinati agli altri utenti);
- essere trasportati in piatti monoporzione con film di chiusura termosigillato, e contenuti in singoli contenitori isotermitici.
- essere somministrati in piatti di tipologia differente o con colorazione differente o con segno di identificazione.

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

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

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

15.2. Le diete etico-religiose

Dovranno essere redatti menù e relativi ricettari con le grammature di ogni materia prima utilizzata, sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza), modificati per tutte le tipologie di dieta terapeutica e per le principali opzioni “etico-religiosa” (islamica, islamica praticante, induista, vegetariana, vegana ecc.);

15.3. Le diete “leggere”

Ogni utente può disporre di dieta leggera per un massimo di 3 giorni consecutivi, oltre i quali risulta necessaria una richiesta corredata da certificato medico-specialistico.

L'appaltatore, qualora venga fatta richiesta dalle famiglie degli utenti entro le ore 9.00 dello stesso giorno, dovrà quindi garantire la disponibilità di diete leggere.

Si tratta in tali casi di confezionare una dieta quasi priva di grassi animali (vanno eliminati burro, uova, latte intero e latticini con esclusione di parmigiano/grana padano ben stagionati o di ricotta magra di vacca), carni grasse e salumi, dolci contenenti grassi animali o vegetali ad alto tenore di grassi saturi (come budini, creme, panna, gelati, ecc.) e di cibi vegetali ad alto tenore di grassi saturi (cacao, burro di arachidi, cioccolato in genere). I condimenti vengono usati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura.

PRIMI PIATTI: pasta o riso, asciutto o in brodo vegetale, conditi con olio o salsa di pomodoro oppure con olio e prezzemolo; polenta condita con salsa di pomodoro. Eventualmente poco parmigiano/grana padano ben stagionati (l'assenza di lattosio è dimostrata in prodotti con una stagionatura di almeno 24 mesi).

SECONDI PIATTI: carne magra al vapore, alla piastra, lessata; pesce al vapore, alla piastra, lessato; ricotta magra di vacca (con percentuale di grasso <8%); legumi lessati (non in caso di enterite).

CONTORNI: verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone.

FRUTTA: libera, a parte i casi di enterite in risoluzione, nei quali viene consigliata la mela o la pera cotta.

Art. 16. Disposizioni comuni per le diete speciali

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

- a) le preparazioni alternative dovranno avere aspetto esteriore il più possibile simile a quelle somministrate con il menù in uso, al fine di non creare disagio nell'utente,

- b) devono essere formalizzate regole per la gestione delle diete speciali da comprendere nell'offerta tecnica; tali regole devono prevedere che il flusso di informazioni relativo alle richieste di diete speciali parta dalle famiglie (anche attraverso un certificato specialistico), passi, attraverso l'ufficio competente per la Refezione Scolastica, per giungere solo all'Ufficio Nutrizionale o al Dietista/Tecnologo alimentare operante presso la ditta Appaltatrice (responsabile del trattamento dei dati sensibili) per le previste elaborazioni in forma controllata della documentazione derivata (elenchi utenti interessati, menù, ricettari, calcoli nutrizionali); la Stazione Appaltante si riserva di esigere la modifica delle regole di gestione, anche a servizio attivato, motivando la richiesta;
- c) le preparazioni dovranno essere confezionate in monoporzione ed essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario comunque nel rispetto delle normative vigenti in tema di privacy.

Tutte diete devono in ogni caso essere conformi a quanto dettato dalle Linee guida dell'ATS Brescia e dalle Linee Guida Regionali.

Capo 5 – IL CENTRO COTTURA

Art. 17. Il centro cottura della stazione appaltante

Il Comune proprietario dell'immobile dove ha sede la cucina che serve le mense scolastiche, metterà a disposizione della ditta aggiudicataria dell'appalto il centro cottura ubicato presso la Scuola dell'infanzia "Cecilia. Brunati" Via XX Settembre in Frazione Raffa di Puegnago del Garda, le attrezzature e gli arredi presenti.

Il Comune avendo alle proprie dipendenze una cuoca, che lavora a tempo pieno presso tale struttura, metterà a disposizione della ditta anche tale figura. Tenuto conto che allo stato attuale, la stessa presta servizio per 36 ore settimanali (orario: n. 36 ore settimanali dalle 7.00/8.00 alle ore 14.00/15.00 dal lunedì al venerdì), ma che per ferie/malattie/permessi, potrebbe assentarsi dal lavoro nell'arco del periodo di appalto, la ditta si dovrà fare carico della sostituzione della stessa con proprio personale opportunamente qualificato a sopperire tale figura. Il committente provvederà a pagare alla ditta dette sostituzioni in base all'importo orario stabilito in sede di aggiudicazione.

La stazione appaltante metterà a disposizione della ditta aggiudicataria gli arredi e le attrezzature esistenti nella cucina e nelle sale distribuzione, mentre la ditta aggiudicataria dovrà provvedere a fornire in comodato d'uso ed installare presso la Scuola dell'infanzia, per la durata dell'appalto:

- n. 2 frigoriferi a colonna (1 utilizzato per carne e l'altro per derrate alimentari varie);
- n. 1 apriscatole a banco;
- n. 1 bilancia;
- termometri a sonda.

Sono a carico del Comune le spese di acquisto di ulteriori attrezzature: padelle - gastro, contenitori isotermitici e stoviglie (piatti, bicchieri, posate, terrine) che si rendessero necessarie a seguito dell'aumento del numero degli iscritti rispetto all'anno precedente, delle utenze (acqua/gas/luce ecc.).

Art. 18. Il centro cottura per le emergenze

La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso (proprietà) o avere la disponibilità (affitto o altro) di un centro di cottura idoneo per eventuali emergenze o necessità al momento non pianificabili, con caratteristiche e capacità produttive congrue in relazione alle caratteristiche dell'appalto, ubicato ad una distanza tale da consentire la consegna dei pasti con una tempistica non eccedente i 45 minuti.

Capo 6 – IL TRASPORTO DEI PASTI

Art. 19. **I trasporti**

La Ditta aggiudicataria dell'appalto dovrà mettere a disposizione un automezzo per il trasporto dei pasti, dal centro cottura della scuola dell'infanzia fino alla scuola primaria per tre giorni la settimana (lun./merc./ven.) con riporto dei contenitori in giornata. Gli oneri di gestione, a titolo esemplificativo carburante – lavaggio – manutenzione, sono da intendersi a carico dell'aggiudicatario.

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

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

La fase c) potrà avere variazioni per gli utenti che eventualmente aderiranno alla "settimana corta" in questo caso in base al numero dei richiedenti il servizio verrà valutato se sarà necessario/utile eseguire ulteriore viaggio o caricare assieme tutti i contenitori. In ogni caso gli alimenti destinati agli utenti della "settimana lunga" dovranno essere riposti in contenitori separati rispetto a quelli degli utenti frequentanti la "settimana corta" al fine di garantire la buona conservazione degli alimenti.

Art. 20. **I mezzi adibiti al trasporto**

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

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

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

Periodicamente la Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla sanificazione del mezzo di trasporto utilizzato, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata.

Capo 7 – LA GESTIONE DELLE ECCELENZE

Art. 21. La distribuzione dei pasti

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

Art. 22. La gestione delle eccedenze alimentari e dei residui della preparazione dei cibi

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

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

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

Tale progetto dovrà almeno prevedere:

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

Capo 8 – PULIZIE E SANIFICAZIONE

Art. 23. **Pulizie**

Il gestore fornirà le sostanze detergenti e disinfettanti, il materiale e le attrezzature necessarie a garantire la sanificazione della cucina della Scuola dell'infanzia e dei refettori (Scuola dell'infanzia e Scuola primaria).

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

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

La ditta appaltatrice effettua attività di detergenza e sanificazione attraverso:

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

I programmi di pulizia comprendono e dettagliano:

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

Il gestore fornirà le sostanze detergenti e disinfettanti, il materiale e le attrezzature necessarie a garantire la sanificazione della cucina della Scuola dell'infanzia e dei refettori (Scuola dell'infanzia e Scuola primaria).

Tutte le operazioni di lavaggio, sanificazione e disinfezione dovranno essere eseguite con l'impiego di prodotti conformi a specifiche esigenze e alle norme sanitarie vigenti in materia.

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

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

Di tutti i prodotti di pulizia che la ditta appaltatrice intende utilizzare devono essere esibite le schede tecniche di sicurezza che dovranno essere trasmesse, a semplice richiesta, in copia all'Amministrazione Comunale.

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

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta. Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale contemporaneamente a preparazioni alimentari.

23.1. Pulizie locali annessi

La ditta aggiudicataria dell'appalto, tramite proprio personale, dovrà provvedere alla pulizia dei locali annessi alla mensa scolastica della scuola primaria "B. Munari", per un impegno stimato di n. 2 ore al giorno (dal lunedì al sabato durante il periodo scolastico). I locali sono costituiti da: atrio, bagni e n. 4 stanze comunque in relazione alla disponibilità di tempo indicata, in accordo con i collaboratori scolastici. Più precisamente gli orari sono i seguenti:

Lun/Mer/Ven dalle ore 16.00 alle ore 18.00

Mart/Giov/Sab. dalle ore 12.30 alle ore 14.30

Art. 24. Rifiuti

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

Il personale della Ditta appaltatrice, al termine delle attività ed in ogni caso ogni qual volta necessario, dovrà conferire i sacchi con i rifiuti, all'interno degli specifici cassonetti collocati nelle aree esterne adiacenti ai refettori e alle cucine, secondo quanto previsto dalla normativa in materia di raccolta differenziata.

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

Capo 9 – I BENI MOBILI ED IMMOBILI - LE MANUTENZIONI

Art. 25. Consegna (e riconsegna) dei beni

Le parti, anche congiuntamente, effettuano un sopralluogo destinato all'approvazione dell'inventario iniziale di consegna di attrezzature, arredi, impianti e locali.

I beni mobili raccolti nell'inventario iniziale, oggetto di specifico verbale di presa in consegna, sono assegnati in comodato alla ditta aggiudicataria all'atto della firma del contratto di servizio in appalto. I beni così inventariati devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelli contenuti nell'inventario iniziale, desunti i beni eventualmente alienati. Tali beni devono essere consegnati alla Stazione Appaltante in perfetto stato di pulizia e funzionamento, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

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

La ditta appaltatrice, tramite il suo personale, dovrà utilizzare quanto in oggetto, con la diligenza del buon padre di famiglia. Il gestore ha l'obbligo della buona conservazione degli stessi, della NON manomissione e in nessun caso dovrà utilizzare impropriamente quanto a sua disposizione, il conto di eventuali danni causati impropriamente verrà eseguito a giudizio dell'Ufficio Tecnico Comunale.

Art. 26. Manutenzione ordinaria e straordinaria

Le manutenzioni, ordinarie e straordinarie, salvo le eccezioni precisamente individuate, sono a carico dell'Amministrazione Comunale.

Sono invece da ritenersi a carico dell'aggiudicatario le manutenzioni:

- dei beni apportati dall'aggiudicatario medesimo;
- degli erogatori dell'acqua necessari all'approvvigionamento dell'acqua per gli utenti frequentanti la mensa (es. cambio filtri, ivi comprese l'analisi microbiologica acqua).

Capo 10 – L'AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO

Art. 27. Controllo igienico sanitario

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

La ditta Appaltatrice assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni europee e nazionali vigenti in materia di igiene di prodotti alimentari, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici per la specifica realtà in questione.

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.

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

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

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

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

Con le medesime modalità operative dovranno essere conservati campioni relativi alle diete speciali. Il personale deve essere responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione, la cui corretta gestione è di cruciale importanza per l'accertamento delle cause e delle responsabilità in occasione di episodi tossinfettivi.

Il controllo igienico sanitario si intende esteso alla qualità dell'acqua erogata ed utilizzata a valle per il lavaggio delle stoviglie, posate, piatti e bicchieri presso le cucine dei refettori scolastici, mediante analisi certificate di laboratorio che attestino l'assenza di componenti contaminanti. Nel caso di presenza di componenti contaminanti, l'appaltatore ha l'onere di immediata comunicazione

all'Amministrazione Comunale e alle istituzioni scolastiche interessate per i conseguenti provvedimenti di competenza a tutela della salute ed igiene delle comunità scolastiche.
La ditta Appaltatrice deve conservare presso la cucina, in originale e/o in fotocopia le bolle di consegna delle derrate alimentari da esibire su richiesta del personale addetto ai controlli.

Capo 11 – IL PERSONALE

Art. 28. Personale – disposizioni generali

Per tutte le attività di gestione del servizio, oggetto del presente capitolato, la ditta Appaltatrice si avvarrà di proprio personale qualificato che opererà sotto la sua esclusiva responsabilità, fatto salvo quanto previsto in relazione alla cuoca dipendente della stazione appaltante e messo a disposizione del servizio, che comunque seguirà le direttive operative del committente.

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, nel rispetto degli standard minimi previsti nel presente capo.

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

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

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

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

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

Art. 29. L'organico: standard minimi

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

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

- a) Almeno n. 1 operatore di cucina che collaborerà con la cuoca comunale nella preparazione e distribuzione dei pasti, dal lunedì al venerdì.
- b) Un numero adeguato alle esigenze operative, di operatori di cucina, di addetti al trasporto, alla distribuzione ed al riassetto e rigoverno.

Il rapporto massimo addetto/alunni è indicato in una unità per 50 bambini, al fine di garantire la corretta e puntuale esecuzione delle attività di preparazione dei tavoli, porzionatura, scodellamento, riordino e pulizia dei locali.

Eventuali carenze quantitative (numero degli addetti) e qualitative (livello professionale) rilevate dall'Amministrazione Comunale, saranno contestate per iscritto alla ditta Appaltatrice che dovrà provvedere immediatamente ad integrazioni e/o sostituzioni senza contraddittorio.

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 entro 24 ore, 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 alla Stazione Appaltante prima della messa in servizio. Si ricorda che la ditta aggiudicataria dovrà provvedere anche alla sostituzione della cuoca, dipendente comunale max 6 ore al giorno in caso di assenza/impedimento dietro il pagamento del corrispettivo fissato in sede di offerta.

Attualmente è impiegato personale con la seguente configurazione:

Scuola dell'infanzia "C. Brunati" dal lunedì al venerdì,

- periodo prima quindicina di settembre e giugno (solo mensa Scuola infanzia): h 18 settimanali (dalle ore 10.00/10.30 alle h 14.00), proporzionato in relazione alla quantità di pasti da preparare nella giornata;
- periodo dalla seconda metà di settembre a fine maggio (mensa infanzia e primaria): h 29 settimanali (Lun/Merc/Giov/Ven dalle ore 08.00 alle ore 14.00 e martedì dalla h 09.00 alle ore 14.00), proporzionato in relazione alla quantità di pasti da preparare nella giornata.

Scuola primaria "B. Munari" nei giorni di lunedì – mercoledì e venerdì

- Operatore 1: dalle ore 10.00 alle ore 16.00;
- Operatore 2: dalle ore 12.00 alle ore 16.00;
- Operatore 3: derivante da progetto sociale dalle ore 12.00 alle ore 15.00.

Si informa che al momento della distribuzione (dalle ore 12.30 alle ore 13.30) sarà presente un collaboratore scolastico (personale dipendente dall'Istituto Comprensivo Valtenesi) che aiuterà, a titolo gratuito, il personale della ditta nel portare i piatti al tavolo, in base alle istruzioni del Direttore mensa (da nominare), e al mattino svolgerà la raccolta delle presenze (se la ditta aggiudicataria lo riterrà opportuno). A tale personale la ditta aggiudicataria dell'appalto dovrà fornire vestiario adeguato e provvedere alla formazione (attestato HACCP) con oneri a proprio carico.

Resta fermo l'obbligo della ditta aggiudicataria di provvedere alla sostituzione della cuoca comunale in caso di indisponibilità.

La responsabilità del servizio e i rapporti con il Comune dovranno essere affidati ad un Direttore Mensa nominato dalla ditta appaltatrice, il cui nominativo dovrà essere comunicato prima dell'avvio del servizio.

Art. 30. Dettaglio dei servizi resi dagli operatori

Presso la Scuola dell'infanzia: (cuoca e aiuto cuoca)

- Effettuazione delle pulizie preventive e successive al periodo di apertura/chiusura cucina e mensa;

- Preparazione tavoli e preparazione pasti degli utenti della Scuola dell'infanzia "C. Brunati" (dal lunedì al venerdì);
- Distribuzione pasti – Pranzo;
- Riassetto e pulizia con lavaggio e disinfezione locali e attrezzatura;
- Raccolta differenziata,

Presso la Scuola primaria: (allo stato attuale n. 3 operatori + collaboratore scolastico)

- Effettuazione delle pulizie preventive e successive al periodo di apertura/chiusura mensa;
- Rilevazione presenze (in caso di mancanza del collaboratore scolastico), preparazione tavoli, per gli utenti della Scuola primaria "B. Munari", ogni lunedì, mercoledì e venerdì.
- Trasporto pasti dalla Scuola dell'infanzia alla Scuola primaria;
- Distribuzione pasti – pranzo;
- Riassetto e pulizia con lavaggio e disinfezione locali e attrezzatura;
- Ripporto contenitori puliti alla Scuola dell'infanzia;
- Raccolta differenziata;
- Pulizia locali annessi.

Art. 31. Formazione e addestramento

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

In particolare i temi trattati durante tali corsi devono preferibilmente riguardare:

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

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

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

Elenco del personale formato, con evidenza degli argomenti trattati e della qualifica è consegnato alla Stazione appaltante, a semplice richiesta.

Art. 32. Vestiario del personale

È onere della Ditta Appaltatrice:

- a) dotare tutto il personale dipendente di vestiario da lavoro completo, di foggia e colore conforme alle esigenze del luogo, nonché di idoneo copricapo e guanti mono uso.

- b) dotare tutto il personale di un cartellino identificativo con fotografia in modo che sia evidente l'appartenenza all'Appaltatore di gestione del servizio di ristorazione.
- c) garantire la costante pulizia e conformità del vestiario del proprio personale alle diverse occasioni e mansioni svolte.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia. Dovranno altresì essere previsti, per tutto il personale, ricambi prontamente utilizzabili in casi di insudiciamento od altro deterioramento degli indumenti in uso.

Art. 33. Obblighi del personale

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

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

Art. 34. Disposizioni generali sulla manodopera

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

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

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

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

Art. 35. Sicurezza dei lavoratori per le attività gestionali

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

L'appaltatore deve quindi, tra l'altro, provvedere secondo la disciplina prevista dal "Titolo III - Uso delle attrezzature di lavoro e dei dispositivi di protezione individuale", artt. 69 e seguenti, a fornire al Personale tutte le attrezzature di lavoro, nonché i materiali e i dispositivi di tutela e protezione individuale dai rischi professionali conformi alle specifiche tecniche previsti dalla normativa vigente. Sono a carico dell'appaltatore i corsi ed aggiornamenti del Personale in base agli artt. 36 e 37 al D. Lgs. 81/2008, nonché la sorveglianza sanitaria di cui all'art. 41 del medesimo Decreto. Parimenti a carico dell'aggiudicatario è il costo relativo alla sorveglianza sanitaria di cui alla sezione V del D. Lgs. 81/2008.

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

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

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

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

La Ditta che risulterà aggiudicataria, entro trenta giorni dall'avvenuta aggiudicazione, dovrà in ogni caso prendere visione del Piano di evacuazione predisposto da questo Ente (in deposito presso l'Ufficio Tecnico Comunale) e ogni dipendente della ditta appaltatrice dovrà conoscere il Piano di evacuazione del plesso scolastico presso il quale presta servizio.

Qualora all'interno del Piano di evacuazione fossero contenute indicazioni e compiti da assegnarsi al personale di cucina, questi ne dovranno prendere buona conoscenza e si dovranno attenere a quanto previsto.

È fatto obbligo a tutto il personale di partecipare alle prove di evacuazione effettuate nei plessi scolastici organizzate dal personale docente.

Art. 36. Sicurezza dei lavoratori per i rischi interferenziali

Tutte le informazioni connesse ai rischi interferenziali di cui all'art. 26 del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i. sono trattate nel Documento Unico di Valutazione Rischi Interferenziali – DUVRI – allegato al

progetto di servizio, il quale indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Art. 37. Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

La Ditta appaltatrice deve predisporre, ove mancanti, e far affiggere a proprie spese, entro 30 giorni dall'inizio del servizio dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e distribuzione secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 38. Norme a tutela dei lavoratori

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

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

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

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

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

Art. 39. Clausole sociali

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

La ditta aggiudicatrice dell'appalto, ai sensi dell'art. 100 del Codice dei contratti, dovrà assorbire nel proprio organico, anche con contratto a tempo determinato, una persona svantaggiata, che attualmente già svolge tale servizio presso questo Ente tramite progetto sociale.

Art. 40. **Sciopero**

In materia di scioperi si applica al presente affidamento quanto previsto dalla normativa vigente in tema di servizi pubblici essenziali e di autoregolamentazione del diritto di sciopero. Poiché le funzioni richieste sono classificate tra i servizi pubblici essenziali, la ditta aggiudicataria si impegna ad assicurare la continuità del servizio sulla base delle norme che regolano la materia. In caso di sciopero del personale, quindi, la ditta appaltatrice dovrà comunque garantire l'esecuzione dei servizi.

Capo 12 – ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE E CONTROLLI

Art. 41. Relazione sull'andamento del servizio e customer satisfaction

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

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

Art. 42. La commissione mensa

La Commissione Mensa, nominata dall'Amministrazione Comunale, potrà effettuare visite e controlli in qualsiasi momento, senza preavviso, presso la cucina, e le sedi di consumo dei pasti. Le visite si svolgeranno secondo le modalità sopra indicate e saranno finalizzate al controllo complessivo del servizio presso ogni singola struttura scolastica servita, alla verifica della conformità del pasto al menù e ad elementi quali l'aspetto, le temperature, il gusto, la gradibilità dei cibi.

La ditta appaltatrice provvederà a fornire ai componenti della Commissione Mensa idoneo vestiario (camici e copricapi monouso) da indossare durante la visita, qualora quest'ultima si svolga all'interno della cucina.

È fatto obbligo, se richiesto dall'Ente, alla ditta appaltatrice, che il direttore mensa e/o la dietista, partecipino alle riunioni della Commissione Mensa per discutere sull'andamento del servizio stesso. Detto servizio è ricompreso nel corrispettivo pasti contrattuale.

Art. 43. Diritto di controllo dell'amministrazione comunale

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

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

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

Art. 44. Organismi preposti al controllo

Gli organismi istituzionali preposti al controllo sono:

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

Art. 45. Tipologia dei controlli

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

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

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

Le ispezioni riguardano in particolare ed a fini illustrativi:

- 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;
- 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)
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti, i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
- rispetto dei tempi di consegna per il refettorio della scuola primaria;
- 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;
- le modalità di manipolazione;
- il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.
- tutte le ulteriori specifiche tecniche previste dal capitolato e dall'offerta tecnica presentata dall'aggiudicatario in sede di gara.

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

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

Capo 13 – DISCIPLINA CONTRATTUALE

Art. 46. Polizza assicurativa ed esonero di responsabilità

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

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

Conseguentemente, la ditta aggiudicataria dell'appalto esonera il Comune di Puegnago del Garda (gli amministratori e il servizio comunale addetto) da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate.

La ditta aggiudicataria dell'appalto dovrà stipulare con primaria compagnia assicurativa apposita polizza assicurativa, che dovrà mantenere operativa tutta la durata del contratto, contro i rischi inerenti la gestione affidata, come segue:

- R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi)- massimale per sinistro € 20.000.000,00
- R.C.O.(Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro) con malattie professionali - massimale per sinistro € 20.000.000,00.

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

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

Art. 47. Interpretazione del contratto e del capitolato speciale d'appalto

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

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

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

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

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

Art. 48. **Disposizioni particolari riguardanti l'appalto**

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

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

Art. 49. **Rinvio allo schema di contratto**

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